

# *Pressedossier*

*Pressekonferenz vom 7. März 2017*

## **17. Schweizer Genusswoche**

**14.-24. September 2017**

  
Slow Food® CH



 **LOTÉRIE  
ROMANDE**  
[www.entraide.ch](http://www.entraide.ch)

  
**BIO SUISSE**

  
ECOLE HOTELIERE  
**LAUSANNE**  
Since 1893

  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

# *Inhaltsverzeichnis*

- 1. Pressemitteilung 17. Schweizer Genusswoche**
- 2. Claude Frôté, Pate der Schweizer Genusswoche 2017**
- 3. La Charte**
- 4. Pressemitteilungen unserer Partner**
  - 4.1. Swiss Wine Week**
  - 4.2. Das Beste das Region**
- 5. Anmeldeformular 2017**
- 6. Kontakte**



## **Pressecommuniqué mit Sperrfrist 7. März 2017, 12 Uhr**

- **Claude Frôté, „Pate der Schweizer Genusswoche 2017“**
- **17. Schweizer Genusswoche: Die Anmeldung ist eröffnet!**
- **Neuenburg „Schweizer Genussstadt 2017“**

### **Claude Frôté, Pate der Schweizer Genusswoche 2017, Terroir-Botschafter des Drei-Seen-Lands**

Claude Frôté, Sternekoch und Vizepräsident der Grandes Tables de Suisse, hat das Abenteuer der Schweizer Genusswoche zusammen mit Fredy Girardet, Philippe Rochat, Claude Wenger und Philippe Chevrier von Anfang an begleitet. In seiner Küche veredelt er Terroir-Produkte des Drei-Seen-Lands mit exotischen Noten. Und eine weitere Stärke des Sternekochs: Er ist auch Winzer!

<http://www.le-bocca.com/>

<http://www.frote.ch/>

### **Die Anmeldung für die 17. Schweizer Genusswoche 2017 (14.-24. September) ist eröffnet!**

Alle Personen, Vereinigungen und Genusssorte, die eine Veranstaltung organisieren möchten, sind eingeladen, sich bis am 30. April 2017 mit einem Formular oder direkt auf den Websites [www.gout.ch](http://www.gout.ch) / [www.genusswoche.ch](http://www.genusswoche.ch) / [www.settimanadelgusto.ch](http://www.settimanadelgusto.ch) zu bewerben. Die 14 kantonalen/regionalen Qualitätskomitees in der ganzen Schweiz werden die Bewerbungen Anfang Juni 2017 auf der Basis der Charta der Schweizer Genusswoche abschliessend prüfen.

### **Neuenburg „Schweizer Genussstadt 2017“**

Als Schweizer Hauptstadt des Genusses 2017 wird sich Neuenburg während des ganzen Jahres auf kulinarische Abenteuer einlassen. Hauptziel: Mit grossen, brückenbauenden Volksveranstaltungen für das kulinarische Erbe Neuenburgs werben.

<http://www.neuchatelvilledugout2017.ch>

## Claude Frôté, Pate der Schweizer Genusswoche 2017

Sein Vater hätte sich gewünscht, dass er Anwalt wird. Claude Frôté ist ein Chefkoch geworden, der gern plädiert und gute Produkte liebt. Er engagiert sich mit demselben Feuer für die delikatsten Felchen des Neuenburgersees wie für die exotischen Düfte orientalischer Gewürze und die knackige Frucht seines Pinot Noir aus La Neuveville. Diese Mischung zieht sich wie ein roter Faden durch seine erfinderische, ursprüngliche und ehrliche Küche.



Der Sterne-Chef des La Bocca in Saint-Blaise, ein Geniesser mit ausgeprägtem Sinn für die Gastfreundschaft, ist begeisterter Botschafter der Terroir-Produkte des Drei-Seen-Lands von den Fischen aus dem See bis zu den Käsen aus dem Jura. "Wir haben hervorragende Produkte. Das können Sie schreiben: Unsere Gruyères AOP d'Alpage lassen die Freiburger vor Neid erblassen."



