

---

# PRESSEMAPPE



# DIE GENUSSWOCHE



---

**PRESSEKONFERENZ DER SCHWEIZER GENUSSWOCHE  
DIENSTAG 7. MÄRZ 2023**

23. Schweizer Genusswoche

---

# DIE GENUSSWOCHE 2023 IN PARTNERSCHAFT MIT

## Partner Gold

---

Suisse. Naturellement.



EINE VERANSTALTUNG VON :



## ***Inhaltsverzeichnis***

- 1. Pressemitteilung Schweizer Genusswoche 2023**
- 2. Pierrot Ayer, Schweizer Genusspate 2023**
- 3. Charta**
- 4. Anmeldeformular 2023**

## ***Kontakt***

Schweizer Genusswoche  
Josef Zisyadis - Direktor  
079 355 21 41  
[presse@gout.ch](mailto:presse@gout.ch)



---

La Semaine du Goût® | Die Genusswoche® | La Settimana del Gusto®  
CP 99 | CH-1001 Lausanne | [contact@gout.ch](mailto:contact@gout.ch) | T. +41 21 601 58 03 | F. +41 21 601 58 06  
[www.gout.ch](http://www.gout.ch) | [www.genusswoche.ch](http://www.genusswoche.ch) | [www.settimanadelgusto.ch](http://www.settimanadelgusto.ch)

**Pressemitteilung mit Sperrfrist bis 7. März 2023, 12.00 Uhr**

## **Pierrot Ayer, Schweizer Genusspate 2023**

Pierre-André Ayer ist ein Chefkoch, der für regionale Produkte und das Wahrnehmen ihrer Vorzüglichkeit einsteht. Er ist Botschafter des Vacherin, im Vorstand der Bruderschaft der *Poire à Botzi* und setzt sich auch für den Greyerzer AOP ein. Von Anfang an war er im Freiburger Komitee der Schweizer Genusswoche und ist dieses Jahr der Botschafter der 23. Ausgabe. Mit seiner unvergesslichen Jovialität ist er ein stilechter Pate des Genusses und des kulinarischen Erbes.

## **Gut essen: Kandidaturen für die 23. Schweizer Genusswoche (14. – 24. September) jetzt einreichen**

Alle Personen, Vereine oder Genuss-Orte, die einen Beitrag zur grössten Schweizer Veranstaltung rund um das Thema «Gut Essen» organisieren möchten, können bis am 15. Mai 2023 ihre Bewerbung direkt auf [www.gout.ch](http://www.gout.ch) einreichen. Vierzehn regionale Qualitätskomitees in der ganzen Schweiz werden ihre endgültige Auswahl Anfang Juni 2023 auf der Grundlage der Charta der Schweizer Genusswoche treffen. Das Veranstaltungsprogramm wird im August im nationalen Magazin Gout.ch veröffentlicht. Die Ausgabe enthält für Schulen das Thema «Wurzelgemüse», das in Zusammenarbeit mit *Fourchette Verte* ausgewählt wurde.

## **Die «Schweizer Genussstadt 2023» Freiburg hat ihr Genussjahr begonnen**

Die Wahl ist nicht zufällig auf Freiburg gefallen. Ein anspruchsvolles städtisches Vorhaben mit künftigen festlichen, aber auch innovativen Momenten befindet sich in der Umsetzung. Die Absicht ist, die gesamte Bevölkerung in eine Bürgerbewegung rund um Ernährung und Genuss einzubeziehen. Im Übrigen wird die Schweizer Genusshauptstadt 2023 am 28. April Gastgeberin des ersten Treffens des Netzwerks der 20 Schweizer Genussstädte sein. Die Ernährungspolitik der Städte, in denen 85 % der Bevölkerung des Landes leben, wird im Mittelpunkt stehen.





