



PRESSEMAPPE

DIE GENUSSWOCHE®

Pressekonferenz vom 5. März 2018
im Restaurant Rigiblick in Zürich.

18. Schweizer Genusswoche



DIE GENUSSWOCHE® 2018 IN PARTNERSCHAFT MIT

Partner Gold



Suisse. Naturellement.



Inhaltsverzeichnis

- 1. Pressemitteilung Schweizer Genusswoche 2018**
- 2. Dominik Flammer, Pate der Schweizer Genusswoche 2018**
- 3. Lugano, Genussstadt 2018**
- 4. Charta**
- 5. Anmeldeformular 2018**

Kontakte

Schweizer Genusswoche
Josef Zisyadis - Direktor
079 355 21 41
presse@gout.ch

Swiss Wine Promotion
Sonja Lauener – PR
031 398 52 21
sonja.lauener@swisswine.ch



Pressecommuniqué **Sperrfrist 5. März 2018, 12.00 Uhr**

- **Dominik Flammer, „Pate der Schweizer Genusswoche 2018“**
- **18. Schweizer Genusswoche: Die Anmeldung ist eröffnet!**
- **Lugano „Schweizer Genussstadt 2018“**
- **SwissWine und Genusswoche**

Dominik Flammer, Pate der Schweizer Genusswoche 2018

Dominik Flammer, Journalist, Schriftsteller und intimer Kenner der Geschichte der regionalen Produkte, ist der glückliche Pate der Genusswoche 2018. Der Verfasser des spannenden Werk über die „Fromages Suisses“, (Glénat, 2010 – s. Kasten) lässt uns in der bemerkenswerten Trilogie über „Das kulinarische Erbe der Alpen“ (AT-Verlag, 2012) mit Begeisterung und Witz an seiner analytischen Sicht auf die Entwicklung unserer Beziehung zu den Nahrungsmitteln teilhaben. Er erhellt die faszinierende Entwicklung des kulinarischen Erbes der Schweiz – ein pionierhaftes Modell des globalen Markts – und zeigt, wie wichtig die Erhaltung unseres heimischen Erbes ist, insbesondere dank der Genusswoche und dem Engagement grosser Küchenchefs. Optimistisch freut er sich über die aktuelle Bewusstseinsbildung, mit der die Schweizer Produkte Boden zurückgewinnen.

<https://publichistory.ch/>

Die Anmeldung für die 18. Schweizer Genusswoche 2018 (13.-23. September) ist eröffnet!

Alle Personen, Vereinigungen und Genusssorte, die eine Veranstaltung organisieren möchten, sind eingeladen, sich bis am 30. April 2018 mit einem Formular oder direkt auf der Website www.gout.ch zu bewerben. Die 14 kantonalen/regionalen Qualitätskomitees in der ganzen Schweiz werden die Bewerbungen Anfang Juni 2018 auf der Basis der Charta der Schweizer Genusswoche abschliessend prüfen.

Lugano „Schweizer Genussstadt 2018“

Lugano Schweizer Wein- und Gastronomiehauptstadt 2018: Ein Anlass für ein grosses Volksfest mit allen herausragenden Tessiner Produkten.

Ab April werden die Stadt und ihr Bezirk zur Bühne für verschiedene Veranstaltungen um Essen und Kultur, Kunst, Musik, Fotografie und viele andere Initiativen, die sich der Genusswoche vom 13. bis 23. September anschliessen, in der ein Genussdorf für Feinschmecker und Schlemmer eingerichtet wird. an Workshops und Degustationen, Märkten, Showcookings und Unterhaltungsangeboten werden der Geschmack und die Ernährung in zahlreichen gastronomischen, kulturellen, bildenden, touristischen und sportlichen Aspekten im Mittelpunkt stehen. Wahrzeichen der Veranstaltung wird das Klösschen (im Tessin „*la polpetta*“) sein, ein Symbol für den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung und universelles Gericht.

