



PRESSEMAPPE

DIE GENUSSWOCHEN[®]

Pressekonferenz vom 28. August 2017
an der Ecole Hôtelière de Lausanne.

17. Schweizer Genusswoche
5. Schweizer Wein Woche



DIE GENUSSWOCHE® 2017 IN PARTNERSCHAFT MIT

Partner Gold



Partner Silber



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

INHALT

- 17. Schweizer Genusswoche vom 14. bis 24. September 2017: Der grösste Genuss-Event der Schweiz
- Claude Froté, Chefkoch, Pate der Genusswoche 2017
- Neuenburg, die Schweizer Genussstadt 2017
- Swiss Wine Week
- Unsere Partner
 - Fourchette Verte
 - Das Beste der Region

KONTAKTE

- Josef Zisyadis
Direktor der Schweizer Genusswoche / 079 355 21 41 / presse@gout.ch
- Sonja Lauener
Swiss Wine Promotion / 031 398 52 21 / sonja.lauener@swisswine.ch



Billige Lebensmittel kommen uns teuer zu stehen!

Finden Sie es logisch, aus Budgetgründen schlechte, langweilige, geschmacksarme Nahrungsmittel zu schlucken, die der Gesundheit schaden?

Finden Sie es normal, dass in der Schweiz 2 Millionen Tonnen Nahrung – eine Mahlzeit pro Tag und pro Person – im Abfall landen? Wir machen unsere Kühlschränke zu Filialen der Nahrungsmittelindustrie, weil es bequem ist, aus Defaitismus. Und dann ist uns diese Nahrung so wenig wert, dass wir 40% davon wegwerfen!

Die Einsamkeit beim Essen ist ein soziales Gift geworden, das auf die Erzeuger unserer Ernährungsgemeinschaft und auf uns Esser verheerende Auswirkungen hat.

Aber es gibt Lösungen, und sie hängen hauptsächlich von unseren persönlichen Entscheidungen ab: Wollen wir etwas Zeit aufwenden, um uns zu ernähren, oder täglich 2 bis 3 Stunden mit dem Handy oder vor dem Fernseher verbringen?

Bei der Genusswoche haben wir uns entschieden, aus den trostlosen Endlosschleifen der Nahrungsmittelindustrie auszubrechen. Wir wollen den persönlichen Kontakt mit den Bauern, den Züchtern, den Genusshandwerkern (Achtung, wir reden von Menschen, nicht von Betrieben!). Wir haben beschlossen, der Geselligkeit bei Tisch wieder ihren zentralen Platz in unserem Leben einzuräumen. Wir wollen, dass unsere Kinder von klein auf auch in der Schule, mit bio-Gemüsegeräten, das Recht auf eine Geschmackserziehung haben. Wir wollen Köche, Hüter der kulinarischen Tradition, die wirklich kochen, und nicht nur Schalen aufwärmen.

Deshalb haben wir eine Schweizer Genusswoche zubereitet, aus Liebe zum guten Essen und für das Recht auf Genuss!

www.gout.ch/de

Claude Froté, Genusspate 2017

Unser Botschafter ist dieses Jahr ein Chefkoch, der sich für eine innovative, originelle und ehrliche Küche einsetzt: „Mit dem Genuss ist es wie mit der Sünde: Wenn man einmal damit angefangen hat, ist es schwierig, wieder aufzuhören!“

www.gout.ch/de/pate-2017/

Neuenburg hat Geschmack!

Die Genussstadt 2017 besitzt ein reiches kulinarisches Erbe, das von der tausendjährigen Geschichte des Kantonshauptorts geprägt ist. In ihrem Programm mischt sie Genuss und Fantastisches.

<http://neuchatelvilledugout2017.ch/>

Hand in Hand mit der Schweizer Weinwoche!

700 Restaurants und 700 Weinproduzenten tun sich zusammen, um die hervorragende Qualität der Schweizer Weine bekannter zu machen. Zur Freude der Liebhaber schliesst



sich die Swiss Weine Week zum zweiten Mal der schweizerischen September-Genussplattform an.