## **Pierrot Ayer Schweizer Genusspate 2023**

***Der Chefkoch des Péroilles steht sinnbildlich für die Freiburger Gastronomie. Er ist ganz natürlich zum Paten der Genusswoche 2023 gewählt worden.***

«Die Genusswoche ist ein wunderbares Unternehmen. Sie bringt Leben in die Schweiz und ihr kulinarisches Erbe», bemerkt Pierre-André Ayer, der Chef des *Péroilles*, dem symbolträchtigen Restaurant im Herzen Freiburgs, wo er seiner Kundschaft jeglichen Alters Werte und Kultur vermittelt. Kürzlich hat er den 100. Geburtstag eines Kunden gefeiert; gleichzeitig setzt er sich für die Förderung der von der Genusswoche eingeführten *Gastronomie für junge Leute* ein, mit denen 16- bis 25-Jährige für 60 Franken bei Spitzenköchen speisen können.

So prägt Pierre-André Ayer, den alle Pierrot nennen, seit Jahrzehnten die Freiburger Gastronomie. Nach einer beispielhaften und reichen Laufbahn machte er sich im Bahnhofbuffet in Freiburg einen Namen. Dann im *Fleur de Lys*, das er zehn Jahre lang mit seiner Frau Françoise führte. Und schliesslich im *Péroilles*, wo er Gault&Millau-Punkte und Michelin-Sterne sammelt und das er nun mit seinem Sohn Julien führt.

Pierre-André Ayer ist bekannt für sein Engagement zu Gunsten der Produkte der Region und das Wahrnehmen ihrer Vorzüglichkeit. Er ist Botschafter des Vacherin, sitzt im Vorstand der Bruderschaft der «Poire à botzi», engagiert sich für den Greyerzer und kocht für die Flüge der Swiss. Weiter ist er Präsident der Schweizer Sektion der *JRE* (Jeunes Restaurateurs d'Europe), der *Grandes Tables Suisses* sowie Mitglied des *Club Prosper Montagné* und der *Chaîne des Rôtisseurs*.

Mit dem Wunsch, die Leute zusammenzubringen, hat er ein Fest für den Jahrgang 1961 initiiert, bei dem 840 Personen an einem Wohltätigkeitsessen teilgenommen haben! Und 2007 ist auch er es gewesen, der zusammen mit Jean-Paul Baechler die Idee zu einer grossen Bénichon hatte, an der sich 3000 Gäste eingefunden haben! Offensichtlich ist dieser Spitzenkoch, der das Herz am rechten Fleck hat, geradezu prädestiniert gewesen, Pate der Genusswoche zu werden.



# 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 Musee 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 ZUSAMMENBRINGEN 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.



## Gut für Mensch, Tier und Umwelt

Die Schweizer Genusswoche und ihr «Netzwerk der Genussstädte» haben sich zum Ziel gesetzt, auf die Entwicklung nachhaltiger, inklusiver, resilienter, sicherer und vielfältiger Ernährungssysteme hinzuwirken.

Diese Ernährungssysteme müssen gesunde und erschwingliche Lebensmittel für alle bereitstellen und gleichzeitig die grundlegenden Menschen- und Tierrechte respektieren. Sie müssen die Lebensmittelverschwendung minimieren, die Biodiversität sowie die Boden- und Gewässerqualität erhalten, substantziell zur Reduktion der Treibhausgasemissionen beitragen und sich dem Klimawandel anpassen. Sie müssen auch die wichtige Rolle des traditionellen und innovativen Handwerks vom Feld bis zum Tisch anerkennen.

→ Diese Ziele entsprechen dem Milan Urban Food Policy Pact (Okt. 2015)



## Die Ziele der Genusswoche

### DIE SCHWEIZER GENUSSWOCHEN IST MIT IHREN VERANSTALTUNGEN IN DER GANZEN SCHWEIZ UND IHREM MAGAZIN EIN FRÖHLICHES NATIONALES FEST, DAS DAZU BEITRÄGT:

→ die Vielfalt der in unserem Land vorhandenen Ernährungsgenüsse und -kulturen 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

