
PRESSEMAPPE



DIE GENUSSWOCHE



**PRESSEKONFERENZ DER SCHWEIZER GENUSSWOCHE
MONTAG 4. SEPTEMBER 2023**

23. Schweizer Genusswoche

DIE GENUSSWOCHE 2023 IN PARTNERSCHAFT MIT

Partner Gold

Schweiz. Natürlich.



EINE VERANSTALTUNG VON :



INDEX

- 23. Schweizer Genusswoche 14.-24. September 2023
- Freiburg, Schweizer Genussstadt 2023
- Swiss Wine – Am Puls der Ernte

KONTAKTE

- **Josef Zisyadis**
Direktor Schweizer Genusswoche / +41 79 355 21 41 / presse@gout.ch

- **Alexander Barisnikow**
Chef de projet **Fribourg, Ville du Goût** / +41 78 681 71 85/ Alexander.Barisnikov@ville-fr.ch

- **Nicolas Joss**
Directeur **Swiss Wine Promotion** / +41 79 753 68 10/ nicolas.joss@swisswine.ch



Unser Recht auf Nahrung

Hinter dem, was wir essen, stehen Fragen der Gesundheit, der landwirtschaftlichen Produktion, der Bildung, der Umwelt, des Tourismus und der sozialen Gerechtigkeit. Wir müssen essen und brauchen eine öffentliche Ernährungspolitik. Muss man in Erinnerung rufen, dass mehr als ein Drittel der globalen Erwärmung direkt mit der weltweiten Ernährung zusammenhängt?

Als wir vor 23 Jahren die Schweizer Genusswoche ins Leben riefen, war uns nur teilweise bewusst, was unsere Bürgerbewegung bezwecken sollte. Wir ahnten zwar, dass die Agrarindustrie mit ihrem Gefolge von Junkfood uns in eine Sackgasse führen und dabei tiefwurzelnde Werte unserer kulturellen Identität zerstören würde. Aber wir wussten noch nicht, in welchem Ausmass die Mobilisierung von Konsumierenden Einfluss auf die Zukunft unserer Nahrung nehmen kann.

Common Sense statt Nutriscore

Unsere Nahrung wird besorgniserregenden industriellen Verarbeitungsprozessen unterzogen: Hydrierung, Homogenisierung, Extrusion, Fragmentierung, Hydrolyse. Grundnahrungsmittel gibt es immer weniger als Ganzes. Wir sind innerhalb weniger Jahrzehnte von frischen Lebensmitteln zu verpacktem, direkt verzehrbarem Junkfood übergegangen. Das Ergebnis springt ins Auge: mit dem Verschwinden der traditionellen Essgewohnheiten nehmen Fettleibigkeit und Diabetes zu.

Unser Kühlschrank ist bereits eine Filiale der Supermärkte. Hinzu kommt der Nutriscore, und unser Gehirn stellt auf off. Er nimmt uns die Verantwortung ab, treibt uns in die Arme ultraverarbeiteter Lebensmittel und weg von den Produkten des lokalen kulinarischen Erbes. Deshalb gefällt er der Agrarindustrie so gut. Dabei ist gut Essen eigentlich so einfach: echt saisonale Lebensmittel, bevorzugterweise pflanzlich und einheimisch.

Die Stiftung *Fondation pour le Goût* mit ihren 5 Projekten (Schweizer Genusswoche, Kulinarische Genussorte, Swiss Wine Tour, Kulinarische Meriten Schweiz, Genussakademie) will den anspruchsvollen Konsumierenden in allen Fragen der Ernährungspolitik Gehör verschaffen. Das Recht auf Nahrung für alle ist unser Ziel.

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

Ein Magazin GOUT.CH 2023 für tausende von Anlässen

Mit 120'000 Exemplaren in 3 Sprachen thematisiert das Genusswoche-Magazin 2023 insbesondere die Wurzelgemüse. Da sie in unserer Ernährung wieder an Bedeutung gewinnen, ergreift die Partnerin der Genusswoche *Fourchette Verte* die Gelegenheit, Wurzelgemüse zum Thema für Schulmensen zu machen.

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



Pierrot Ayer, Sternkoch und Pate der Schweizer Genusswoche 2023

Der Chefkoch des *Le Pérolles* verkörpert auf einzigartige Weise die Freiburger Gastronomie und ist ganz selbstverständlich zum «Paten der Genusswoche 2023» gewählt worden. «Die Genusswoche ist ein wunderbares Unternehmen und bringt Leben in die Schweiz und ihr kulinarisches Erbe», stellt Pierre-André Ayer fest. Im *Le Pérolles* im Herzen Freiburgs vermittelt er seinen Gästen aller Altersgruppen Werte und Kultur. Kürzlich hat er mit einem Kunden dessen hundertsten Geburtstag gefeiert. Gleichzeitig fördert er die von der Genusswoche lancierte *Gastronomie für junge Leute*, mit der 16- bis 25-Jährige für 60 Franken bei Spitzenköchen essen gehen können.