<https://gourmet.swisswine.ch/de>

Magazin der Schweizer Genusswoche

Das 7. Magazin dient unserem Ziel, die Werte der Genusswoche zu vermitteln. Es erscheint in 120'000 Exemplaren in 3 Landessprachen und enthält das Programm mit 2000 Veranstaltungen.

www.gout.ch/wp-content/uploads/2017/08/MAG-DE_WEB_reduced.pdf

Bundesrat Didier Burkhalter eröffnet die Schweizer Genusswoche 2017

Der Bundesrat wird am Mittwoch, 13. September an einer Gala im Hotel Bellevue Palace in Bern den Startschuss geben. An dieser Gala in den Neuenburger Farben wird er voraussichtlich seine letzte öffentliche Rede halten ...

Unser Hauptpublikum: Kinder und junge Leute

65 Restaurants, 65 Winzer, Tausende von Bons! Mit den Genusswoche-Bons für gastronomische Essen können 16- bis 25-Jährige für nur 60 Franken in einem Spitzenrestaurant tafeln. Die Idee des für junge Leute erschwinglichen Gourmet-Essens findet Jahr für Jahr mehr Zuspruch, da sie gleichzeitig ein neues Publikum und begeisterte Gastronomen und Winzer mobilisiert.

<http://www.gout.ch/de/gastronomie-fuer-junge-leute/>

Die Genusswoche bekräftigt auch ihre Hauptaufgabe, Kindern und Jugendlichen die Genusswerte zu vermitteln. Dieses Jahr können die Nachwuchsgeniesser im ganzen Land erneut an einem Zeichenwettbewerb zum Thema Ernährung teilnehmen.

<http://www.gout.ch/de/wettbewerb/>

Gout.ch: Die Genusswebsite für das ganze Jahr!

Mit der kompletten Neugestaltung der Website der Schweizer Genusswoche haben Esser im ganzen Land endlich ein Suchinstrument für Genusssorte nicht nur während der Genusswoche, sondern während des ganzen Jahres!

<http://www.gout.ch/de/>





Pressemitteilung Swiss Wine Week 2017

Bern, 1. September 2017

Der Schweizer Wein wird in den Restaurants zelebriert

Gegründet im 2014, hat sich die Swiss Wine Week zu einem der wichtigsten Events entwickelt, um die Schweizer Weine in der Gastronomie des Landes zu präsentieren. Ursprünglich als Pilotprojekt von Swiss Wine Promotion (SWP) initiiert, hat sich die Organisation zum Ziel gesetzt, dem exzellenten Schweizer Wein eine Plattform zu bieten, bei der Weinproduzenten, das breite Publikum und Gastronomen im ganzen Land zusammengeführt werden.

Die Swiss Wine Week kurz erklärt

Die Swiss Wine Week fällt mit der «Genusswoche» vom 1. bis 24. September zusammen. Während diesen Wochen ist die breite Öffentlichkeit eingeladen, das Schweizer Weinangebot in den über 700 teilnehmenden Restaurants, welche auf der Webseite von Swiss Wine Week aufgeführt sind, neu oder wieder zu entdecken.

Eine neue Webseite für Gourmets

Damit die Suche nach einem Restaurant in ihrer Region einfacher wird, werden die Betriebe welche ein vielfältiges Schweizer Wein Angebot führen, auf einer neuen Webseite vereint. Die Online Plattform wurde komplett neu gestaltet und ist nun permanent aufrufbar, um die verschiedensten Restaurants und deren Weinangebot zu entdecken: gourmet.swisswine.ch.

Der Konsument findet hier Restaurants mit den verschiedensten Angeboten, Weinbars und sogar Weinkellereien mit einem gastronomischen Angebot aus der ganzen Schweiz.

Ein neues Label, um dem Konsumenten bei der Orientierung zu helfen

Das neue Label «Swiss Wine» zeichnet Weinkarten aus, die ein breites Angebot an Schweizer Weinen führen:

- 1 Glas = 1 bis 2 Weinbauregionen der Schweiz
- 2 Glas = 3 bis 4 Weinbauregionen der Schweiz
- 3 Glas = 5 bis 6 Weinbauregionen der Schweiz

Mit diesem Label ermutigen wir die Gastronomen Weine aus mehreren Regionen der Schweiz anzubieten. (Wallis, Waadt, Genf, 3-Seen, Deutschschweiz und Tessin.)

