



Schweizerische Brotinformation
Information suisse sur le pain
Informazione svizzera sul pane

Schweizerische Brotinformation SBI
Postfach 7957
3001 Bern
Tel. +41 (0)31 385 72 79
Fax +41 (0)31 385 72 75
info@schweizerbrot.ch

www.schweizerbrot.ch, www.painsuisse.ch, www.panesvizzero.ch

Medienmitteilung

Bern, 19. Mai 2015

Lust und Hunger auf Schweizer Brot – und das zu jeder Tageszeit

Schweizer Brot ist ein gesunder Genuss und schmeckt zu jeder Tageszeit. Die appetitanregende Plakatkampagne «ZMORGEZÜNIZMITTAGZVIERIZNACHT» der Schweizerischen Brotinformation (SBI) ist ab sofort in allen Grossstädten der Schweiz zu sehen.

Mit ihrer nationalen Plakatkampagne macht die Schweizerische Brotinformation (SBI) darauf aufmerksam, dass Schweizer Brot mehr zu bieten hat, als manch einer erwartet. Sprechen wir von Schweizer Brot, so sprechen wir von über 200 verschiedenen Brotsorten. Mit dieser riesigen Auswahl ist die Schweiz ein echtes Brotland. Die Konsumentinnen und Konsumenten haben sprichwörtlich die Qual der Wahl, denn es gibt lange, runde, helle, dunkle Sorten, Spezialbrote wie Soja-, Kartoffel-, Mais- oder Früchtebrot – Brot für jeden Geschmack, für Geniesser und Gesundheitsbewusste, für den Alltag und die Sonn- und Feiertage. Nicht zu vergessen Klein- und Feingebäck wie Brezeln, Pausenbrötli, Laugen- und Mohnbrötchen, Semmeln, Gipfeli und süsse Leckereien. Schweizer Brot lässt sich super kombinieren und bildet die Grundlage für zahlreiche kulinarische Genüsse: Vom Amuse-Bouche über raffinierte Vorspeisen, besondere Hauptgänge, Dessert-Träume und Partyhäppchen. Nicht zu vergessen auch die variantenreichen Sandwiches als Snack zwischendurch, das ausgedehnte Sonntags-Zmorge und der Brunch. Schon genug? Schweizer Brot bietet mehr: Allzu oft in Vergessenheit geraten die leckeren Gerichte, die sich aus altbackenem Brot komponieren lassen. Denken wir bspw. an einen Brot-Apfelauflauf, herzhafte Brotknödel oder Fotzelschnitten mit verschiedensten Gemüse-, Pilz- oder Kräuter-Varianten. Es gibt gar Brot-Desserts, wie die Crostini Torta di pane (Brottorte) oder Brotpudding. Rezepte finden Sie auf www.schweizerbrot.ch.

Schweizer Brot ist jedoch mehr als nur Genuss. Es ist reich an komplexen Kohlenhydraten, sättigt anhaltend und trägt zu einer ausgeglichenen Körperleistung bei. Zudem versorgt es uns mit wertvollem pflanzlichem Eiweiss, Vitaminen, Mineralstoffen und Nahrungsfasern. Es enthält wenig Fett und wenig Zucker. Kurz: Schweizer Brot ist gesund.

Die Plakate mit dem frischen knusprigen Brot hängen in den beiden letzten Wochen im Mai in allen Grossstädten der Schweiz und wecken Lust und Hunger auf Schweizer Brot.

Die Schweizerische Brotinformation SBI

Die SBI ist ein Verein, dessen Sekretariat im Mandat von der Branchenorganisation swiss granum geführt wird. Ihre Aufgabe sind die Ausarbeitung und die Durchführung von Marketingmassnahmen für Schweizer Brot im Rahmen der Absatzförderung des Bundes. Im Interesse ihrer Mitglieder (Produzenten, Müller, Bäcker) fördert sie mit diversen Massnahmen den hohen Stellenwert, welchen Schweizer Brot und Backwaren als gesunde und bekömmliche Produkte in der Bevölkerung geniessen.

Downloads

Das Dokument ist in elektronischer Form unter www.schweizerbrot.ch verfügbar.

Kontaktperson

Martina Pieren, Verantwortliche Marketing & Kommunikation

Telefon 031 385 72 79

E-Mail info@schweizerbrot.ch