



PRESSEMAPPE

DIE GENUSSWOCHEN[®]

Pressekonferenz vom 27. August 2018
an der Ecole Hôtelière de Lausanne.

18. Schweizer Genusswoche
6. Schweizer Wein Woche

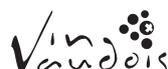


DIE GENUSSWOCHE® 2018 IN PARTNERSCHAFT MIT

Partner Gold



Partner Silber



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

INHALT

- 18. Schweizer Genusswoche vom 13. bis 23. September 2018: Der grösste Genuss-Event der Schweiz
- Lugano, die Schweizer Genussstadt 2018
- Dominik Flammer, Schriftsteller und Genusshistoriker, Pate der Genusswoche 2018
- Swiss Wine Week
- Unsere Partner
 - Das Beste der Region
 - Fourchette Verte
 - V-Zug AG

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



Abwechslung macht das Leben süss!

Seit der ersten Ausgabe der Schweizer Genusswoche vor 18 Jahren wollen wir die jungen Leute für den Genuss, den Respekt vor den Nahrungsmitteln und die Freude am Kochen und an gutem Essen sensibilisieren.

Unsere Hauptaufgabe besteht im Grunde darin, zu mobilisieren und uns zu engagieren, damit künftige Generationen besser essen können.

Hochertrags- und Monokulturen haben die Artenvielfalt abgelöst. Die Ökosysteme sind von den industriellen Anbaumethoden mit boden- und wachstumsverbessernden Beigaben geschädigt.

Wir sind in die Ära der Lebensmittelmonotonie eingetreten. Industrielles Fleisch, überall der gleiche Reis, Weizen und Mais machen uns zu Geschmacksbehinderten. Lassen Sie uns deshalb aus dem Lager der Verbraucher ausbrechen, die unsere Handwerker ruinieren, unsere bäuerliche Landwirtschaft vernichten und zulassen, dass unsere Umwelt vergiftet wird.

Eine der Neuerungen unserer Zeit ist, dass wir nicht viel essen müssen, um gut zu leben. Heute verhungert man an unnötig energiereichem Essen, oder weil man Schadstoffe zu sich nimmt... Früher war Magerkeit ein Zeichen von Armut, heute haben die Armen Übergewicht.

Wenn wir so weitermachen, werden unsere Kinder nicht einmal so essen können wie wir. Die Herausforderung besteht darin, die Erdbevölkerung entweder mit ein paar Hunderttausend Hors-Sol Agro-Managern oder mit eineinhalb Milliarden Kleinbauern zu ernähren, die die Ernährungssouveränität verteidigen werden.

Deshalb braucht es eine echte Geschmackserziehung in der Schule. Die Schule hat eine wesentliche Rolle zu spielen, damit landwirtschaftliches Leben in die Kantinen, Schulhöfe und Kurse kommt. Sie muss Gemüsegärten anlegen. Denn wie der Volksmund so schön sagt: „Abwechslung macht das Leben süss“.

Es geht hier aber nicht nur um die Frage der Ernährungserziehung und der gewissenhaft angewendeten Ernährungspyramide. Essen ist Leben. Es geht um unsere Bauern, um Tradition, und vor allem um Geselligkeit und Liebe. Kurz, es geht um Lebensfreude. Früher hat eine Generation dies an die nächste natürlich weitergegeben. Heute ist dies nicht mehr so.

An der Schweizer Genusswoche teilnehmen heisst, an einem Fest für anspruchsvolle Geniesser teilnehmen! Wir danken allen unseren treuen Partnern, die das Genussfest im ganzen Land möglich machen.

www.gout.ch/de



Guten Appetit Lugano!

Die Kantonshauptstadt und Schweizer Genussstadt 2018 serviert uns ein Menü aus Kultur und Geschichte. Wichtigste Zutaten: Die herzliche Tessiner Gastfreundschaft und die önologischen und gastronomischen Köstlichkeiten der Region.

