

16.09.2025 – 16:38 Uhr

Mutterkuh Schweiz begeistert einmal mehr am Festival Terroir Suisse



Medienmitteilung von Mutterkuh Schweiz vom 16.09.2025

Mutterkuh Schweiz begeistert einmal mehr am Festival Terroir Suisse

Am 27. und 28. September 2025 ist Mutterkuh Schweiz bereits zum dritten Mal am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte – neu Festival Terroir Suisse – in Courtemelon (JU) präsent. Die Gäste des Mutterkuh Schweiz Zeltles erwartet ein vielseitiges Programm: Spannende Tierpräsentationen, ein interaktiver Postenlauf mit «Lea und Ben» und ein feines kulinarisches Angebot mit Natura-Beef.

Der Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte ist ein Erfolgsevent – sowohl für Produzentinnen und Produzenten von lokalen Produkten wie auch für Besucherinnen und Besucher. Während die einen ihre Produkte einer Jury vorstellen, profitieren die anderen von wunderbaren Sinnes- und Gaumenfreuden und einem grossen Markt mit rund 150 Ständen mit über 1'200 Regionalprodukten. Neu nennt sich der Event, der von der Fondation Rurale Interjurassienne zum 11. Mal organisiert wird, Festival Terroir Suisse.

Mit dabei ist einmal mehr auch Mutterkuh Schweiz zusammen mit seinen Partnern Coop und Bell. Jeden Tag finden mehrere Tiervorfürungen statt. Dort sowie am Stand erfahren die Besucherinnen und Besucher mehr über die Labels Natura-Beef und Natura-Veal, die verschiedenen Fleischrinderrassen, die Fütterung sowie aktuelle Themen rund um die Mutterkuhhaltung. Während der gesamten Veranstaltung ist der beliebte Postenlauf mit den beiden Kinderfiguren «Lea und Ben» – bekannt aus den gleichnamigen Kinderbüchlein und vom Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen» – geöffnet. Spielerisch erfahren Gross und Klein wie man sich gegenüber Mutterkühen und ihren Kälbern richtig verhält oder warum Abfall auf den Wiesen und Weiden für die Tiere gefährlich ist. Zudem sind alle eingeladen, am benachbarten Stand des Partners Coop, eine Runde des beliebten Tierrennspiels zu spielen.

Wer von einer Karriere als Grillprofi träumt, besucht am besten die Bell BBQ Single Masters. Am Samstag, 27. September, findet die letzte Qualifikationsrunde und am Sonntag, 28. September, das grosse Finale 2025 statt. Die vielseitigen Kreationen werden die Besucherinnen und Besucher mit Sicherheit begeistern und für neue Ideen auf dem eigenen Grill sorgen.

Selbstverständlich ist auch für das kulinarische Wohl gesorgt. Catering-Partner Nicolas Schnegg serviert im Restaurant von Mutterkuh Schweiz einen Natura-Beef Eintopf mit Kartoffelstock und Gemüse sowie einen

Natura-Beef Pulled Burger mit Pommes frites. Die Metzgerei Schnegg, die seit über 50 Jahren ihr Know-how mit regionalen Produkten unter Beweis stellt, bietet in ihren beiden Geschäften in Court und Tavannes ein vielfältiges Fleisch-Sortiment sowie saisonale Spezialitäten an. Wenn das mal keine guten Gründe sind, Ende September in den Jura zu reisen!

Bildlegende:

Bild «Marché 2023_1» oder «Marché 2023_2»:

Liebhaberinnen und Liebhaber kulinarischer Genüsse haben die Möglichkeit, regionale Spezialitäten aus der ganzen Schweiz zu entdecken und zu degustieren – oder sich mit den Produzentinnen und Produzenten zu unterhalten.
(Foto: Fondation Rurale Interjurassienne)

Kontakt:

Jérôme Carruzzo, Kommunikation Mutterkuh Schweiz, 056 462 33 82, jerome.carruzzo@mutterkuh.ch
(Erreichbar von Montag bis Donnerstag)

Medieninhalte



Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100935134> abgerufen werden.