

Medienmitteilung – 17. November 2020

Die Freiburger Spezialitäten für daheim

Schlemmen statt reisen: Trost im Teller

Die charaktervollen Freiburger Spezialitäten und Produkte stehen für geliebte und gelebte Traditionen, für die legendäre Gastfreundschaft und Geselligkeit im Kanton. Sie dürfen nicht fehlen, weder auf einem Ausflug an der frischen Luft, und schon gar nicht daheim en famille. Coronabedingte Einschränkungen und nun sogar geschlossene Restaurants: Not macht erfinderisch. Eine Picnic Box, das traditionelle Kilbi-Menu zum Mitnehmen und ganz neu vier Schlemmer-Körbe im Online-Shop von Terroir Fribourg beweisen, dass man hier niemals aufgibt, wenn's ums Essen geht.

Die «Picnic Box Fribourg Region» war die Antwort auf die diesjährige Devise «In der Schweiz bleiben» und «regional konsumieren». Von Juni bis Ende Oktober 2020 war das Geniesserpaket in vier Varianten in zahlreichen Bäckereien, Restaurants und lokalen Lebensmittelläden erhältlich. Damit bündelten Terroir Fribourg und die touristischen Organisationen ihre Kräfte und machten sich für einheimischen Genuss stark. Einheimische wie Gäste nutzten das rucksack- und velotaugliche Angebot rege und kauften insgesamt über 500 Freiburger Picnic Boxen. «Angesichts dieses Erfolgs wird die Picnic Box im nächsten Jahr wieder angeboten und könnte sich gar als dauerhaftes Angebot der Freiburger Tourismusdestinationen etablieren,» sagt Yannick Etter von Terroir Fribourg.

«Kilbi-Menu-Set» noch bis Ende November

Ganz schnell wetzten die Freiburger Metzger ihre Messer, als im Herbst die grossen Kilbi- oder Bénichonfeiern abgesagt werden mussten. Die über alles geliebte Freiburger Tradition, sich nach der Alpsaison am Tisch wiederzusehen und gemeinsam mit Familie und Freunden das grosse Bénichon-Menu zu geniessen, hatte in kleinerem Kreis stattzufinden. Den aufwändigen Mehrgänger selbst zu kochen, ist in den wenigsten Privathaushalten realistisch. Terroir Fribourg trug die Idee an den Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg heran, und drei Wochen später boten kantonsweit 16 Fleischfachgeschäfte ein einheitliches «Kilbi-Menu-Set» zum Mitnehmen an. Das vakuumverpackte Mahl für vier Personen (59 Franken) gibt's noch bis Ende November. Es beinhaltet Kohlsuppe, Schinken, Saucisson, Speck, Kohl, Karotten, Kartoffeln und AOP-Büschelbirnen. Die Gerichte sind so zubereitet, dass die ganze Feinheit der Aromen nach wenigen Minuten des Aufwärmens im Wasserbad oder Dampfgarer zum Tragen kommt. «Das Bénichon-Menu zum Mitnehmen kommt sehr gut an. Die Metzgereien reagierten spontan und äusserst tatkräftig. Zwar war die Koordination untereinander und das Einpacken des Menus für die Geschäfte aufwändig, aber es half ihnen, den Ausfall vieler Cateringaufträge wettzumachen», sagt Jeanne Lutz, Projektverantwortliche bei Terroir Fribourg. Hier findet man die Bezugsadressen des «Kilbi-Menu-Set» zum Mitnehmen:

www.benichon.org

Freiburger Spezialitäten zum Bestellen

Nach der diesjährigen Absage des 'Salon Suisse des Goûts et Terroirs' in Bulle, will Terroir Fribourg ein Zeichen setzen und empfiehlt im Online-Shop vier unterschiedliche Schlemmer-Körbe. Für Weihnachten oder einfach so: «Le Fromager» (30 Franken) beinhaltet die authentischen Zutaten für das einzig wahre Freiburger Fondue moitié-moitié für vier Personen, also Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP. Man erhält die Fonduemischung und je ein Stück Käse von der Käserei Moléson in Orsonnens. Wer lieber eine Cuchale AOP, das legendäre Freiburger Safranbrot, Caramels, Hörnli aus Freiburg, Rohwurst und ein artesanales Bier von Fri-Mousse degustiert, bestellt «L'Essentiel» (30 Franken). Im Paket «Le Gourmand» (50 Franken) oder im «La Totale» (80 Franken) finden sich zusätzliche Gaumenfreuden, alle aus Freiburger Produktion. Hier können die Körbe bestellt werden: <https://shop.gouts-et-terroirs.ch/categorie-produit/panier-gourmand/fribourg/>

Charaktervoll, typisch Freiburg und unterstützenswert!

Das kulinarische Erbe des Kantons Freiburg ist reichhaltig. Aus dem grossen Spezialitätensortiment heben sich zwölf Vorzeigeprodukte speziell hervor: Cuchale AOP (Safranbrot), Jambon de la Borne (Chämischinken), Le Gruyère AOP und Vacherin fribourgeois AOP, Fondue moitié-moitié, Doppelrahm, Bricelets (Anisbrötchen, Bretzeli und Croquets), Freiburger Weine, Gâteau du Vully (Vully-Kuchen), Meringues, Poire à Botzi AOP (Büschelbirne) und Kilbi-Senf (Moutarde de Bénichon). All dies wird von handwerklichen Produzenten hergestellt.

Terroir Fribourg ist die Vereinigung zur Förderung der Bauern, Produzenten und Handwerker. Deren Angebote findet man hier: www.terroir-fribourg.ch

Kontakt Terroir Fribourg: Pierre-Alain Bapts, pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch, 026 467 30 31

Kontakt Picnic Box: Melanie Junod, communication@regionmurtensee.ch, 026 525 48 47

Touristische Informationen: www.fribourgregion.ch

Medienbeauftragte Deutschschweiz: susi.schildknecht@bluewin.ch, 079 605 32 84

Als Inspiration der neue Blog: <https://blog.fribourgregion.ch/de/>

sowie Instagram: <https://www.instagram.com/fribourgregion/>

und Facebook: <https://www.facebook.com/fribourgregion/>