

Medienmitteilung

Schweizer Aussteller mit kulinarischer Vielfalt an der Anuga 2009

Zürich, 28.5.2009. Schweizer Nahrungsmittel werden auch im Ausland besonders gern verzehrt. Zu den Exportschlägern aus der Schweiz gehören Zuckerwaren, Schokolade und natürlich Käse. Daneben überzeugen längst auch andere Produkte wie etwa das Schweizer Bündnerfleisch die Konsumenten rund um den Globus.

An der Anuga, welche vom 10. bis 14. Oktober 2009 in Köln stattfindet, präsentieren sich 41 Schweizer Unternehmen in den Gemeinschaftsständen von Osec, Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) und Proviande von ihrer kulinarischen Seite. Sie zeigen eine breite Palette von Produkten für eine gesunde, abwechslungsreiche und genussorientierte Ernährung. Neben Grundnahrungsmitteln, Süswaren und Getränken, sind die beliebten Schweizer Käse- und Milchprodukte sowie auch Fleisch- und Wurstspezialitäten vertreten. Die beiden «**SWISS Pavilions**» in den Hallen 3.1 – Anuga Fine Food und 10.1 – Anuga Dairy - werden unter der bewährten Leitung von Osec in Zusammenarbeit mit Switzerland Cheese Marketing AG und fial, Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien, durchgeführt.

Spezialitätenland Schweiz

Gemäss fial, Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien, die 16 Branchenverbände vereinigt und regelmässige Erhebungen bei ihren Mitgliedsunternehmen durchführt, erzielten die 191 Firmen im Jahr 2007 einen Gesamtumsatz von CHF 17'216 Mio.. Im Vergleich zu 2006 ist es der Schweizer Nahrungsmittel-Industrie damit gelungen ihren Umsatz um 12,5% zu steigern. Im Ausland sind seit je her Schweizer Schokolade und Schweizer Käse besonders beliebt. Diese Produkte sollen nun mit typischen Schweizer Fleischspezialitäten wie z.B. Bündnerfleisch oder Cervelat einen genussvollen Zuwachs erhalten. Langfristiges Ziel von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, ist, eine ähnliche Positionierung auf den ausländischen Märkten auch mit Fleischprodukten zu erreichen. Vor dem Hintergrund eines möglichen Freihandelsabkommens mit der EU bietet der europäische Markt gute Chancen zur Ausdehnung der Absatzkanäle. Die Schweiz ist ein ausgesprochenes Spezialitätenland. Verarbeitet wird nur erlesenes Rohmaterial. Jede Region bringt zudem ihre eigenen Fleischspezialitäten hervor – lokal geprägt, doch auf höchstem Niveau. Das strenge Tierschutzgesetz, das zum EU-Lebensmittelrecht äquivalente Schweizer Lebensmittelgesetz und unabhängige Kontrollen sorgen

für die Sicherheit und die hohe Qualität der Schweizer Fleischprodukte. Fünf Aussteller präsentieren in der Halle 5.2 – Anuga Meat ihre Fleischspezialitäten dem internationalen Fachpublikum.

Trend zu natürlichen Nahrungsmitteln

Gemäss einer aktuellen und breit angelegten Studie, die das Schweizer Gottlieb-Duttweiler Institut soeben abgeschlossen hat und die auf Befragungen von Schweizer und Deutschen Konsumenten basiert, findet derzeit beim Essen ein Wertewandel statt. So habe sich der Trend zu industriell gefertigten Lebensmitteln, der seit Jahrzehnten anhält, erstmals umgedreht. Bisher waren Konsumenten, die bereit sind, sich naturnah zu ernähren und für die hiesigen Produkte einen höheren Preis zu bezahlen, klar in der Minderheit. Mittlerweile hat der Trend zu hochwertigen Frischprodukten den breiten Mittelstand erreicht. Diese Entwicklung ist nicht nur in der Schweiz, sondern in allen modernen Industriegesellschaften zu beobachten. Davon profitieren die Schweizer Lebensmittelhersteller, die zahlreiche regionale Spezialitäten sowie Produkte in Bioqualität anbieten. Der Umsatz der Schweizer Biobranche ist in der Schweiz 2008 wiederum rasant gewachsen. Er nahm um 11,2% auf CHF 1,44 Mrd. zu. Der Schweizer Bio-Lebensmittelmarkt entwickelte sich damit rund doppelt so stark wie der Gesamtmarkt (+5,6%), wie Bio Suisse mitteilt.

