

Granges-Paccot, 20. Februar 2023

Pressemitteilung

Schweizer Käse sind wieder in Paris dabei!

Bereits zum 20. Mal wird Terroir Fribourg anlässlich des Salon International de l'Agriculture in Paris den «Stand «Les Fromages de Suisse» betreiben. Erstmals mit von der Partie: ein Raum, der dem Fondue moitié-moitié gewidmet ist.

Nach einer erfolgreichen Ausgabe 2022, die erstmals nach der Pandemie wieder als Grossveranstaltung durchgeführt worden war, wird der Salon International de l'Agriculture mit Spannung erwartet und verspricht einen lebhaften Austausch zwischen dem Publikum und den Ausstellern. Der Stand von "Les Fromages de Suisse" befindet sich in der Halle 5.1, demselben Standort, aber eine Etage tiefer als bei den vorherigen Ausgaben.

Am Stand werden im Auftrag des Organs für die Absatzförderung *Switzerland Cheese Marketing* unsere Käse-Traditionen vorgestellt. Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP und Tête de Moine AOP werden in Paris mit 5 Degustationsvitrinen und Verkaufsaktivitäten die Gaumen und Herzen der Besucherinnen und Besucher erobern. Ein Restaurant wird die Gäste mit währschaftem Fondue moitié-moitié, Käseplatten und Charcuterie verwöhnen. Am Stand wird zudem von der in Féchy ansässigen Domaine Kursner Schweizer Wein angeboten.

Dieses Jahr wurde ein neuer Raum ausgeheckt, der dem Fondue moitié-moitié gewidmet ist. Die beiden Sortenorganisationen für Greyerzer und Vacherin Fribourgeois werden das Produkt an einem modernen und funktionalen Stand ins beste Licht rücken, der seine Feuertaufe im vergangenen November am Suisse Fondue Festival in Freiburg bestanden hat. Es werden Degustationen und Hot Fondue («das berühmte Schweizer Fondue in einer Pariser Baguette») angeboten. Zweimal pro Tag verschafft ein Käser in einem als Alpenchalet gestalteten Bereich Einblicke in die Herstellung von Gruyère AOP und von Vacherin Fribourgeois AOP. An einem interaktiven Tisch können sich die Besucher mit den verschiedenen Schweizer Käsesorten vertraut machen.

Zwei Sattelschlepper werden das gesamte Material transportieren, 8 Personen werden den Stand während 5 Tagen aufbauen und einrichten. Während des Salons selbst werden 30 Personen aus dem Kanton Freiburg für den reibungslosen Betrieb des Restaurants und der Degustations- und Verkaufsstände sorgen und die Produktion am Laufen halten. Im Rahmen der 9 Messetage werden gegen 3,5 Tonnen Schweizer Käse vor Ort konsumiert oder «to go» verkauft werden.

Der Salon International de l'Agriculture öffnet seine Tore am Samstag, 25. Februar im Parc des Expositions in Paris und dauert bis zum 5. März. Es werden gegen 600'000 Besucherinnen und Besucher erwartet, unter ihnen auch viele Schweizerinnen und Schweizer, die wie jedes Jahr den Weg in die Stadt der Lichter finden. Sie alle sind am Stand von «Fromages de Suisse», dem vorübergehenden Botschafter der Schweiz im anderen, für seinen Käse berühmten Land, herzlich willkommen!

Stand «Les Fromages de Suisse» – Pavillon 5.1 – C – 064 / 074 / 076

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