Ref. 132.01/1

**Das Programm der Genusswoche in Freiburg**

Freiburg, den 29. August 2023 – Die Stadt Freiburg feiert die Genusswoche im September mit grossem Pomp. Die Veranstaltung hat dieses Jahr eine ganz besondere Bedeutung, wurde doch die Zähringerstadt für 2023 als Schweizer GenussStadt auserkoren. Heute wurde das Programm der Genusswoche in Anwesenheit der wichtigsten Partnerinnen und Partner bekannt gegeben.

Die Genusswoche findet vom 14. bis 24. September auf Initiative der *Fondation pour la promotion du Goût* in der ganzen Schweiz statt und die Stadt Freiburg wird alles daran setzen, damit die Veranstaltung ein voller Erfolg wird. Der Kantonshauptstadt kommt dieses Jahr nämlich die Ehre zu, als Schweizer GenussStadt zu fungieren (siehe *[Pressemitteilung vom 26. September 2022](https://www.ville-fribourg.ch/actualites/fribourg-ville-suisse-du-gout-2023))*. Aus diesem Anlass hatte sie beschlossen, die Feierlichkeiten auf das ganze Jahr auszudehnen, um die Freiburger Kulinarik, ihr Innovationspotenzial, die Akteurinnen und Akteure der Gastronomie sowie die Produkte der Region gebührend zu würdigen (siehe *[Pressemitteilung vom 27. Februar 2023](https://www.ville-fribourg.ch/actualites/lancement-officiel-de-fribourg-ville-suisse-du-gout-2023)*).

Nun ist die Zeit gekommen, den Hauptgang zu präsentieren, den die Stadt gemeinsam mit ihren Partnerinnen und Partnern zusammengestellt hat: mit Terroir Fribourg, dem Freiburgische Bauernverband und der Universität Freiburg, aber auch mit zahlreichen Personen, Geschäften und Restaurants, die im Bereich des Genusses tätig sind und die beschlossen haben, mitzumachen. Als Herzstück des grössten gastronomischen Events der Schweiz organisiert die Stadt vom 15. bis 17. September ein grosses Kilbi-Wochenende. Während drei Tagen findet im Stadtzentrum zwischen dem Jean-Tinguely-Platz und der unteren Lausannegasse ein Markt mit regionalen Produkten statt, auf dem Georges-Python-Platz wird ein grosses Festzelt aufgestellt, in dem das Kilbi-Essen serviert wird und ein Bauernhof mit authentischen Produkten, Farben und Tieren gibt der Stadtbevölkerung einen Einblick in die ländliche Region, die sie umgibt und die sie ernährt. Im weiteren Verlauf der Woche finden zahlreiche Aktivitäten statt, die von Einzelpersonen oder Restaurants und Geschäften organisiert werden und im umfangreichen [Veranstaltungskalender von Freiburg, GenussStadt 2023](https://www.fvdg.ch/fr/evenements) aufgeführt sind. Am 23. September findet die Genusswoche am Tag der offenen Tür auf dem Campus Pérolles ihren offiziellen Abschluss, wo die Universität Freiburg mit einem reichhaltigen Programm aufwartet. Zudem findet die Stabübergabe an die nächste GenussStadt statt und in Stadt wird ein Bio-Markt durchgeführt.

**100 % Freiburger Kilbi in der Stadt**

Ab Freitagabend, 15. September, bietet das Festzelt auf dem Georges-Python-Platz für 300 Personen, die ein zu 100 % Freiburger Kilbi-Essen geniessen möchten. Laut Terroir Fribourg wird der Freiburger Bevölkerung das «freiburgischste Kilbi-Menü der Geschichte » geboten: die Cuchaule AOP wird mit Freiburger Safran zubereitet, die Senfsaat für den Kilbi-Senf stammt aus dem Sensebezirk und auch der Jambon de la borne AOP, der Freiburger Lammgigot sowie sämtliche Beilagen (vom Gemüse bis zum Dessert) stammen alle aus der Region. Am Freitagabend sowie am Samstagmittag und -abend kann ein À-la-Carte-Menü genossen werden, während am Sonntagmittag ausschliesslich das komplette Kilbi-Menü serviert wird. Es wird auch eine vegetarische Variante sowie eine musikalische Unterhaltung angeboten.

