



DIE GENUSSWOCHE

– gut für Mensch, Tier und Umwelt –



PRESSEMAPPE

**PRESSEKONFERENZ DER SCHWEIZER GENUSSWOCHE
MONTAG 7. SEPTEMBER 2026**

26. Schweizer Genusswoche

DIE GENUSSWOCHE 2026 IN PARTNERSCHAFT MIT

Goldpartner



TEABO



chanoyu



— eine Veranstaltung des —





DIE GENUSSWOCHЕ

VOM 17. BIS 27. SEPTEMBER 2026

Inhaltsverzeichnis

PRESSEMITTEILUNG	2
Zineb Hattab, Genuss-Patin 2026.....	3
Zürich Schweizer Genussregion 2026	3
Bundesrat Beat Jans gibt den Auftakt zur 26. Schweizer Genusswoche.....	4
EDITO Kochen macht uns menschlich.....	4
ÜBER UNS	5



26. Schweizer Genusswoche: Genuss erleben!

Lausanne, 7. September 2026 – Vom 17. Bis 27. September steht die ganze Schweiz im Zeichen der 26. Schweizer Genusswoche. Im Mittelpunkt steht in diesem Jahr Zürich als Schweizer Genussregion 2026, begleitet von Zineb Hattab als Genuss-Patin. Das diesjährige Thema zielt die Titelseite des Magazins mit einer von der Illustratorin Dora Formica gestalteten Milchkanne. Bundesrat Beat Jans wird die 26. Schweizer Genusswoche am Mittwoch, 16. September, im Rahmen einer Gala im Bellevue Palace in Bern eröffnen.

Zineb Hattab, Patin der Genusswoche 2026

Mit ihren 36 Jahren verkörpert Zineb Hattab die kulinarische Vielfalt und Dynamik der Zürcher Kulinarik. Wer also könnte die Schweizer Genusswoche 2026 besser als Genuss-Patin begleiten? Dabei begann ihre Laufbahn fernab der Gastronomie. Ihr erster Weg führte sie ins Ingenieurwesen. Die junge Frau wollte stets etwas Sinnvolles bewirken. Beim Kochen für Studienfreunde erkannte «Zizi», wie sie alle nennen, dass für andere zu kochen weit mehr als eine blosser Nützlichkeit ist. «Essen ist Liebe, und wir alle brauchen davon», sagt die talentierte spanisch-marokkanische Spitzenköchin.

Zürich: Schweizer Genussregion 2026

Das Programm «Genussregion Zürich 2026» vereint das ganze Jahr über kulinarische Veranstaltungen, lokale Genussfestivals und innovative Formate. Sie schaffen Raum für den Dialog über Küche und Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit, regionale Produkte, Lebensmittelinnovationen und regionale Wertschöpfung. Das Programm will die Bevölkerung für bewussten Genuss gewinnen, den Blick für Ernährungsfragen schärfen und die Innovationskraft des Kantons erlebbar machen. So stärkt es zugleich die vielfältige Esskultur der Region.

Genussvolle Entdeckungen in der ganzen Schweiz

Auf gout.ch finden sich in drei Sprachen sämtliche Veranstaltungen der zehntägigen Genusswoche. Besondere Adressen und Erlebnisse wurden von den kantonalen Qualitätskomitees als «[Genussperlen](#)» und «[Genussperlen Nachhaltigkeit](#)» ausgezeichnet. Wer das Programm nach eigenen Interessen erkunden möchte, kann nach Kanton, Ort und Datum ebenso suchen wie nach teilnehmenden Labels, darunter Agrotourismus Schweiz, AOP-IGP und Swiss Wine. Ergänzt wird die Suche durch zahlreiche Stichworte, von «No Waste» über «Aperitif» bis «Wanderung».