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

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

<https://www.gout.ch/de/pierrot-ayer/>

Freiburg, Stadt der Kunst, der Geschichte und Genussstadt 2023

Dank einer aussergewöhnlichen landwirtschaftlichen Produktion des Kantons ist die Stadt Freiburg seit langem eine gastronomische Hauptstadt. Die Bevölkerung und die Gäste profitieren dank berühmten Restaurants und zwei Wochenmärkten direkt vom Terroir. Behörden, Wirtsleute und Produzierende arbeiten zusammen, um eine nachhaltige und schmackhafte Zukunft in unseren Tellern vorzubereiten.

Freiburgs Ernennung zur Schweizer Genussstadt gefällt dem Gastronomie- und Lebensmittelsektor, der in Freiburg seit der Stadtgründung sehr dynamisch ist. Während des ganzen Jahres 2023 setzen die Behörden auf die kulinarischen Vorzüge der Zähringerstadt. Der Höhepunkt der Veranstaltungen findet während der Genusswoche im September statt.

<https://www.fvdg.ch/de>

Bundesrat Ignazio Cassis eröffnet die Genusswoche 2023

Herr Bundesrat Ignazio Cassis wird den Startschuss für die 23. Schweizer Genusswoche im Rahmen einer Gala am Mittwoch, 13. September, im Bellevue Palace in Bern geben. Der Bundesrat kennt die Genusswoche gut: Er war viele Jahre Mitglied des Tessiner Komitees und gehörte dem Stiftungsrat der *Fondation pour le Goût* an. Die Gala wird ganz zu Ehren von Freiburg, der Schweizer Genussstadt 2023, gehalten, ausschliesslich mit Freiburger Weinen und AOP-Produkten auf allen Tellern der 200 Gäste.





Pressemitteilung

Ref. 132.01/1

Das Programm der Genusswoche in Freiburg

Freiburg, den 29. August 2023 – Die Stadt Freiburg feiert die Genusswoche im September mit grossem Pomp. Die Veranstaltung hat dieses Jahr eine ganz besondere Bedeutung, wurde doch die Zähringerstadt für 2023 als Schweizer GenussStadt auserkoren. Heute wurde das Programm der Genusswoche in Anwesenheit der wichtigsten Partnerinnen und Partner bekannt gegeben.

Die Genusswoche findet vom 14. bis 24. September auf Initiative der *Fondation pour la promotion du Goût* in der ganzen Schweiz statt und die Stadt Freiburg wird alles daran setzen, damit die Veranstaltung ein voller Erfolg wird. Der Kantonshauptstadt kommt dieses Jahr nämlich die Ehre zu, als Schweizer GenussStadt zu fungieren (siehe [Pressemitteilung vom 26. September 2022](#)). Aus diesem Anlass hatte sie beschlossen, die Feierlichkeiten auf das ganze Jahr auszudehnen, um die Freiburger Kulinarik, ihr Innovationspotenzial, die Akteurinnen und Akteure der Gastronomie sowie die Produkte der Region gebührend zu würdigen (siehe [Pressemitteilung vom 27. Februar 2023](#)).

Nun ist die Zeit gekommen, den Hauptgang zu präsentieren, den die Stadt gemeinsam mit ihren Partnerinnen und Partnern zusammengestellt hat: mit Terroir Fribourg, dem Freiburger Bauernverband und der Universität Freiburg, aber auch mit zahlreichen Personen, Geschäften und Restaurants, die im Bereich des Genusses tätig sind und die beschlossen haben, mitzumachen. Als Herzstück des grössten gastronomischen Events der Schweiz organisiert die Stadt vom 15. bis 17. September ein grosses Kilbi-Wochenende. Während drei Tagen findet im Stadtzentrum zwischen dem Jean-Tinguely-Platz und der unteren Lausannegasse ein Markt mit regionalen Produkten statt, auf dem Georges-Python-Platz wird ein grosses Festzelt aufgestellt, in dem das Kilbi-Essen serviert wird und ein Bauernhof mit authentischen Produkten, Farben und Tieren gibt der Stadtbevölkerung einen Einblick in die ländliche Region, die sie umgibt und die sie ernährt. Im weiteren Verlauf der Woche finden zahlreiche Aktivitäten statt, die von Einzelpersonen oder Restaurants und Geschäften organisiert werden und im umfangreichen [Veranstaltungskalender von Freiburg, GenussStadt 2023](#) aufgeführt sind. Am 23. September findet die Genusswoche am Tag der offenen Tür auf dem Campus Pérolles ihren offiziellen Abschluss, wo die Universität Freiburg mit einem reichhaltigen Programm aufwartet. Zudem findet die Stabübergabe an die nächste GenussStadt statt und in Stadt wird ein Bio-Markt durchgeführt.

