



## Die Schweiz an der Internationalen Grünen Woche Berlin 2006

### Exklusive Vielfalt

Die Schweiz präsentiert sich in Berlin im Januar 2006 zum achten Mal mit einem offiziellen Länderauftritt an der Int. Grünen Woche. In gewohnter exklusiver Vielfalt lädt das Land an Produkt-, Spass-, Spiel- und Informationsständen die Besucher zum Schweiz Probieren ein.

Wieder am Schweizer Stand dabei sind: Schokolade aus den Kantonen Fribourg, Bern und Aargau, der berühmte Mönchskopfkäse „Tête de Moine“ aus dem Kanton Bern, Original Schweizer Raclette, Wein aus dem Waadtland und eine unglaubliche Vielfalt von Schweizer Käsesorten in den grossen Käsetheken von Switzerland Cheese Marketing. Auch wieder dabei: die „grüne Fee“, der Absinth der Distillerie Blackmint aus Môtiers und feine Spirituosen aus Willisau im Kanton Luzern.



2006: Gastkanton Graubünden

„Piz Bever“ aus und im Bündner Land. Die grösste Ferienregion der Schweiz: Graubünden



Bildquelle: [www.graubuenden.ch](http://www.graubuenden.ch)

**Graubünden ist 2006 Gastkanton am Schweizer Stand in der Halle 17 unter dem Funkturm.**

**Graubünden - Grischun - Grigioni: Unikum der Dreisprachigkeit**

Im Ausland gehört der Kanton Graubünden aufgrund seiner vielen berühmten Skiorte wie z.B. St. Moritz, Arosa, Davos, Laax, Flims, Klosters, Lenzerheide und wegen der berühmten Kinderbuchfigur „Heidi“ sicher zu den bekanntesten Kantonen der Schweiz. Der Kanton Graubünden hat rund 186'000 EinwohnerInnen (die ganze Schweiz ca. 7,3 Mio.) und ist mit rund 7'100 Quadratkilometern der grösste Kanton der Schweiz. Graubünden ist der einzige dreisprachige Kanton der Schweiz: 68 Prozent der Bevölkerung sprechen deutsch, 15 Prozent rätoromanisch, 10 Prozent italienisch, 7 Prozent andere Sprachen, alle Sprachen werden in den jeweiligen Regionen in Schule und Verwaltung gesprochen und geschrieben. Graubünden – Heidis Heimat – ist nicht nur der grösste Kanton der Schweiz, er ist auch die bedeutendste Schweizer Tourismusregion.

Graubünden ist ein Gebirgskanton mit einer mittleren Höhe von 2100m ü. NN. Die Bündner sind stolz auf ihren Kanton und pflegen ihre Natur mit grossem Respekt. Die Bündner Landwirtschaft ist Schweizer Bio-Leader mit einem 50 %-Anteil an Biobetrieben. In Graubünden begegnet man den Landwirten aber nicht nur auf Ihren Feldern, Almen und Höfen; man begegnet Ihnen im Winter als Ski- oder SnowboardlehrerInnen, auf den Pferdeschlitten, an der Sportbahn und im Agrotourismus. Im Sommer pflegen die Bauernfamilien die Wiesen, Weiden und Almen, stellen Produkte aus ihrer Landwirtschaft her, die sie teils direkt verkaufen, und arbeiten ausserdem im Tourismus. International bedeutende Produkte der Bündner Landwirtschaft sind das luftgetrocknete Bündnerfleisch und der naturbelassene Bergkäse „Piz Bever“, eine Hartkäsespezialität aus den Bergen Graubündens. 14 Bergsennereien haben sich zusammengeschlossen und produzieren alle nach dem gleichen Rezept den Bergkäse „Piz Bever“. Der Bergkäse wurde auf den Namen des 3'230 Meter hohen Graubündner Berges „Piz Bever“ getauft. Der Käse wird in Sennereien auf über 1000 Metern handwerklich traditionell produziert. Die kräuterreichen Wiesen und Weiden der Bündner Kühe schmeckt man im geschmacksreichen „Piz Bever“, weil die Milch vor der Verarbeitung nicht erhitzt wird, so bleiben die Geschmacksstoffe der Pflanzen erhalten. Seit Oktober 2005 wird der „Piz Bever“ in Deutschland vom bekannten Schweizer Frischmilchverarbeiter Emmi vertrieben. Ein kompetenter Zeuge der Graubündner Bioqualität ist der amtierende Mister Schweiz, Renzo Blumenthal. Der sympathische Mister Schweiz ist selbst aktiver Bio-Bauer in Graubünden. In Berlin präsentiert er sich als Botschafter der Schweizer und vor allem der Graubündner Landwirtschaft.



