

An die Gastronominnen und Gastronomen des Kantons Freiburg

Granges-Paccot, 15. April 2024

## **Eine Partnerschaft zwischen GastroFribourg, Terroir Fribourg und dem Freiburger Tourismusverband**

Sehr geehrte Damen und Herren

Seit einigen Jahren gewinnt das traditionelle Kilbi-Fest bei der Freiburger Bevölkerung mehr und mehr an Bedeutung. Der Lenkungsausschuss «Die Kilbi im Freiburgerland» ist überzeugt, dass die Tradition auch ein breiteres Publikum von ausserhalb des Kantons anziehen könnte, und möchte deshalb die Kilbi als kulinarisches Highlight des Herbsts positionieren.

### **Die Kilbi – ein originelles Angebot mit Entwicklungspotenzial**

Gegenwärtig wird die Kilbi vor allem im Familien- oder Freundeskreis gefeiert. Um die Tradition auch einem ausserkantonalen Publikum zugänglich zu machen und es den Akteurinnen und Akteuren – die von den Landwirten über die Herstellerinnen bis zu den Gastronomiebetrieben reichen – zu ermöglichen, vom Anlass zu profitieren, wird allen, die diese Tradition im Freiburgerland miterleben möchten, von Ende August bis Mitte November in einem klar definierten Zeitrahmen eine «Kilbi-Saison» angeboten.

Mit ihrer Anmeldung und der Unterzeichnung der Charta verpflichtet sich die Gastronomin / der Gastronom, während eines vereinbarten Zeitraums von mindestens 2 Wochen das Kilbi-Menu anzubieten. Die Kilbi im Freiburgerland verpflichtet sich im Gegenzug, das Angebot mittels einer Kommunikation auf gesamtschweizerischer Ebene zu fördern mit dem Ziel, ein breites Publikum anzulocken.

### **Eine Partnerschaft zwischen Metzgerinnen, Bäckern und Gastronomiebetrieben**

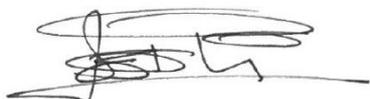
Um die Beschaffung der Menu-Zutaten zu erleichtern, können Gastronominnen und Gastronomen die Produkte auf Wunsch direkt bei Metzgerei- und Bäckereibetrieben aus der Region bestellen, die auf einer Liste aufgeführt sind. Bestellungen müssen via ein Formular getätigt werden. Der Link zu diesem Formular wird Ihnen nach Ihrer Anmeldung mitgeteilt.

Der Lenkungsausschuss für «Die Kilbi im Freiburgerland» möchte die Restaurants am Aufschwung und der Aufwertung dieser Tradition teilhaben lassen. In diesem Zusammenhang bitten wir Sie, sich an dieser Aufgabe zu beteiligen, indem Sie sich bis zum 12. Mai 2024 mithilfe des folgenden Formulars anmelden: <https://forms.gle/zkCVxQN9J3uXpX8M9>

Um die Einzelheiten unserer Zusammenarbeit festlegen zu können, haben wir eine Charta für die Partnerrestaurants formuliert. Sie finden diese Charta nachstehend. Die Unterzeichnenden stehen Ihnen für weitere Informationen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Sommersaison!

Freundliche Grüsse



**Philippe Roschy**  
Präsident GastroFribourg



**Pierre-Alain Bapst**  
Direktor Terroir Fribourg

# **CHARTA FÜR DIE PARTNERGASTRONOMIE- BETRIEBE DER KILBI IM FREIBURGERLAND**

## **VORBEMERKUNG**

Die Kilbi im Freiburgerland wird von einem Lenkungsausschuss geleitet, dem unter anderem Vertreterinnen und Vertreter von GastroFribourg, Terroir Fribourg, des Metzgermeisterverbands des Kantons Freiburg, des Bäcker- und Konditorenvereins des Kantons Freiburg sowie des Freiburger Tourismusverbands angehören.

Das Komitee verfolgt das Ziel, die Kilbi als Hauptveranstaltung des Herbsts im Kanton Freiburg zu positionieren. Das vorliegende Dokument wurde von Terroir Fribourg in Absprache mit GastroFribourg verfasst.

Mit der Unterzeichnung der Charta verpflichten sich die Gastronominnen und Gastronomen, die nachfolgend aufgeführten verschiedenen Kriterien während der gesamten vorgegebenen Zeitspanne einzuhalten. Für die Partnerrestaurants wird es im Wesentlichen darum gehen, das traditionelle Kilbi-Menü ganz oder teilweise anzubieten.

Im Gegenzug profitieren die Gastronominnen und Gastronomen kostenlos von den folgenden Leistungen:

- Zurverfügungstellung von Werbematerial (Plakat, Tischständer, ...)
- Erwähnung des Restaurants auf der Website [www.benichon.org](http://www.benichon.org)
- Kommunikation auf gesamtschweizerischer Ebene
- Begleitung bei der Umsetzung dieser Charta.

