

Pressekonferenz vom 4. mars 2010

Bei dem Schirmherr der Genusswoche 2010
Philippe Rochat, Crissier



10^e Semaine du Goût
10. Genusswoche
10^a Settimana del Gusto
16 – 26.09.2010

www.gout.ch

LUZERN & ONEX
VILLES DU GOÛT 2010 / STÄDTE DER GENÜSSE 2010



Index

- p. 2 Pressemitteilung
- p. 3-4 Philippe Rochat, Schirmherr des Genusswoche 2010
- p. 5 Onex, Schweizer Stadt der Genüsse 2010
- p. 6 Unser Hauptpartner, die Vereinigung AOC/IGP
- p. 7 Fourchette verte, Partner
Bewerbungsdossier

Contact presse : presse@gout.ch

LANCIERUNG DER KANDIDATUREN FÜR DIE 10. WOCHEN DER GENÜSSE IN DER SCHWEIZ 16.-26. September 2010

Die Schweizer Woche der Genüsse 2010 wird vom 16. bis 26. September in der ganzen Schweiz stattfinden. Die Association pour la Promotion du Goût (APG) hat die Kandidaturkampagne für diese 10. Ausgabe offiziell eröffnet.

Personen, die während der Woche der Genüsse eine Veranstaltung organisieren möchten, sind eingeladen, ihre Vorschläge bis 15. Mai 2010 mit dem Bewerbungsformular oder direkt auf der Website der Woche der Genüsse zu melden: www.gout.ch.

Neuheiten 2010

Den Veranstaltern werden dieses Jahr drei neue Veranstaltungskategorien vorgeschlagen:

- das „Nachbarschaftsmenü“ mit lokalen Zutaten aus einem Umkreis von weniger als 50 km
- Das Thema „Ran an die Wurzeln“!
- Der vegetarische Event

Die Woche der Genüsse wird in diesem Jahr erstmals mit der „Genuss'10 / Das Beste der Region Mittelland“ zusammenarbeiten.

Die vorgeschlagenen Events werden Ende Mai den 11 Qualitätskomitees in den Kantonen/Regionen zur Genehmigung vorgelegt.

Philippe Rochat ist Schirmherr der 10. Woche der Genüsse

Der Sternekoch aus Crissier hat das Abenteuer Woche der Genüsse seit den Anfängen begleitet. Er ist Mitglied des Ehrenausschusses und des Waadtländer Qualitätskomitees und hat sich bereit erklärt, als Genussbotschafter für das ganze Land aufzutreten. Der begnadete Koch aus Crissier verbindet geschmackliche Ausgewogenheit und genaue Kompositionen mit der eingehenden Betrachtung der Produkte. Dieses ganze Know-how verblasst jedoch vor seinem Bekenntnis zum Genuss, für den er sich besonders bei den Jungen hingebungsvoll einsetzt.

Mit Luzern und Onex hat die Jubiläumsausgabe der Woche der Genüsse ausnahmsweise zwei Genussstädte

Nach Delémont (2009) schlägt die Genusswoche 2010 eine Brücke zwischen der deutschen und der lateinischen Schweiz, wo zwei sehr unterschiedliche Animationsprojekte vorbereitet werden.

Die Stadt Onex sensibilisiert ihre Bevölkerung zugunsten der nachhaltigen Entwicklung und der Gesundheitsförderung seit Jahren für Ernährungsfragen. Sie wird die Woche der Genüsse 2010 am Sonntag, 26. September mit einem grossen Fest abschliessen.

Luzern bereitet am Samstag, 18. September unter dem Titel „Luzern geniesst“ ein grosses Fest vor und kündigt ausserdem ein „Cheese-Festival“ an, mit gemeinsamen Ständen von Produzenten und Gastwirten, mit einer „Sbrinz-Strasse“ und mit Kindern, die eine grosse Volkssuppe kochen.

Philippe Rochat, Schirmherr der Woche der Genüsse 2010

Nach einer Kochlehre in einem guten Restaurant der Region hat Philippe Rochat die Anforderungen an die Grande Cuisine an den ersten Adressen in Zürich kennen gelernt, im Baur au Lac und im Savoy Baur en Ville. Danach zog es ihn nach Lyon, wo er die Kreationen von Paul Bocuse probiert hat, und 1978 weiter nach Crissier. Das war die Offenbarung: „Bei dieser formal und technisch schnörkellosen Küche war es sofort um mich geschehen“, heisst es im Portrait auf der Website seines Restaurants.