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



Genusswoche und Swiss Wine: Vertiefte Partnerschaft

Die vor drei Jahren begonnene gemeinsame Organisation der Genusswoche und der Swiss Wine Week führt heute bei den Restaurants zu einer verstärkten Kundenwerbung.

swisswinegourmet.ch ist das Online-Verzeichnis zur Förderung der Aktivitäten von Swiss Wine Promotion mit Bezug zur Gastronomie. Der vor einem Jahr eingeführte, für Mobiltelefone entwickelte Guide soll mit der Zeit alle Weinkeller, Weinbars und Restaurants erfassen, die für die Qualität und die Vielfalt der Schweizer Weine werben.

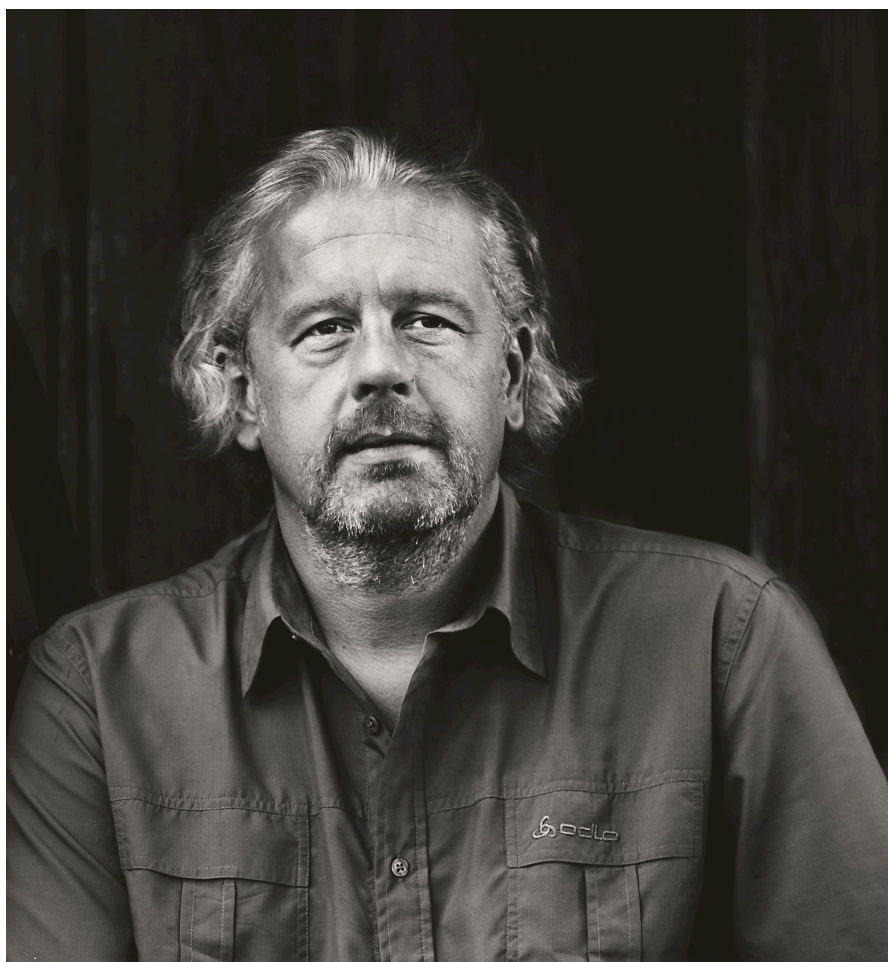
Im viersprachigen Verzeichnis finden sich auch redaktionelle Inhalte und eine Liste der von den Gastronomen angebotenen Veranstaltungen, darunter die Genusswoche, für die es ein zusätzliches Schaufenster ist.

<http://swisswinegourmet.ch>



Dominik Flammer

Pate der Genusswoche 2018



Dominik Flammer, Journalist, Schriftsteller und intimer Kenner der Geschichte der regionalen Produkte, ist der glückliche Pate der Genusswoche 2018. Der Verfasser des spannenden Werks über die „Fromages Suisses“ (Glénat), lässt uns in seiner bemerkenswerten Trilogie über „Das kulinarische Erbe der Alpen“ (AT-Verlag) an seiner Sicht auf die Entwicklung unserer Beziehung zu den Nahrungsmitteln teilhaben. Optimistisch freut er sich über die aktuelle Bewusstseinsbildung, mit der die Schweizer Produkte Boden zurückgewinnen. In seinen Augen eine begeisternde Entwicklung, genährt von Institutionen wie „ProSpecieRara“ oder „Fructus“, die sich der Aufwertung selten gewordener einheimischer Produkte widmen, und von erfolgreichen Veranstaltungen wie den Märkten für regionale Produkte (Kirschen, Äpfel, Rüebl...), die zehntausende Besucher anziehen. Dominik Flammer begrüsst auch die zunehmende Zusammenarbeit der gehobenen Gastronomie mit den einheimischen Produzenten, eines der besten Werbeinstrumente für die regionalen Produkte, die dies verdienen.