# CHARTA DER SCHWEIZER GENUSSWOCHE

Der Geschmack von Produkten, die eine Geschichte zu erzählen haben, ist oft wenig bekannt. Unsere Küche wird zunehmend industrialisiert. Wir nehmen uns für die Ernährung immer weniger Zeit und essen zu oft allein.

## Was will die Schweizer Genusswoche?

### ***Den Genuss und die Freude am Essen fördern***

Die Genusswoche will Lust auf kulinarische Entdeckungen machen. Sie soll dazu einladen, in Museen zu degustieren, unsere Beziehung zur Ernährung zu überdenken und unsere Neugier auf die Herkunft unserer Nahrungsmittel wecken. Sie soll uns daran erinnern, dass wir beim Essen Kräfte sammeln und geniessen.

### ***Die Genuss-Akteure zusammenscharen und den Austausch begünstigen***

Die Genusswoche schafft Treffpunkte für Menschen, die gern gut essen. Sie begünstigt den Austausch zwischen den Fachleuten der Ernährungsberufe und soll dazu anregen, die gesamte Ernährungsgemeinschaft zu vernetzen.

### ***Zur Organisation von Veranstaltungen motivieren***

Die Genusswoche will zur Organisation von Veranstaltungen motivieren, an denen jeder Teller und jedes Glas Genussfreuden verheissen. Sie stellt authentische Produkte in den Mittelpunkt und feiert die Geselligkeit bei Tisch.

## Die Ziele der Genusswoche

Die Schweizer Genusswoche ist mit ihren Veranstaltungen in der ganzen Schweiz und ihrem Magazin ein fröhliches nationales Fest, das dazu beiträgt:

- die Vielfalt der in unserem Land vertretenen Geschmäcke und Ernährungskulturen aufzuwerten
- die Traditionen zu erhalten und die kulinarische Innovation zu begünstigen
- das handwerkliche Know-how zu pflegen und anzuerkennen
- die lokale und nachhaltige Produktion zu fördern
- junge Leute für den Genuss, für den Respekt vor den Lebensmitteln, für die Freude am Kochen und am gut Essen zu sensibilisieren
- die Verbraucher auf die Saisonabhängigkeit der Produkte und auf die Ernährungssouveränität aufmerksam zu machen
- durch eine vielfältige und ausgewogene Ernährung die Gesundheit zu fördern

## Jeder Organisator verpflichtet sich:

- eine Veranstaltung anzubieten, die dem Genuss, der Küche und der Freude am Essen gewidmet ist
- mit authentischen Produkten zu arbeiten, bei denen der Mensch und das Herkunftsgebiet eine Hauptrolle spielen
- seiner Veranstaltung möglichst im Sinne eines oder mehrerer Ziele dieser Charta einen pädagogischen Aspekt zu geben
- den Austausch und die Geselligkeit zu fördern

Lausanne, Januar 2016





## Medienmitteilung Swiss Wine Week 2017

Bern, den 7. März 2017

### **„Swiss Wine Week“ 2017: Gastbetriebe und Swiss Wine Promotion drücken aufs Tempo**

***Erfolg verpflichtet, die „Swiss Wine Week“ ist einmal mehr startbereit. Sogar besser als zuvor, mit zusätzlich gezielten, spielerischen Aktivitäten während des ganzen Jahres: Wettbewerbe, sympathische Treffpunkte und Werbeaktionen. Weinfreunde, Liebhaber und Teilnehmer der Schweizer Weinszene, auf die Plätze, fertig, los!***

Innert drei Jahren hat sich die „**Swiss Wine Week**“ als Meilenstein im Schweizer Eventkalender profiliert. Das Projekt wurde durch Swiss Wine Promotion – das offizielle Organ, das die Schweizer Weine und ihre hervorragende Güte fördert – in die Wege geleitet und durch die grossartige Kommunikationsarbeit der Vereinigung „Vinea“ unterstützt. Im vergangenen Jahr konnte die „**Swiss Wine Week**“ **300 Weinproduzenten und 300 Gastbetriebe vereinen.**