Ausgesuchte Perlen

Bereits über 200 Betriebe erfüllen die Kriterien, dass sie mit 3 Gläser ausgezeichnet wurden, dh Weine aus fünf oder sogar sechs Weinbauregionen werden in diesen Betrieben angeboten. Einige Betriebe haben sich komplett dem Schweizer Wein verschrieben und ihr Angebot umfasst Weine aus 24 Kantonen und mehr! Dazu gehören **das Hotel Alpha** in Thun, das **Hotel Terrasse am See** in Vitznau oder auch die **Auberge du Bouillet** in Bex.

Lebendige Inhalte für den Leser

Aus der Feder von Weinjournalist Knut Schwander gibt es immer wieder neue Portraits von verschiedenen Persönlichkeiten aus der Gastronomie, welche über ihre Passion, den Schweizer Wein und die Gastfreundschaft ganz allgemein bei einem guten Tropfen Wein darüber sprechen. Die Interviews sind unter der Rubrik « Aktualitäten » nachzulesen.

Die gelisteten Restaurants haben die Möglichkeit ihr Profil mit zusätzlichen Informationen und Sonderaktionen zu präsentieren und können mittels eigenem Account im professionellen Bereich die Daten selber verwalten.

Die Rolle von Swiss Wine

In der Schweiz stammt eine von drei getrunkenen Weinflaschen aus lokaler Produktion. Die Produktion ist aufgrund der begrenzten Fläche limitiert, ebenso sind die Präferenzen der Konsumenten eher auf ausländische Weine ausgerichtet. Somit befindet sich der Schweizer Wein stetig in grosser Konkurrenz mit ausländischen Weinen im eigenen Land. Die Aufgabe von Swiss Wine ist es nationale Projekte zu lancieren, welche den Schweizer Wein im Inland fördern.

Kontakt

Swiss Wine Week 2017

Swiss Wine Promotion
Belpstrasse 26
3007 Bern
www.swisswine.ch
gourmet@swisswine.ch

Bilder zu Ihrer Verfügung





Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

Fourchette verte: gesund essen ist auch Geschmackssache!

Das Qualitäts- und Gesundheits-Label Fourchette verte hat sich vor allem als Garant für eine gesunde und ausgewogene Ernährung einen Namen gemacht. Nicht vergessen werden darf dabei jedoch der Genuss. In diesem Sinne entspricht die Partnerschaft mit der Genusswoche genau den Grundsätzen von Fourchette verte.

Unter dem Slogan « Fourchette verte schmeckt so gut! » macht Fourchette verte mit seinem Promotionsmaterial für Kinder seit mehreren Jahren darauf aufmerksam, dass sich eine ausgewogene Ernährung und Essvergnügen keineswegs ausschliessen müssen. Im Gegenteil: Man kann gesund essen und es sich gleichzeitig schmecken lassen! Dies wird sogar ausdrücklich empfohlen, schliesslich ist der geniesserische Aspekt von grosser Wichtigkeit für ein Label der ausgewogenen Ernährung.

Die Genusswoche hat namentlich zum Ziel, Kinder und Jugendliche für genussvolles Essen zu sensibilisieren, und die Gesundheit durch eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung zu fördern. Entsprechend ist es nicht verwunderlich, dass die Genusswoche vielerorts auf kantonaler Ebene bereits mit Fourchette verte zusammen arbeitet. 2017 hat Fourchette verte Schweiz zum dritten Mal ein Thema für alle kantonalen Sektionen festgelegt. Das Thema, welches von den kantonalen Koordinatorinnen gewählt wurde, ist „Kürbisgewächse“. Das Ziel dieser Wahl ist es, auf die grosse Vielfalt der Kürbisgewächse (von Pâtisson bis zur Papaya) und daraus hergestellten Speisen aufmerksam zu machen. Ein Kit einigen Rezepten und weiteren Inhalten steht zur Verfügung unter www.fourchetteverte.ch/kit.

