

**Medienmitteilung** – Danke für die Veröffentlichung – 30. März 2021

## **Picnic Box Fribourg Region**

### **So schmeckt Freiheit hier und jetzt**

**Rechtzeitig zu Ostern sind die diesjährigen Versionen der «Picnic Box Fribourg Region» in Bäckereien, Läden und im Onlineshop bereit. Gemeinsam mit Terroir Fribourg verführen die Freiburger Ferienorte damit ihre Gäste zu einem Tischleindeck-dich am romantischen Seeufer, in den aussichtsreichen Voralpen oder auf mittelalterlichen Stadtmauern. Die «Picnic Box» gibt es vom 1. April bis 31. Oktober in vier Varianten, alle ideal für unterwegs.**

Ein süsses Geheimnis ist den Freiburgern beinahe entschlüpft, zu Ostern soll mit jeder «Picnic Box Fribourg Region» auch ein.... Doch nein, sie können sich grad noch zurückhalten! Gäste und einheimische Geniesser erwartet zum Auftakt der diesjährigen Picknick-Box-Saison somit eine kleine Überraschung.

Auf Wunsch verpackt in eine wiederverwendbare Kühltasche, können die frischen Freiburger Spezialitäten an vielen Stellen vor Ort (Bäckereien, Restaurants und kleine Lebensmittelläden) oder im Voraus gekauft werden. Die «Picnic Box» gibt es in den Varianten Classic und Vegi (mit einer Frucht, einem Sandwich oder einer regionalen Mahlzeit, einem Dessert und einem Getränk, à 19 Franken), Kids (kleinere Portion, à 9 Franken) und Apéro (mit süssen und salzigen Snacks und einem Freiburger Wein, à 24 Franken).

Mit der «Picnic Box» ist die Verpflegung sichergestellt, es kann losgehen. Strategen haben natürlich den Plan des Wander- oder Velowegs im Sack und den vorgesehenen Picknickplatz vorgängig unter [www.fribourgregion.ch](http://www.fribourgregion.ch) oder auf den sozialen Medien auskundschaftet. Abenteuerer ziehen einfach los und lassen die Dinge auf sich zukommen, Überraschungen inklusive. Besonders Sorglose schlafen am Strand ein, verirren sich im Schilf oder auf den weitläufigen Alpen und werden von gastfreundlichen Freiburgern «gerettet». Andere verweilen nach einer Zeitreise zu Fuss durch die mittelalterlichen Städte, etwa Freiburg, Murten, Estavayer-le-Lac oder Romont, an einem aussichtsreichen Platz etwas länger als geplant. In jedem Fall ist es von Vorteil, feine regional produzierte Spezialitäten dabei zu haben. So schmeckt das Mikro-Abenteuer nach grosser Freiheit und nach hier und jetzt.

Für die Freiburger ist klar, der Genuss ortstypischer Speisen gehört zum Reiseerlebnis. Der Geschmack der Region lässt sich wortwörtlich verinnerlichen, man wird sich gut und gerne erinnern: So isst man hier, so schmeckt das «Terroir Fribourg». Die Käsesorten Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP sind die bekanntesten Botschafter des Kantons und nie besser als hier. Fleischliebhaber bevorzugen vielleicht eine Tranche Jambon de la Borne (kamingeräucherter Schinken) im Sandwich, eine Köstlichkeit! Dazu etwas knackig-saisonale Frischkost, gedeihen zwischen Murtensee und Neuenburgersee doch über 60

Gemüsearten. Das Dessert dürfte wohl eine Bäckerei-Spezialität sein, eventuell zarte Bretzeli (auch Bricelets genannt), ursprünglich ein Festtagsschmaus. Aber ein Picknick in der Region Freiburg ist schliesslich ein Festtag!

Liste der Verkaufspunkte und Onlinebestellung der «Picnic Box Fribourg Region» unter [www.fribourgregion.ch/picnicbox](http://www.fribourgregion.ch/picnicbox)

Hier ein paar Vorschläge für lauschige Picknick-Plätze: [www.fribourgregion.ch/picknick](http://www.fribourgregion.ch/picknick)

((Box))

### **Typisch Freiburg und unterstützenswert!**

Das kulinarische Erbe des Kantons Freiburg ist reichhaltig. Aus dem grossen Spezialitätensortiment heben sich zwölf Vorzeigeprodukte speziell hervor: Cuchaule AOP (Safranbrot), Jambon de la Borne (kamingeräucherter Schinken), Le Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP, Fondue moitié-moitié, Doppelrahm, diverse Bretzeli (Anisbrötchen, Bricelets und Croquets), Freiburger Weine, Vully-Kuchen, Meringues, Büschelbirne AOP und Kilbi-Senf. All dies wird von handwerklichen Produzenten hergestellt. Terroir Fribourg ist die Vereinigung zur Förderung der Bauern, Produzenten und Handwerker. Deren Angebote wie Direktverkauf, Onlineshops und Spezialaktionen findet man hier: [www.terroir-fribourg.ch](http://www.terroir-fribourg.ch).

Allgemeine Informationen: [www.fribourgregion.ch](http://www.fribourgregion.ch)

sowie Instagram: [www.instagram.com/fribourgregion](https://www.instagram.com/fribourgregion)

und Facebook: [www.facebook.com/fribourgregion](https://www.facebook.com/fribourgregion)

und als Inspiration der Blog: <https://blog.fribourgregion.ch>

### **Kontakt für touristische Informationen über FRIBOURG REGION:**

Susi Schildknecht, [susi.schildknecht@bluewin.ch](mailto:susi.schildknecht@bluewin.ch), 079 605 32 84

### **Kontakt Terroir Fribourg:**

Pierre-Alain Bapst, [pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch), 026 467 30 31