

Sperrfrist: 18.1.2007



Die Schweiz an der Internationalen Grünen Woche Berlin 2007

Exklusive Vielfalt

Die Schweiz präsentiert sich in Berlin im Januar 2007 zum achten Mal mit einem offiziellen Länderauftritt an der Internationalen 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, dem Tessin, dem Wallis und eine unglaubliche Vielfalt von Schweizer Käsesorten an 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.



Aargau ist 2007 Gastkanton am Schweizer Stand in der Halle 17 unter dem Funkturm.

Der Kanton Aargau besteht in seiner heutigen Form erst seit dem 19. März 1803. An diesem Tag verfügte Napoleon Bonaparte mit der Mediationsakte die Erweiterung des damals nur aus dem Berner Aargau bestehenden Kantons um die Bezirke Baden und Fricktal. In den vorhergehenden Jahrhunderten war der Aargau Siedlungsgebiet für Helvetier, Römer und Alemannen, die Keimzelle des Habsburgerreichs und Untertanengebiet der alten

Sperrfrist: 18.1.2007

Eidgenossenschaft. Politiker aus dem Aargau waren massgeblich an der Schaffung des schweizerischen Bundesstaates von 1848 beteiligt. Heute ist der Aargau gemessen an der Bevölkerungszahl mit knapp 550'000 Einwohnern der viertgrösste Kanton der Schweiz und liegt geografisch zwischen den Zentren Basel, Bern und Zürich. Die Kantonshauptstadt Aarau zählt 19'000 Einwohner. Spezialitäten aus dem Aargau sind vor allem die weit über die Schweiz hinaus bekannte Rübliorte, Kartoffelspezialitäten (Härdöpfelknöpfl) und Wurstspezialitäten. Mit in Berlin dabei ist eine neue Kreation aus dem Aargau, die Rüblichokolade (Karottenschokolade). Mineralquellen sind die Grundlage bedeutender Aargauer Badeorte (Baden, Schinznach). Mit seinen 390 Hektaren Rebfläche und einer grossen Vielfalt an verschiedenen Weinen ist der Kanton Aargau der drittgrösste Weinkanton der Ostschweiz. Im Kanton Aargau werden vorwiegend die beiden Rebsorten Pinot noir und Riesling x Sylvaner angebaut. Diese machen rund 93% der Aargauer Weinproduktion aus. Der Riesling x Sylvaner ist vor allem im Westen des Kantons verbreitet (Schinznach, Oberflachs, Thalheim, Küttigen). An den Uferhängen der Limmat, der Reuss, der Aare sowie im Seetal wird Pinot noir produziert. Auf der restlichen Rebfläche werden an die fünfzehn weitere weisse und rote Rebsorten angebaut. Eine grosse Auswahl dieser Aargauer Weine hat der Gastkanton zur Verkostung mit nach Berlin gebracht.

Eine andere Frucht mit grosser Bedeutung im Aargau ist die Kirsche, die insbesondere im Aargauer Fricktal angebaut wird. Von den zahlreichen Produkten die aus Kirschen hergestellt werden, sind in Berlin Chirsmost (Kirschsaff), Kirschstängeli (Kirschschnapspralinen), Biokirsch (Bioschnaps) und Kirschschnaps „Cuvee Lorenz Humbel“ (das ist Kirsch aus 111 Kirschensorten im Kirschholzfass gelagert) dabei. Das Angebot wird abgerundet durch die Kirschsteinsäckli, welche für alle, die es gerne warm haben, auch am Aargauer Stand erwerbbar sind. Interessant zu wissen: Wilde Kirschen sind schon seit der Jungsteinzeit im Aargau heimisch. Rund 60 % der Kirschen sind heute Brennkirschen, 25 % sind Tafelkirschen und 15 % Konservenkirschen. Die Aargauer Landfrauen backen während der Internationalen Grünen Woche in Berlin täglich verschiedene frische Kirschkuchen und feines Aargauer Speckbrot.

Dann ist noch eine echte Überraschung aus dem Aargau dabei. Wer erwartet schon eine Whiskybrennerei aus der Schweiz? Bis 1999 war das Brennen von Whisky in der Schweiz verboten, seit 2005 gibt es im Aargau die kleinste Whiskybrennerei der Welt, das Whisky Castle der Familie Käser. Ruedi Käser ist persönlich mit seiner mobilen Whiskybrennerei am Aargauer Stand und erklärt mit viel Know-how und Schweizer Charme seine Spezialitäten.

Sprachkurs Schwyzerdütsch

Schwyzerdütsch kann man am Schweizer Stand natürlich live hören. Zusätzlich liegen aber an der Infotheke auch Lernkarten mit für deutsche Ohren ungewohnten Worten wie Heugümper (Heuschrecke), Gampiross (Schaukelpferd), Chrosle, (Stachelbeere) Schpinnhuppele (Spinweben), Bäredräck (Lakritze), Harrasse (Getränkekiste), Rübli (Karotte), Mistchraterli (Hühnchen), Himmugüegeli (Marienkäfer) oder Härdöpfel (Kartoffel) zum mitneh-

Sperrfrist: 18.1.2007

men bereit. Wir empfehlen, die ersten Ausspracheversuche direkt am Schweizer Stand zu üben, damit eventuelle „Sprachfehler“ direkt vor Ort korrigiert werden können.

Ferien auf dem Bauernhof / Schlafen im Schweizer Stroh

In der ganzen Schweiz kann man entgegen anders lautenden Gerüchten sehr preiswert Ferien machen: Ferien auf einem Schweizer Bauernhof und Schlafen in Schweizer Stroh sind 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

Der Direktor des Bundesamt für Landwirtschaft, Manfred Bötsch wird am Donnerstag, den 18.1.07 anlässlich der Schweizer Medienkonferenz um 15 Uhr in der Halle 17 / Stand 101 über das Thema: „Nachhaltigkeit und Unternehmertum stärken sich gegenseitig“ sprechen.

Der Landammann des Kantons Aargau (vergleichbar einem deutschen Ministerpräsidenten) Regierungsrat Kurt Wernli wird ebenfalls persönlich anwesend sein und den Aargauer Gastkantonauftritt am Donnerstag, den 18.1.07 während der Schweizer Medienkonferenz vorstellen.

Der Präsident des Schweizerischen Bauernverbandes Nationalrat Hansjörg Walter wird am 18.1.07 den Schweizer Auftritt an der Internationalen Grünen Woche präsentieren.

Diese Pressemitteilung und weitere Informationen zum Schweizer Auftritt an der Internationalen Grünen Woche Berlin 2007 sind abrufbar unter: www.fairteam.ch und www.lid.ch und www.bauernverband.ch

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

Rückfragen:

Urs Schneider, Stv. Direktor Schweizerischer Bauernverband
Projektleiter Messen 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

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