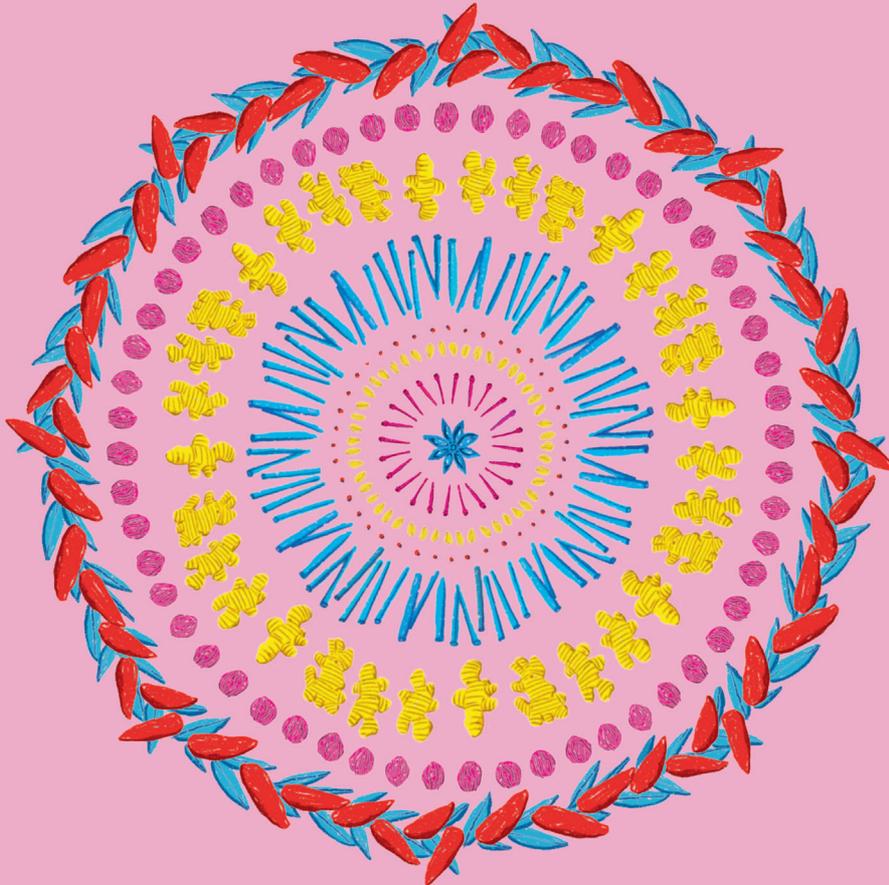




PRESSEMAPPE

DIE GENUSSWOCHE



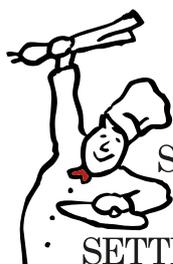
**PRESSEKONFERENZ DER SCHWEIZER GENUSSWOCHE
DIENSTAG 22. MÄRZ 2022**

22. Schweizer Genusswoche

DIE GENUSSWOCHE 2022 IN PARTNERSCHAFT MIT

Partner Gold

Suisse. Naturellement.



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

EINE VERANSTALTUNG VON :





Inhalt

1. 22. Ausgabe der Schweizer Genusswoche
Tanja Grandits, Patin der Genusswoche 2022
2. Basel, Genusshauptstadt der Schweiz 2022
3. Charta der Schweizer Genusswoche