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

Dominik Flammer, Genusspate 2018

Der Journalist, Schriftsteller und intime Kenner der Geschichte der regionalen Produkte ist Autor der Trilogie über „Das kulinarische Erbe der Alpen“. Optimistisch freut er sich über die aktuelle Bewusstseinsbildung, mit der die Schweizer Produkte Boden zurückgewinnen.

<https://www.gout.ch/de/dominik-flammer/>

Gemeinsam mit der Swiss Wine Week!

Über 1000 Restaurants und 1000 Winzer laden zur Entdeckung der herausragenden Qualität der Schweizer Weine ein. Die Swiss Wine Week ist zum dritten Mal wesentlicher Bestandteil der Genussplattform vom September.

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

Das Magazin der Schweizer Genusswoche wird zu gout.ch

Das 8. Magazin wirbt mit dem neuen Titel gout.ch für die Werte der Schweizer Genusswoche. Es erscheint in einer Auflage von 120'000 Exemplaren in 3 Landessprachen und enthält das Programm mit 2500 Veranstaltungen.

<https://www.gout.ch/wp-content/uploads/2018/08/MAG-DE-2018-WEB.pdf>

Bundesrat Ignazio Cassis eröffnet die Schweizer Genusswoche 2018

Der Bundesrat wird an einer Gala am Mittwoch, 12. September im Berner Bellevue Palace die Schweizer Genusswoche eröffnen. Die Gala wird sich natürlich mit den Tessiner Farben schmücken.

Hunderte von Bons für junge Leute zum Entdecken der Schweizer Spitzengastronomie

60 Spitzenrestaurants, 60 Winzer, Hunderte von Essens-Bons ausgestellt! Mit den Bons der Genusswoche können 16-25-Jährige für 60 Franken in Spitzenrestaurants speisen. Die besten Adressen der Schweiz stellen sich hinter diese Idee, die ein neues Publikum mit begeisterten Gastromomen und Winzern zusammenbringt.

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

Die Genusswoche widmet sich auch weiter ihre Hauptaufgabe, Kindern und Jugendlichen die Werte von Geschmack und Genuss zu vermitteln. Auch in diesem Jahr findet wieder ein landesweiter Malwettbewerb für Jugendliche statt. Das Thema: Schweizer Käse.

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

Gout.ch: die Genuss-Website für das ganze Jahr!

Mit der völlig neu gestalteten Website der Schweizer Genusswoche haben die Geniesser im ganzen Land endlich ganzjährig und nicht nur während der Genusswoche ein einfaches Suchwerkzeug für Genusssorte!

www.gout.ch/de





LUGANO STADT DES GENUSSES 2018

Eine Kermesse mit über 100 Veranstaltungen einschließlich Workshops, Verkostungen und schmackhaften Treffen für jeden Geschmack

Es dauert weniger als 3 Wochen: Lugano verwandelt sich zum Hauptquartier des nationalen Gourmetfestivals: ein grosses Volksfest, welches das Beste aus der Tessiner Region auf-tischen wird und verschiedene zauberhafte Örtlichkeiten entdecken lässt. Das Schlemmerdorf für Feinschmecker und Leckermäuler mit Workshops und Kostproben, Märkten, Show Cooking, Angeboten und Animationen nimmt Geschmacksnerven und die Ernährung unter vielfältigen gastronomischen, kulturellen, erzieherischen, touristischen und sportlichen Aspekten unter die Lupe. Mit zahlreichen Degustationen, Wettbewerben, Begegnungen mit Nahrungsmittelproduzenten, geführten Besichtigungen, Kultur und Didaktik der Gastronomie ist Lugano – Stadt des Genusses, der Familien genauso ansprechen will wie junge Menschen, Feinschmecker jeden Alters oder Touristen auf der Suche nach einem gastronomischen 360-Grad-Erlebnis der besonderen Art.

Erleben Sie traditionelle Tessiner Produkte, nehmen Sie an einem 3-Michelin-Sterne-Abendessen teil, lassen Sie sich von Experten vor Ort in die Geheimnisse des Bierbrauens einweihen!

