

Glarus, 11. Februar 2010

Mustermesse Basel 2010



Mister Schweiz André Reithebuch streicht "Ziger-Brütli" in der Kocharena mit Moderator Heinz Margot.

Basler Mustermesse im Schabziger-Fieber: Showkochen mit Glarner Prominenz

Der GLARNER SCHABZIGER® ist in Basel beliebt – das zeigen nicht nur zahlreiche positive Konsumentenstimmen, sondern auch die aktuelle muba: Am Schabziger-Stand gehen die "Ziger-Brütli" weg wie frische Weggli. Pro Tag gehen bis zu 400 "Brütli" über die Theke.

Johannes M. Trümpy, CEO der GESKA AG, ist zufrieden: "Für unsere erste Teilnahme an der Mustermesse Basel seit Jahren, ist dies ein Riesenerfolg. Den Baslerinnen und Baslern schmeckt der Glarner Schabziger, das zeigen die guten Verkäufe an unserem Stand." Rund 400 "Ziger-Brütli" sind es pro Tag – eine Menge Arbeit für die Mitarbeiterinnen am Schabziger-Stand: Hinter der Theke stehen drei Frauen, eine weitere Person ist zudem damit beschäftigt, laufend neue Brütli zu streichen. Der Chef selbst wirft immer mal wieder ein Auge auf die Arbeit, schliesslich soll alles perfekt sein – Trümpy überlässt nichts dem Zufall.

Glarner Promis kochen mit Schabziger

Am gestrigen "Glarnerstag" war der Ansturm auf den Schabziger-Stand besonders gross. Denn ein paar Schritte nebenan präsentierte Heinz Margot in der Kocharena zusammen mit prominenten Persönlichkeiten aus dem Glarnerland während des ganzen Tages verschiedene Schabziger-Rezepte. Zu den Kochpartnern gehörte Mister Schweiz André Reithebuch, Frau Landamman



Marianne Dürst, GaultMillau-Koch Jürg Weber aus dem Hotel Schwert in Netstal und natürlich auch Johannes M. Trümpy selbst.

"Ich habe Schabziger schon als Kind gern gehabt", gab der amtierende Mister Schweiz in der Kocharena offen zu. Worauf Moderator Heinz Margot entgegnete: "Aha, darum bist du also so schön!" Den Zuschauern gefiel der joviale und lockere Umgang des Moderators. Dann war der Inhaber der Schabziger-Fabrik an der Reihe: Johannes M. Trümpy, selbst ambitionierter Hobby-Koch, vermittelte den Zuschauern bei seiner Kochpräsentation eine Reihe von Hintergrundinformationen über die Geschichte des Glarner Schabzigers. Leicht verspätet auf Grund der vielen Unfälle auf der Autobahn traf am Nachmittag Profi-Koch Jürg Weber in Basel ein. Der quirlige Glarner zauberte in temporeicher Professionalität und mit gewitztem Charme ein kulinarisches Gericht auf den Teller, wie es sich für einen echten Profi gehört. Den Abschluss machte Frau Landamman Marianne Dürst, die extra für den Glarnertag nach Basel gereist ist und damit den Kanton von politischer Seite her vertrat. "Ich habe immer Schabziger zu Hause und koche auch häufig spezielle Schabziger-Gerichte. Deshalb war es für mich eine Selbstverständlichkeit, in der Kocharena der muba ein Rezept zu präsentieren", so die Glarner Politikerin.

Wertvolle Publikumsmessen

Die GESKA AG legt in ihrem Marketing einen klaren Schwerpunkt auf die Publikumsmessen. "Die grossen Schweizer Messen sind für den GLARNER SCHABZIGER® ideal, um neue Konsumentinnen und Konsumenten von diesem einzigartigen Produkt zu überzeugen. Während viele ältere Leute den Schabziger noch von ihrer Kindheit her kennen und schätzen, müssen die Jüngeren das Produkt zuerst einmal für sich entdecken", erklärt Johannes M. Trümpy. Der Glarnertag an der diesjährigen muba bot dazu eine weitere Plattform, um einer breiten Öffentlichkeit das Jahrhunderte alte Produkt aus dem Glarnerland und seine vielfältige Anwendung in der Küche näher zu bringen. "Ich werte die Teilnahme als vollen Erfolg", ist Trümpy überzeugt.

Hintergrund:

Wichtig für die Glarner Wirtschaft

Der GLARNER SCHABZIGER® ist in Glarus mehr als nur Kulturgut, sondern auch ein wichtiger, wirtschaftlicher Faktor. So werden rund 20 Prozent der gesamten in Glarus produzierten Milch für die Schabziger-Herstellung verwendet. Ausserdem bietet die GESKA AG als Produktionsbetrieb seit Jahren Arbeitsplätze für Glarner Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer. Zurzeit laufen die Planungen für ein Projekt zur Modernisierung der Produktionsmittel, damit der GLARNER SCHABZIGER® auch für die Zukunft optimal gerüstet ist.



Bild 1:
Mister Schweiz André Reithebuch streicht
"Ziger-Brütli" in der Kocharena mit Moderator
Heinz Margot.



Bild 2:
Johannes M. Trümpy, CEO GESKA
AG, kocht mit Heinz Margot in der
Kocharena.



Bild 3:
Frau Landammann Marianne Dürst
kocht mit Heinz Margot in der
Kocharena.



Bild 4:
Profi-Koch Jürg Weber vom Hotel
Schwert in Netstal in der Kocharena.



Bild 5:
Gut besuchter Schabziger-Stand an
der muba 2010.



Bild 6:
Rund 400 Schabziger-Brütli gingen
am GESKA-Stand pro Tag über die
Theke.

Quelle:

Johannes M. Trümpy
CEO GESKA AG
Ygrubenstrasse, Postfach 323, CH-8750 Glarus
Tel. +41 (0)55 640 17 34
Fax +41 (0)55 640 75 19
E-Mail: jmtruempy@geska.ch