Kontakte

Schweizer Genusswoche

Josef Zisyadis - Direktor

T. 079 355 21 41

presse@gout.ch

Genusshauptstadt Basel

Daniel Nussbaumer, Tel. +41 76 520 19 22,

daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch

Projektleiter Genussstadt Basel

Lukas Ott, Tel. +41 61 267 42 30, lukas.ott@bs.ch

Leiter Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt

Tanja Grandits, die ideale Patin der Genusswoche



Tanja Grandits in ihrem Restaurant « Stucki » in Basel

Während der Genusswoche 2022 wird sich Basel im Rhythmus des Geschmacks und der Begegnungen wiegen. Da ist es ideal, dass für die diesjährige Patin des Anlasses, Tanja Grandits, das Teilen und die Geschmäcke im Mittelpunkt stehen. Und dies nicht nur in der Küche des historischen Restaurants Stucki, das sie seit 14 Jahren an der Spitze der Schweizer Gastronomie aufblitzen lässt (2 Michelin-Sterne, 19 von 20 im Gault&Millau), sondern auch zuhause und auf Reisen, insbesondere in Asien. «Ich bin neugierig und offen. Sehr gerne beobachte ich und gebe dann weiter, was mir gefällt und was ich kann», ohne je einem Modetrend zu unterliegen. Auf dem Menüplan der Genusswoche à la Grandits: Farbe (Tanja hat einfarbige Gerichte zu ihrem Markenzeichen gemacht), delikate Geschmacksnoten, vegetarisches Essen und eine besondere Motivation für die Verpflegung der Jugend. «Ich freue mich über jeden Anlass, der die Esskultur feiert. Deshalb bin ich sehr glücklich, zur Botschafterin gewählt worden zu sein. Die Basler Gastronomie verdient das Scheinwerferlicht!»

22. März 2022

Medienmitteilung «Basel – Genusshauptstadt der Schweiz 2022»

2022 steht in Basel wieder ganz im Zeichen des Genusses. Nach Genf 2021 wird nun Basel dieses Jahr die Ehre zuteil, Schweizer Genusshauptstadt zu sein. Der Kanton Basel-Stadt fördert schon lange eine nachhaltige Ernährung und hat mit der jährlichen Unterstützung der Genusswoche Basel die Weichen für diese Auszeichnung gestellt.

Lukas Ott von der Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt: «Dass Basel zur Genusshauptstadt 2022 auserkoren wurde zeigt, dass unsere Bemühungen, Basel als Vorreiter einer nachhaltigen Ernährung zu positionieren, weiter Anerkennung findet. Das regionale Genusshandwerk wird dieses Jahr noch stärker im Fokus sein und von der erhöhten Aufmerksamkeit profitieren können».

In der traditionellen Handelsstadt Basel wurde bereits im Mittelalter mit Gewürzen wie Safran oder Zimt gehandelt, noch heute sind zahlreiche Spezialitäten Zeuge der Verflechtung Basels in der Welt. Vor diesem Hintergrund ist das Fokusthema 2022 «Kräuter & Gewürze». Passend dazu wird Tanja Grandits Genuss-Patin. Seit 2008 ist sie Chefin des Restaurants Stucki in Basel, wo sie ihre Gerichte mit Farben und Gewürzen inszeniert und mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet wird. Tanja Grandits erhielt 2014 und 2020 von Gault Millau die Auszeichnung «Köchin des Jahres». «Ich bin sehr stolz, als Patin des regionalen Genusshandwerks gewählt worden zu sein. Basel hat kulinarisch unglaublich viel zu bieten und ich freue mich dabei zu helfen, diese Vielfalt in die Schweiz hinauszutragen».

Von April bis Oktober finden in Basel im Rahmen der Auszeichnung „Genussstadt der Schweiz“ zahlreiche Highlights statt. Hierzu zählen das Genussfestival und Slow Food Markt in der Markthalle, Food Talks zum Thema «Ernährung der Zukunft», Bäcker- und Confiseurwoche mit zahlreichen Workshops oder das Beer & Food Festival Basel.

Das Programm wird laufend ergänzt unter genussstadtbasel.ch

Die Genussstadt Basel hat zum Ziel, den Genuss, den Respekt vor den Lebensmitteln, die Freude am Kochen und am guten Essen zu fördern, sowie dem lokalen Genusshandwerk eine Bühne zu bieten. Während elf Tagen können die Besucherinnen und Besucher an zahlreichen Veranstaltungen Neues entdecken, mitmachen oder einfach nur geniessen.

Weitere Auskünfte erteilen Ihnen gerne:

- Daniel Nussbaumer, Tel. +41 76 520 19 22, daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch
Projektleiter Genussstadt Basel
- Lukas Ott, Tel. +41 61 267 42 30, lukas.ott@bs.ch
Leiter Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt

Hauptpartner



Partner:



Medienpartner:



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, die Produktionsweise 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, das Tier 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, Dezember 2019