Dieser Erfolg hat Swiss Wine Promotion ermutigt aufs Gaspedal zu treten. Ab 2017 werden die punktuellen Veranstaltungen in ein permanentes Projekt eingegliedert. **Das ganze Jahr hindurch werden, im Zusammenhang mit Gastbetrieben, zahlreiche Aktivitäten und Events geboten.** Ein ehrgeiziges Vorhaben, das eine überdachte Struktur und konkrete Projekte vereint:

#### **Für den Konsumenten: ein Verzeichnis der Örtlichkeiten, in denen der Schweizer Wein als König herrscht**

- Ab Mai steht ein neues kostenloses digitales Verzeichnis zur Verfügung. Es beinhaltet mehrere Hundert ausgewählte Adressen von Örtlichkeiten, die den Genuss und die Entdeckung des Schweizer Weines begünstigen (Restaurants, Weinbars, Degustationskeller, usw.).
- Die bereits berühmte „**Swiss Wine Week**“, die in Zusammenarbeit mit der „**Genusswoche**“ vom 1. bis 24 September 2017 stattfindet, wird das Highlight des Projektes sein. Das Event wird mit einem Wettbewerb bereichert, bei dem es 200 Gutscheine à 80 Franken zu gewinnen gibt. Diese Gutscheine im Gesamtwert von 16'000 Franken sind in den Restaurants bei der Bestellung von Schweizer Wein geltend zu machen.

## **Für den Gastbetriebe: im Rampenlicht stehen**

- Swiss Wine Promotion wird monatlich eine Persönlichkeit aus dem Sport- oder Kulturmilieu in ein Restaurant einladen, für einen Treff und eine Mahlzeit mit Knut Schwander, Verantwortlicher des Gourmetführers GaultMillau in der Westschweiz. Dabei werden die Tischgespräche, die Kommentare und die Emotionen bei Speis und Trank von Schweizer Wein regelmässig auf [www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch) veröffentlicht.
- Swiss Wine offeriert zudem den teilnehmenden Betrieben die Möglichkeit, ihre Aktivitäten und Verkaufsförderungen rund um den Schweizer Wein zu melden, damit sie auf der Website veröffentlicht und der Mitgliedschaft kommuniziert werden.
- Die von den Konsumenten bevorzugten Gastbetriebe werden 1'000-Franken-Gutscheine im Gesamtwert von 10'000 Franken gewinnen. Diese Gutscheine sind beim Kauf von Schweizer Weinen bei den Produzenten einzulösen.

Die für dieses Projekt investierten Beiträge sind beachtlich, doch kommen sie schlussendlich den Winzern zugute.

## **Wozu diese ganzen Bemühungen?**

Der Einsatz, die Qualität der Schweizer Weine zu unterstützen und zu fördern, hat sich gelohnt. Die internationalen Anerkennungen (Parker, Decanter, ...) sind Beweise dafür. Doch die Konkurrenz der ausländischen Weine bleibt weiterhin unerbittlich und verlangt somit eine unermüdliche Kommunikationsarbeit.

Restaurateure und Gastwirte sind erstrangige Entscheidungsträger. Mit dieser Aktion werden neue Kontakte geknüpft und enge Beziehungen aufgebaut.

### **Kontakt:**

Swiss Wine Promotion  
Jean-Marc Amez-Droz, Secrétaire général  
Rue de Gravelone 74, 1950 Sion, Suisse  
Mobile: +41 79 220 5107  
email: [jmad@swisswine.ch](mailto:jmad@swisswine.ch)  
[www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch)



«Das Beste der Region»

Forelstrasse 1  
3072 Ostermundigen

Telefon 031 938 22 11  
info@regionalprodukte.ch  
www.regionalprodukte.ch

Kontaktperson:  
Monika Oeggerli  
Telefon 031 938 22 14  
[monika.oeggerli@regionalprodukte.ch](mailto:monika.oeggerli@regionalprodukte.ch)



## Medienmitteilung vom 7. März 2017

### Regional erleben – saisonal geniessen!

**Vom 14. bis am 24. September 2017 werden ein weiteres Mal Köstlichkeiten genussvoll in Szene gesetzt. Im Rahmen der etablierten Nationalen Genusswoche präsentiert «Das Beste der Region» eine Auswahl von Anlässen, die den Gästen ein regionales und saisonales Sinneserlebnis garantieren.**

Genuss, Qualität, Austausch und Begegnung stehen im Zentrum der diesjährigen Nationalen Genusswoche, die vom 14. bis am 24. September in der ganzen Schweiz stattfindet.