Genussstadt Lugano 2018, eine Gastronomie- und Weinstadt, wie Sie noch keine gesehen haben!

Die Schweizer Genussstadt ist dieses Jahr wieder im Tessin zu finden. Hauptdarsteller ist das Essen, der höchste Ausdruck der Geschichte, der Kultur und der Traditionen einer einzigartigen Region.

Lugano, 05.03.2018

2018 ist die Schweizer Hauptstadt der Gastronomie und des Weins wieder im Tessin zu finden, und es soll eine unvergessliche Ausgabe werden. Die Genussstadt Lugano hat für alle Besucher der Genusswoche bereits einen Platz reserviert, aber auch schon für die Monate zuvor. An der sonntäglichen Tafel der Schweiz wird zwischen Kultur, Geschichte und Veranstaltungen ein traditionelles Rezept auf der Basis hervorragender Produkte aus der Region serviert. Aber nicht nur! Lugano zeigt sich weltoffen, von herzlicher Gastfreundschaft, mit prächtigen Landschaften und natürlich den einheimischen Köstlichkeiten aus Küche und Keller. Die Gelegenheit ist einmalig, um die Stadt, die Region und den ganzen Kanton mit seinen tausend Gesichtern, seinen einheimischen Köstlichkeiten – dem Stolz der Tessiner – und deren fröhliche, gesellige Natur besser kennenzulernen.

Ein symbolisches Gericht

Das Wahrzeichen der Genussstadt Lugano wird das Klösschen (im Tessin "la polpetta") sein. Es wurde passend zu einem der Genusswoche-Themen ausgewählt, dem Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung! Klösschen, in der Deutschschweiz auch „Tätschli“ genannt, sind schmackhaft, praktisch, wirtschaftlich, bei allen Generationen beliebt und können als einziges Gericht der Welt auf tausenderlei Arten zubereitet werden. Auf der Basis von Fleisch, Fisch oder Gemüse passen sie sich jeder Kultur und jeder Diät an. Übrigens hat der erste prominente Koch der Welt, der Tessiner Maestro Martino, in der zweiten Hälfte des 15. Jh. darüber geschrieben. Sein Rezept? Das wird nur in der Genussstadt Lugano verraten, wo Sie viele verschiedene Versionen dieses universellen Gerichts degustieren und herausfinden werden, wer Maestro Martino war und welche Bedeutung er für die Region und für die moderne Gastronomie hat, der Küchenchef aus einem kleinen Tal, der zum Leibkoch berühmter Heerführer, Herzöge und Päpste geworden ist.

Die Veranstaltungen

Die erste Veranstaltung im Vorfeld der Genussstadt war Ticino Vegetariano im vergangenen Oktober im Palazzo dei Congressi: Eine dem Mondo Green gewidmete Veranstaltung mit vielen Anlässen für das Volk der Allesesser. Viele weitere Veranstaltungen werden das Publikum in den nächsten Monaten auf die Genusswoche im September einstimmen – 10 Tage Veranstaltungen nonstop.

Im Juni wird man zum Beispiel am "Food and Walk", einem önogastromischen Bummel durch Luganos Strassen, Etappe für Etappe Speisen von einigen der bekanntesten und begabtesten Chefköche des Tessins degustieren können.

Im September wird das schlagende Herz der Veranstaltung, das über 3000 Quadratmeter grosse Genussdorf im Ausstellungszentrum, zu zahlreichen önogastronomischen Höhepunkten einladen. Viel Platz wird dem Thema Käse (aus der Region, aber nicht nur) eingeräumt, aber auch der trendigen Welt der Cocktails, den Weinen aller Sorten und Arten und dem Fisch aus dem See. Die Kinder erhalten eine eigene Kinderzone. Im Palazzo dei Congressi werden verschiedene Anlässe zwischen Genuss, Didaktik und Unterhaltung für Feinschmecker und Schlemmer jeden Alters stattfinden, mit Räumen für Events, Degustationen, Workshops, Labors und Tagungen.

