

Medienmitteilung

Sonderschau Schweizer Fleisch an der BEA/PFERD in Bern

20. Mai 2009

Das Grüne Zentrum an der BEA in Bern widmet dem Nahrungsmittel Fleisch eine informative Sonderschau. Die Besucherinnen und Besucher erhalten Einblick vom Tier auf dem Bauernhof bis zum Fleisch in der Showküche und lernen die Bedeutung der Nutztiere im Zusammenhang mit der Veredelung von Raufutter zu Fleisch kennen. Ein Erlebnis für die ganze Familie.

Die Sonderschau im Grünen Zentrum an der BEA/PFERD bietet den Besucherinnen und Besuchern jedes Jahr eine bunte Naturschau mit wechselnden Themen und gibt Einblick in die Arbeit der Bauern bei der Produktion und in die Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produkte. In diesem Jahr ist die Sonderschau dem Thema Schweizer Fleisch gewidmet. Die Messebesucher erleben den gesamten Prozess von einer nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion und Aufzucht der Tiere über die Verarbeitung von Fleisch bis hin zur Zubereitung in der Küche. Eine Degustation und der Verkauf von schmackhaften Fleischspezialitäten runden die Sonderschau ab. Geplant und umgesetzt wurde sie vom Grünen Zentrum in Zusammenarbeit mit der Branchenorganisation Proviande und dem Kantonalbernischen Metzgermeisterverband.

Der Bauernhof und seine Umgebung

Wiesen, Weiden und Äcker prägen auch heute noch die Schweizer Landschaft. An der Sonderschau wird die reiche Vielfalt dieser Landkulturen dargestellt, welche die Futtergrundlage für die Tiere bilden. Auf einem Bauernhof mit Kühen, Kälbern, Schweinen und weiteren Nutztieren wird gezeigt, worauf die Bauern bei der Haltung und Pflege ihrer Tiere achten müssen.

Willkommen in der Schaumetzgerei

In verschiedenen Modulen zeigen Fleischfachleute des Kantonalbernischen Metzgermeisterverbandes, wie der Rohstoff Fleisch zu herrlichen Spezialitäten verarbeitet wird. Moderierte Vorführungen bringen den Besuchern die verschiedenen Verarbeitungsstufen wie Ausbeinen, Zerlegen und Wursten näher. Man erfährt viel Wissenswertes über das interessante Handwerk der Fleischfachleute und kann jungen Berufsleuten beim Training für die Europameisterschaft zuschauen.

Guten Appetit!

Richtig schmackhaft wird es in der Showküche von Proviande. Kochprofis lassen sich in die Töpfe schauen, verraten Tipps und Tricks fürs Zubereiten von Fleisch sowie für eine gesunde, ausgewogene Ernährung und laden ein zur Degustation der leckeren Gerichte mit Schweizer Fleisch. Die Messebesucher haben an verschiedenen Verkaufsständen und im Restaurant der Agro-Marketing Suisse (AMS) aber auch Gelegenheit, die speziell für die Sonderschau kreierte BEA-Wurst und viele weitere Schweizer-Fleischspezialitäten zu geniessen.

BEA/Pferd 2009 in Bern, Grünes Zentrum, Sonderschau Schweizer Fleisch. 15.-24. Mai, täglich von 9 bis 18 Uhr.

Kontaktperson:

Gabriela Jaquet

Leiterin Sponsoring und Events
Proviande / „Schweizer Fleisch“

Telefon 031 309 41 11

E-Mail gabriela.jaquet@proviande.ch