



EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

Medienmitteilung vom 13. November 2013

Die «Kambly Erlebnis Tour» gewinnt den MILESTONE 2013

Die im Mai 2013 eröffnete «Kambly Erlebnis Tour» gewinnt den dritten Preis in der Kategorie «Herausragendes Projekt» bei der MILESTONE-Preisverleihung 2013 im Kursaal Bern. Als wichtigste Auszeichnung der Tourismusbranche würdigt der «MILESTONE. Tourismuspreis Schweiz» herausragende Leistungen und Projekte im Schweizer Tourismus. Es wurden 90 Projekte eingereicht wovon 17 nominiert waren.

Seit 1910 setzt Kambly in Trubschachen auf Qualität ohne Kompromisse, Authentizität, Glaubwürdigkeit und Nachhaltigkeit. Besonders eindrücklich erlebt man dies seit Mai 2013 auf der «Kambly Erlebnis Tour», der 30 km langen E-Bike Tour auf welcher die lokalen Kambly Rohstoffproduzenten besucht werden. Nach der ersten erfolgreich verlaufenen Saison wurde die «Kambly Erlebnis Tour» am 12. November 2013 anlässlich des «MILESTONE. Tourismuspreis Schweiz» in der Kategorie «Herausragendes Projekt» mit dem dritten Preis ausgezeichnet. «Das süsse Erlebnispaket leistet mit seiner klaren Strategie, der mehrdimensionalen Innovation, der vorbildlichen Vernetzung mehrerer Partner und der Vermittlung klarer Werte einen volkswirtschaftlichen Beitrag für die ganze Region», begründet die Jury ihren Entscheid.

Der «MILESTONE. Tourismuspreis Schweiz» wird von der htr hotel revue und hotelleriesuisse verliehen und vom SECO im Rahmen des Innotour-Förderprogramms unterstützt.

Die Kambly Erlebnis Tour

Der bekannteste Feingebäck-Hersteller der Schweiz ermöglicht mit der «Kambly Erlebnis Tour» seinen Konsumenten, den Ursprung der beliebten Biscuits zu entdecken. Die 30 km lange Tour mit Start und Ziel in Langnau eignet sich für Radfahrer und E-Biker. Fahrräder und E-Bikes können am Bahnhof Langnau gemietet werden. Die



EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

«Kambly Erlebnis Tour» führt durch die charakteristische Emmentaler Hügellandschaft und gewährt atemberaubende Ausblicke über Berg und Tal. Mittels der Smartphone-App «Kambly Tour» erhalten die Besucher spannende Einblicke in die Welt der lokalen Rohstoffproduzenten von Kambly. Beim Bauer erfährt man, wie der Anbau von UrDinkel, einer alten, widerstandsfähigen Getreidesorte, vor sich geht. Der Müller erzählt über seinen Arbeitsalltag und die seit über 100 Jahren bestehende Vertrauensbeziehung zu Kambly als Lieferant des Mehls für die Bretzeli und die Emmentaler Hausspezialitäten Sablés. Der Milchbauer gibt Auskunft über das Bauernleben auf über 1000 m.ü.M, und beim Käser erfahren die Besucher, wie aus dieser Milch Butter für Kambly hergestellt wird. Selbstverständlich fehlt auch der Besuch in einer Bergkäserei nicht, wo der zweifache Bergkäse-Olympiasieger das Geheimnis der Käseproduktion preis gibt. Neben den Rohstoffproduzenten thematisiert die Tour ebenfalls die Entstehungsgeschichte des Emmentals und bindet Sehenswürdigkeiten und Restaurants entlang der Strecke mit ein. Die Tour wird durch den Besuch im Kambly Erlebnis in Trubschachen abgerundet, wo alle Biscuitspezialitäten nach Herzenslust degustiert werden dürfen und das Kambly Café zu einer Erfrischung einlädt.

Die «Kambly Tour» App

Die Smartphone App «Kambly Tour» steht 3-sprachig (D, F, E) sowohl für iPhone, als auch für Android zur Verfügung. Die App kann kostenlos im iTunes Appstore und Google Play Store heruntergeladen werden. Grundlage der App bildet die GPS-unterstützte Übersichtskarte mit den 14 Attraktionspunkten, die als Guide für die Tour dient. Jeder Attraktionspunkt ist mit Bildern, Texten und teilweise mit Audio- und Videobeiträgen illustriert und erlaubt dem User einen vertieften Einblick in die Welt der Kambly Rohstofflieferanten direkt vor Ort. Das integrierte Quiz testet auf spielerische Art das Wissen der User über Kambly und das Emmental. Als Hauptpreis winkt ein kreativer Backanlass bei Kambly für 14 Personen. In der Rubrik „Tipps“ sind Restaurants mit Konsumationsgutscheinen sowie Ausflugsziele entlang der Route enthalten. So wird die Smartphone-App zu einem umfassenden



EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

Informationsinstrument für Ausflügler in der Region Langnau /
Trubschachen / Trub.

Infobox «Kambly Erlebnis Tour»

Streckenlänge:	30 km
Start/Ziel:	Langnau im Emmental
Strecke:	Langnau – Hüpfenboden – Blapbach – Chrümpelgraben – Trubschachen – Bäreggfeld – Gohl – Langnau
Dauer:	Reine Fahrzeit ca. 2.5 Std.
E-Bike und Fahrrad- Reservation:	www.rentabike.ch , Tel. 058 327 60 80
Geführte Gruppentouren:	www.emmental-tours.ch , Tel. 058 327 50 90
Datum:	Ab 1. April bis 31. Oktober
Akkuwechselstationen:	Restaurant Blapbach und Kambly Erlebnis
Internet:	www.kambly.ch

Die Kambly Familienunternehmung

Seit drei Generationen steht Kambly für vollendete Schweizer Feingebäck-Tradition. Mit dem Emmentaler «Bretzeli» nach Grossmutter's Rezept hat die Geschichte von Kambly vor hundert Jahren ihren Anfang genommen. Seither werden das Bretzeli und eine Vielfalt weiterer edler Schweizer Feingebäck-Spezialitäten Tag für Tag in unveränderter Qualität und mit derselben Sorgfalt und Hingabe gebacken, um Qualität und Tradition des Hauses Kambly immer wieder neu zu begründen.

Die KAMBLY SA Spécialités de Biscuits Suisses, Trubschachen (Schweiz) ist zu 100% im Besitze der Familie Oscar A. Kambly. Unter der Leitung von Oscar A. Kambly, Präsident des Verwaltungsrates, und Hans-Martin Wahlen, CEO arbeiten insgesamt 435 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Herstellung und im weltweiten Vertrieb edler Schweizer Feingebäck-Spezialitäten.

Kambly ist der umsatzstärkste Gebäckhersteller und der führende Exporteur der Schweiz. Die Marke Kambly ist die bekannteste und beliebteste Biscuitmarke der Schweiz und steht für ein klares Konsumentenbedürfnis, für die Sicherheit, das Beste zu haben, für besondere Momente der Freude und für Vertrauen. Die Hälfte des konsolidierten Umsatzes von rund CHF 160 Mio erfolgt im Ausland. Kambly gilt im Premium-Segment edlen Feingebäcks weltweit als Qualitäts- und Innovationsführer.

Für weitere Informationen:

Jan Cermak
Leiter Kambly Erlebnis
Kambly SA Spécialités de Biscuits Suisses
CH - 3555 Trubschachen
Tel +41 34 495 03 74
Fax +41 34 495 55 96
E-Mail jan.cermak@kambly.ch
Website www.kambly.ch