(Genuss)künstler - wo gute Typen zu Hause sind

**Jean-Pierre Corpataux – Der Fleischmaler**

Er war Koch, Gastwirt, gar Nationalratskandidat, doch im Grunde ist das Freiburger Stadtoriginal seinem ersten Beruf immer treu geblieben. Der gelernte Metzger, besser bekannt unter seinem Künstlernahmen „Le Boucher Corpaato“, malt seit über 30 Jahren Fleisch. Seine erste Ausstellung fand im berühmten Fleischmarkt von Rungis in Paris statt. Seitdem malt er Lendenstücke, Rippchen, Keulen. Auf Leinwand, Porzellanteller oder auf Kunststoffkühe, mit denen er international bekannt wurde. Jean-Pierre Corpataux stellte mehrere Rekorde auf: Mit 23 Jahren wurde er Metzgermeister - so jung wie niemand zuvor und niemand danach in der Schweiz. Er kreierte die längste Blutwurst und den längsten Bratspieß der Welt. Beides ist im Guiness-Buch der Rekorde verzeichnet.

**Geraldine Müller Maras – Die Schokoladenkönigin**

Für die Leiterin des Ateliers der Schokoladenfabrik Maison Cailler in Broc dreht sich alles um den Geschmack. Den der Kunden, aber vor allem den auf der Zunge. Aus einer Familie von Patissiers und Köchen stammend, hat Géraldine Müller Maras die Leidenschaft für Süßes sozusagen in die Wiege gelegt bekommen. Nach einer Lehre als Konditorin-Confiseurin hat sie viele Jahre die Welt bereist und kulinarische Erfahrungen sammeln können, die sie in immer neuen Rezepten umsetzt. Bei den World Chocolate Masters 2015 in Paris war keine Frau besser als Géraldine Müller Maras, ihre preisgekrönte Skulptur kann heute im Schokoladenmuseum bewundert werden. Bei einem Besuch im Schokoladenatelier der Maison Cailler können Besucher ihre Kreationen selbst probieren. In der meistbesuchten Schokoladenattraktion der Westschweiz verantwortet die „Schokoladenkönigin“das Atelier du Chocolat und zeigt Besuchern aus der ganzen Welt, wie man mit eigenen Händen Pralinen und andere Köstlichkeiten aus erlesenen Kakaobohnen herstellt.

**Michel Losey – Der Birnenleser**

Auf einen Blick kann Michel Losey erkennen, ob er einen Kandidaten für den Direktverkauf oder eher für die Destille in der Hand hält. Er besitzt in Sévaz bei Estavayer eine der größten Büschelibirnen-Plantagen des Kantons. Bei der Büschelibirne, auf Französisch Poire à Botzi, handelt es sich um eine typische Freiburger Sorte und um die erste Schweizer Frucht mit einer AOP Bezeichnung. Da sie zur gleichen Zeit geerntet wird wie die Kilbi (siehe Traditionen), ist sie zum unverzichtbaren Bestandteil des Kilbi-Menüs geworden - als Zutat im Kilbi-Senf, als Beilage zu Wildgerichten oder destilliert als Birnenschnaps.

**Nicole Morel – Die Grenzgängerin**

Eine erste Grenze überschritt Nicole Morel als junge Frau: die französischsprachige Freiburgerin ging nach Hamburg, um Tanz bei John Neumeier zu studieren. Später geht sie als Tänzerin an ihre Grenzen, arbeitet jahrelang als Solotänzerin in Deutschland. Zurück in der Schweiz war Grenzüberschreitung auch das Thema ihrer ersten eigenen Choreographie „Nebula“, die in Fribourg Ende 2016 Premiere hatte. Morel beschreibt darin den Werdegang einer Frau, die beschließt, persönliche und soziale Konventionen abzuwerfen und in unbekannte Welten einzutauchen. Dabei sprengen die Tänzerinnen und Tänzer auch räumliche Grenzen und tanzen im Publikum.

**Für weitere Informationen:**

Véronique Schneuwly, Freiburger Tourismusverband
Route de la Glâne 107 - PF 1560, 1701 Fribourg - Schweiz

T +41 (0)26 407 70 20, F +41 (0)26 407 70 29

veronique.schneuwly@fribourgregion.ch, [www.fribourgregion.ch](http://www.fribourgregion.ch)

Gabriele Richter PR

Gabriele Richter/ Gabriela Beck

Wohlersweg 82, 21079 Hamburg, T +47 (0)40 399 09 101

gabriele@richter-pr.de, [www.richter-pr.de](file:///C%3A%5CUsers%5CRichter%5CAppData%5CLocal%5CMicrosoft%5CWindows%5CTemporary%20Internet%20Files%5CContent.Outlook%5CDWE3YSM0%5Cwww.richter-pr.de)