

## Hintergrundtext

### Apéro – Typisch Schweiz.

**Die Schweiz hat für Feinschmecker weit mehr zu bieten als Raclette und Käsefondue – den Apéro. Wichtig: Apéro ist weder Vorspeise noch Brotzeit und schon gar nicht «Aperol». Er kombiniert traditionelle, luftgetrocknete Fleischspezialitäten mit der typischen Schweizer Lebensart. Zu besonderen Gelegenheiten laden Schweizer ihre Freunde traditionell zu diesem stilvollen Genuss-Ritual ein.**

Schweizer Apéro ist eine ganz besondere Auszeit mit hochwertigen Köstlichkeiten. Ohne Hektik, dafür mit viel Genuss treffen sich unsere Schweizer Nachbarn in gemütlicher Runde zum Apéro. Die Hauptrolle spielt dabei eine Auswahl luftgetrockneter Fleischspezialitäten – ob Walliser Trockenfleisch, Appenzeller Mostbröckli, Salsiz, Bündner Rohschinken oder auch das berühmte Bündnerfleisch. Begleitet von einem Glas Wein und guten Gesprächen, lässt es sich beim Apéro wunderbar entspannen und genießen.

Seit dem 14. Jahrhundert wird Fleisch in den Bergregionen der Schweiz durch Trocknung haltbar gemacht. Was früher ein Grundnahrungsmittel der Bergbauern war, gilt heute als Delikatesse und gehört zu den edelsten Fleischprodukten der Welt. Am Veredelungsprozess hat sich über die Jahrhunderte nichts geändert: klare Bergluft, beste Fleischstücke, traditionelle Rezepturen und natürlich Zeit. Wenig Zeit hingegen benötigt die Zubereitung eines Apéros: Die feinen Tranchen der Fleischspezialitäten zusammen mit würzigem Käse, Nüssen und Weintrauben auf einer Servier- oder Schieferplatte anrichten et voilà – fertig ist der Apéro. Ganz entspannt genießen Gäste die verschiedenen Leckerbissen unkompliziert direkt von der Platte.

Der Apéro ist ein Highlight für jeden Feinschmecker und der ideale Auftakt für einen genussvollen Abend. Mit der Marke SWISS APÉRO kommt diese Schweizer Tradition nun endlich auch nach Deutschland. Herrlich unkompliziert und einfach in der Zubereitung ist SWISS APÉRO echtes Soulfood und eben typisch Schweiz.

## **Weitere Informationen für Medien**

Proviande Genossenschaft  
Daniela Haller  
Leiterin Marketingkommunikation International  
Tel.: +41 31 309 41 19  
E-Mail: [daniela.haller@swiss-meat.com](mailto:daniela.haller@swiss-meat.com)

komm.passion GmbH  
Martin Lesch  
Tel.: +49 211 6 00 46 242  
E-Mail: [martin.lesch@komm-passion.de](mailto:martin.lesch@komm-passion.de)

## **Über Proviande**

Als Branchenorganisation ist Proviande das Informations- und Kompetenzzentrum der Schweizer Fleischwirtschaft. Unter der registrierten Dachmarke «Schweizer Fleisch» unterstützt Proviande die Exportaktivitäten der Schweizer Fleischbranche. Durch die gemeinsame Nutzung von exklusiven Plattformen soll der Absatz von Schweizer Fleischspezialitäten in den internationalen Märkten kontinuierlich gefördert werden.