Bildlegende v.l.n.r.: Renzo Blumenthal (amtierender Mister Schweiz), Hansjörg Trachsel (Regierungsrat Graubündens) und Jakob Kamm (Sortenorganisation Bündnerkäse) präsentieren die Graubündner Käsespezialität "Piz Bever"

### Schellenursli aus Graubünden, live in Berlin!

Hoch in den Bergen, weit von hier, da wohnt ein Büblein so wie ihr. Kein Kind im Graubündner Engadin, das die Geschichte vom „Schellen-Ursli“ nicht kennt. Weil der kleine Ursli nur eine ganz kleine Kuhschelle (dt: Kuhglocke) hat, wird er von den größeren Jungen gehänselt. Weil er die kleinste Schelle hat, wird er am Umzug zum Chalandamarz (1. März) am Ende des Zuges gehen müssen. Das ist zwar Sitte, aber vom Ursli nicht einzusehen, wo er doch ganz vorne gehen will. In seiner Not macht er sich nächstens und im tiefen Schnee auf, um vom Maiensäss hoch droben die riesige Kuhglocke zu holen, die ihm den Platz an der Spitze des Zuges sichert. Verzweifelt von den Eltern und den Dörflern gesucht, kommt er am nächsten Morgen glücklich mit der Riesenglocke auf dem Rücken zurück und darf tatsächlich als erster durchs Dorf ziehen. Vielleicht ist es dieser Engadiner Kultfigur zu verdanken, dass der Brauch, die Dorfbuben mit Schellengeläut den Winter austreiben zu lassen, noch praktiziert wird. Besonders natürlich im Unterengadiner Guarda, der „Heimat“ des Schellen-Ursli.



Bildquelle: [www.emmi-choco-latte.ch](http://www.emmi-choco-latte.ch)

### Emmi wieder mit Produktneuheiten in Berlin

Die Marke Emmi steht weltweit für innovative und qualitativ hoch stehende Milchprodukte. Als Nummer 1 der Schweizer Milchwirtschaft ist Emmi der Marktleader bei Frischmilchspezialitäten und ist ebenso Spezialist für Schweizer Käse weltweit. In Deutschland sieht sich Emmi als die einzige Milchmarke mit „Reiz der Schweiz“. Ihr starkes Produkte-Sortiment sorgt für Aufsehen – aber auch für sicheren Genuss. „Benecol-Drink“ beispielsweise senkt den Cholesterinspiegel, „Caffè Latte“ ist inzwischen in drei Geschmacksrichtungen auf dem Markt und wird dieses Jahr NEU, ergänzt um „Caffè Latte light“. Das jüngste Produkt aus dem Hause Emmi – ist ebenfalls dabei in Berlin: „Choco Latte“! Es gibt sie in zwei Geschmacksrichtungen: „Choco Latte Noisette“ und „Choco Latte Original“.

### Le Restaurant Suisse



Im feinen Schweizer Restaurant in der Halle 17 laden in diesem Jahr insbesondere Spezialitäten aus dem Gastkanton Graubünden zum entspannen und geniessen ein. Das Getränkeangebot aus Graubünden besteht aus den für die Region typischen Weinen der Malanser Gegend, den Graubündner Bierspezialitäten der Calanda Brauerei und dem frischen Mineralwasser „Calanda Aqua“. Dazu kommen erlesene Weine aus vielen anderen Regionen der Schweiz. Zum Essen gibt's u.a. Bündner Gärsthesuppe Suppe aus Rollgerste und Bündnerfleisch mit Kartoffeln, Sellerie Karotten, Kohl und Lauch. Ausserdem Bündnerfleischtatare mit Bündnerbärgchäs. Auch interessant: Gemüse Capuns (Spätzleteig wird mit Sellerie, Karotten, Zucchini und Mais gemischt. Der Teig wird portionsweise in Mangoldblätter eingewickelt und in kochendem Salzwasser gegart. Je nach Region wird vor dem Servieren heisse Butter darüber gegeben oder die angerichteten Capuns werden gratiniert). Auch ein interessantes Bündner Hauptgericht: Lammkoteletts à la poschiavina mit Bündner Pizokel (Buchweizennudeln). Als Dessert sollte man unbedingt die feine Bündner Nusstorte probieren. Täglich von 10-11.30 Uhr gibt's Z'morge mit Gipfeli und Schümlikaffee, ein Frühstück, auf das kein Schweizer verzichtet.