Der Verein «Das Beste der Region» hat mit seinen regionalen Genusswochen seit Jahren den Auftakt für die Nationale Genusswoche gegeben. Die Einbettung des regionalen Angebots in die nationale Plattform ist darum eine logische Folge.

In diesen zehn Tagen im September werden die Sinne verwöhnt, angeregt und getestet. «Das Beste der Region» rückt zusätzlich die Regionalität in den Fokus.

Die regionale Herkunft von Produkten ist vielen Konsumenten wichtig. Um diesem Bedürfnis auch beim Geniessen ausser Haus zu entsprechen, präsentiert «Das Beste der Region» den Slogan „regional erleben – saisonal geniessen“ für gelebte Regionalität. Der Gastgeber garantiert an Hand der vorgegebenen Teilnahme-Kriterien für sein regionales Angebot und seine Verbundenheit mit der Region.

**Mehr Informationen über die Veranstaltungen finden Sie unter:**

**[www.regionalprodukte.ch/veranstaltungen](http://www.regionalprodukte.ch/veranstaltungen)**

#### **«Das Beste der Region» - edler Genuss aus der Region**

«Das Beste der Region» setzt sich ein, damit der Wichtigkeit von lokalen und regionalen Traditionen und Rohstoffen wieder stärker Rechnung getragen wird.

Die Regionalmarken und Bauernverbände der Kantone Aargau, beider Basel, Bern, Jura, Solothurn, Zürich sowie der Zentralschweiz haben sich zum Verein «Das Beste der Region» zusammengeschlossen. Unser Ziel ist es, den Absatz regionaler Lebensmittelspezialitäten zu fördern und somit die Wertschöpfung in den Regionen zu steigern. Wir unterstützen Produzenten, Verarbeiter und Direktvermarkter im Marketing und in der Kommunikation und übernehmen die Aufgaben einer Anlauf-, Vermittlungs- und Koordinationsstelle.

## Die Charta der Genusswoche®

Die Genusswoche soll Lust machen auf kulinarische Entdeckungen, aufs Probieren und Degustieren, sie soll dazu anregen, unsere Beziehung zur Ernährung zu hinterfragen und uns auf die Herkunft unserer Nahrungsmittel neugierig machen. Sie soll uns daran erinnern, dass wir beim Essen ausspannen, auftanken und geniessen.

Die Genusswoche will die Organisation von Veranstaltungen fördern, bei denen **der Genuss auf unseren Tellern** und in unseren Gläsern im Mittelpunkt steht. Sie will die Geselligkeit bei Tisch aufwerten und authentische Produkte in den Vordergrund stellen.

Die Qualitätskomitees aller Kantone und Sprachregionen werden besonders originelle und beispielhafte Veranstaltungen auszeichnen. Diese werden im Programm und auf der Website hervorgehoben.

## Die Ziele der Genusswoche®

- ⇒ die Vielfalt der Geschmäcke und der Ernährungskulturen aufwerten
- ⇒ die kulinarische Tradition erhalten und die Innovation fördern
- ⇒ das handwerkliche Know-how aufwerten
- ⇒ die lokale und nachhaltige Produktion fördern
- ⇒ die jungen Leute für den Geschmack, für den Respekt vor den Nahrungsmitteln und für die Freude am Kochen und am gut Essen sensibilisieren
- ⇒ den Verbrauchern die Saisonalität der Produkte und die Nahrungsmittelsouveränität nahebringen
- ⇒ mit einer vielfältigen und ausgewogenen Ernährung die Gesundheit fördern