100 % Freiburger Kilbi in der Stadt

Ab Freitagabend, 15. September, bietet das Festzelt auf dem Georges-Python-Platz für 300 Personen, die ein zu 100 % Freiburger Kilbi-Essen geniessen möchten. Laut Terroir Fribourg wird der Freiburger Bevölkerung das «freiburgischste Kilbi-Menü der Geschichte» geboten: die Cuchaule AOP wird mit Freiburger Safran zubereitet, die Senfsaat für den Kilbi-Senf stammt aus dem Sensebezirk und auch der Jambon de la borne AOP, der Freiburger Lammgigot sowie sämtliche Beilagen (vom Gemüse bis zum Dessert) stammen alle aus der Region. Am Freitagabend sowie am Samstagmittag und -abend kann ein À-la-Carte-Menü genossen werden, während am Sonntagmittag ausschliesslich das komplette Kilbi-Menü serviert wird. Es wird auch eine vegetarische Variante sowie eine musikalische Unterhaltung angeboten.

Markt mit regionalen Produkten, Bauernhof in der Stadt, Partnerrestaurants

Auch für ein reichhaltiges Unterhaltungsprogramm ist gesorgt. Auf dem Georges-Python-Platz wird eine Kilbi-Schaukel aufgestellt, auf der sich kleine und grosse Kinder vergnügen können und auf dem Regionalmarkt warten am 16. und 17. September zahlreiche kulinarische Schätze aus Freiburg auf die Besucherinnen und Besucher. Zwischen dem Vorplatz des Theaters Équilibre und der unteren Lausannegasse bieten die Gewerbetreibenden aus der Stadt Freiburg und anderswo ihre Spezialitäten und handwerklichen Produkte an über 50 Ständen feil. Ein gutes Dutzend Erlebniswelten (Produktion/Herstellung sowie Demonstrationen) und 9 Partnerrestaurants, die das Kilbi-Menü servieren, dürfen an diesem Fest ebenfalls nicht fehlen.

Der Freiburgische Bauernverband (FBV), der dieses Jahr sein 175-jähriges Jubiläum feiert, beteiligt sich mit einem Bauernhof in der Stadt an den Feierlichkeiten. Die ganze Bevölkerung ist eingeladen, im Park der Schützenmatte eine Tieraussstellung (Ziegen, Schweine, Hasen, Hühner, Kälber und Ponys), didaktische Stände rund um Bienenzucht, Getreide, Obstbau und faire Milch sowie eine Ausstellung von Landwirtschaftsmaschinen zu besuchen. Der Bauernhof ist ab dem 15. September für die Öffentlichkeit zugänglich. Den Primarschulen der Stadt wird in Partnerschaft mit dem Projekt Schule auf dem Bauernhof eine Sonderführung mit pädagogischen Ateliers angeboten. Am Samstagmorgen, den 16. September stehen diese Ateliers rund um das Thema nachhaltige Ernährung im Zelt des Bauernhofs in der Stadt allen 6- bis 12-jährigen Kindern offen. Die Ateliers sind kostenlos und sollen das Bewusstsein der Kinder für die Herkunft unserer Lebensmittel, den Respekt vor Lebensmitteln und eine gesunde und nachhaltige Ernährung mit lokalen Produkten schärfen (Anmeldungen: www.agrifribourg.ch/de/aktualitaeten/175-Jahre/bauernhof-in-der-stadt).

explora-Tag und festlicher Abschluss

Am Samstag, den 23. September führt die Universität Freiburg auf dem Campus Pérolles in Partnerschaft mit Freiburg, GenussStadt 2023 und dem Tag der Zweisprachigkeit einen Tag der offenen Tür durch. Auf dem Programm dieses Festivals der Wissenschaft und der Kultur (explora), zu dem die ganze Freiburger Bevölkerung eingeladen ist, stehen über hundert wissenschaftliche, kulturelle, sportliche und kulinarische Aktivitäten. Rund zwanzig der von verschiedenen Abteilungen und Fakultäten der Universität angebotenen Veranstaltungen befassen sich mit dem Geschmack. Workshops, Führungen, ein Escape Game, Wissenschaftscafés und -dinners, Schatzsuchen für Kinder und Jugendliche: Es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Das originelle Programm der Universität wurde vom (kantonalen) Freiburger Qualitätskomitee der Schweizer Genusswoche zu einer der beiden "Genussperlen" ernannt. Im Stadtzentrum wird ein Bio-Markt durchgeführt. Überdies findet an diesem Tag mit der Stabübergabe an die GenussStadt 2024 die Genusswoche in Freiburg ihren Abschluss (Infos unter www.unifr.ch/go/explora).