Neuer Partner für das Genussmagazin

Die Stiftung Fondation pour la promotion du Goût geht dieses Jahr für das Magazin GOUT.CH, das die Genusswoche seit vielen Jahren begleitet, eine neue Partnerschaft mit [Terre&Nature Publications SA](#) ein. Die Zusammenarbeit soll die redaktionelle Qualität des Magazins weiter stärken und seine Verankerung bei den Akteuren der Schweizer Esskultur festigen. GOUT.CH erscheint in einer Auflage von 100'000 Exemplaren auf Deutsch, Französisch und Italienisch und rückt regionale Produkte, kulinarisches Handwerk, Genussregionen und Genuss-Patinnen und -Paten ins Blickfeld. Ein Schwerpunkt der Ausgabe 2026 gilt der Milch. Fourchette verte, Partner der Schweizer Genusswoche, nimmt das Thema auf und bringt es in die Schulmensen.

Kontakt: Josef Zisyadis, Direktor der Schweizer Genusswoche, +41 79 355 21 41, presse@gout.ch



Zineb Hattab, Genuss-Patin 2026



Mit 36 Jahren verkörpert Zineb Hattab die kulinarische Vielfalt und die lebendige Dynamik der Stadt Zürich. Als Genuss-Patin 2026 erweist sie sich als folgerichtige und inspirierende Wahl.

Und das, obwohl ihr erster Weg ins Ingenieurwesen geführt hatte. Die junge Frau mit dem zugleich sanften und entschlossenen Blick wollte stets etwas Sinnvolles bewirken. Beim Kochen für ihre Studienfreunde erkannte «Zizi», wie sie alle nennen, dass für andere zu kochen weit mehr als eine blosser Nützlichkeit ist: «Kochen ist Liebe», sagt die talentierte spanisch-marokkanische Spitzenköchin.

So führte ihr Weg in die Küchen der Grossen. Bei Andreas Caminada, Massimo Bottura und den Gebrüdern Roca verfeinerte sie ihr Können und entwickelte ein unverwechselbares Profil. Ihre Gastronomie beruht auf Vertrauen auf die Produzenten, auf ihr Team und ebenso auf ihre Gäste.

Als Entdeckerin, Reisende und leidenschaftliche Geniesserin prägt sie eine mehrheitlich vegane, konsequent regionale Küche, die heute breite Anerkennung findet. Ihr erstes Restaurant, das [KLE](#), wurde mit 15 Punkten im Gault&Millau sowie mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. Ganz Zürich strömt ins [DAR](#), schlichter und doch urban geprägt, sowie ins [COR](#), das baskischen und katalanischen Tapas gewidmet ist. Eine wahre Liebesgeschichte.

<https://www.gout.ch/de/zineb-hattab/>

Zürich Schweizer Genussregion 2026

2026 steht der Kanton Zürich ganz im Zeichen des Genusses: Das Programm «Genussregion Zürich 2026» vereint kulinarische Veranstaltungen, regionale Gourmetfestivals und innovative Formate, die das ganze Jahr über Akzente setzen.

Gespräche und Impulse zu Kulinarik, Ernährung, Gesundheit, Nachhaltigkeit, regionalen Produkten, innovativen Lebensmittelkonzepten und regionaler Wertschöpfung.

Ein ganzes Jahr lang wird die Genussregion Zürich eine einzigartige Plattform bieten, um ein breites Publikum mit ihrem vielfältigen Potenzial in den Bereichen Genuss, Ernährung und Innovation zu inspirieren. Die Veranstaltungen machen das reiche kulinarische Erbe, die Innovationskraft und das Know-how des Kantons und seiner Region greifbar und sichtbar.

Ziel ist es, die Bevölkerung für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln zu gewinnen, das Bewusstsein für Ernährungsfragen zu schärfen, die kreative Dynamik des Kantons aufzuzeigen und damit die gewachsene regionale Kochkultur zu festigen.

<https://genussregion.zuerich/de>



Bundesrat Beat Jans gibt den Auftakt zur 26. Schweizer Genusswoche

Am Mittwoch, den 16. September, läutet Bundesrat Beat Jans die 26. Schweizer Genusswoche mit einem festlichen Galaabend im Bellevue Palace in Bern ein. Der Bundesrat ist mit der Genusswoche bestens vertraut: Bereits 2022 eröffnete er sie als Präsident des Basler Staatsrats, als Basel zur Schweizer Genussstadt gekürt wurde.