Zur Erinnerung: Fourchette verte ist ein Qualitäts- und Gesundheits-Label für Restaurationsbetriebe, das Essvergnügen und Gesundheitsförderung verbindet. Es hat zum Ziel, durch ausgewogene Ernährung die Gesundheit zu fördern und Krankheiten wie etwa bestimmten Krebsleiden, Herz-Kreislauf-Krankheiten, Diabetes und Übergewicht vorzubeugen. Fourchette verte möchte dabei nicht nur auf das Verhalten der Restaurantbetreiber einwirken, sondern indirekt auch auf die Essgewohnheiten der Konsumenten.

Das Label richtet sich an alle Inhaber von Restaurationsbetrieben und zeichnet Betriebe aus, die ausgewogene Tagesmenüs und Gerichte entsprechend der Schweizer Lebensmittelpyramide anbieten. Am 30. Juni 2017 zählte das Label 1'567 Betriebe mit insgesamt mehr als 100'000 Sitzplätzen, die hauptsächlich von einem jungen Publikum eingenommen werden. Fourchette verte ist in der ganzen lateinischen Schweiz, sowie in mehreren Deutschschweizer Kantonen verbreitet. Im Oktober 2013 konnte der Verband Fourchette verte Schweiz das 20-jährige Jubiläum des Labels feiern.

Kontakt :

Stéphane Montangero, Generalsekretär Verband Fourchette verte Schweiz

smo@fourchetteverte.ch

079/252.71.88

www.fourchetteverte.ch

Fourchette verte Schweiz

Generalsekretariat: Av. de Provence 12 – 1007 Lausanne – Tel. 021 623 37 18 – Fax 021 623 37 38 – info@fourchetteverte.ch

Koordination Deutschschweiz: c/o SGE - Schwarztorstrasse 87 – Postfach 8333 – 3001 Bern – Tel. 031 385 00 16 – esther.jost@fourchetteverte.ch

www.fourchetteverte.ch – wird unterstützt von Gesundheitsförderung Schweiz und den Kantonen

«Das Beste der Region»

Forelstrasse 1 • 3072 Ostermundigen
www.regionalprodukte.ch
info@regionalprodukte.ch
Telefon 031 938 22 11



Medienmitteilung vom 28. August 2017

Regional erleben – saisonal geniessen!

Der Slogan ist Programm: Im Rahmen der etablierten Nationalen Genusswoche vom 14. bis 24. September 2017 präsentiert «Das Beste der Region» eine Auswahl von Anlässen, die den Gästen ein regionales und saisonales Sinneserlebnis garantieren.

Die Nationale Genusswoche® steht für Genuss, Qualität, Austausch und Begegnung. Der Verein «Das Beste der Region» setzt noch zwei Mehrwerte hinzu: Regionalität und Saisonalität! Zusammen mit rund vierzig teilnehmenden Partnerinnen und Partnern präsentiert «Das Beste der Region» echt regionale Anlässe, welche zum Genuss einladen: Das Angebot geht vom Besuch attraktiver Märkte über das Geniessen eines gemütlichen Bauern-Zmorgens bis hin zum Kennenlernen des Handwerks von Holzofen-Bäckern und Alpkäsern – und noch weiter.

Regionaler Genuss steht auch für die Berücksichtigung des saisonalen Angebots. Die Gastgeberinnen und Gastgeber garantieren durch die Teilnahme-Kriterien von «Das Beste der Region» für ihr regionales Angebot und ihre Verbundenheit mit der Region.

Die einzelnen Veranstaltungen finden Sie unter: <http://www.regional-erleben.ch/veranstaltungen.html>

«Das Beste der Region»

«Das Beste der Region» setzt sich dafür ein, dass regionalen Produkten und dem Handwerk zu ihrer Herstellung wieder grössere Bedeutung zukommt.

Der Verein unterstützt die ihm angeschlossenen Regionalmarken aus den Kantonen Aargau, Bern, Jura, Solothurn, Zürich und der Zentralschweiz bei der Vermarktung ihrer Regionalprodukte.

Medienkontakt «Das Beste der Region»

«Das Beste der Region»
Forelstrasse 1
3072 Ostermundigen
www.regionalprodukte.ch

Nadine Degen, Geschäftsführung, 031 938 22 12, 079 824 43 68
nadine.degen@regionalprodukte.ch