Es genügt, die drei Pole des LCdG zu besuchen, um die Schönheit dieser einladenden, sonnigen Stadt zu entdecken. Herz des Festivals ist das „Dorf des Geschmacks“, eine grosse gedeckte Piazza mit Food Market im zeitgenössischen Stil, wo man degustieren und einkaufen kann und eine unglaubliche Vielzahl an spannenden Produkten und Spezialitäten.

Die Hauptthemen von Lugano – Città del Gusto:

1. ETHIK AM TISCH

Die Veranstaltung ist ethisch geprägt mit einem speziellem Augenmerk auf Frische und Saisonalität der Produkte, bewussten Konsum, Ernährungskette und Kampf gegen Lebensmittelverschwendung. Symbol des Events ist die „Polpetta“, Frikadelle oder Hacktätschli, ein universales Gericht, das in unzähligen Varianten zubereitet wird, je nach Land oder Provenienz der Zutaten.

2. TRADITION UND GEBIETSHERKUNFT

LCdG möchte die alten Traditionen in der Küche bewahren und der heutigen Gesellschaft, die geprägt ist durch technologischen Fortschritt und schnellen Wandel, wieder in Erinnerung rufen. Letztlich sind es gerade die lokalen, nachhaltigen Produkte, die uns die schönen Momente der Vergangenheit wieder vor Augen führen, vom speziellen Käse über den geschmackvollen Salami bis zum ausgewählten Schluck Wein und vielen anderen traditionellen Gerichten.

3. ESSKULTUR

Wer die verpielte Seite des Festivals entdecken möchte, ist eingeladen, die Esskulturen der Welt kennen zu lernen. Im **Palazzo dei Gusti** werden die letzten Geheimnisse der Gastronomie auf spielerische Art gelüftet: von der Biebrauerei über die Weinproduktion bis zum Mixen von Cocktails und ihren Komponenten.

Käse, Brot, Süssigkeiten, Schokolade, Essig ... ein reichhaltiges Programm an Entdeckungsreisen für Lernklassen, von Profis unterrichtet, lassen neue Horizonte der Gastronomie erreichen, Rezepturen erfahren oder den Blick auf Gesundheit und Wohlbefinden beim Essen schärfen.

Die Plattform in der **Villa del Gusto** hingegen ist dem Essen von gestern, heute und morgen gewidmet. Die begleitende Ausstellung wird von einer Darbietung der Compagnia Finzi Pasca untermalt, angesiedelt irgendwo zwischen Realität, Theater, Akrobatik und Zirkus.

Eine Welt von Events und geschmackvollen Ideen ...

Lugano – Città del Gusto bietet auch Workshops aller Art – zu den Geheimnissen des biologischen Gin beispielsweise auf Basis von Kräutern vom Monte Bisbino. Ebenfalls zu Gast an mehreren Anlässen ist der 3-Sterne-Koch Joan Roca aus Spanien, der dem Publikum die önologastronomischen Highlights der Costa Brava näherbringen wird. Und weiter: Degustationen von handwerklichem Bier, leckere Spaziergänge mit verschiedenen gastronomischen Etappen und ortstypischen Speisen inmitten der Natur sowie ein Mix von Aperitif und Cinematografie oder Story Cooking. Natürlich kommt auch der Wein mit Degustationen verschiedener Top-Labels grosser internationaler Weinproduzenten nicht zu kurz. Und vieles, vieles mehr...