EDITO

Kochen macht uns menschlich

Unser Ernährungssystem ist erschöpft. Die Agrarindustrie treibt uns unweigerlich in eine Art Barbarei. Tag für Tag ruinieren hochverarbeitete Lebensmittel nicht nur unsere Mägen, sondern auch unsere Umwelt.

Ernährungsberater fluten unseren Alltag mit Ratschlägen, ignorieren jedoch oft die absurde Norm der Industrie: Dem Getreide werden Ballaststoffe und Vitamine entzogen, nur um sie später künstlich wieder zuzusetzen! Kein Wunder, dass die Industrie der ultra-verarbeiteten Nahrungsmittel für zahlreiche Zivilisationskrankheiten wie Fettleibigkeit verantwortlich ist.

Die Küche erhält eine Zivilisation am Leben. Sie ist der Raum der Erinnerung und der Identität. Es ist an der Zeit, der familiären Küche wieder ihren rechtmässigen Platz zurückzugeben. Die Schweizer Genusswoche hat mit ihren landesweiten Veranstaltungen genau diese Berufung: die Bewahrung der traditionellen, volksnahen und familiären Küche. Am Herd werden wir menschlich und nicht beim Kauf von hochverarbeiteten Fertiggerichten, die uns angeblich Zeit sparen... Zeit, die wir dann höchstwahrscheinlich auf unseren Smartphones verbringen!

Die Industriekonzerne verfolgen ein einziges Ziel: uns Esser zu entwurzeln. Wir sollen zu gleichgültigen Speiseröhren degradiert werden, die fade Kost gedankenlos schlucken. Wir hingegen kochen, um lebendig zu bleiben, als Menschen mit Erinnerungen und Emotionen. Unser Verbündeter ist die bäuerliche Landwirtschaft, die regional verwurzelt täglich Ernährungssouveränität vorlebt und trotz spärlicher Unterstützung Widerstand leistet. Ehre gebührt den Bäuerinnen in diesem internationalen UN-Jahr, das sie in den Mittelpunkt stellt!

Die Weitergabe kulinarischer Werte ist ein Akt des Widerstands gegen die geschmackliche Uniformität und ein Akt der Liebe gegen die kulinarische Einsamkeit. Ein starkes Zeichen setzt hierbei die UNESCO-Kandidatur des alpinen kulinarischen Erbes, die von den Alpenländern mit der Schweiz in ihrem Zentrum getragen wird. Einen ganzen transnationalen Kulturraum zu zelebrieren, in dem jahrtausendealte Küchentraditionen, eine hingebungsvolle Gemeinschaft und tiefe Gastfreundschaft zu Hause sind, schafft Raum für wohltuende Entschleunigung und wahre Nachhaltigkeit.

Lassen Sie sich inspirieren und erleben Sie im September Hunderte von Veranstaltungen der Schweizer Genusswoche im ganzen Land. Es erfüllt uns mit besonderer Freude, dass unsere diesjährige Genusspatin, die Spitzenköchin Zineb Hattab, aus dem multikulturellen Zürich jene Wahrheit in die Welt trägt: Essen ist Liebe! Genau dies ist der Herzschlag unserer Mission.

Josef Zisyadis

Direktor der Schweizer Genusswoche



ÜBER UNS

Die « Schweizer Genusswoche » ist eine Veranstaltung, die jedes Jahr im September in der ganzen Schweiz stattfindet.

Zehn Tage lang feiert sie die kulinarische Vielfalt und die Freude am guten Essen. Vom 17. bis 27. September 2026 stellen Produzenten, Köche, Handwerker und Geniesser in der ganzen Schweiz authentische, lokale und saisonale Produkte in den Mittelpunkt – mit kulinarischen Erlebnissen, Begegnungen und Workshops für alle Altersgruppen. Eine echte Einladung, den Genuss in all seinen Facetten neu zu entdecken und wertzuschätzen.

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 zusammenbringen und den Austausch fördern

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 gout.ch 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

