

Pressemitteilung

Zum 18. Mal in Folge nimmt die Schweiz am Salon International de l'Agriculture in Paris teil und stellt ihre Käse vor

2003 übertrug Switzerland Cheese Marketing (SCM), das Organ für die Förderung von Schweizer Käse im Ausland, der Vereinigung Terroir Fribourg die Aufgabe, am Salon de l'Agriculture einen Werbestand zu gestalten und zu betreiben. Der Erfolg lässt sich nicht leugnen, dieses Jahr werden an den 9 Messetagen über 5 Tonnen Schweizer Käse verkauft oder konsumiert werden.

Den erwarteten 650'000 Besucherinnen und Besuchern wird in sieben Verkaufs- und Degustationsvitrinen – eine davon für Biokäse – Schnittkäse angeboten, in Partnerschaft mit SCM France und einem Netzwerk von Pariser Molkereien/Käsereien, in denen das ganze Jahr über zahlreiche Schweizer Käse sowie Meringues und währschafter Doppelrahm verkauft werden. Konkret werden 1 Tonne Gruyère AOP, 400 kg Vacherin Fribourgeois AOP, 300 kg Tête de Moine AOP und 300 kg Sbrinz AOP sowie, last but not least, 1500 kg Fondue moitié-moitié die Gaumen unserer französischen Freunde verwöhnen.

Das authentisch und freundlich eingerichtete Restaurant ist der Treffpunkt schlechthin, es bietet 90 Plätze und serviert Fondues, Aufschnitt aus dem Haus Produits Epagny SA sowie traditionelle Meringues mit Doppelrahm. Ein Zwischengeschoss ergänzt den Ausstellungsraum. In ihm können die Profis und Berufsleute in einem ruhigen Umfeld ihre Geschäfte tätigen. Um den veränderten Gewohnheiten der Konsumentinnen und Konsumenten zu entsprechen, wurde dieses Jahr zusätzlich ein Verkaufsraum «to go» eingerichtet. Neben anderen Spezialitäten werden dort auch Crêpes aus Vacherin Fribourgeois AOP, Ramequins aus Gruyère AOP sowie die famosen Pataclettes® angeboten, das sind mit Käse gefüllte Kartoffeln, die als Fingerfood degustiert werden können.

Am Samstag, 22. Februar, dem Eröffnungstag, werden die Alphornbläsergruppe Echo des Cerniettes mit ihrem Fahnenschwinger und Fabien Crausaz, ihrem Solisten von der Fête des Vignerons, die Besucherinnen und Besucher unterhalten. Diese können zudem täglich die Herstellung von Gruyère AOP mitverfolgen und Fondues moitié-moitié probieren. Es werden über 20'000 hungrige Mäuler bedient werden!

Der Salon International de l'Agriculture öffnet seine Tore am Samstag, 22. Februar und dauert bis am Sonntag, 1. März. Wie immer werden zahlreiche Schweizerinnen und Schweizer in die Stadt der Lichter reisen und die Messe besuchen – selbstverständlich sind alle an unserem Stand herzlich willkommen!

Direktor Terroir Fribourg – Pierre-Alain Bapst – 026 467 30 31 – pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch

Präsident Terroir Fribourg – Daniel Blanc – 079 749 27 74 – daniel.blanc@chezblanc.ch

Informationen zu Terroir Fribourg

- Die Vereinigung wurde 1999 gegründet. Sie umfasst ca. 150 individuelle Mitglieder und etwas mehr als 70 Kollektivmitglieder.
- Das Hauptziel der Vereinigung: Werbe- und Fördermassnahmen für qualitativ hochwertige Freiburger Landwirtschaftsprodukte einleiten, koordinieren und unterstützen.