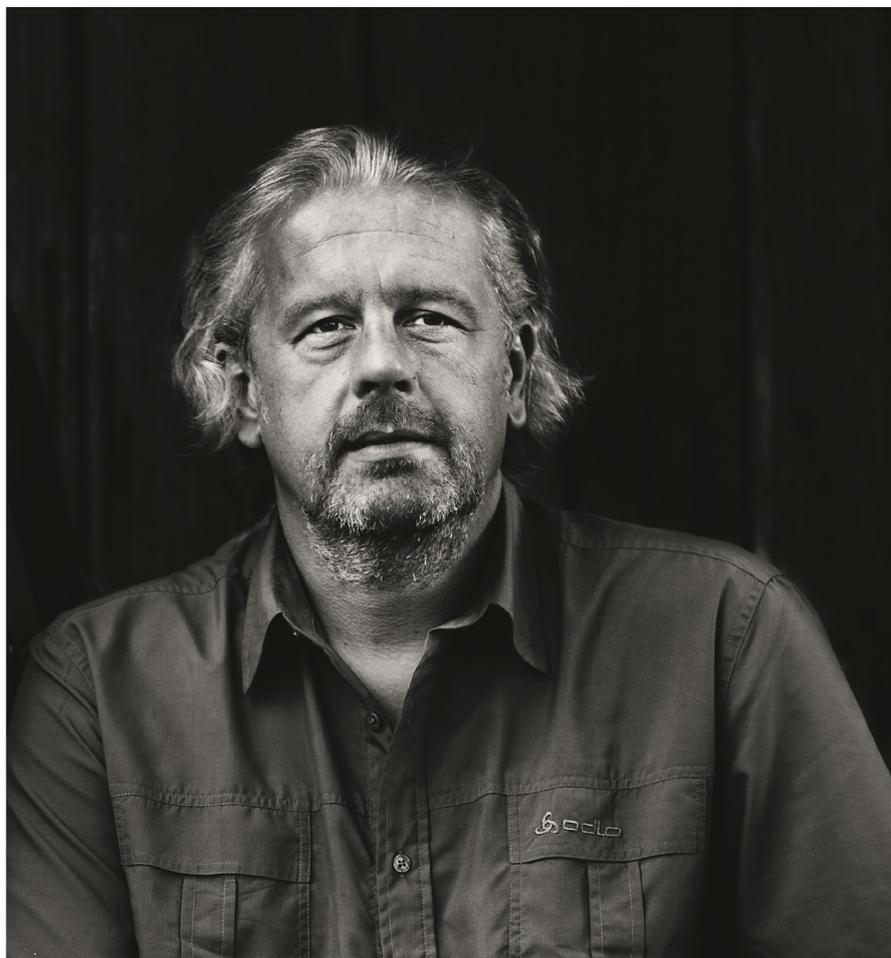
Das gesamte Programm finden Sie unter: www.luganocittadelgusto.ch

Hilfreiche Links:

<https://www.facebook.com/luganocittadelgusto2018/>

<https://www.instagram.com/luganocittadelgusto/?hl=it>

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.





Pressemitteilung Swiss Wine Gourmet und Genusswoche

Lausanne, 27. August 2018

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. Swiss Wine Promotion (SWP) hat sich 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 3. bis 13 September 2018 zusammen. Während diesen Wochen ist die breite Öffentlichkeit eingeladen, das Schweizer Weinangebot in den über 1000 teilnehmenden Restaurants, welche auf der Webseite von Swiss Wine Gourmet aufgeführt sind, zu entdecken. Auf der Plattform sind auch 120 Restaurants vertreten, welche bei der Genusswoche teilnehmen.

Die Webseite für Gourmets und Schweizer Weinliebhaber

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

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

Das Swiss Wine Gourmet Label gibt dem Konsumenten eine Orientierung

Das 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 Schweizer Weinperlen

Bereits über 133 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!

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.