Merkwürdig, wie die Geschichte sich wiederholt. Auch für uns unheilbare Feinschmecker, die wir unsere Geschmacksknospen an den besten Tafeln der Welt eingeweiht haben, war Crissier eine Entdeckung. Nichts ist hier Schein, alles nur Sein. Nur das Produkt, von der Kunst des Chefs transzendiert, und eine Ergriffenheit, die man nie mehr vergessen wird. Philippe Rochat hat besser als jeder andere „Flaveurs“ in unser Feinschmeckergedächtnis gesät - „Flaveurs“ wie im Titel seines 2003 veröffentlichten Werks. Die Glücklichen, die seine Küche in Crissier kennen gelernt haben, unterscheiden Vorher und Nachher.

Den Meister, der ihm am 1. Dezember 1996 den Schlüssel zum Hôtel de Ville überreicht hat, hat er nie verraten. Fredy Girardet sagte damals: „Rochat ist der Erbe meiner Philosophie.“ Während er die Errungenschaften seines Vorgängers respektiert und weiter entwickelt, schreibt er mit seiner Begabung Gastronomiegeschichte. Er beteiligt seine Brigade an seinen Erfolgen. Seine Grosszügigkeit ist ein weiteres Talent dieses Mannes: Er teilt die Ehren ebenso freigiebig wie seine Fachkenntnisse.

Indem er die Rolle des Schirmherrn der Woche der Genüsse 2010 übernimmt und in seinem Haus eine Schulklasse empfängt, beweist Philippe Rochat, dass ihm das Weitergeben am Herzen liegt. Das Weitergeben seiner Fähigkeiten wie das Weitergeben seiner Freude an Geschmack und Genuss...

Philippe Rochat und seine Brigade haben mehrere Auszeichnungen erhalten:

- 1997 3 Sterne im MICHELIN
19 Punkte im GAULT MILLAU
Bestes Restaurant der Schweiz
- 1998 Philippe Rochat wird von der Gastronomischen Presse der Schweiz zum „Koch des Jahres“ ernannt
Mitglied der „Grandes Tables du Monde“
Mitglied der „Relais Gourmands“
- 1999 Koch des Jahres, Gault Millau Schweiz
- 2000 Im französischen Guide Gault-Millau, der von Henri Gault redigiert wird, schreibt dieser: „Crissier hat immer noch das beste Restaurant der Welt“.
- 2001 Philippe Rochat erhält den „Five Star Diamond Award“ der American Academy of Hospitality Sciences.
- 2002 Ehren-Diplom des „Club des Cents“
- 2003 Der berühmte und sehr respektierte französische Gastrokritiker Jean-Claude Ribaut von der Zeitung Le Monde qualifiziert Philippe Rochat als den „Besten Koch unserer Zeit“.
Im deutschen Magazin „Der Feinschmecker“ wird Philippe Rochat mit seiner Brigade als „Der Beste in Europa“ gefeiert.

Philippe Rochat erhält zum zweiten Mal den „Five Star Diamond Award“ der American Academy of Hospitality Sciences.
Im Oktober erscheint sein Kochbuch „FLAVEURS“ in Französisch und Deutsch.

