

13. August 2026

Mehr Genuss für alle: Die «Kilbi-Saison» geht in die dritte Runde

Vom 24. August bis 8. November 2026 tischt der Kanton Freiburg wieder gross auf: Zum dritten Mal bringt die «Kilbi-Saison» das traditionelle Kilbi-Menu in die Freiburger Restaurants. Neu wählen die teilnehmenden Betriebe frei, an welchen Tagen sie das Festmahl servieren – einmalig, an einzelnen Wochenenden oder während mehrerer Wochen. Das Kilbi-Kit für zu Hause und das Kilbi-Sandwich für unterwegs sorgen ebenfalls wieder für Genuss.

Was lange vor allem im Familienkreis gefeiert wurde, findet dank der «Kilbi-Saison» immer häufiger den Weg auf die Speisekarten der Freiburger Restaurants. Das 2024 von Terroir Fribourg, GastroFribourg und dem Freiburger Tourismusverband lancierte Projekt feiert dieses Jahr bereits die dritte Ausgabe. Im Zentrum stehen ein kulinarisches Kulturgut und jene Menschen, die es am Leben erhalten: Gastronominnen, Metzger, Bäckerinnen und Produzenten. Ihre Zusammenarbeit stärkt kurze Wege, wertet regionales Know-how auf und rückt die Freiburger Spezialitäten ins Rampenlicht – allen voran die AOP-Produkte.

Maximale Flexibilität für Gastronomiebetriebe

Neu bestimmen die teilnehmenden Restaurants selbst, an welchen Tagen zwischen dem 24. August und dem 8. November sie das Kilbi-Menu servieren. Ein einzelner Kilbi-Sonntag ist ebenso möglich wie mehrere Wochenenden oder ganze Wochen. Damit steht die «Kilbi-Saison» allen Gastronomiebetrieben offen, die das traditionelle Menu auftragen – und Gästen bieten sich mehr Gelegenheiten für Kilbi-Genuss in geselliger Runde.

Die teilnehmenden Restaurants halten sich weiterhin an die in einer Charta festgelegten Qualitäts- und Herkunftsanforderungen. Freiburger Produkte, ihre Rückverfolgbarkeit und die traditionelle Abfolge des Menus stehen dabei im Zentrum.

Das traditionelle Kilbi-Menu

- Cuchaule AOP (Safran-Brioche) mit Kilbi-Senf
- Kohlsuppe
- Jambon de la Borne AOP (kamingeräucherter Schinken) mit anderen geräucherten Fleischspezialitäten, Kohl, Karotten und Salzkartoffeln
- Lammgigot / Lammragout mit Kartoffelstock, Poire à Botzi AOP (Büschelbirne) und grünen Bohnen
- Meringues mit Doppelrahm
- Kaffee mit Kilbi-Süssigkeiten (Bretzeli, Anisbrötli, Croquets, Cuquettes, Kilbichüechli)

Die Kilbi kommt auch nach Hause

Wer sich das aufwändige Kochen sparen, aber nicht auf das Kilbi-Menu verzichten möchte, greift zum Kilbi-Kit. Ausgewählte Freiburger Fleischfachgeschäfte bieten die fertig zubereiteten und vakuumverpackten Gänge auf Vorbestellung an. Zu Hause können sie nur noch im Wasserbad oder Dampfgarer aufgewärmt werden.

Auch das Kilbi-Sandwich bleibt Teil der Aktion. Cuchaule AOP, Jambon de la Borne AOP, Grünkohl und auf Wunsch Kilbi-Senf bringen die Freiburger Tradition in ein handliches Format – fürs Znüni, die Wanderpause oder den Hunger zwischendurch. Erhältlich ist das Sandwich während der Saison in ausgewählten Freiburger Bäckereien.

Die Kilbi-Tradition lebt im ganzen Kanton

Die «Kilbi-Saison» ergänzt die zahlreichen Kilbi-Feste, die von Ende August bis Mitte November in Dörfern und Städten des Kantons stattfinden. Mit Musik, Tanz, Kilbi-Bahnen und regionalen Bräuchen wie etwa Umzügen oder dem Kilbi-Senf-Wettbewerb wird die Freiburger Herbsttradition dort jedes Jahr aufs Neue gefeiert.

Weitere Informationen zu teilnehmenden Restaurants, Metzgereien und Bäckereien sowie zur Geschichte der Kilbi-Bénichon: fribourg.ch/kilbi

Der Freiburger Herbst ist angerichtet

Mit der Kilbi beginnt im Kanton Freiburg eine Jahreszeit, die besonders gut schmeckt. Auf Feldern, Alpen und in den Rebbergen wird geerntet – und gefeiert, was die Region hervorbringt. Beim «Bio-Genuss im Stedtli» am 4. und 5. September setzen Spitzenköchinnen und -köche regionale Bio-Produkte in der Murtner Altstadt in Szene. Am 19. und 20. September feiert Praz beim traditionellen Winzerfest die Weinlese und die Weine des Vully. Auch in Cheyres gehört das Weinlesefest im Oktober zum festen Rhythmus des Freiburger Genussherbstes.

Freiburg wird diesen Herbst zur Hauptstadt des Schweizer Käses. Am 10. und 11. Oktober verwandeln die Swiss Cheese Awards das Burgquartier rund um die Kathedrale in einen grossen Genusmarkt. Prämierte Käse aus der ganzen Schweiz sowie regionale Spezialitäten können degustiert und gekauft werden – ein Heimspiel für einen Kanton, der mit Le Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP gleich zwei Käse-Aushängeschilder vorzuweisen hat.

Unsere Botschafterin Alanis Siffert teilt auch eine weitere Leidenschaft: jene für die Freiburger Traditionen. Nach einer Saison mit grossen sportlichen Erfolgen, darunter ihre Siege beim Challenge Roth und beim Triathlon de l'Alpe d'Huez, geniesst sie es, die Kilbi im Kreise ihrer Familie zu feiern und gemeinsam mit ihrer Grossmutter vorzubereiten. Ein wertvoller Moment, der für gelebte Tradition, Geselligkeit und die Verbundenheit mit ihren Freiburger Wurzeln steht.

Viel Inspirierendes und Überraschendes für kleine Auszeiten und grossartige Ferien findet sich auch auf Instagram, Facebook, TikTok und LinkedIn.

Kontakte für Medienschaffende

Pierre-Alain Morard, Direktor des Freiburger Tourismusverbands
media@fribourg.ch, 075 434 97 96

Julien Dorthe, Direktor von Terroir Fribourg
julien.dorthe@terroir-fribourg.ch, 079 717 64 84

Philippe Roschy, Präsident von GastroFribourg
presidence@gastrofribourg.ch, 079 543 37 82

Eine grosse Auswahl an Pressefotos in hoher Auflösung ist in unserer [Datenbank](#) verfügbar. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um Ihre spezifischen Fotowünsche. Zudem finden Sie unter fribourg.ch/media unsere [Inspirationsseite](#) sowie zahlreiche Informationen zu den Freiburger Tourismusdestinationen.