



**PRESSEMAPPE**

# DIE GENUSSWOCHE®

Pressekonferenz vom 2. September 2019  
an der Ecole Professionnelle de Montreux.

## 19. Schweizer Genusswoche

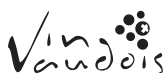


# DIE GENUSSWOCHE 2019 IN PARTNERSCHAFT MIT

## Partner Gold



## Partner Silber



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO

## **INHALT**

- **19. Schweizer Genusswoche vom 12. bis 22. September 2019:**  
der grösste Gourmet-Anlass der Schweiz mit über 2800 Events
- **22 Genuss-Patinnen für das Jahr 2019**
- **Montreux, Schweizer Stadt der Genüsse 2019**
- **Swiss Wine Promotion**
- **Das Beste der Region**

## **KONTAKTE**

- **Josef Zisyadis**  
Geschäftsführer der Schweizer Genusswoche / 079 355 21 41 / presse@gout.ch
- **Nicolas Joss**  
Geschäftsführer Swiss Wine Promotion / 079 753 68 10 / nicolas.joss@swisswine.ch

## **BILDER**

[Bilder Schweizer Genusswoche](#)

[Bilder Swiss Wine Promotion](#)



# Über 50 Partner und 2800 Events

In den letzten 50 Jahren hat die Lebensmittelindustrie den Inhalt unserer Teller revolutioniert. Sie hat es geschafft, dass 80 % der Nahrungsmittel verarbeitet auf unseren Tisch kommen. Die Lebensmittel enthalten Zusatz- und Farbstoffe, GVOs, Pestizide. Sie werden bestrahlt und mit Transfettsäuren sowie gehärteten Fetten gewürzt. Zudem sind sie mit zusätzlichem Zucker und verstecktem Salz versetzt.

Aber diese finstere Aussicht ist noch längst kein Verhängnis. Denn von überall her gibt es Widerstand. Ein neues Landwirtschaftsmodell ist am Entstehen: die Agrarökologie. Die Konsumenten ihrerseits wollen wieder vermehrt in der Küche hantieren und kurze Beschaffungswege garantiert haben.

Die Plattform der Schweizer Genusswoche vereint heute über 50 Partner, welche gutes Essen fördern.

Mit dem Erscheinen des Genusswoche-Magazins 2019 GOUT.CH (120'000 Exemplare in 3 Sprachen) werden der Bevölkerung 2800 Events vorgeschlagen. Häufig ist das Brot, hiesiges Brot, Schweizer Brot aus Schweizer Mehlsorten, im Zentrum der Festlichkeiten.

Die Genusswoche ist gewachsen. Aber sie orientiert sich nach wie vor am Verbessern der täglichen Nahrung in unserem Land. Schliesslich geht es dabei um die Gesundheit der gesamten Bevölkerung.

[www.gout.ch](http://www.gout.ch)

## 22 Genuss-Patinnen für das Jahr 2019

Sie sind zweiundzwanzig und vertreten alle Weinregionen der Schweiz. Sie pflegen ihre Freundschaft, unterstützen sich gegenseitig und freuen sich an der Herstellung besonders guter Weine. Die "Artisanes du Vin Suisse" sind die Patinnen der Genusswoche 2019. Der Geschmack ist das tägliche Arbeitsmittel der Artisanes und der Wein ein bemerkenswerter Botschafter für die Genusswoche.

[www.gout.ch/de/22-patinnen-fuer-die-genusswoche-2019/](http://www.gout.ch/de/22-patinnen-fuer-die-genusswoche-2019/)

## Montreux, Schweizer Hauptstadt der Genüsse

Fischer, Käser, Bäcker, Schokoladenhersteller, Confiseure, renommierte Küchenchefs, sie alle werden ihre Köstlichkeiten mit den Gästen teilen. Von den Fachhochschulen bis hin zu den Primarschulen, über Altersheime und Bäckereien, alle werden ihre Türen öffnen, damit gutes Essen entdeckt werden kann. Spezialitäten aus aller Welt, welche auf dem Gemeindeboden von Montreux weit verbreitet sind, werden ebenfalls geehrt werden.