- 2004 Der erste Preis „Meilleur livre de Chef“ des Gourmand World Cookbook Award geht an „FLAVEURS“, das in den Editions Favre in Lausanne erschienen ist.
- Am 26. Januar erhält Philippe Rochat von der Académie Internationale de la Gastronomie in Paris für sein Buch „FLAVEURS“ das „Diplôme littéraire de Gastronomie 2003“.
- Die Redaktion des deutschen Magazins „Bunte“ in Berlin erklärt Philippe Rochats Haus am 9. Februar zum besten Restaurant der Schweiz.
- Im März 2004 zeichnet der Club Prosper Montagné Schweiz „FLAVEURS“ mit dem „Grand Prix du livre gastronomique“ aus.
- Beste Note und bestes Restaurant der Schweiz im Restaurantführer „La Suisse Gourmande“.
- 2005 Bester Schweizer Koch 2005 im Schlummer und Schlemmer Atlas.
- Am 10. Januar 2005 kürt die Redaktion des deutschen Magazins „Bunte“ Philippe Rochats Haus zum zweiten Mal zum besten Restaurant der Schweiz.
- Nach Joël Robuchon und Fredy Girardet, den Preisträgern von 1990, erhält Philippe Rochat im Februar 2005 in Madrid den „Grand Prix de l'Art de la Cuisine“ 2004 der International Academy of Gastronomy, der 18 Länder angehören.
- Am 30. Mai nimmt Philippe Rochat vom Bürgermeister D. Brélaz und vom Magistrat der Waadtländer Hauptstadt die Goldmedaille der Stadt Lausanne entgegen.
- 2006 Am 2. Februar übergibt Nicolas METTRA, der französische Generalkonsul in der Schweiz, Philippe Rochat die Medaille du Mérite Agricole Français.
- Am 22. Mai wird Philippe Rochat von Frankreich geehrt. Der Aussenminister Philippe Douste-Blazy übergibt ihm in Paris das Abzeichen eines Chevalier des Ordre du Mérite für die herausragende Rolle im Dienste der Kochkunst und für seine Ausstrahlung.
- 2007 Philippe Rochat vom Restaurant Hôtel de Ville in Crissier und sein Küchenchef Benoît Violier werden am 7. Mai in Zürich von Präsident René Winet als Mitglieder in den Internationalen Berufsverband der Schüler von Auguste Escoffier aufgenommen.
- 2008 Am 2. April 2008 verleiht der Kanton Waadt Philippe Rochat im Rahmen einer Zeremonie auf Schloss Chillon den Mérite Cantonal Vaudois. Der Waadtländer Staatsrat hat beschlossen, eine offizielle kantonale Auszeichnung zur Ehrung von Personen zu schaffen, deren Verdienste dem Kanton Waadt aussergewöhnliches Ansehen einbringen und damit erheblich zu dessen Ausstrahlung beitragen.
- 2009 Mit einer Zeremonie im Hôtel de Ville von Crissier feiert die Académie Culinaire de France am 6. Mai die Aufnahme von Philippe Rochat.
- 2010 Philippe Rochat übernimmt die Schirmherrschaft für die Schweizer Woche der Genüsse.

ONEX STADT DER GENÜSSE 2010

Innovative Massnahmen zur Wiederbelebung der Verbindung zwischen Mensch und Boden

Die Annahme der Kandidatur von Onex als „Stadt der Genüsse“ 2010 ist eine starke Botschaft. Für 2010 erhält also ein für die Lebensbedingungen der modernen Schweiz typischer „**Agglo-Vorort**“ diesen Titel, zusammen mit einer Vorzeigestadt des Schweizer Tourismus mit ihren Traditionen in der Deutschschweiz. Wir sind sehr glücklich über diese Wahl, da die beiden Städte gerade mit ihren Unterschieden die beiden Achsen der Ambitionen verkörpern, die mit dem Projekt „Stadt der Genüsse“ verfolgt werden.

Für die Stadt Onex ist es eine schöne Anerkennung. Onex sensibilisiert seine Bevölkerung nämlich **seit mehreren Jahren** im Interesse der nachhaltigen Entwicklung und der Gesundheitsförderung für Ernährungsfragen. Das Ziel ist klar: **Die Bevölkerung soll eingeladen und angeleitet werden, Lebensmittel bewusster auszuwählen und schmackhaft zuzubereiten.**

Damit zielt die Aktion darauf ab, „**Stadtfrüchte**“ zu säen, und der Event ist nicht Selbstzweck, sondern eine Chance,

- die Gemeinden der Umgebung zusammenzuschliessen und die Produzenten der Nachbarschaft bekannt zu machen,
- das Konzept der Saisonküche zu verankern,
- die Geschmäcke und Farben einer beinahe verlorenen Vielfalt wieder zu entdecken,
- für die Gesundheit der Menschen und der Erde gute Entscheidungen zu treffen und
- sich die Kriterien des fairen Handels und eines gerechten Preises für die Produzenten in der Nachbarschaft und auf der ganzen Welt anzueignen.

Über Informationen, Demonstrationen und Workshops können mit diesem neuen Know-how, dieser wieder entdeckten und geteilten Freude dauerhafte „Stadtfrüchte“ gesät werden. Dem eigentlichen Event vom 25. und 26. September wird ein **Frühling der Entdeckung der lokalen Früchte und Gemüse** vorausgehen, gefolgt von einer Aktion „Lebende Wohnungs- und Balkongärten“ rund um die Nahrungsmittelautonomie, die erste der menschlichen Freiheiten.

