

Granges-Paccot, 6. März 2022

## Pressemitteilung

### **Der Stand «Käse aus der Schweiz» an der Internationalen Landwirtschaftsmesse (Salon International de l'Agriculture) in Paris hat die Erwartungen weit übertroffen.**

An diesem Sonntag, 6. März hat die Internationale Landwirtschaftsmesse in Paris ihre Tore geschlossen. Die Organisatoren vermeldeten 502'757 Besucherinnen und Besucher, das sind im Vergleich zur letzten Ausgabe 2020 gleichbleibende Zahlen, und das trotz Covid. Während den 9 Messtagen wurde an dem von Terroir Fribourg geführten Stand «Käse aus der Schweiz» viel mehr Käse verkauft und Fondues im Restaurant serviert als 2020. Der als Weltpremiere vorgestellte Fondue-Roboter «*Bouébot*» konnte ebenfalls einen grossen Erfolg verzeichnen.

Nach der wegen Corona erzwungenen Pause 2021 strömten die Besucherinnen und Besucher in Massen herbei, um die verschiedenen Facetten der Landwirtschaft und der Gastronomie im Parc des Expositions an der Porte de Versailles zu geniessen. Die sehr gute Bilanz des Stands «Käse aus der Schweiz» ist einerseits zurückzuführen auf dessen hohe Qualität und die Präsentation der Weltneuheit «*Bouébot*», und andererseits auf dem Umstand, dass die Anzahl von Ausstellern und Restaurants im Vergleich zur vorherigen Ausgabe rückläufig war. Einige Aussteller haben angesichts der mit Corona verbundenen Situation auf eine Teilnahme verzichtet.

### **«Bouébot» hat seinen Job perfekt erledigt**

Die Neuheit am Schweizer Stand, der Fondue-moitié-moitié-Roboter «*Bouébot*», hat seine Rolle, Leute anzuziehen, perfekt gespielt. Die Vorstellung der Weltpremiere wurde vor Eröffnung der Messe via soziale Netzwerke gezielt kommuniziert. Das Werbemittel hat seine Aufgabe als Zugpferd und die Besucherinnen und Besucher anziehende Attraktion erfüllt. Darüber hinaus hat er indirekt die Käseverkäufe angekurbelt und Gäste ins Restaurant gebracht, in dem Fondues moitié-moitié aufgetragen wurden.

### **Stark anziehende Verkäufe**

Im Verlauf der 9 Messtage wurden gegen 25'000 Fondue-Versuecherli zur Degustation angeboten. Im Restaurant mit seinen 100 Plätzen wurden um die 3'000 Portionen Fondue moitié-moitié serviert.

Aus den 6 Degustations-Vitrinen heraus wurden gegen 1'000 kg Fondue in Beuteln, 650 kg Gruyère AOP, 300 kg Vacherin Fribourgeois AOP, 650 kg Tête de Moine AOP und 200 kg Sbrinz AOP verkauft.

Verschiedene Persönlichkeiten haben uns mit ihrem Besuch beehrt, darunter die Freiburger Staatsrätin Sylvie Bonvin-Sansonnens und der Freiburger Staatsrat Didier Castella, Herr Roberto Balzaretti, Schweizer Botschafter in Frankreich, Herr Christian Hofer, Direktor des BLW, sowie Frau Eva Reinhard, Direktorin von Agroscope.

### **Kontakt:**

*Pierre-Alain Bapst, Direktor Terroir Fribourg :*

079 275 05 08 – [pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch](mailto:pierre-alain.bapst@terroir-fribourg.ch)

---

### **Zusammenfassung** (mit prozentualer Abweichung im Vergleich zu 2020)

502'757 Besucher/innen  
35 Mitarbeitende am Stand  
3'000 Fondues im Restaurant serviert (+ 20 %)  
950 Hot Fondues «to go» verkauft (+ 40 %)  
25'000 Degustationshäppchen (wie 2020)

**Käseverkäufe**  
650 kg Gruyère AOP (+ 40 %)  
300 kg Vacherin Fribourgeois AOP (+ 10 %)  
650 kg Tête de Moine AOP (+ 40 %)  
200 kg Sbrinz AOP (+5 %)