

MEDIENMITTEILUNG

Bern/Brugg, 12. Februar 2020

Die besten Landfrauen-Rezepte gibt es jetzt auf www.swissmilk.ch

Direktion

Neue Zusammenarbeit unter bewährten Partnern: Swissmilk übernimmt in diesem Jahr 100 Rezepte des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes (SBLV) in das grösste Online-Rezeptbuch der Schweiz. Ein erster Teil von 35 Rezepten ist Anfang Februar aufgeschaltet worden.

Weststrasse 10
 Postfach
 CH-3000 Bern 6

Walliser Roggenbrot, Blumenkohlgratin mit Schinken, Apfel-Quittenkompott, roher Randensalat: Das sind nur vier der 35 Rezepte, welche seit Anfang Februar neu im Online-Kochbuch von Swissmilk erscheinen.

Telefon 031 359 51 11
 Telefax 031 359 58 51
 smp@swissmilk.ch
 www.swissmilk.ch

Schweizer Milchproduzenten (SMP) und Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) sind bewährte Partner – unter anderem beim jährlich stattfindenden Tag der Pausenmilch. Beide Verbände haben sich zum Ziel gesetzt, eine regionale und saisonale Ernährung zu fördern, die stark auf landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Schweiz setzt. In diesem Bereich haben sich SMP und SBLV nun zu einer Zusammenarbeit entschlossen.

swissmilk

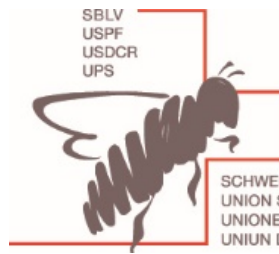
Ergänzung für das grösste Online-Kochbuch der Schweiz

Drei Tranchen mit insgesamt vorerst 100 Rezepten von Schweizer Bäuerinnen und Landfrauen werden auf www.swissmilk.ch/rezepte aufgeschaltet. Sie ergänzen das grösste Online-Kochbuch der Schweiz (über 8000 Rezepte) von Swissmilk und sorgen für mehr Visibilität für die kulinarischen Kenntnisse der Bäuerinnen und Landfrauen aus der ganzen Schweiz. Der erste Teil mit 35 feinen Gerichten ist seit Anfang Februar online.

Die Rezepte wurden neu fotografiert, damit sie dem Stil der Swissmilk-Plattform entsprechen. Präsentiert werden sie zudem mit Porträt und Namen einer Landfrau, die das Rezept empfiehlt. Ergänzt werden die Vorschläge durch passende Tipps und Tricks. Es handelt sich um Rezepte aus der ganzen Schweiz, der Fokus bei dieser ersten Serie liegt bei Rezepten, die im Winter (z.B. Vanille-Vermicellekuchen) und Frühling (z.B. Rhabarber-Birnenkonfitüre) Saison haben. Die Rezepte umfassen das gesamte Spektrum: von süss bis salzig, von Suppe über Frühstück bis zum Hauptgericht. Es wird gekocht, es wird gebacken, selbst Limonade und Punsch werden zubereitet.

Per sofort auf den verschiedenen Kanälen zu sehen

Die Inhalte werden über die verschiedenen Swissmilk-Kanäle gestreut, beispielsweise über das Magazin „Swissmilk Family“ Ende März oder über die Social-Media-Accounts auf Facebook und Instagram.



Weitere Auskünfte

Marie Wagner (ab 18.2.)
Projektleiterin Kulinarik & Rezepte Swissmilk
031 359 57 53
marie.wagner@swissmilk.ch

Reto Burkhardt
Leiter Kommunikation SMP
079 285 51 01
reto.burkhardt@swissmilk.ch

Anne Challandes
Präsidentin Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband
079 396 30 04
challandes@landfrauen.ch

Elisabeth Kurth-Wüthrich
Präsidentin Kommission Ernährung und Hauswirtschaft
079 474 43 67
kurth@landfrauen.ch

2'271 Zeichen (inklusive Leerschläge); www.swissmilk.ch

