

Medienmitteilung

Bern, 13.12.2024

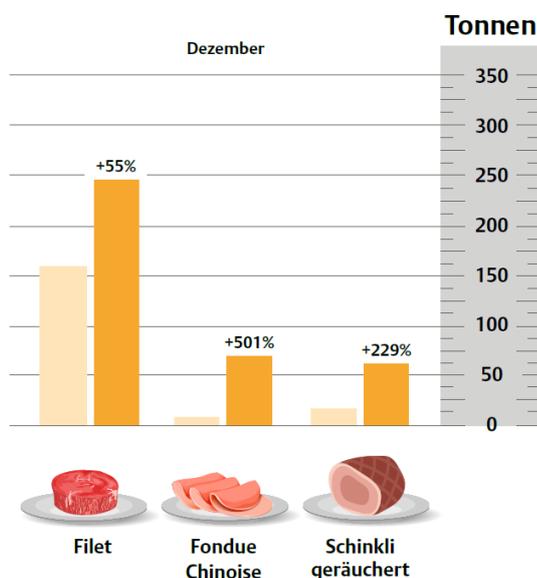
Weihnachten: Das kommt bei Familie Schweizer auf den Tisch

Was kommt an Weihnachten in der Schweiz auf den Tisch? Von absoluten Klassikern bis zu regionalen Spezialitäten – die Festtagsküche ist so vielfältig wie die Schweiz selbst. Während der Dezember für viele festliche Genüsse bedeutet, ist er für die Fleischwirtschaft eine entscheidende Periode – mit spannenden Trends und regionalen Besonderheiten.

Zu einem klassischen Weihnachtessen gehört ein gutes Stück Fleisch, da ist man sich weltweit einig. Bei der Frage nach dem konkreten Menü fällt auf: Während es im Ausland, z.B. in Grossbritannien mit dem Truthahn oder in Deutschland mit der Weihnachtsgans, «typische» Weihnachtsgerichte gibt, ist das Ganze in der Schweiz etwas komplizierter. Die Vorlieben bezüglich des Weihnachtsmenüs sind, wie so vieles in der Schweiz, von der jeweiligen Region abhängig. Die Westschweiz liebt Geflügel an Weihnachten – besonders den Truthahn. Im Tessin kommt traditionell der Kapaun, ein Hahn an Senfsauce, auf den Tisch. In der Deutschschweiz dominieren in den letzten Jahren verschiedene Gerichte, von Pastetli und Schinkli über Fondue Chinoise bis zum Braten oder Filet.

Eine bedeutende Zeit für die Fleischbranche

Für die ganze Schweiz gilt: Im Vergleich zum Jahresdurchschnitt steigt der Wochenabsatz im Dezember um rund fünf Prozent. National betrachtet sind Filet, Fondue Chinoise und das geräucherte Schinkli jene Gerichte, die im Dezember den klarsten Konsumanstieg erleben.



Hell eingefärbt ist der Wochenabsatz im Jahresdurchschnitt, im Vergleich dazu dunkel eingefärbt der Wochenabsatz im Dezember; Quelle: UFA-Revue.

Dani Schnider, Schweizer Fleisch-Fachverband SFF:

„Die Weihnachtszeit gehört zu den wichtigsten Perioden für das Fleischfachgewerbe. Gerade in dieser Phase zeigt sich, wie sehr die Menschen auf Qualität und Vielfalt setzen – sei es bei klassischen Gerichten wie Fondue Chinoise oder bei regionalen Spezialitäten. Unsere Fachgeschäfte leisten dabei einen wesentlichen Beitrag, indem sie mit Know-how und hochwertigen Produkten die festliche Küche bereichern.“

Lust auf etwas Abwechslung? Hier ein paar Vorschläge für «neue» Festtagsmenüs:

- Schweinsrollbraten mit Gemüsepappardelle
- Rindsragout an Rotwein-Holunderblüten-Sauce
- Klassischer Coq au Vin
- Kalbsleber mit Zwiebeln, Birne und Zitrone

Proviande wünscht allen eine besinnliche Weihnachtszeit, frohe Festtage und natürlich: «En Guete»!

Kontakt

Proviande

Christophe Hutmacher
Verantwortlicher Online-Medien
Stellv. Leiter Geschäftsbereich Kommunikation
medien@proviande.ch