

Kilbi soll Freiburg bekannter machen

Wieder einmal das Kilbimenü von «Voräss» bis Meringues mit Doppelrahm durchessen, den geschmückten Herden beim Alpabzug zuschauen und danach das Tanzbein schwingen? Kilbi und Alpabzug in **Plaffeien** machens möglich.

KARIN AEBISCHER

30 ganze Schinken, 50 Kilogramm geräuchertes Fleisch und 140 Kilo Lammgigot sind schon bestellt, dazu 1400 Meringues, 200 Kilogramm Kabis, 50 Kilo Rüebli, 100 Kilo Bohnen, mehrere Hundert Kilogramm Kartoffeln und mehr: Für ein traditionelles Freiburger Kilbimenü braucht es viele verschiedene Zutaten. Und für einen Grossanlass wie die «Kilbi im Freiburgerland», an der über 20000 Besucherinnen und Besucher erwartet werden, sind entsprechend grosse Mengen nötig. Vom 25. bis 27. September wird in Plaffeien Kilbi gefeiert – mit allem Drum und Dran. Nebst dem üppigen kulinarischen Angebot ist der Alpabzug das Highlight des dreitägigen Events. Die Kilbi im Freiburgerland wird nach Freiburg (2013) und Bulle (2014) zum dritten Mal durchgeführt. Es ist das erste Mal, dass sie mit einem Alpabzug kombiniert wird.

Bauernhof inszeniert

Auf dem Hof von «Stäfelers», der Familie Riedo, haben Christine Bulliard-Marbach, OK-Präsidentin der Kilbi, und Adolf Kaeser, Direktor von Schwarzsee Tourismus, gestern über die Einzelheiten des Events informiert. Der Ort der Pressekonferenz wurde nicht umsonst gewählt: Der Hof liegt im Plaffeier Dorfzentrum, dem zukünftigen Festgelände, und ist Teil des Kilbi-Konzepts. Kinder und Erwachsene können sich dort mit dem Leben auf dem Bauernhof vertraut machen; Kaninchen, Hühner, Ziegen, Pferde, Ferkel und Kühe bestaunen und sich über die Landwirtschaft informieren. Am Freitag ist der Hof den Primarschülern des Sensebezirks vorbehalten. 200 Schüler haben sich angemeldet.

Das Wichtigste an der Kilbi ist jedoch das Essen, das Sensler Kilbimenü (siehe Kasten), das im Festzelt sowie in sechs Partner-Restaurants serviert wird. «Das Menü wird aus regionalen Produkten herge-



Auf dem Hof der «Stäfelers» in Plaffeien haben OK-Präsidentin Christine Bulliard (r.) und Adolf Kaeser von Schwarzsee Tourismus (hinten, erster v. r.) das Programm und die Ziele der Kilbi im Freiburgerland mit Alpabzug vorgestellt.

Bild Charles Ellena

stellt, damit alle von der Kilbi profitieren können», sagte Jeanne Lutz-Simon, Generalsekretärin der Kilbi. Nicht nur bei den Besuchern, auch bei den Wirten solle die Tradition wieder neu aufleben.

Für den 11. Alpabzug am Samstag haben sich gemäss Adolf Kaeser 18 Truppen mit über 1200 Tieren angemeldet. Wie im Vorjahr erwartet er – «wenn das Wetter stimmt» – 13000 bis 15000 Besucher. Der Siegermuni «Mazot de Cremo» für den Schwingerkönig des Schwingefests 2016 in Estavayer ist ebenfalls mit dabei. Die Kombination Kilbi/Alpabzug sei ideal, schwärmt Kaeser: «Wir können Synergien nutzen.»

Den Kilbi-Besuchern wird auch ein Markt mit über 30 Kunsthandwerksständen und Kulinarischem aus der Region

geboten. An allen drei Tagen läuft zudem ein musikalisches Rahmenprogramm.

Ein Marketing-Produkt

Die Kilbi vereine die Bevölkerung aus allen Bezirken, sie soll gemäss Christine Bulliard aber auch über die Kantons-grenzen hinaus auf Interesse stossen. So sei die Kilbi auch ein Marketing-Produkt, das die Bekanntheit Freiburgs steigern soll. «Wir wollen zeigen, dass wir stolz sind auf unsere Traditionen», so die CVP-Nationalrätin. Von der Neuen Regionalpolitik wird die Kilbi für die ersten drei Jahre mit 180000 Franken unterstützt. Nun wird eine Verlängerung beantragt. Denn der Anlass soll mindestens in jedem Bezirk einmal stattfinden. Welcher 2016 an der Reihe ist, wird noch nicht verraten.

Kilbimenü: Danach ist man bestimmt satt

An der Kilbi in Plaffeien kann man das ganze Kilbimenü oder nur Teile davon geniessen. Es besteht aus «Voräss»; Kabissuppe, Schinken und geräuchertem Fleisch mit Kabis, Karotten und Salzkartoffeln; Lammgigot mit Büschelbirnen AOP, Kartoffelstock und Bohnen; Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP; Meringues mit Doppelrahm sowie einem Kaffee mit Kilbi-Süssigkeiten. Das Menü wird im Festzelt und in den Restaurants Gypsera, Hostellerie und SchwarzseeStärn in Schwarzsee, Hirschen in Plaffeien, Jäger in Plasselb und Ochsen in Düdingen angeboten. ak

Programm

Jodler, DJ Trudi und Stromstossörgeler

Das Rahmenprogramm der Kilbi bietet am Freitag, 25. September, um 20 Uhr ein Kirchenkonzert mit Jodelklängen. Der Alpabzug am Samstag dauert von 9 bis circa 14.15 Uhr. DJ Trudi und Volxrox sorgen für die richtige Musik. Um 21.30 Uhr heizen die Stromstossörgeler im Festzelt ein. Der Sonntag beginnt um 9 Uhr mit einer Kilbimesse begleitet durch Kinderchöre. An beiden Tagen sind auch der Bauernhof und der Regionalmarkt geöffnet. Im Festzelt sowie in den Restaurants sind Reservationen möglich. ak
www.benichon.org