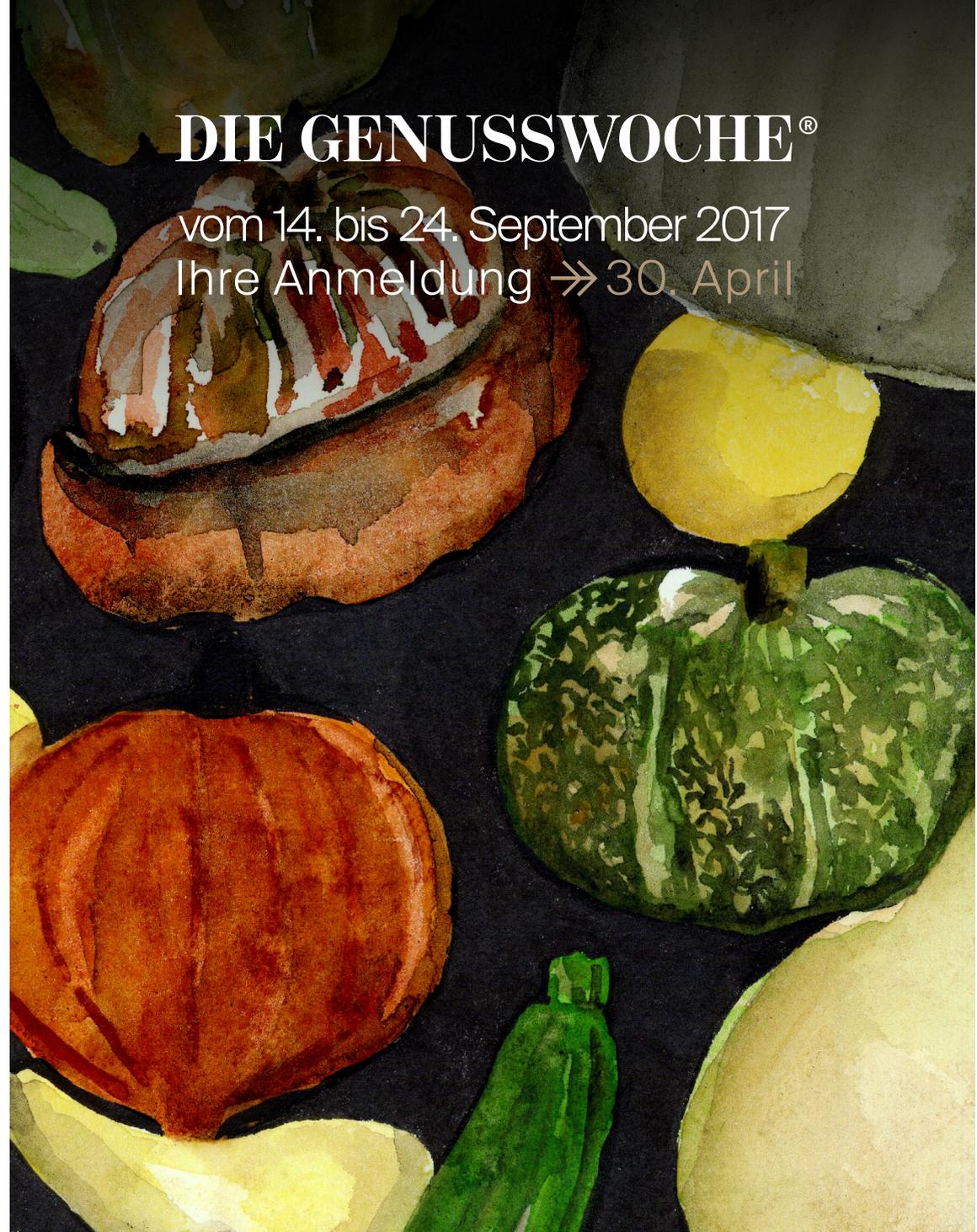
## Jeder Organisator verpflichtet sich

- ⇒ eine Veranstaltung anzubieten, die den Geschmack, die Kochkunst und die Freude am Essen aufwertet
- ⇒ mit hochwertigen Produkten zu arbeiten
- ⇒ sich bemühen, seiner Veranstaltung einen pädagogischen Aspekt zu geben
- ⇒ den Austausch und die weltoffene und harmonische Geselligkeit zu fördern



# DIE GENUSSWOCHHE®

vom 14. bis 24. September 2017  
Ihre Anmeldung ⇒ 30. April



Bitte auf [www.genusswoche.ch](http://www.genusswoche.ch) anmelden  
oder das Formular auf der Rückseite ausfüllen

# DIE GENUSSWOCHE®

»»» Veranstaltungen in der ganzen Schweiz zur Aufwertung des Geschmacks und der Freude am guten Essen «««

**Titel Ihrer Veranstaltung** ( max. 20 Zeichen )

.....

