

# FEST DER FESTE FETE DES FETES FESTA DELLE FESTE FESTA DA LAS FESTAS

## Übersicht Festplätze und Programmierung Fest der Feste

15 regionale Feste und Herbsttraditionen aus der ganzen Schweiz treffen sich auf dem Ballenberg: An den Wochenenden vom 24./25. September und 1./2. Oktober 2022 lädt das Freilichtmuseum unter dem Titel «Fest der Feste» zu einem Generationenerlebnis ein.

### Älplerchilbi OW – Geländekammer Zentralschweiz (Gebäude 711, 712, 713)

In Lungern und Sachseln feiern die Älpler nach dem Alpsommer mit der Älplerchilbi ein grosses Erntedankfest. Zum jahrhundertealten Brauchtum gehören ein Festgottesdienst, ein gemeinsames Mittagessen, ein grosser Umzug und eine Tanzveranstaltung. Unverzichtbar sind auch der Wildmaa und das Wildwiib – maskierte und verkleidete Gestalten, die den Kindern Süßigkeiten schenken und das Dorfgeschehen mit launigen Sprüchen kommentieren.

#### Höhepunkte:

- Burditräger-Wettkämpfe
- Einzug der Älpler (Umzug)
- Auftritt der Wilden: Wildmaa und Wildwiib

#### Kulinarisches Erbe:

- Obwaldner Alpkäse
- Sbrinz
- Bätziwasser
- Ofenkrapfen

[Informationen & Programm](#)

---

### Fête des Moissons VD – Geländekammer Westschweiz (Gebäude 531, 533)

Wenn das Korn im Speicher ist, wird gefeiert. Zu den grössten Erntedankfesten der Westschweiz zählen die «Fête du blé et du pain» in Echallens und die «Fournée» im Gros-de-Vaud. Beim Fête des Moissons auf dem Ballenberg dreht sich alles um Getreide, Mehl und um die Brotvielfalt, die daraus hergestellt werden kann.

#### Höhepunkte:

- Dreschen zum Mitmachen
- Zopf-Werkstatt für Kinder
- «La Confrérie vaudoise des Chevaliers du bon pain» ernennt ihre neuen Chevaliers (25.09.)

#### Kulinarisches Erbe:

- Waadtländer Kreuzbrot
- Gâteau au vin
- Salée au sucre
- Saucisse au chou vaudoise

[Informationen & Programm](#)

---

### Pflanzblätz BE – Geländekammer Berner Mittelland

Der Erntesegen aus dem Garten steht im Vordergrund. Gesunde pflanzliche Nahrungsmittel werden direkt aus dem Boden gewonnen. Auf dem modernen Pflanzblätz tauchen wir in die vielfältige Welt der vegetarischen und veganen Gaumenfreuden ein. Traditionelle und moderne Verfahren zum Haltbarmachen von Lebensmitteln werden erlebbar und wir stellen aktuelle Themen der Nahrungsmittelproduktion zur Diskussion.

#### Höhepunkte:

- Chabis-Hoblete für die ganze Familie
- Degustation Fleischersatz, -imitate, Fleisch, Protein aus dem Boden
- Pommes-Frites-Wettbewerb

#### Kulinarisches Erbe:

- Sauerkraut und Sauerrüben
- Dörrbohne
- Pommes-Chips

[Informationen & Programm](#)

---

# FEST DER FESTE FETE DES FETES FESTA DELLE FESTE FESTA DA LAS FESTAS

## **Fête d'Alpage/Combat de Reines VS – Geländekammer Wallis (Gebäude 1131)**

Die Region Val d'Illyiez/Region Dents du Midi nimmt die Tradition der Alpfeste mit Musik und Animationen auf und lädt zum gemütlichen Beisammensein. Auf dem Festplatz kannst du Spezialitäten wie Alp-Raclette aus dem Val d'Illyiez/Region Dents du Midi und Walliser Wein genießen. Am 1. Oktober erlebst du, wie die Eringerkühe in Ausscheidungskämpfen die Königin bestimmen.

### **Höhepunkte:**

- Alp-Raclette
- Walliser Stechfest der Eringerkühe (1.10)

### **Kulinarisches Erbe:**

- Salée du Val d'Illyiez
- Raclette du Valais AOP
- Walliser Hauswurst

[Informationen & Programm](#)

---

## **Festa da la racolta GR – Geländekammer Alpwirtschaft (Gebäude 1311, 1312)**

Im Val Müstair feiert die Bevölkerung den Erntedank jeden Herbst mit einem grossen Fest. An der Festa da la racolta sind zahlreiche Vereine und Betriebe beteiligt. Dieses Jahr findet der Anlass sowohl im Tal als auch auf dem Ballenberg statt. Dazu gehört ein farbenfroher Umzug durch das Museumsgelände. Auch das Kloster St. Johann, eine der ältesten Abteien der Schweiz, ist mit dabei.