[www.montreuxvilledugout.ch/](http://www.montreuxvilledugout.ch/)

## Der Bundesrat Guy Parmelin eröffnet die Schweizer Genusswoche 2019

Der Bundesrat wird den Auftakt zur Schweizer Genusswoche 2019 an einem Gala-Abend am Mittwoch, 11. September im Bellevue Palace in Bern geben. Die Gala wird ganz waadtländisch sein, mit zahlreichen Vertretern des Waadtländer Regierungsrates.





## Les Artisanes du Vin Suisse : Unsere Genuss-Patinnen 2019

Sie sind 22 an der Zahl und vertreten alle Weinbaugebiete der Schweiz. In der Vereinigung "Artisanes du Vin Suisse" haben sich Schweizer Winzerinnen zusammengeschlossen, um ihre Freundschaft zu pflegen, einander zu helfen und sich über ihre Leidenschaft für diesen besonderen Göttertrank, den Wein, auszutauschen. Die "Artisanes" sind die Patinnen der Genusswoche 2019.

Der Geschmack gehört zum täglichen Handwerk der Weinmacherinnen, und der Wein ist ein bemerkenswerter Botschafter für die Genusswoche. Die Bedeutung des Bodens bei der Herstellung des Weins ist seit Jahrhunderten bekannt und muss nicht noch speziell hervorgehoben werden. Ausserdem ist der Wein das Symbol schlechthin für Geselligkeit.

Um ihr Engagement an der Schweizer Genusswoche zu unterstreichen, haben die "Artisanes" ein fröhliches Programm zusammengestellt, zu dem alle eingeladen sind. Jede Winzerin wird in ihrem Weingut ein Essen in Einklang mit ihrem Wein präsentieren. Natürlich wird den Schweizer Regionalprodukten darin ein Ehrenplatz zuteil. Diese Anlässe werden von weiteren Veranstaltungen von diversen Geschmacks- und Kulturschaffenden ergänzt.



Les Artisanes du Vin suisse  
Foto : Sedrik Nemeth

<https://artisanes.ch/>



Pressemitteilung, 2. September 2019

## 15 Schweizer Restaurateure sind Gewinner des «Swiss Wine Gourmet 2019»

Parallel zur Genusswoche, die vom 12. bis zum 22. September stattfindet, hat Swiss Wine Promotion die Ehre die Gewinner des Wettbewerbs «Swiss Wine Gourmet 2019» anzukündigen.

Die Ausgabe 2019 des Swiss Wine Gourmet, einem grossen verkaufsfördernden Wettbewerb, der von Swiss Wine Promotion veranstaltet wird, hat grossen Erfolg verzeichnet. Fast 1'700 Personen aus der ganzen Schweiz haben an dem Wettbewerb «Swiss Wine Gourmet 2019» teilgenommen und ihr bevorzugtes Restaurant angegeben. Die Restaurateure jeder Sprachregion, welche die meisten Stimmen erhalten haben, erhalten einen Gutschein im Wert von 1'000 Franken für den Kauf von Wein beim Produzenten.

Die Betriebe mussten folgende Kriterien erfüllen:

- ✓ Eine starke Präsenz von Schweizer Weinen auf der Karte
- ✓ Der Betrieb ist in dem Projekt Swiss Wine Gourmet aufgelistet
- ✓ <https://gourmet.swisswine.ch/de>
- ✓ Und ist bei dem Konsumenten sehr beliebt

Dieses Konzept der Förderung von Schweizer Weinen verfolgt im Wesentlichen 3 Ziele:

- Die Förderung der Schweizer Weine in den Restaurants des Landes
- Einen verstärkten Austausch zwischen Schweizer Weinproduzenten und Restaurateuren
- Die Gelegenheit für den Konsumenten die Vielfaltigkeit der Schweizer Weine in Schweizer Restaurants zu entdecken
- 

### Eine Anerkennung für 15 Schweizer Restaurants

Die glücklichen Gewinner dieses Jahres sind:

#### **Italienische Schweiz**

Ristorante Castel Grande, Salita al Castelgrande, 6500 Bellinzona, TI,

[www.castelgrande.ch](http://www.castelgrande.ch)

#### **Deutschschweiz**

APÉRO, Bonstettenstrasse 2, 3012 Bern, BE,

[www.mit-schweizer-wein.ch](http://www.mit-schweizer-wein.ch)

