

Lausanne, 14. Juli 2022

Der Kanton Waadt ist in Festlaune!

Von Samstag, 24. September bis Sonntag, 2. Oktober 2022 treffen sich im Freilichtmuseum der Schweiz auf dem Ballenberg nicht weniger als 15 regionale Feste zum «Fest der Feste». Von der Bündner «Castagnata» über die Berner «Metzgete» bis zur Freiburger «Bénichon» haben die einzelnen Kantone eigentliche kulinarische Festerlebnisse vorbereitet.

Und was hat der Kanton Waadt zu bieten?

Die Waadtländer Delegation wird eine «Fête des Moissons» organisieren, ein Erntedankfest mit einem reichhaltigen Programm rund um das Getreide. Es wird den Branchenverbänden der Getreideproduzenten, Bäcker und Müller eine Plattform bieten, mit dem Weizen- und Brotfest aber auch einen festlichen Teil umfassen.

Auf dem Programm: Anfertigung eines Zopfs, Mehlabfüllung, Fabrikation des Konfekts «Bouchons vaudois», Finale der Waadtländer Meisterschaft der Bäcker- und Confiseur-Lernenden oder aber «Ritterschlag für gutes Brot». Alles Animationen, die auf dem Festplatz für Leben sorgen werden! *«Es handelt sich um eine wunderbare Zusammenarbeit der verschiedenen Branchenakteure, die unser Know-how, aber auch unsere Festlaune in den Vordergrund stellt! Die gleichzeitige Durchführung anderer Feste verleiht der Veranstaltung eine aussergewöhnliche Bedeutung und ermöglicht es den Besuchern, kulinarische Festspezialitäten aus der ganzen Schweiz an einem einzigen Ort zu geniessen»*, erklärt Yves Girard, Präsident der Waadtländer Delegation.

Hier wird man pappsatt!

In einer Waadtländer Pinte werden Spezialitäten aus dem ganzen Kanton angeboten wie Terroir-Plättchen, Felchenfilets, Käsekräpfen Malakoff aus Gruyère AOP, Vacherin Mont d'Or aus dem Ofen und natürlich der berühmte Lauch-Kartoffel-Eintopf «Papet»! Als Begleitung dazu gibt es hervorragende Waadtländer Weine. Auch die Bäcker werden verschiedene Kreationen anfertigen wie «Taillés» (Blätterteiggebäck mit Grieben), «Pâtés vaudois» (Pasteten), «Salées au sucre» (Hefegebäck mit Rahm) oder «Raisinée-Kuchen» (mit Obstdicksaft aus Äpfeln und Birnen), die auch zum Mitnehmen angeboten werden. Eine Sonderstellung erhält das Brot aus dem Gros-de-Vaud, dem Ehrengast der Waadtländer Delegation.

Wo? Und wann?

Die Veranstaltung findet auf dem Ballenberg statt, wo jeder Kanton, an seinem eigenen Ort präsent sein wird. Die Waadtländer Festereignisse werden folglich rund um das Bauernhaus aus Villars-Bramard stattfinden. Zusätzlich zum historischen Gebäude wird der Kanton Waadt

eine umfassende Infrastruktur bereitstellen, damit die Bäcker jederzeit die Köstlichkeiten unserer Region zubereiten und den Besucherinnen und Besuchern der Pinte unsere bodenständigen Gerichte serviert werden können.

Zukunft braucht Herkunft

Das «Fest der Feste» ist eine grosse Plattform für regionale Produkte. Käse-, Fleisch- und Gebäckspezialitäten der Land- und Bergregionen zeugen von jahrhundertealten Traditionen und sind geprägt vom Zyklus der Jahreszeiten. Ihr Erfolg basiert auf geschichtlicher Verwurzelung und zugleich auf der Ausrichtung an Markttrends und Kundenbedürfnisse.

Trends und Themen der Genusswelt

Das «Fest der Feste» will zur Auseinandersetzung mit aktuellen Fragen der Landwirtschaft und Ernährung anregen. Zusammen mit Produzentinnen und Produzenten sowie Fachleuten aus Wissenschaft und Forschung organisiert das «Fest der Feste» Workshops, Laboratorien und Ausstellungen zu Themen wie Herstellung und Veredelung, Genuss, Ressourcen, Lebensraum und Nachhaltigkeit.

Fest der Feste

Ballenberg, Freilichtmuseum der Schweiz, 3858 Hofstetten bei Brienz

- Samstag, 24. und Sonntag, 25. September
- Samstag, 1. und Sonntag, 2. Oktober

- Eintritt 36.-/ und 18.-/Kinder
Familientickets und Mehrtagespass erhältlich

Waadtländer Erntefest

Ballenberg, Freilichtmuseum der Schweiz, Bauernhaus aus Villars-Bramard, 3858 Hofstetten bei Brienz

- Von Samstag, 24. September bis Sonntag, 2. Oktober
- Verpflegung und Waadtländer Animationen werden fortlaufend angeboten, auch an Wochentagen.
- Informationen und Waadtländer Programm auf vaudplus-produits.ch/evenements

[Klicken Sie hier](#), um das vollständige Pressedossier herunterzuladen (©Vaud Promotion – Produits certifiés d'ici).

Für weitere Auskünfte:

Vaud Promotion - Produits certifiés d'ici
Av. Jordils 1, CP 1080, 1001 Lausanne
produit@vaud-promotion.ch, +41 21 614 24 91 / +41 79 789 91 82

vaudplus-produits.ch



VAUD PROMOTION · Avenue d'Ouchy 60, Case Postale 1125 · 1001 Lausanne, Suisse

Tél. +41 (0)21 613 26 26 · Fax +41 (0)21 613 26 00 · info@vaud-promotion.ch · www.vaud-promotion.ch