Weitere Infos auf www.fvdg.ch

Bildmaterial auf Anfrage: communication@ville-fr.ch

Kontakte :

Alexander Barisnikov, Projektleiter GenussStadt Freiburg 2023, 026 351 71 23, alexander.barisnikov@ville-fr.ch

Jean-Christophe Emmenegger, Pressedienst, 026 351 72 34, communication@ville-fr.ch



Pressemitteilung

Bern, Mittwoch 30. August 2023

Am Puls der Ernte: eine 3. Ausgabe über 4 Tage!

Swiss Wine Promotion (SWP), das nationale Promotionsorgan für Schweizer Weine, organisiert an den Wochenenden vom 23. bis 24. September und 30. September bis 1. Oktober die 3. Ausgabe der Herbstveranstaltung "Am Puls der Ernte". Die Veranstaltung findet an vier Tagen statt, um der Begeisterung der Teilnehmer gerecht zu werden und den Weingütern eine grössere Flexibilität zu ermöglichen. Der Ticketverkauf hat auf www.ampulsderernte.ch geöffnet!

Das 2018 von Swiss Wine Valais initiierte Projekt « Am Puls der Ernte » war ein innovatives und vielversprechendes Projekt für Schweizer Weine. Im Jahr 2021 wurde das Projekt von Swiss Wine und den regionalen Wirtschaftsförderungsstellen auf nationaler Ebene übernommen. Die ersten beiden Ausgaben (2021 und 2022) waren mit der Teilnahme von über 60 Weinkellern und mehr als 800 Laienweinlesern ein Erfolg. Das leidenschaftliche Engagement der Winzer, die Berichterstattung in den Medien und die positive Resonanz der Weinkellereien und Teilnehmer bestätigten den Willen von Swiss Wine, die Veranstaltung 2023 mit der dritten Ausgabe zu wiederholen.

"Am Puls der Ernte" kommt, wenn der Sommer sich dem Ende entgegen neigt, die Trauben mit Zucker vollgesogen sind und die Weinberge einen subtilen goldenen Schimmer aufweisen: Es ist die Zeit der Weinlese. Dieses Ereignis, das in der ganzen Schweiz stattfindet, bietet den Verbrauchern die einzigartige Gelegenheit, den Entstehungsprozess des Weines von der Rebe bis zum Keller zu entdecken. Es ist die Krönung der harten Arbeit, die die Winzerinnen und Winzer das ganze Jahr über leisten.

Einen halben Tag lang tauchen die Besucher an der Seite leidenschaftlicher Winzer mitten in die Weinlese ein und erleben so besondere Momente in ihrer Gesellschaft. Die Laienweinleser haben die Möglichkeit, die Anforderungen und die Komplexität dieser Arbeit im Einklang mit der Natur und in einer echten Gemeinschaft zu entdecken.

Die Veranstaltung erstreckt sich über die ganze Schweiz und findet an zwei Wochenenden statt: am 23. und 24. September sowie am 30. September und 1. Oktober. In diesem Jahr können Amateur-Weinleser an der Weinlese auf einem der 32 Weingüter teilnehmen. Bereits über 50% der Tickets sind verkauft und neun Weinkeller sind ausverkauft.

« Am Puls der Ernte », eine einzigartige Gelegenheit, eine spannende Weinlese mitten in den Schweizer Weinbergen zu erleben. Informationen und Ticketverkauf auf www.ampulsderernte.ch



Kontakt Swiss Wine Promotion SA

Nicolas Joss, Direktor, Nicolas.joss@swisswine.ch, +41 79 753 68 10

Océane Gex, Projektleiterin, oceane.gex@swisswine.ch, +41 78 754 36 62

Marine Bréhonnet, Kommunikationsleiterin, marine.brehonnet@swisswine.ch,
+41 79 484 38 64

Medienpartner

ARCInfo

Le Nouvelliste

LA CÔTE

Sonstige Partner

LOCAL IMPACT