## Patinnen & Paten

2021	Philippe Chevrier
2020	Franck Giovannini
2019	Les Artisanes du Vin suisse
2018	Dominik Flammer
2017	Claude Frôté
2016	Theres & Markus Dettwiler
2015	Paolo Basso
2014	Carlo Crisci
2013	Vreni Giger
2012	Gérard Rabaeu
2011	Martin Dalsass
2010	†Philippe Rochat
2009	Marie-Thérèse Chappaz
2008	André Jaeger
2007	Georges Wenger
2006	Irma Dütsch
2005	Fredy Girardet

## Genussstädte

2021	Genf	2009	Delsberg
2020	Heidiland	2008	St. Gallen
2019	Montreux	2007	Grandson
2018	Lugano	2005	Bulle
2017	Neuenburg	2004	Rapperswil - Jona
2016	Liestal	2003	Sitten
2015	Locarno	2002	Morges
2014	Moutier		
2013	ViaStoria		
2012	Lausanne		
2011	Bellinzona		
2010	Onex und Luzern		



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHEN  
SETTIMANA DEL GUSTO

## DIE CHARTA DER GENUSSWOCH

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.



### GENUSSPERLEN!

In allen Kantonen und Regionen werden die Qualitätskommissionen besonders originelle Veranstaltungen auszeichnen, welche im Programm graphisch hervorgehoben werden.

## DIE ZIELE DER GENUSSWOCH

- 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



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCH  
SETTIMANA DEL GUSTO



vom 14. bis 24. September 2023

# DIE GENUSSWOCH

– gut für Mensch, Tier und Umwelt –



Ihre Anmeldung bis am  
15. Mai 2023!

Füllen Sie das Formular auf der Rückseite aus oder melden Sie sich unter [www.gout.ch](http://www.gout.ch) an



# DIE GENUSSWOCHE

VERANSTALTUNGEN IN DER GANZEN SCHWEIZ ZUR AUFWERTUNG DES GENUSS 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: [events@gout.ch](mailto:events@gout.ch))

**IHRE KONTAKTADRESSE**

Firma:

Kontaktperson:

Adresse:

PLZ, Ort:

Kanton:

Telefon:

E-Mail:

Website:

**DATEN UND ZEITEN** (Bitte Datum / Daten Ihrer Wahl einkreisen)

Do 14.09 Fr 15.09 Sa 16.09 So 17.09 Mo 18.09 Di 19.09

Mi 20.09 Do 21.09 Fr 22.09 Sa 23.09 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

**PUBLIKUM**

Öffentlich

Nicht öffentlich

**PREIS IHRER VERANSTALTUNG**

Gratis  \_\_\_\_\_ CHF

von \_\_\_\_\_ 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.

**IN WELCHER(N) VEREINIGUNG(EN) SIND SIE MITGLIED?**

(Kreuzen Sie max. 4 Vereinigungen an)

Slow Food  AOP-IGP  Schweizer Pärke  Bio Suisse

Fourchette verte  Fait Maison  Regio.garantie

Magasins du Monde  Uniterre  Agrotourismus Schweiz

Demeter  ProSpecieRara  Bäuerinnenverband

Gastrosuisse  Swiss Wine  Die Faire Milch

**ORT IHRER VERANSTALTUNG** (Falls abweichend von Ihrer Adresse)

Firma:

Kontaktperson:

Adresse:

PLZ, Ort:

Kanton:

Telefon:

E-Mail:

**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](http://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](http://www.gout.ch) und im Veranstaltungsprogramm veröffentlicht, das in 120'000 Exemplaren erscheint.

**Letzter  
Anmeldeschluss  
.....  
15. Mai 2023**

**BITTE SENDEN SIE UNS IHRE ANMELDUNG AN:**

Die Genusswoche • Avenue Dapples 21  
CP 99 • 1001 Lausanne • [events@gout.ch](mailto:events@gout.ch)  
Tel.+41 21 601 58 03 • Fax +41 21 601 58 06  
oder melden Sie sich unter [www.gout.ch](http://www.gout.ch) an