Hier einige der Sensibilisierungsaktionen, die im Frühling in Onex vorbereitet werden:

- Kreation eines Gütesiegels „Santé-proximité-goût“ („Gesundheit-Nachbarschaft-Genuss“) und Angebot dieses Labels an die Restaurants, Cafés und Geschäfte in der Gemeinde, Vorschlag einer Charta und Entwicklung von Aktionen mit jedem Unterzeichner für das Jahr 2010 und darüber hinaus.
- Kreation eines Logos und von Botschaften und Tischsets mit den verschiedenen Websites und Partnern der Aktion in Form von Lehrpfaden durch die Gemeinde.
- Herstellung von Informationsmaterialien und Verteilung von Materialien der Partner.
- Organisation von Aktivitäten mit den Schulen (Demonstrationen und kulinarische Workshops).
- Verschiedene Veranstaltungen für die Öffentlichkeit (geführte Besichtigungen, öffentliches Forum, Workshops und Demonstrationen, etc.).
- Präsentation der Früchte und Gemüse des Monats und Projekt Ernährungsworkshops.

Die Besinnung auf und die Gewöhnung an gesunde Reflexe ist in einem städtischen Umfeld eine Herausforderung, die Onex engagiert und mit Freude anpackt. Wir sind überzeugt, dass diese Mobilisierung ums Entdecken und Austauschen, um Kreativität und Freude zahlreiche Nachahmer finden wird. Sie ist eine schöne Illustration des Wieder-Zusammenfindens von Konsumenten und Erzeugern und der Entwicklung des Konsumenten zum „Konsum'akteur“, zum bewusst handelnden Konsumenten.

Weitere Informationen:

René LONGET, Bürgermeister der Stadt Onex 079 690 31 19

Laure GALLEGOS, Delegierte für nachhaltige Entwicklung und Energie der Stadt Onex, 022 879 59 59.



Appellation d'origine contrôlée Indication géographique protégée

Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Medienmitteilung
04.03.2010

An der „Woche der Genüsse“ den Goût der AOC-IGP-Spezialitäten entdecken

Das Degustieren echter, unverfälschter Delikatessen ist im Trend. Und was liegt näher, als hierzulande die unbekanntesten Seiten der Schweizer Traditionsprodukte zu entdecken. Die „Woche der Genüsse“ vom 16. bis 26. September 2010 bietet die Gelegenheit dazu. An zahlreichen Veranstaltungen kann man Geschichte, die Fertigung und Verarbeitung der typisch Schweizerischen Spezialitäten mit einer AOC oder einer IGP in ihrem Ursprungsgebiet hautnah erleben. Z. B. verwandelt ein Dorfkäser in Handarbeit die frische Milch zu einem der renommierten AOC-Käse, oder man lässt sich die Neuinterpretation einer traditionsreichen IGP-Wurst durch kreative Kochkünstler schmecken.

Die Schweiz hat eine riesige Palette von traditionellen Spezialitäten, welche durch ihren Namen fest mit ihrer Ursprungsregion verbunden sind. Wer denkt nicht an die grünen, saftigen Weiden des Freiburger Landes, wenn er in ein Stück Gruyère AOC beisst, oder an rot-weiss gefleckte, friedlich weidende Kühe vor dem Panorama von Eiger, Mönch und Jungfrau, wenn er „Berner Alpkäse AOC“ hört? Dennoch ist es für viele Leute ein Erlebnis, zu sehen, wie diese regionalen Spezialitäten in ihren Regionen verankert sind, und die Geschichten und Sagen zu hören, welche sich um diese zum Teil jahrhundertealten Delikatessen ranken.

Schweizer Produkte mit AOC-IGP: Swissness, Tradition und Genuss par excellence

26 traditionelle Schweizer Spezialitäten tragen bisher die Qualitätszeichen „AOC“ oder „IGP“. Diese Köstlichkeiten – seien es Käse, Charcuterie, Getreideprodukte, Gemüse, Früchte und Frucht-Schnäpse - werden alle in ihrer Heimatregion – ihrem „Terroir“ - hergestellt, nach althergebrachtem Rezept und dem traditionellen Savoir-Faire der Bäckermeister, der Käser und der Metzger. Dies macht aus jedem Laib AOC-Käse, jeder IGP-Wurst oder jedem AOC-Brot ein Unikat.

Die Bundes-Qualitätszeichen AOC-IGP garantieren dem Konsumenten aber nicht nur die traditionelle Herstellung, höchste Qualität und Rückverfolgbarkeit, sondern auch einen unvergleichlichen Genuss. Die AOC-IGP-Kontrollen bewerten nämlich als einziges Qualitätszeichen auch die geschmacklichen und aromatischen Eigenschaften der Spezialitäten.