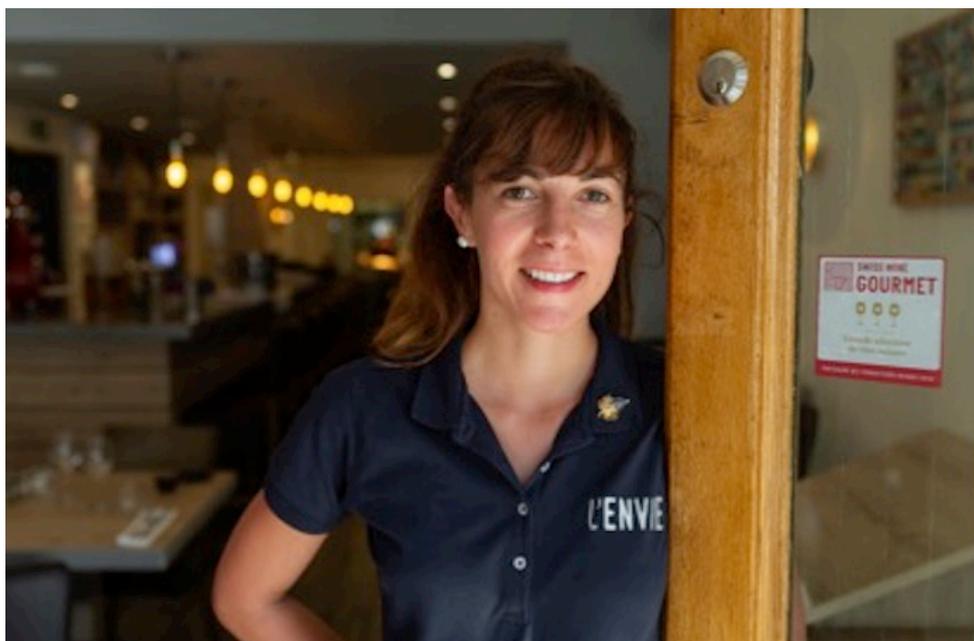
Die Aufgabe von Swiss Wine ist es nationale Projekte zu lancieren, welche den Schweizer Wein im Inland fördern.

Kontakt

Swiss Wine Week 2018

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

Images à disposition





**SWISS WINE
WEEK**



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

13 - 23.09.2018

J'y vais!

I am going! Ci vado!

Ich bin dabei!



**SWISS WINE
GOURMET**



**Regionale Selektion
Schweizer Weine**

PARTNER DER SCHWEIZER PRODUZENTEN 2018

**SWISS WINE
GOURMET**



**Selektion von Schweizer Weinen
aus mehreren Regionen**

PARTNER DER SCHWEIZER PRODUZENTEN 2018

**SWISS WINE
GOURMET**



**Grosse Selektion
Schweizer Weines**

PARTNER DER SCHWEIZER PRODUZENTEN 2018

Medienmitteilung vom 27. August 2018

Regional erleben – saisonal geniessen!

Der Slogan ist Programm: Im Rahmen der etablierten Nationalen Genusswoche vom 13. bis 23. September 2018 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 reicht vom Besuch attraktiver Märkte über einen Genussbrunch 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.

Mehr Informationen über

das Gütesiegel regio.garantie, den Verein «Das Beste der Region», die Regionalmarken und allerlei Spezialitäten finden Sie unter: www.regionalprodukte.ch

regio.garantie - edler Genuss aus der Region

Das Gütesiegel regio.garantie kennzeichnet eine Vielfalt von echten Regionalprodukten, die mit Wissen und Können, mit Begeisterung und Leidenschaft hergestellt werden.

Das Gütesiegel garantiert den Konsumentinnen und Konsumenten, dass die Gewinnung der Rohstoffe und die Verarbeitung der Produkte in der jeweiligen Region erfolgen.

Ein regio.garantie-zertifiziertes, zusammengesetztes Produkt besteht zu mindestens 80 % aus regionalen Zutaten, wovon die Hauptzutat vollständig regional sein muss. Zudem gilt, dass mindestens 2/3 der Wertschöpfung in der Region anfallen.

Medienkontakt «Das Beste der Region»

«Das Beste der Region»
Milchstrasse 9
3072 Ostermundigen
www.regionalprodukte.ch

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

Matthias Lanz, Marketing und Kommunikation, 031 938 22 14
matthias.lanz@regionalprodukte.ch



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. 2018 hat Fourchette verte Schweiz zum vierten Mal ein Thema für alle kantonalen Sektionen festgelegt. Und zum zweiten Mal hat die Genusswoche es als Hauptthema übernommen, was uns sehr freut. Das Thema, welches von den kantonalen Koordinatorinnen gewählt wurde, ist „Käse unserer Kantone“. Das Ziel dieser Wahl ist es, auf die grosse Vielfalt der Käse und deren Relevanz für unsere Ernährung aufmerksam zu machen. Ein Kit mit 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 31. Dezember 2017 zählte das Label 1'582 Betriebe mit insgesamt fast 130'000 Sitzplätzen und mehr als 120'000 FV-labellierten Mahlzeiten täglich, die hauptsächlich von einem jungen Publikum eingenommen werden. Fourchette verte ist in der ganzen lateinischen Schweiz, sowie in mehreren Deutschschweizer Kantonen verbreitet.

