



«Schweizer Bauer»  
3001 Bern  
031/ 330 95 33  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 30'540  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 27  
Fläche: 15'067 mm<sup>2</sup>

## Genüsse von Berg und Tal

*36 Produzenten von «Das Beste der Region» aus sieben Regionen stellen in der Festhalle ihre Produkte vor.*

Regionale Produkte erfreuen sich grosser Beliebtheit. Sie entsprechen dem Zeitgeist. Auch in der Festhalle gibt es wieder eine Vielzahl an regionalen Produkten zu entdecken. Das angebotene Sortiment reicht von Käse und Brot über Wurstwaren bis zu Essig, Konfitüre, Glacé und Wein, ergänzt von traditionellem Handwerk. Produzenten aus dem Emmental, dem Seeland, dem Naturpark Gantrisch und dem Berner Oberland zei-

gen ihre Waren. Die Berner Landfrauen werden mit einer Schauküche die Besucher in den Bann ziehen. Sie werden dieses Jahr von Swiss Tavolata Bern begleitet. Bei diesem Projekt kochen Bäuerinnen und Landfrauen bei sich zu Hause Gerichte aus einheimischen Produkten (mindestens 75%) vom eigenen Hof oder aus der Region sowie überlieferte und neue Familienrezepte. Bei der Ecole du Goût vermitteln zwei Hauswirtschaftslehrerinnen ihr Wissen über die Herstellung von regionalen Köstlichkeiten. Im traditionellen «Genusshimmel» werden über 50 Käse aus verschiedenen Dorfkäsereien zu sehen sein. *pd/blu*

### **DAS BESTE DER REGION**

Die Regionalmarken und Bauernverbände der Kantone Aargau, beider Basel, Bern, Jura, Solothurn, Zürich sowie der Zentralschweiz haben sich zum Verein «Das Beste der Region» zusammengeschlossen. Das Ziel ist es, den Absatz und die Steigerung der Wertschöpfung regionaler Lebensmittelspezialitäten zu fördern. *blu*



**Regional ist im Trend.** (Bild: zvg)