

GENUSSWOCHE



Mehr Wertschätzung der täglichen Nahrung

Die Schweizer Genusswoche feiert Jubiläum. Seit 20 Jahren zeigt der Gourmetevent mit dem Finger auf unsere Ernährung und regt zum Umdenken an. Vom 17. bis 27. September finden quer durchs Land Veranstaltungen statt.

Die Coronapandemie hat die Ernährung ins Zentrum gerückt. Geschlossene Märkte, Hamsterkäufe, Schlangen vor Einkaufszentren. Hofläden gewannen neue Kunden, und Regionalität erlebte einen regelrechten Boom. Selten war die Bevölkerung den Bauern als Lebensmittelproduzenten so wohlgesinnt. Ob die Freude am Kochen bleibt und Konsumenten weiterhin lokal einkaufen, wird sich zeigen.

Die Schweizer Genusswoche setzt sich seit Jahren dafür ein, dass der Direktvermarktung und der Küche im Alltag mehr Platz eingeräumt wird. Zum 20. Mal lädt sie heuer vom 17. bis 27. September zu informativen und genussvollen Veranstaltungen ein. Geleitet wird das Jubiläum mit einem ausserordentlichen Genusspaten. Sternekoch Franck Giovannini aus Crissier VD ist einer der grössten Namen in der Gastronomie. Im Interview erzählt er, was Genuss für ihn bedeutet. Genuss-Botschafterin ist in diesem Jahr das Heidiland. Die Region erstreckt sich vom Walensee im Kanton St. Gallen übers Sarganserland, die Bündner Herrschaft bis vor die Tore Churs. Im «Dossier» geben Biowinzer Luzi Boner und Berufsfischer Hanspeter Gubser Einblick in ihr Schaffen.

Kathrin Herren

DIE AUTOREN



Kathrin Herren ist Redaktorin beim «Schweizer Bauer». Sie hat das Dossier geplant und

umgesetzt.

kathrin.herren@schweizerbauer.ch



Oliver Metzler ist freier Journalist und hat sich für dieses Dossier mit dem Genuss-

paten befasst.

dossier@schweizerbauer.ch

EINE AUSWAHL AN EVENTS IN DER LANDWIRTSCHAFT

GEMÜSEFARM

Landwirt Raphaël Gétaz lädt zum Tag der offenen Tür. Von der Saat bis zum Teller – Entdeckung der Mikro-Gemüsefarm mit 250 verschiedenen Sorten. Wann und wo: Samstag, 26. September, 14 bis 19 Uhr, Jardins de Chivrageon, Chivrageon 15. Aubonne VD.

AUF DEM ACKER

Gemeinsam jäten und ernten und bei einer Hofführung erfahren, was solidarische Landwirtschaft bedeutet. Wann und wo: Mittwoch, 16. September, 13 bis 16.30 Uhr, Radiesli, Worboden, Bern. Anmeldung bis 13. September unter info@radiesli.com.

SPEED-DATING

Stadt-Land-Speed-Dating. Bauern und Städter lernen sich kennen. Organisiert wird der Anlass von der Kleinbauernvereinigung. Wann und wo: Dienstag, 15. September, 18.30 bis 20.30 Uhr, im Progr am Waisenhausplatz in Bern. Anmeldung bis 8. September.

BÉNICHON

Bénichon auf dem Bauernhof. Ein traditionelles Freiburger Fest, das die Ernten und den Abstieg der Herden feiert. Essen wann und wo: jeweils Freitag bis Sonntag, 17. September bis 31. Oktober, La Magie de la Ferme, Dompierre FR.

ALTE ZEITEN

Wissen und Genuss wie zu vergangener Zeit. Führung und spannende Details aus der Zeit vor 200 Jahren und ein 3-Gang-Menü wie anno dazumal. Wann und wo: Mittwoch, 23. September, 18 Uhr, Mostgalerie Kratzern 39, Frasnacht TG.

ALPKÄSEN

Bei der Käseherstellung zuschauen und ein spezielles Frühstück geniessen. Die Alp wird in der 13. Saison von Alain Cornamusaz betrieben. Wann und wo: Samstag, 26. September, 8 bis 11 Uhr, Refuge Le Témey, Leysin VD.

HANF IN KÜCHE

«Stunned, not stoned». Alles über Hanf als Lebensmittel. Ein dreigängiges Hanfmenu, eine Öldegustation und Infos über den Hanfeinsatz in der Küche und im Alltag. Wann und wo? Freitag, 18. September, 18 Uhr, bei KernGrün in Zürich.

ESSERLEBNIS

Ein Erlebnis für alle Sinne, mit Kreationen von Rebecca Clopath und spannenden Geschichten aus der Welt der natürlichen Genüsse. Wann und wo: Samstag, 26. September, 17 bis 21 Uhr, Berghaus Splügenpass, Splügen GR.

TRÜFFEL-MARKT

Kenner sagen, der Baselbieter Trüffel stehe den internationalen Trüffeln in nichts nach. Überzeugen Sie sich am Fest der kostbaren Knolle selbst. Wann und wo: Samstag, 26. September, 8 bis 16 Uhr, Altstadt, Liestal BL.