### **Höhepunkte:**

- Erlebnis Alpkäserei
- Festa da la Racolta: Andacht mit anschl. Umzug (25.09.)
- Baukultur Kloster St. Johann

### **Kulinarisches Erbe:**

- Salsiz
- Bündnerfleisch
- Bündner Bergkäse
- Paun jauer

[Informationen & Programm](#)

---

## **Käsemarkt BE – Geländekammer Berner Oberland/Alpwirtschaft (Gebäude 1361)**

Wenn im Herbst die Sennen mit dem Vieh ins Tal zurückkehren, kommen an verschiedenen Orten im Berner Oberland die Bauern zusammen, um untereinander den Alpkäse zu verteilen und zugleich mit dem Verkauf zu beginnen. An diese schöne Tradition lehnt sich unser Käsemarkt an.

### **Höhepunkte:**

- Betrieb Alpkäserei aus Kandersteg
- Käsemarkt der Spezialitätenkäsereien
- Schwingen: Vorführungen und Schwingen für alle

### **Kulinarisches Erbe:**

- Berner Alp- und Hobelkäse AOP
- Anke (Butter)
- Emmentaler AOP

[Informationen & Programm](#)

---

## **Lötschentaler-Fest VS – Geländekammer Alpwirtschaft (Gebäude 1341-45)**

Das Lötschental im Kanton Wallis ist eine kraftvoll eigenständige Gegend, die sich viele Bräuche und Sitten aus früherer Zeit bewahrt hat. Am Lötschentaler Fest lernst du den einmaligen Charakter des Lötschentals und die besondere Lebensart seiner Bevölkerung kennen.

### **Höhepunkte:**

- Walserspiele
- Gastronomische Überraschungen aus dem Lötschental

### **Kulinarisches Erbe:**

- Roggenbrot AOP
- Trockenfleisch IGP

[Informationen & Programm](#)

---

# FEST DER FESTE FETE DES FETES FESTA DELLE FESTE FESTA DA LAS FESTAS

## Castagnata GR – Geländekammer Tessin (Gebäude 841, 842)

Auf der Alpensüdseite wuchs früher das tägliche Brot auf Bäumen: Aus Kastanien wurde nahrhaftes Mehl für Pasta und Backwaren gewonnen. Noch heute feiert jedes der Bündner Südtäler den herbstlichen Erntesegen mit einer Castagnata. Auf dem Ballenberg veranstalten Bregaglia, Valposchiavo, Mesolcina und Val Calanca dieses Volksfest erstmals gemeinsam.

### Höhepunkte:

- Sensibilisierung und Information zur Kastanie
- Kastanien für Kinder
- Vorstellen der Capra Grigia
- Gemeinsames Kastanienfest der Bündner Südtäler (1./2.10.)

### Kulinarisches Erbe:

- Castagne
- Grano saraceno
- Brascidèla
- Presutt o parsutt mesolcines

[Informationen & Programm](#)

---

## Festa d'autunno TI – Geländekammer Tessin (Gebäude 851)

Die Festa d'Autunno auf dem Ballenberg nimmt die Tradition der Tessiner Herbstfeste auf. In fast jedem Dorf und Städtchen im Tessin steigt im Herbst ein grosses Fest. Dann trifft man sich auf der Piazza, um zu plaudern und gemeinsam zu essen und zu trinken. Auf den Tisch kommt Risotto oder Polenta.

### Höhepunkte:

- Risotto ticinese: Blick in die Küche
- Kleine Einführung «Beste Tessiner Polenta»

### Kulinarisches Erbe:

- Farina Bona
- Fromaggio d'alpe ticinese
- Gazzosa
- Risotto

[Informationen & Programm](#)

---

## La Bénichon FR – Geländekammer Westschweiz (Gebäude 511)

Den Abschluss der Ernte feiert man im Kanton Freiburg mit einem prächtigen Volksfest: La Bénichon (in den deutschsprachigen Dörfern Kilbi genannt) beginnt mit einem üppigen Mittagessen, dessen Gänge seit jeher festgelegt sind. Nach dem reichhaltigen Essen gibt es für alle, die Lust haben, Musik und Tanz oder du kannst dich auf der Bénichon-Schaukel vergnügen.

