

## Medienmitteilung

### «Das Beste der Region» an der Luga Regionale Spezialitäten und traditionelles Handwerk

**Wer kennt sie nicht, die Määrthalle an der Luga? 2016 findet die LUGA vom 29. April bis am 8. Mai statt. Tradition und Wertschätzung der einheimischen Rohstoffe werden dabei gross geschrieben und echte Regionalprodukte einmal mehr in den Vordergrund gerückt.**

#### Luga Määrthalle

Dieses Jahr sind 13 Vertragspartner von «Das Beste der Region Zentralschweiz», Echt Entlebuch, dem Ländlichen Marktplatz Urschwyz und weiteren Regionalmarken sowie zusätzliche Aussteller in der Määrthalle präsent. Bereits zum zweiten Mal in der Määrthalle dabei, ist Agrotourismus Zentralschweiz.

#### 5 Jahre Backstube «Das Beste der Region» mit den Zentralschweizer Bäuerinnen

Traditionsgemäss backen die Zentralschweizer Bäuerinnen in der Backstube feine Luga Brote, Luga Lebkuchen und andere Köstlichkeiten. Die Backstube «Das Beste der Region» ermöglicht dem Messebesucher bereits zum fünften Mal einen Blick „hinter die Kulissen“. Die Besucher und Besucherinnen können den Bäuerinnen von der Zubereitung des Teiges, bis zum Backen der Brote über die Schultern schauen und erhalten so die Gelegenheit das Handwerk Backen, welches mit Spezialitäten wie dem Luzerner Lebkuchen eine lange Tradition hat, kennen zu lernen. Denn, wie zahlreiche andere Produkte, ist der Luzerner Lebkuchen Teil des kulinarischen Erbes der Schweiz\*.



Neu im Backprogramm zum 5-Jahr-Jubiläum gehören an der Luga 2016 pikante Pizza-Schnecken, sowie Cookies. Mit dabei ist das beliebte Luga Mutschli, das Luga Brot, Zopf, die beliebten Luga Lebkuchen und für die kleinen Besucher Zopf-Teig-Tierchen. Kaffee und Getränke runden das gluschtige Angebot ab.



#### Die Luga Schaukäserei

Täglich ab 10.30 Uhr kann in der Luga Schaukäserei mitverfolgt werden, wie aus der Milch, direkt vom Luga-Bauernhof, feiner Käse entsteht.

Der Käser Hanspeter von Rotz verlegt seinen Arbeitsplatz für 10 Tage von der Alp Heufrutt im Melchtal (OW) an die Luga in die Halle 12 und freut sich auf wissbegierige Besucher.

Die Schaukäserei wird mittlerweile bereits zum vierten Mal durchgeführt.

## Regionalprodukte neu entdecken

Ein Besuch der Määrthalle bietet beste Gelegenheit Regionalprodukte zu entdecken und zu erleben. Mehr noch – wir verraten Ihnen mehr über das Handwerk, die Menschen die dahinter stehen, sowie Tradition und Brauchtum, die in den Regionalprodukten weiter leben. Auf alle Feinschmecker und Geniesser warten zahlreiche Köstlichkeiten die vor Ort am Stand der Anbieter, im Bistro bei der Backstube oder beim Rastplatz neben der Schaukäserei konsumiert werden können. Dazu gehören z.B. der Luzerner Lebkuchen, feine Pizza-Schnecken, Bratchäs von den Obwaldner Alpchäsern, Schintbühl-Glace sowie weitere Leckerbissen.

Am Mittwoch, 4. Mai 2016 bieten die Zentralschweizer Bäuerinnen direkt neben der Backstube das Kinderbacken an.

Lassen Sie sich vom Duft der frischen Backwaren verzaubern und geniessen Sie eine Köstlichkeit aus dem Back-Sortiment der Zentralschweizer Bäuerinnen oder von einem anderen Regionalprodukte-Anbieter. Gemütliche Verweilzonen z.B. der „Rastplatz“ mit Blick auf die Schaukäserei, oder das Bistro direkt neben der Backstube bieten Platz zum Verweilen.

Kommen Sie vorbei und entdecken Sie in der Luga Määrthalle, die Welt der Regionalprodukte.

Wir freuen uns auf Sie!

**«Das Beste der Region» finden Sie in der Halle 12.**

**Weitere Informationen erhalten Sie bei:**

**«Das Beste der Region»  
Geschäftsstelle Zentralschweiz**

**Theresia Marbach-Jund**  
Geschäftsführung

Schellenrain 5, 6210 Sursee

Tel. 041 925 80 24  
Mobile 079 963 17 89

[theresia.marbach@regionalprodukte.ch](mailto:theresia.marbach@regionalprodukte.ch)  
[www.regionalprodukte.ch](http://www.regionalprodukte.ch)

### **\*Kulinarisches Erbe der Schweiz / Band 1**

Das kulinarische Erbe lebt in den Regionalprodukten. «Das Beste der Region» - die Organisation zur Vermarktung regionaler Qualitätsprodukte - präsentiert das neueste Werk von Paul Imhof. Dem Verein liegt es am Herzen, dass das kulinarische Erbe, dieses Vermächtnis an Tradition und Wissen, in den Regionen erhalten bleibt und lebt. Im Sinne einer Wertschätzung gegenüber der regionalen Produktvielfalt, ebenso wie den Menschen, die diese Produkte in vorwiegend handwerklicher Natur erschaffen.

Inhalt Band 1: Im ersten Band werden die kulinarischen Erbe-Produkte aus den Regionen von «Das Beste der Region Zentralschweiz» präsentiert. Dazu ergänzt wurden die Gebiete Aargau und Zürich. Band 1 umfasst die kulinarischen Erbe-Produkte der Kantone Aargau, Luzern, Ob- und Nidwalden, Schwyz, Zug sowie Zürich.

Sursee, April 2016 / TMA

## Bildimpressionen



*„Regionalprodukte sind die Antwort auf die Sehnsucht der Menschen nach Ursprung, Echtheit, Natürlichkeit und Genuss.“*

Schweiz. Natürlich.



„Regionalprodukte sind die Antwort auf die Sehnsucht der Menschen nach Ursprung, Echtheit, Natürlichkeit und Genuss.“