Eine Ausstellung in der Villa Ciani wird das Thema Önogastronomie in Kunst und Kultur betrachten. Zwischen Theorie und Praxis abwechselnd erzählt sie von den Ursprüngen der Nahrung und untersucht die Rohstoffe, von denen wir uns täglich ernähren, um schliesslich zur Ernährung der Zukunft zu kommen, zusammen mit der Kunst und der Poesie der Compagnia Finzi Pasca.

Auch Wettbewerbe werden ausgeschrieben. Zum Beispiel wird eine internationale Jury das beste Tessiner Bier küren, mit einer öffentlichen Veranstaltung, an der die zehn besten lokalen Etiketten selektioniert werden, und der Krönung der Nummer eins der Tessiner "Blonden". Ein anderer Wettbewerb wendet sich an die Tessiner Hausfrauen. Sie sind eingeladen, ihre beste Version des Klösschens zuzubereiten, des Symbolgerichts der ganzen Veranstaltung, das aufgrund seiner Vielseitigkeit und seiner ethischen Auswirkungen als Anti-Verschwendungsgericht par excellence gilt.

Informationen

SAPORI TICINO

Organizzazione eventi

Via Beltramina 15b, 6900 Lugano

www.luganocittadelgusto.ch

info@luganocittadelgusto.ch

Tel. +41 91 976 06 00

LUGANO

CITTÀ
DEL GUSTO
13-23 SETTEMBRE 2018



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



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



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO



DIE GENUSSWOCHE®

vom 13. bis 23. September 2018

Ihre Anmeldung bis
30. April

Bitte auf www.gout.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 13 Fr 14 Sa 15 So 16 Mo 17 Di 18

Mi 19 Do 20 Fr 21 Sa 22 So 23.09

Mittag Abend Andere:
(Daten oder Zeiten)

Ist eine Reservation erforderlich?

nein empfohlen unentbehrlich

Platzzahl beschränkt auf:

Zugang für Menschen mit Behinderungen inkl. WC

Publikum

öffentlich

nicht öffentlich

Preis Ihrer Veranstaltung

gratis CHF

von CHF bis CHF

Zu welcher Kategorie gehört Ihre Veranstaltung?

zu Tisch

• Restaurants, Menü, Brunch, usw.

Animation

• Degustation, Kurs, Workshop, Kultur, Besichtigung, Bummel, usw.

Genussfest

• Markt, Veranstaltung, Stadtpräsident am Herd, usw.

Schulen

• Eingeladene Schulen, Schulveranstaltungen, usw.

Sind Sie ein Mitglied von?

Slow Food AOP-IGP BioSuisse WIR Bank

Fourchette Verte Swiss Wine IP Suisse

Magasins du Monde Uniterre Agrotourismus Schweiz

Demeter

Ort Ihrer Veranstaltung (wenn von Ihrer Kontaktadresse abweichend)

Firma:

Kontaktperson:

Adresse:

PLZ, Ort:

Kanton:

E-Mail:

Telefon:

Anmeldegebühren

CHF 200 / für 1-2 kommerzielle Veranstaltungen

CHF 100 / eingeladener Genusshandwerker

Gratis für Veranstaltungen für Kinder, für alle nicht-kommerziellen Veranstaltungen und für die Mitglieder unserer Partnervereinigungen. Details auf www.gout.ch

Anderes Gesuch um Gebührenbefreiung:

Ihre Unterschrift:

Die angemeldeten Veranstaltungen werden von den regionalen 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.gout.ch und im Veranstaltungsprogramm veröffentlicht, das in 120'000 Exemplaren erscheint.

**Anmelde-
schluss**

**30. April
2018**

Bitte senden Sie uns Ihre Anmeldung an:

Die Genusswoche • Avenue Dapples 21
PF 99 • 1001 Lausanne • events@gout.ch
Tel. +41 21 601 58 03 • Fax +41 21 601 58 06
oder melden Sie sich auf www.gout.ch an