**Beschreibung** ( max. 40 Zeichen )

.....

( Eine längere Beschreibung und ein Bild können auf der Website veröffentlicht werden. Bitte senden Sie uns diese per E-Mail. )

**Ihre Kontaktadresse**

» Firma :

» Kontaktperson :

» Adresse :

» PLZ, Ort :

» Kanton :

» Telefon :

» E-Mail :

» Website :

**Daten und Zeiten** (Bitte Datum / Daten Ihrer Wahl einkreisen)

» Do 14 » Fr 15 » Sa 16 » So 17 » Mo 18 » Di 19

» Mi 20 » Do 21 » Fr 22 » Sa 23 » So 24.09

Mittag  Abend  Andere : .....  
(Daten oder Zeiten)

**Ist eine Reservation erforderlich?**

nein  empfohlen  unentbehrlich

» Platzzahl beschränkt auf :

Zugang für Menschen mit Behinderungen inkl. WC

**Zielpublikum**

für alle

nicht öffentlich

**Preis Ihrer Veranstaltung**

gratis  CHF .....

von CHF ..... bis CHF .....

**Zu welcher Kategorie gehört Ihre Veranstaltung?**

zu Tisch » Restaurants, Menü,  
Degustation,  
Brunch, etc.

Animation » Kurs, Workshop,  
Kultur, Besichtigung,  
Bummel, etc.

Genussfest » Markt, Veranstaltung,  
Stadtpräsident am Herd, etc.

Schulen » eingeladene Schulen,  
Schulveranstaltungen, etc.

**Sind Sie Mitglied einer Vereinigung?**

Slow Food  AOP-IGP  Fair trade

Fourchette Verte  IP Suisse  BioSuisse

Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte

GastroSuisse

**Ort Ihrer Veranstaltung** (wenn von Ihrer Adresse abweichend)

» Firma :

» Kontaktperson :

» Adresse :

» PLZ, Ort :

» Kanton :

» E-Mail :

» telefon :

**Anmeldegebühren**

» CHF 200 / für 1-2 kommerzielle Veranstaltungen

» CHF 100 / eingeladener Genusshandwerker

» gratis für Schulveranstaltungen, eingeladene Schul-  
klassen, Mitglieder von Partnervereinigungen,  
mehr Details über [www.genusswoche.ch](http://www.genusswoche.ch)

» anderes Gesuch auf Gebührenbefreiung :

» Ihre Unterschrift :

.....  
Die angemeldeten Veranstaltungen werden von den kantonalen Qualitätskomitees geprüft. Ihre Entscheidung wird Ihnen im Juni mitgeteilt. Danach können Sie Ihre Veranstaltung mit dem Werbematerial der Genusswoche® ankündigen. Gleichzeitig werden sie auch auf der Website [www.genusswoche.ch](http://www.genusswoche.ch) und im Veranstaltungsprogramm veröffentlicht, das in 120'000 Exemplaren erscheint.



**Bitte senden Sie uns Ihre Anmeldung an**

La Semaine du Goût® / Avenue Dapples 21  
CP 99 / 1001 Lausanne / [secretariat@gout.ch](mailto:secretariat@gout.ch)  
Tél. +41 21 601 58 03 / Fax +41 21 601 58 06  
oder melden Sie sich auf [www.genusswoche.ch](http://www.genusswoche.ch) an



## ***Kontakte***

Josef Zisyadis  
Directeur de la Semaine suisse du Goût  
079 355 21 41  
[presse@gout.ch](mailto:presse@gout.ch)

Claude Frôté  
Le Bocca, Saint-Blaise (NE)  
078 629 00 02  
[info@frote.ch](mailto:info@frote.ch)