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



V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach 59, 6301 Zug
Telefon +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 67
info@vzug.com, www.vzug.com

GLOBAL MARKETING SERVICES

Jasmin Riesen
Direktwahl +41 58 767 64 56
jasmin.riesen@vzug.com

PRESSEMITTEILUNG

Pureness – die exklusive Design-Linie von V-ZUG

Für Designliebhaber bringt V-ZUG mit Pureness eine Design-Linie in die Küche, die mit edlen Materialien und klarer Eleganz besticht. Die exklusive Ausführung ist bei den Küchengeräten Comhair SL, Comhair XSL, Combi-Steam XSL, Winecooler WC90 und dem FullFlex Kochfeld erhältlich. Das Highlight der Design-Linie ist der Gerätegriff. Dieser besteht aus hochwertigem, eloxiertem Aluminium und wirkt wie ein Schieferstein. Eine edle Gravur auf der Innenseite des Griffes wird auf dem Spiegelglas reflektiert und verleiht dem Gerät einen besonderen Designeffekt. Mit dem seidenmatten V-ZUG Logo erhält das puristische Design eine schlichte Eleganz. Für designaffine Kunden mit dem Gespür für Inspiration schafft V-ZUG ein Nutzererlebnis und bringt Kochen auf eine neue Ebene. Bei der Bestellung eines Backofens, oder Combi-Steamer mit Welcome-Package, wird ein iPad Mini mit edler Holzhalterung mitgeliefert. Zahlreiche Rezepte, EasyCook Einstellungen und Tipps und Tricks können darauf angezeigt werden und sorgen für Inspiration und ein aussergewöhnliches Kocherlebnis.

Weitere Informationen: vzug.com

Über V-ZUG

V-ZUG ist die führende Schweizer Marke für Haushaltgeräte mit Hauptsitz in Zug. Seit über 100 Jahren entwickelt und produziert das Unternehmen im Herzen der Schweiz innovative Geräte für Küche und Waschaum, die den Alltag erleichtern sowie inspirieren und begeistern – ein Leben lang. V-ZUG ist mit 10 Ausstellungs- und Beratungszentren sowie 16 Service-Centern in der Schweiz präsent und international in 18 Ländern vertreten. Weltweit beschäftigt das Unternehmen rund 1400 Mitarbeitende und bildet über 70 Lehrlinge aus. Als Schweizer Marktleader engagiert sich V-ZUG über das eigene Geschäft hinaus für die Wirtschaft, die Gesellschaft und die Umwelt. Das inhabergeführte Unternehmen gehört – zusammen mit der Schwesterfirma Gehrig Group AG und der Tochtergesellschaft SIBIRGroup AG – zur Metall Zug Gruppe.

Über Metall Zug

Die Metall Zug ist eine Schweizer Industrieholding mit Hauptsitz in Zug und bietet ein breites Sortiment an innovativen, nachhaltigen Premium- und Präzisionsprodukten. Die Gruppe entwickelt, produziert und vertreibt technologisch führende Geräte, Maschinen und Lösungen in den Geschäftsbereichen Haushaltapparate, Infection Control sowie Wire Processing. Zur Metall Zug Gruppe gehören die V-ZUG AG, die Gehrig Group AG (Geschäftsbereich Haushaltapparate), die Belimed Gruppe (Geschäftsbereich Infection Control) sowie die Schleuniger Gruppe (Geschäftsbereich Wire Processing). Die Industrieholding ging aus der 1887 gegründeten Metallwarenfabrik Zug hervor und ist noch heute hauptsächlich in den Händen der Gründerfamilie. Die Metall Zug Gruppe beschäftigt weltweit rund 3600 Mitarbeitende und ist an der Schweizer Börse SIX Swiss Exchange kotiert.

Fotomaterial



Foto 1
Der exklusive Griff reflektiert eine edle Gravur auf dem Spiegelglas.



Foto 2
Pureness begeistert mit zeitloser Eleganz.