### Echo live! Sprachkurs Schwyzerdütsch

Schwyzerdütsch und Echo kann man am Schweizer Stand live hören und mit der speziell für diesen Stand entwickelten Echomaschine selbst erzeugen. An der Infotheke gibt es Schwyzerdütsch Lernkarten mit für deutsche Ohren ungewohnten Worten wie Soiblueme (Löwenzahn), Geiss (Ziege), Fleischvogel (Rinderroulade), Tschoppe (Jacke), Chrömli (Kekse), Harrasse (Getränkekiste), Rüebl (Karotte), Mistchraterli (Hühnchen), Himmugüegeli (Marienkäfer) oder Händöpfel (Kartoffel). Besonders interessant klingen diese Worte, wenn man sie in die Echomaschine ruft.

### **Ferien auf dem Bauernhof / Schlafen im Schweizer Stroh**

In der ganzen Schweiz kann man entgegen anders lautenden Gerüchten sehr preiswert Ferien machen: Ferien auf dem Schweizer Bauernhof und Schlafen im Schweizer Stroh sind ein Urlaubsvergnügen der besonderen Art. An der roten Infotheke am Schweizer Stand in Halle 17 gibt's Informationen aus erster Hand von Schweizer Bäuerinnen und Bauern, die so genannten Agrotourismus anbieten.

### **Hoher Besuch aus der Schweiz**

Bundesrat Joseph Deiss, Leiter des Eidgenössischen Departements für Volkswirtschaft, ist gemessen an deutschen Maßstäben ein „Superminister“. Zu seinem Ministerium (i.d.Schweiz: Departement) gehört nicht nur das Landwirtschaftsministerium und das Ministerium für das Veterinärwesen, sondern auch das Wirtschaftsministerium, das Arbeitsministerium, das Ministerium für Berufsbildung und Technologie und das Ministerium für Wohnungswesen. In seiner Funktion als Landwirtschaftsminister der Schweiz begrüsst Bundesrat Deiss den deutschen Landwirtschaftsminister Horst Seehofer am Schweizer Stand in der Halle 17. Am Donnerstag, den 12.1.06 anlässlich der Schweizer Medienkonferenz um 15 Uhr in der Halle 17 / Stand 101 der Int. Grünen Woche wird Joseph Deiss über das Thema: „WTO und die Schweizer Landwirtschaft“ sprechen.

### **Diese Pressemitteilung und weitere Informationen zum Schweizer Auftritt an der Int. Grünen Woche Berlin 2006 sind abrufbar unter:**

**[www.lid.ch](http://www.lid.ch) und [www.bauernverband.ch](http://www.bauernverband.ch) und [www.graubuenden.ch/gruenewoche](http://www.graubuenden.ch/gruenewoche)**

#### Redaktion und verantwortlich für den Text:

Dipl.oec. Heidi Schmieding

fairTeam Messe PR+Promotion

Birsigstr.43, CH-4054 Basel

Tel.: 0041/ 61/ 281 91 95 Fax: 0041/ 61/ 281 77 91 Mobil: 0049/ 171/ 483 78 73

E-Mail: [fairteam@swissonline.ch](mailto:fairteam@swissonline.ch)

#### Rückfragen:

Urs Schneider, Stv. Direktor Schweizerischer Bauernverband

Projektleiter Auslandsmessen Agro-Marketing Suisse AMS

Laurstr. 10, CH-5201 Brugg

Tel.: 0041/56/462 51 11 Fax: 0041/56/ 441 53 48 Mobil: 0041/79/438 97 17

E-Mail: [urs.schneider@sbv-usp.ch](mailto:urs.schneider@sbv-usp.ch)

**Der Abdruck ist kostenfrei, um Belegexemplare an die Redaktion der Pressemitteilung wird gebeten.**