### Höhepunkte:

- Menu de la Bénichon
- Balançoire de la Bénichon
- La Bénichon als Take-Away
- Freiburger Umzug (24.09.)

### Kulinarisches Erbe:

- La Bénichon/Die Kilbi
- Cuchaule AOP
- Moutarde de Bénichon
- Jambon de la borne AOP

[Informationen & Programm](#)

---

# FEST DER FESTE FETE DES FETES FESTA DELLE FESTE FESTA DA LAS FESTAS

## Metzgete BE – Geländekammer Berner Mittelland (Gebäude 321)

Bei der Metzgete dreht sich alles um herbstlichen Fleischgenuss. Früher haben die Bauern im Herbst zur Selbstversorgung ein Schwein oder ein Kalb geschlachtet. Zu dieser Jahreszeit waren die Temperaturen ideal für die Verarbeitung. «Food waste» gab es nicht. Fast alles wurde verwertet. Dieser Tradition ist unsere Metzgete verpflichtet. Auf dem Festplatz stehen Fachleute Rede und Antwort zu aktuellen Fragen der Fleischverarbeitung und des -konsums.

### Höhepunkte:

- Sensibilisierung Fleischverarbeitung und -konsum
- Cervelat: Bräteln für Kinder
- Wurstwerkstatt für Kinder und Wurstlabor

### Kulinarisches Erbe:

- Berner Zungenwurst
- Ramswurst
- Grümpelwurst
- Cervelat

[Informationen & Programm](#)

---

## La Saint-Martin JU – Geländekammer Jura (Gebäude 111, 141)

Am 11. November, dem Martinstag, geht das Bauernjahr zu Ende. Auf diesen Tag hin schlachten die Bauern im Jura traditionellerweise ein Schwein und veranstalten ein grosses Festessen. Aus diesem Brauch hat sich mit der Zeit besonders in der Ajoie ein grosses Volksfest entwickelt, in dessen Zentrum ein mehrgängiges Menü steht.

### Höhepunkte:

- Menu de la Saint-Martin
- Erlebnis: Destillerie Damassine
- Fête du cochon – la Saint-Martin en Ajoie

### Kulinarisches Erbe:

- Boudin
- Damassine AOP
- Saucisse d'Ajoie IGP
- Totché

[Informationen & Programm](#)

---

## Mostfest LU – Geländekammer Zentralschweiz (Gebäude 752)

Hier dreht sich alles um Äpfel und Birnen. Weil Kernobst früher nur eingeschränkt lagerfähig war, wurde es vielerorts zu süssem (unvergorenem) und saurem (alkoholhaltigem) Most verarbeitet. Eine besonders reiche Tradition der Mostproduktion besteht im Kanton Luzern. In der Ballenberger Mosti kann mit angepackt und selber Most produziert werden.

### Höhepunkte:

- Apfel: Sortenvielfalt und Produktion heute
- Betrieb der Ballenberg-Mosterei in der Scheune aus Meggen LU
- Cidre-Bar und Destille

### Kulinarisches Erbe:

- Süssmost
- Saurer Most/Cidre
- Träsch

[Informationen & Programm](#)

---

# FEST DER FESTE FETE DES FETES FESTA DELLE FESTE FESTA DA LAS FESTAS

## Trottenfest SH – Geländekammer östliches Mittelland (Gebäude 693)

Damit aus Trauben Wein wird, braucht es viele Arbeitsschritte. Einer der wichtigsten ist das Pressen der Beeren in der Trotte. Im Weinbaukanton Schaffhausen wird er traditionellerweise mit einem Trottenfest begangen. Wegen der dort bedeutenden Rebsorte des Blauburgunders wird die Region auch Blauburgunderland genannt. Die schöne alte Schaffhauser Trotte auf dem Ballenberg ist der passende Schauplatz des Trottenfests.

### Höhepunkte:

- Betrieb der grossen Trotte aus Schaffhausen
- Mostverkostung
- Information/Sensibilisierung Weinbau, Vinifikation

### Kulinarisches Erbe:

- Wein aus dem Blauburgunderland
- Wiiguetzli
- Schlaatemer Rickli
- Hallauer Schinkenwurst

[Informationen & Programm](#)

---

## Fête des vendanges FR/VD – Geländekammer östliches Mittelland (Gebäude 695)

Zu den traditionsreichen Weinbauregionen im Schweizer Mittelland zählt der Mont Vully. Am Sonnenhang über dem Murtensee werden traditionell Chasselas- und Pinot Noir-Trauben, aber auch zahlreiche weitere Traubensorten angebaut. Mit der Fête des Vendanges feiern die Winzerinnen und Winzer im Herbst gemeinsam mit der Bevölkerung die Weinlese.