Die genannten Leistungen werden vom Lenkungsausschuss «Die Kilbi im Freiburgerland» finanziert.

## **1. PRODUKTE**

- a) Die für die Zubereitung des Kilbi-Menüs verwendeten Produkte werden von **Freiburger Produzentinnen und Produzenten hergestellt, die idealerweise das Zertifikat «Fribourg – regio.garantie» besitzen.**
- b) Die Liste der Produzentinnen und Winzer, die diese Produkte liefern können, finden Sie unter folgendem Link: [www.terroir-fribourg.ch/fr/produits/produits-phares](http://www.terroir-fribourg.ch/fr/produits/produits-phares)
- c) **Vorrang haben Produkte mit dem Gütesiegel AOP** (Cuchaule AOP, Jambon de la Borne AOP, Poire à Botzi AOP)
- d) Die **Rückverfolgbarkeit der Produkte** und der verwendeten Grundzutaten muss nachgewiesen werden.

## **2. GETRÄNKE**

- a) Die Gastronomin / Der Gastronom muss zwingend Weine (rot und weiss) aus den folgenden Weinanbaugebieten anbieten: Vully, Cheyres, Freiburger Staatsreben, Domaine de la Bourgeoisie.
- b) Die angebotenen Weine müssen selbst erzeugte Weine der Produzentinnen und Produzenten aus obengenannten Weinanbaugebieten sein.

## **3. DAS KILBI-MENÜ**

- a) Die in den Partnerrestaurants angebotenen Menüs bieten Folgendes:
  - a. Cuchaule AOP und Kilbi-Senf
  - b. Kabissuppe
  - c. Jambon de la Borne AOP, geräucherter Speck und geräucherte Wurst, Kabis, Rüepli und Salzkartoffeln

- d. Lammgigot und/oder -ragout mit Rosinen, Kartoffelstock, Poire à Botzi AOP und grüne Bohnen (optional, siehe nächster Punkt)
- e. Meringue und Doppelrahm
- f. Biscuits: Bretzeli, Anisbrötchen, Croquets und wenn möglich Cuquettes und Beignets.

#### 4. PRÄSENTATION DES KILBI-MENUS

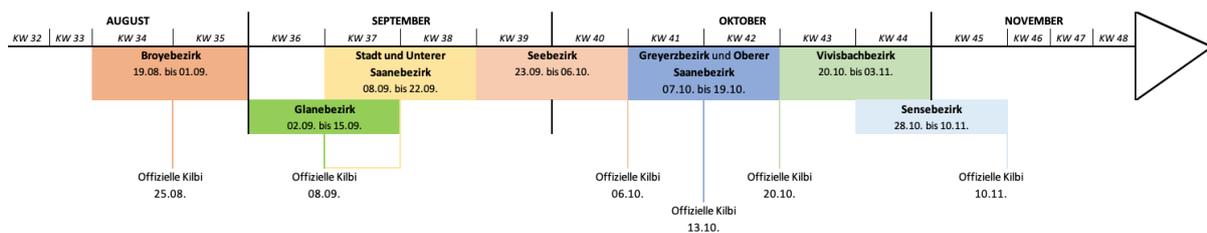
- a) Der Teller mit Jambon de la Borne AOP, geräuchertem Speck und geräucherter Wurst kann allenfalls ergänzt werden mit weiteren geräucherten Fleischwaren, die im Kanton Freiburg hergestellt wurden, z. B. Zunge.
- b) Die Gastronomin / Der Gastronom behält sich das Recht vor, nur einen Teil des Menus anzubieten. In diesem Fall muss das Menu mindestens Folgendes anbieten: Cuchaule AOP und Kilbi-Senf, Kabissuppe, eines der beiden Fleischgerichte (Jambon de la Borne AOP/Lamm), Meringue und Doppelrahm.

#### 5. AMBIANCE

- a) Eine festliche Atmosphäre sowie eine gastliche und offene Grundstimmung bilden einen festen Bestandteil des Kilbi-Menus. Deshalb sollten alle Gäste herzlich willkommen geheissen werden.
- b) Das Thema «Kilbi» muss im Vordergrund stehen, und die Gastronomin / der Gastronom verpflichtet sich, die Tische so zu gestalten, dass ein geselliges Miteinander ermöglicht wird. Für die Gäste an ein und demselben Tisch folgt das Menu einem bestimmten, gemeinsamen Ablauf.

#### 6. DATUM

- a) Die Gastronomin / Der Gastronom verpflichtet sich, während eines vereinbarten Zeitraums von mindestens 2 Wochen das Kilbi-Menu anzubieten.
- b) Die Kilbi-Saison dauert vom Ende August bis Mitte November.



Die Gastronomin / Der Gastronom verpflichtet sich, das Kilbi-Menu gemäss den oben genannten Kriterien während des folgenden Zeitraums anzubieten:

..... bis .....

Ich stimme den Bedingungen der Charta zu und verpflichte mich, diese einzuhalten:

Ort und Datum: .....

Name des Gastrobetriebs: .....

Unterschrift: .....