

# Attraktionen beef.ch

## Kontakt mit Mutterkuhaltern

am Informationsstand von Mutterkuh Schweiz

**Präsentation von Mutterkühen** und Kälbern

**Qualitäts-Rindfleisch-Küche** nach Grossmutter's Rezepten

**Pädagogische Animation** verbunden mit Mutterkuhhaltung

**Musikalische Unterhaltung**



## Freitag, 10. April 2020

- 09.00 Uhr **Festbetrieb**
- 11.30 Uhr **Empfang der ersten Rallye-Teilnehmer**
- 11.30 Uhr **Buffet-Eröffnung**  
Qualitätsrindfleisch von A - Z
- 15.00-21.00 Uhr **Musikalische Unterhaltung**  
Place de la Planta, Sion

## Samstag, 11. April 2020

- 09.00 Uhr **Festbetrieb**
- 09.30-11.15 Uhr **Bauern-Brunch**
- 10.00-17.00 Uhr **Bell BBQ Masters**  
CH-Meisterschaftsrunde 2020
- 11.30 Uhr **Eröffnungsfeier**
- 12.00 Uhr **Buffet-Eröffnung**  
Qualitätsrindfleisch von A - Z
- 18.00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

# Anfahrt und Organisation

## Anreise mit den ÖV

Die Walliser Kantonshauptstadt Sion erreichen Sie aus der ganzen Schweiz bequem mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Vom Bahnhof Sion sind es 600 Meter zu Fuss via Avenue de la Gare zur Place de la Planta.

## Anreise mit dem Auto

Die offiziellen und öffentlich zugänglichen Parkplätze sind signalisiert. Wer die beef.ch mit dem Auto besucht, folgt am besten der Beschilderung zum «Parking de la Planta» an der Avenue de la Gare.

## Adresse

Place de la Planta, 1950 Sion



## Organisation und Kontakt

### OK beef.ch 2020 Sion

Vincent Roten | OK-Präsident  
vincroten@gmail.com | 079 623 68 31

### Mutterkuh Schweiz

Beef Event | Stapferstrasse 2 | 5201 Brugg  
0848 80 70 10 | organisation@beef.ch | www.beef.ch

PLACE DE LA PLANTA

**beef.ch**  
le Bœuf de B à Z  
Sion - Marché de Pâques  
10 - 11 avril 2020

## Presenting Sponsoren



## Qualitätsmarken





## beef.ch 2020 sion

beef.ch - Erlebnis Rind - geniesst 2020 zum ersten Mal Gastrecht im Kanton Wallis und präsentiert sich zusammen mit dem beliebten Osterfest «LE GRAND MARCHÉ DE PÂQUES» im Herzen der Stadt Sion.

## Le Grand marché de pâques

Das traditionelle Osterfest zieht jährlich bis zu 30'000 Besucherinnen und Besucher nach Sion. Die familiäre und gemütliche Atmosphäre dank fast 200 Ausstellern, Gastronomen und Winzern aus Sion, wird in der ganzen Region hoch geschätzt.



## Qualitätsmarken aus Mutterkuhhaltung

Die Mutterkuhhaltung zeichnet sich durch eine natürliche Haltung der Tiere aus. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter. Die Fütterung besteht vorwiegend aus Muttermilch, später auch aus Gras und Heu. Kühe und Kälber können sich frei bewegen. Sie haben täglich Auslauf, im Sommer auf der Weide und im Winter im Laufhof.

Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen oder Fetten, gentechnisch veränderten Futtermitteln, Soja und Palmfett ist verboten.

Mit Fleischrassen wie Angus, Grauvieh, Limousin, Charolais oder Hérens entsteht auf diese Weise erstklassiges Qualitätsfleisch. Fleisch aus der Mutterkuhhaltung wird in der Schweiz unter den Marken Natura-Veal, Natura-Beef, SwissPrimGourmet und Premium-Beef vermarktet.

## Freitag, 10. April

Treffen Sie Mutterkuhhalter vor Ort und tauschen Sie sich mit ihnen aus. Entdecken Sie Kühe und Kälber verschiedener Fleischrinderrassen und erfahren Sie viel Wissenswertes rund ums Rindvieh.



## samstag, 11. April



**Oster-Brunch** Mit ausserlesenen Walliser-Spezialitäten im gemütlichen Festzelt von beef.ch auf der Place de la Planta von 09.30 bis 11.15 Uhr.

**Mini-Bauernhof** Die kleinen Tiere erfreuen sich jeweils grosser Beliebtheit bei Gross und Klein. Besuchen Sie uns und sagen Sie den Ziegen und Eseln «Bonjour».

**BBQ Masters** Seit 2013 finden die offiziellen Schweizer Meisterschaften der Swiss Barbecue Association (SBA) im Rahmen der Bell BBQ Masters Series in den Einzel- und Teamkategorien für Amateure und Profis statt.

Am Samstag findet ab 10.00 Uhr eine Vorausscheidungsrunde in der Kategorie Single / Amateure statt. Zur Teilnahme zugelassen, sind alle interessierten Grillfans (keine Anmeldung notwendig). Einfach zur Place de la Planta an die beef.ch kommen und mitmachen.



## Degustations-Menu

Zubereitung von Fleisch aus Mutterkuhhaltung nach «Grossmutter's Rezepten». Entdecken und geniessen Sie zahlreiche Köstlichkeiten aus der Küche von beef.ch.



### Presenting Sponsoren



### Qualitätsmarken



### Hauptponsoren



### Regio-Sponsoren



### Event-Partner

