



PRESSEMITTEILUNG – MAZDA (SUISSE) SA

Begegnungen mit Kulinarik beim Schweizer Mazda-Händlernetz

- Mazda steht für japanische Handwerkskunst in Vollendung, Liebe zum Detail und Fahrvergnügen
- Bei den Kulinarik-Events «Begegnungen mit Kulinarik» im Frühling zum Lernen, Probieren und Mitmachen kommen Fahrvergnügen und Gaumenfreude zusammen
- Mazda-Händler bieten zudem ein attraktives 0,6-%-Leasing-Angebot auf die gesamte Modellpalette

Petit-Lancy, 20. März 2024: Mazda organisiert bis Ende April zusammen mit seinen Händlern in der Schweiz Events, in denen Kulinarik und japanische Handwerkskunst in Vollendung hautnah erlebbar werden. Besucher können von kulinarischen Meisterinnen und Meistern lernen, wie sie Köstlichkeiten von Schokolade bis Sushi und von Bier bis Kaffee zubereiten, davon probieren und sogar selbst Hand anlegen. Die Events sollen das Streben nach Perfektion veranschaulichen, die alle Handwerkskünste ausmachen – Kulinarik genauso wie Design und Fertigung von Automobilen nach Mazdas Markenversprechen «Crafted in Japan».

Mazda steht für japanische Handwerkskunst in Vollendung – Automobile, die nicht einfach hergestellt, sondern von «Takumi», verdienten Meistern des Handwerks, sorgsam und mit Leidenschaft geschaffen werden. Diese Hochschätzung der Werte des traditionellen Handwerks verbindet Mazda regelmässig bei Events mit anderen Künsten. Diesen Frühling steht dabei die Kulinarik im Vordergrund, die bei Mazda-Händlern schweizweit in ihren diversen Facetten präsentiert wird.

Bei den lokalen Events können Gäste auch die vielfältigen Modelle von Mazda erleben, für die Mazda derzeit ein attraktives 0,6-%-Leasing-Angebot bietet. Zum Beispiel für das Flaggschiff-SUV Mazda CX-60 als Plug-in-Hybrid, der «Crafted in Japan» in Vollendung repräsentiert, mit einem in Japan von Meisterhand geschaffenem Design, edlen Materialien und dem Mazda-typischen dynamischen Fahrverhalten. Die Kulinarik-Events sollen die Brücke schlagen zwischen Fahrvergnügen und Gaumenfreude – denn eine ansprechende Darbietung und hochwertige Inhaltsstoffe machen auch letzteres aus.

Die komplette Liste der Events ist unter de.mazda.ch/kulinarik zu finden. Gäste dürfen sich zum Beispiel freuen auf:

- eine regionale Käserei, die diverse Käsesorten präsentiert sowie Einblicke in ihre Herstellung bietet.
- ein süsses Fingerfood-Buffer mit viel Schokolade, bei dem Gäste ihre eigenen Pralines verzieren können.
- eine Einführung in die Latte Art, wo Baristas zeigen, wie man einen schönen Cappuccino giesst.
- eine Weinprobe mit diversen feinen Tropfen, die allesamt einen Bezug zu Mazda und seinen Werten haben.
- einen Sushi-Kurs, wo Gäste lernen, wie man das berühmte und gesunde japanische Gericht herstellt und richtig geniess.
- ein Einblick in die Braukunst von lokalen Brauereien.
- gemeinsames Backen und Verkosten von süssen Backwaren.



PRESSEMITTEILUNG – MAZDA (SUISSE) SA

Katharina Loksa, Marketingdirektorin bei Mazda (Suisse) SA und Head of Brand bei Mazda Motor Europe, kommentiert: «Mazda steht mit seiner charakteristischen Philosophie bei Design und Fertigung von Fahrzeugen dafür, mehr als nur Transportmittel zu liefern – Mazda will seiner Kundschaft ein besonderes Erlebnis bieten. Dazu passen die Kulinarik-Events bei unseren Schweizer Händlern perfekt. Dabei können Gäste die Liebe zum Detail erleben, die kulinarische Meisterinnen und Meister genauso ausmacht wie unsere «Takumi»-Meister in Design und Fertigung. Die Events ermöglichen Genuss für alle Sinne – ganz gemäss unserem Anspruch bei Mazda an uns selbst.»

Erfahren Sie mehr über die Kulinarik-Events unter: de.mazda.ch/kulinarik

Für Journalistenfragen :
Marine Deloffre
PR & Influencers Manager
Mazda (Suisse) SA
mdeloffre@mazda.ch