### Höhepunkte:

- Information/Sensibilisierung Weinbau, Vinifikation
- Workshop Vully-Kuchen
- Der Murtensee und seine Fischspezialitäten

### Kulinarisches Erbe:

- Wein vom Mont Vully
- Vully-Kuchen
- Taillé au greubons

[Informationen & Programm](#)

---

## Brennerei-Fest BL – Geländekammer Jura (Gebäude 131)

Kirschen und Zwetschgen, Äpfel und Birnen in Hülle und Fülle – wohin nur mit all den Gaben aus den Obstgärten? Im Baselbiet kommen dafür im Herbst die traditionsreichen Brenner zum Einsatz. Mit dem altbewährten Verfahren des Destillierens konservieren sie Obsterträge in hochwertiger Form. Am Brennerei-Fest erlebst du, wie in einer Störbrennerei Steinobst gebrannt wird.

### Höhepunkte:

- Information/Sensibilisierung Obstbau
- Einführung in die Baselbieter Brennertradition
- Brenner-Lounge im Gewölbekeller
- Kulinarische Überraschungen der Baselbieter Bäuerinnen
- Ricola Kräuterbonbons für die ganze Familie

### Kulinarisches Erbe:

- Zwetschgenwasser
- Burgermeisterli
- Kirsch
- Kräuterbonbon Ricola

[Informationen & Programm](#)

---

# FEST DER FESTE FETE DES FETES FESTA DELLE FESTE FESTA DA LAS FESTAS

## Hubertus-Fest BE/BL/CH – Geländekammer Brandboden (Objekt 491)

Auf dem Festplatz mitten im Wald spielen beim Aserfeuer mit Wildragout und Wildwürsten Bläserinnen und Bläser mit dem Jagdhorn auf. Berner und Baselbieter Jägerinnen und Jäger sensibilisieren und informieren zu Jagd, Biotopschutz, Hege oder Wildrettung. Im Waldparcours der Baselbieter Jäger werden die Kinder aktiv und bei Vorführungen werden die verschiedenen Jagdhunderassen vorgestellt.

### Höhepunkte:

- Sensibilisierung zu Jagd, Biotopschutz und Hege
- Waldparcours für Kinder
- Jagdhundevorführungen

[Informationen & Programm](#)

---

## Allianz Cinema CH – Geländekammer Berner Mittelland

Wenn du von Schweizer Filmen begeistert bist, kommst du hier zu einem besonderen Vergnügen. Eingebettet ins «Fest der Feste» erlebst du im Open-Air-Kino filmische Leckerbissen auf Grossleinwand, die zu den regionalen Festtraditionen passen. Ob musikalisch untermalt oder kulinarisch begleitet – jeder Film wird für dich zum ganz speziellen Erlebnis.

[Informationen & Programm](#)

---

## Weitere Informationen

Gerne vermitteln wir Ihnen den Kontakt zu unseren regionalen Festpartnern. Bitte melden Sie sich unter [media@festderfeste.ch](mailto:media@festderfeste.ch) und teilen Sie uns mit, mit welchen Fest-Verantwortlichen Sie gerne direkt Kontakt aufnehmen würden.

## Bildmaterial, Videos

Key Visual, Collagen der Einzelfeste und eine Auswahl an Bildern aus dem Freilichtmuseum Ballenberg finden Sie hier zum Download: <https://we.tl/t-sYaZwsisGE>

Bei speziellen Bildwünschen wenden Sie sich bitte per Mail an [media@festderfeste.ch](mailto:media@festderfeste.ch).

Vorstellungsvideos der Festpartner (Download möglich): <https://vimeo.com/showcase/9740007>

Spots mit Kilian Wenger (Download möglich): <https://vimeo.com/showcase/9789156>

Wir danken den Lernenden unseres Partners Swisscom für die filmischen Umsetzungen im Vorfeld des «Fest der Feste».

## Medienkontakt

Irene Thali, Leiterin Marketing & Sales, Freilichtmuseum Ballenberg

Tel. +41 33 952 10 33

Mobile +41 79 395 27 43

Mail [irene.thali@ballenberg.ch](mailto:irene.thali@ballenberg.ch)