



MUTTERKUH SCHWEIZ
VACHE MÈRE SUISSE
VACCA MADRE SVIZZERA
VATGA MAMMA SVIZRA

Medienmitteilung von Mutterkuh Schweiz vom 24. August 2022

beef.ch erstmals an der FOOD ZÜRICH

Mutterkuh Schweiz ist mit seinem Veranstaltungs- und Erlebniskanal beef.ch vom 8. bis 17. September 2022 erstmals an der FOOD ZÜRICH anzutreffen. Der zentrale Standort im Festivalzentrum an der Europaallee, die Zusammenarbeit mit Big Green Egg HEAD und dolce far niente event-catering sowie der direkte Kontakt mit verschiedenen Mitgliedern sind ein Besuch wert.

Die Themen Ernährung, Tierwohl und Lebensmittelproduktion sind in den vergangenen Jahren gesellschaftlich in den Fokus gerückt. «Food und Drinks» sind regelrechte Lifestyle-Themen. Man ernährt sich bewusst, setzt auf nachhaltige Produkte aus der Region und möchte erfahren, wo das Fleisch auf dem Speiseteller herkommt. Die FOOD ZÜRICH (www.foodzurich.com) greift diese Schwerpunkte auf und bietet für das interessierte Publikum eine spannende Kombination aus Messe, Markt, Informationsmöglichkeiten und Degustationsangeboten.

Während der zehn Tage verwandelt sich die Stadt Zürich in ein einzigartiges, interaktives Messegelände. Cocktails können gemixt, spezielle Kreationen degustiert und neue Fähigkeiten (Foodwaste verhindern, Käse herstellen und vieles mehr) erlernt werden. Ein Publikumsmagnet ist mit Bestimmtheit das Festivalzentrum an der Europaallee, wo verschiedene Workshops und der Slow Food Market stattfinden und wo Mutterkuh Schweiz zum ersten Mal mit einem Stand anzutreffen ist.

Mittendrin, nicht nur dabei

Durch den sehr zentralen Standort direkt am Hauptbahnhof Zürich (Aufgang Sihlpost) erhofft sich Mutterkuh Schweiz eine Vielzahl spannender Begegnungen und die Möglichkeit, seine Botschaften einem bunt gemischten Publikum präsentieren zu können. Im Vordergrund stehen der Austausch und das kulinarische Erlebnis.

Für diese besondere beef.ch wird auf Tiere vor Ort verzichtet. Das Augenmerk liegt klar auf dem Endprodukt: Fleisch aus Mutterkuhhaltung. Was zeichnet diese Art von Fleisch aus? Was macht die Mutterkuhhaltung einzigartig? Wie bereite ich ein besonderes Stück Rindfleisch zu? Wo kann ich es kaufen?

Kulinarischer Hochgenuss

Die beiden Stand-Partner – Big Green Egg HEAD (Grill) und dolce far niente event-catering – ermöglichen den Gästen kulinarische (Neu-)Entdeckungen. Angeboten werden zwei Take-Away Menüs mit Natura-Beef «Second Cut» Stücken.

Unterstützt wird Mutterkuh Schweiz während den zehn Tagen von zahlreichen Mitgliedern, die den Besucherinnen und Besuchern für Fragen zur Verfügung stehen und sich auf einen lebendigen Austausch freuen.

Franziska Schawalder, OK-Mitglied und Kommunikation, franziska.schawalder@mutterkuh.ch, 079 565 48 12

Pierina Zemp, OK-Mitglied und Kommunikation, pierina.zemp@mutterkuh.ch, 056 462 33 81

Bildlegende:

Mutterkuh Schweiz ist mit seinem Veranstaltungs- und Erlebniskanal beef.ch vom 8. bis 17. September 2022 erstmals an der FOOD ZÜRICH anzutreffen. (Foto: FOOD ZÜRICH)