Die „Woche der Genüsse“ ruft dazu auf, unbekannteste Spezialitäten entdecken, vergessen gegangene und neue Aromen zu schmecken und zu riechen, das Essen zu zelebrieren, sich Zeit zu nehmen fürs Einkaufen, fürs Kochen und Zubereiten, und sich bewusst zu werden über die Herkunft und Ingredienzien der Spezialitäten und Gerichte. Daher ist die Schweizerische Vereinigung der AOC und IGP stolz darauf, auch dieses Jahr Partner der „Woche der Genüsse“ zu sein. Sie wird am 18. September in der „Stadt der Genüsse“, Luzern, im Rahmen des cheese-festival.ch einen Degustationswettbewerb mit attraktiven Preisen durchführen. Testen Sie dort Ihr Wissen über die traditionsreichsten Schweizer Delikatessen.

Mehr Infos finden Sie auf www.aoc-igp.ch, www.gout.ch und www.cheese-festival.ch.

Schweizerische Vereinigung der AOC und IGP
Effingerstrasse 16, 3008 Bern
Tel. 031 381 49 52, Fax 031 381 49 54, info@aoc-igp.ch

Mit der Fourchette Verte essen ist eine Frage des guten Geschmacks!

Das Qualitätslabel „ Fourchette Verte“ steht zwar für eine gesunde und ausgewogene, aber selbstverständlich auch schmackhafte Ernährung. Dass es nun Partner der Schweizer Woche der Genüsse wird, passt perfekt zu diesem Bekenntnis, und die Förderer einer ausgewogenen Ernährung freuen sich darüber.

Mit dem Slogan « Fourchette verte, c'est trop bon ! » bringt das Werbematerial den jungen Leuten seit Jahren eine klare Botschaft: Ausgewogene Ernährung und Vergnügen gehören zusammen. Man kann also tatsächlich ausgewogen und zugleich schmackhaft essen! Es wird sogar sehr empfohlen, denn für ein Label für ausgewogene Ernährung ist die Geschmacksfrage ein wichtiges Element, und Erziehung spielt dabei eine grosse Rolle.

Die Woche der Genüsse will vor allem die jungen Generationen für die Freude am Genuss sensibilisieren und durch eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung die Gesundheit fördern. Es dürfte daher nicht überraschen, dass die Woche der Genüsse seit vielen Jahren mit gewissen kantonalen Fourchette Verte-Projekten zusammenarbeitet. Die Absicht, auf nationaler Ebene zusammen zu arbeiten, ist ein weiterer Schritt im geschichtlichen Aufbau der beiden Organisationen, besonders im Hinblick auf die Ausdehnung von zwei Projekten von der Romandie auf die ganze Schweiz. Beide wollen mit dieser Zusammenarbeit Synergien erzeugen. Die Fourchette Verte wird von Kanton zu Kanton je nach ihren Ressourcen mitmachen, ihre Kompetenzen und ihr Netzwerk beisteuern.

Zur Erinnerung: Fourchette Verte ist ein Qualitäts- und Gesundheits-Label für Restaurationsbetriebe, die Vergnügen und Gesundheit in Einklang bringen wollen, um die Gesundheit zu fördern und bestimmten Krankheiten vorzubeugen (einige Krebsleiden, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, Übergewicht). Fourchette Verte engagiert sich dafür, das Wissen über Ernährung und Gesundheit zu verbessern und dadurch das Verhalten der Restaurateure und in der Folge auch jenes der Verbraucher zu verändern.

Das Label ist allen Restaurationsbetrieben zugänglich, die Gerichte oder Tagesteller nach den Kriterien der Nahrungsmittelpyramide servieren. Am 31. Dezember 2009 waren 948 Betriebe mit insgesamt 86'753 Sitzplätzen im Besitz des Labels. Sie wenden sich vorwiegend an ein junges Publikum, haben sich den Kriterien der Fourchette Verte verpflichtet und bieten eine ausgewogene Ernährung an. Im vergangenen Dezember hat der Verband Fourchette Verte Schweiz seine ersten 10 Jahre gefeiert. Das Label, das inzwischen in der ganzen lateinischen Schweiz stark vertreten ist, schickt sich jetzt an, auch die Deutschschweiz zu erobern.

Kontakt:

Stéphane Montangero, Generalsekretär des Verbands Fourchette Verte Schweiz,
079 252 71 88