Genussvoll durch den Tag

Fachbesucher, die auf der Suche nach ausgewählten Fine-Food-Spezialitäten sind, finden am Schweizer Gemeinschaftsstand in der Halle 3.1 ein breites Angebot von verschiedenen Produkten. Die Palette beginnt bei Müeslis in vielen verschiedenen Variationen, Getreide- und Vollwertprodukten, Honig, Trockenfrüchten, Premium und Lifestyle-Konfitüren, Gelees, Backmarmeladen und Brotaufstriche, Snacks, Suppen, Saucen, sowie verschiedenen Convenience-Gerichten. Feines Trüffelrisotto oder Biopasta aus Urkörnern sind nur einige der innovativen Entwicklungen von Schweizer Ausstellern. Diverse Speiseöle, Fett und Margarine runden das Angebot ab. Auch die Liebhaber von feinen Süswaren kommen am «**SWISS Pavilion**» auf ihre Kosten. Gefüllte Likörschokoladen, Schweizer Trinkschokolade und liebevoll hergestellte Waffelspezialitäten warten auf eine Degustation. Erfrischende Überraschungen bieten verschiedene Hersteller von Getränken. So z.B. Energy-Drinks in interessanten Geschmacksrichtungen, spritzig-natürliche Durstlöcher in diversen Varianten, gesunde Fruchtsäfte und Mineralwasser. Ergänzt wird das Angebot mit Spirituosen, Frucht-Destillaten und Vieille Prune eines weiteren Ausstellers. Einige Anbieter sind mit Bio- und Fairtrade-Produkten vertreten.

Tradition trifft Vielfalt

Die Käseherstellung hat in der Schweiz eine lange Tradition. Schweizer Käse steht für hohe Qualität, Naturbelassenheit und guten Geschmack. Zu den bekanntesten Käsesorten im In- und Ausland gehören Appenzeller®, Emmentaler AOC und Le Gruyère AOC. Jedoch auch Sbrinz AOC oder Tête de Moine AOC haben längst ihre Liebhaber ausserhalb der Schweiz gefunden. Der Käseexport ist für die Land- und Milchwirtschaft von besonderer Bedeutung. Mehr als 40% der Milch werden hierzulande zu Käse verarbeitet. Davon wird rund ein Drittel im Ausland abgesetzt. Gemäss Angaben von Switzerland Cheese Marketing AG exportierte die Schweiz im letzten Jahr 61'191 Tonnen Käse, Schmelzkäse und Fertigfondue ins Ausland. Über 450 verschiedene Käsesorten werden in der Schweiz hergestellt. Am völlig neu gestalteten Gemeinschaftsstand der SCM, mit einer Rekordbeteiligung von 8 Mitausstellern, wird in der grossen Käseshow die Tradition und Vielfalt des Schweizer Käses vorgestellt. Die Präsenz in der Halle 10.1 wird durch Emmi, Mifroma, Rutz Käse und Züger Frischkäse verstärkt.

Die Schweizer Aussteller in den Hallen 3.1, 5.2 und 10.1

Die Schweizer Ausstellerbroschüre enthält Kurzportraits inkl. Neuigkeiten von den Schweizer Ausstellern der beiden «**SWISS Pavilions**» sowie eine Liste sämtlicher Schweizer Aussteller an der Anuga 2009. Die Broschüre ist ab Mitte August 2009 auf www.osec.ch/swisspavilion unter Anuga 2009 ersichtlich oder kann bei den untenstehenden Kontakten bestellt werden.

Weitere Informationen:

Osec

Sandra Müller, Projektleiterin Messen

Stampfenbachstrasse 85 / Postfach 2407 / CH-8021 Zürich

Tel. +41 44 365 54 51 / Fax +41 44 364 19 57

smueller@osec.ch / www.osec.ch

Osec

Patrick Djizmedjian, Leiter Public Relations / Public Affairs

Stampfenbachstrasse 85 / Postfach 2407 / CH-8021 Zürich

Tel. +41 44 365 55 16 / Fax +41 44 365 52 21

pdjizmedjian@osec.ch / www.osec.ch