**Markt mit regionalen Produkten, Bauernhof in der Stadt, Partnerrestaurants**

Auch für ein reichhaltiges Unterhaltungsprogramm ist gesorgt. Auf dem Georges-Python-Platz wird eine Kilbi-Schaukel aufgestellt, auf der sich kleine und grosse Kinder vergnügen können und auf dem Regionalmarkt warten am 16. und 17. September zahlreiche kulinarische Schätze aus Freiburg auf die Besucherinnen und Besucher. Zwischen dem Vorplatz des Theaters Équilibre und der unteren Lausannegasse bieten die Gewerbetreibenden aus der Stadt Freiburg und anderswo ihre Spezialitäten und handwerklichen Produkte an über 50 Ständen feil. Ein gutes Dutzend Erlebniswelten (Produktion/Herstellung sowie Demonstrationen) und 9 Partnerrestaurants, die das Kilbi-Menü servieren, dürfen an diesem Fest ebenfalls nicht fehlen.

Der Freiburgische Bauernverband (FBV), der dieses Jahr sein 175-jähriges Jubiläum feiert, beteiligt sich mit einem Bauernhof in der Stadt an den Feierlichkeiten. Die ganze Bevölkerung ist eingeladen, im Park der Schützenmatte eine Tierausstellung (Ziegen, Schweine, Hasen, Hühner, Kälber und Ponys), didaktische Stände rund um Bienenzucht, Getreide, Obstbau und faire Milch sowie eine Ausstellung von Landwirtschaftsmaschinen zu besuchen. Der Bauernhof ist ab dem 15. September für die Öffentlichkeit zugänglich. Den Primarschulen der Stadt wird in Partnerschaft mit dem Projekt Schule auf dem Bauernhof eine Sonderführung mit pädagogischen Ateliers angeboten. Am Samstagmorgen, den 16. September stehen diese Ateliers rund um das Thema nachhaltige Ernährung im Zelt des Bauernhofs in der Stadt allen 6- bis 12-jährigen Kindern offen. Die Ateliers sind kostenlos und sollen das Bewusstsein der Kinder für die Herkunft unserer Lebensmittel, den Respekt vor Lebensmitteln und eine gesunde und nachhaltige Ernährung mit lokalen Produkten schärfen (Anmeldungen: [*www.agrifribourg.ch/de/aktualitaeten/175-Jahre/bauernhof-in-der-stadt*](http://www.agrifribourg.ch/de/aktualitaeten/175-Jahre/bauernhof-in-der-stadt)).

**explora-Tag und festlicher Abschluss**

Am Samstag, den 23. September führt die Universität Freiburg auf dem Campus Pérolles in Partnerschaft mit Freiburg, GenussStadt 2023 und dem Tag der Zweisprachigkeit einen Tag der offenen Tür durch. Auf dem Programm dieses Festivals der Wissenschaft und der Kultur (explora), zu dem die ganze Freiburger Bevölkerung eingeladen ist, stehen über hundert wissenschaftliche, kulturelle, sportliche und kulinarische Aktivitäten. Rund zwanzig der von verschiedenen Abteilungen und Fakultäten der Universität angebotenen Veranstaltungen befassen sich mit dem Geschmack. Workshops, Führungen, ein Escape Game, Wissenschaftscafés und -dinners, Schatzsuchen für Kinder und Jugendliche: Es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Das originelle Programm der Universität wurde vom (kantonalen) Freiburger Qualitätskomitee der Schweizer Genusswoche zu einer der beiden "Genussperlen" ernannt. Im Stadtzentrum wird ein Bio-Markt durchgeführt. Überdies findet an diesem Tag mit der Stabübergabe an die GenussStadt 2024 die Genusswoche in Freiburg ihren Abschluss (Infos unter [*www.unifr.ch/go/explora*](http://www.unifr.ch/go/explora)).

Weitere Infos auf **www.fvdg.ch**Bildmaterial auf Anfrage: communication@ville-fr.ch