Hotel Eden Spiez, Seestrasse 58, 3700 Spiez, BE,

<https://www.eden-spiez.ch>

Hotel Restaurant Weisses Kreuz, Marktplatz 15, 3250 Lyss, BE,

[www.kreuz-lyss.ch](http://www.kreuz-lyss.ch)

Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3600 Thun, BE,

[www.seepark.ch](http://www.seepark.ch)

Himmapan Lodge (Knies Zoo), Oberseestrasse 42, 8640 Rapperswil, ZH,

[www.himmapan.ch](http://www.himmapan.ch)

Wasserschloss Hagenwil, Schloss-Strasse 1, 8580 Amriswil, TG,

[www.schloss-hagenwil.ch](http://www.schloss-hagenwil.ch)

Hotel Restaurant Einstein Gourmet, Berneggstrasse 2, 9000 St Gallen, SG,

[www.einstein.ch](http://www.einstein.ch)

Bad Bubendorf, Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf, BL,

[www.badbubendorf.ch](http://www.badbubendorf.ch)

Landhotel Linde, Niederrohrdorferstrasse 1, 5442 Fislisbach, AG,

[www.linde-fislisbach.ch](http://www.linde-fislisbach.ch)

### Westschweiz

Brasserie, La Glacière, Avenue Ritz 35, 1950 Sion, VS,  
L'Envie, Grand-Rue 18, 1110 Morges, VD,  
Ze Fork, Léman 2, 1800 Vevey, VD,  
La Table de Mary, Route du Gymnase 2, 1400 Cheseaux-Noréaz, VD,  
La Désobéissance, Fausses-Brayes 19, 2000 Neuchâtel, NE,

[www.brasseriela-glaciere.ch](http://www.brasseriela-glaciere.ch)

[www.lenvie-morges.ch](http://www.lenvie-morges.ch)

[www.zefork.ch](http://www.zefork.ch)

[www.latabledemary.ch](http://www.latabledemary.ch)

[www.desobeissance.ch](http://www.desobeissance.ch)

## Die Schweizer Weine zeigen verstärkte Präsenz bei den Restaurateuren

Das Label Swiss Wine Gourmet hat als Ziel die Bemühungen um die Präsentation und Wertschätzung von Schweizer Weinen durch die Restaurateure hervorzuheben.

Bei der Entstehung dieser Kampagne im Jahr 2014 haben 200 Betriebe auf den Aufruf von Swiss Wine Promotion geantwortet.

Heute zählt das Verzeichnis 1'370 Betriebe und das vor zwei Jahren diskret lancierte Label Swiss Wine Gourmet erfreut sich steigender Beliebtheit und hat 160 Betrieben das Label drei goldene Gläser verschafft. (135 im Jahr 2018)



1. Ein goldenes Glas für eine Karte mit regionalen Weinen
2. Zwei goldene Gläser für eine Karte mit zwei oder mehreren Weinbauregionen der Schweiz
3. Drei goldene Gläser für eine Karte, die die Schweiz mit allen ihren sechs Weinbauregionen präsentiert

## Swiss Wine Gourmet und die Genusswoche

Während dieser festlichen Periode von 10 Tagen ist das Schweizer Publikum dazu eingeladen an den vorgeschlagenen Veranstaltungen der Genusswoche teilzunehmen. Parallel dazu werden die Restaurateure aufgefordert verstärkt Anstrengungen zu unternehmen, indem sie mehr Schweizer Qualitätsweine im offenen Ausschank anbieten. Die Vielfalt der Schweizer Weine steht in perfekter Harmonie zu den Qualitätsgerichten, welche die Restaurateure während der Genusswoche anbieten.  
Soyons fiers des vins suisses.

---

### Kontakt

#### SWISS WINE PROMOTION AG

Belpstrasse 26, 3007 Bern

Tel : +41 31 398 52 20

Mail : [gourmet@swisswine.ch](mailto:gourmet@swisswine.ch)



## Pressemitteilung

Montreux, 2. September 2019

### In Montreux steht die Genusswoche im Plural!

**Montreux, die « Stadt der Genüsse 2019 », hat beschlossen, die Genusswoche einfach in den Plural zu setzen! Ab dem 24. August beginnt mit der traditionellen Bénichon eine ganze Reihe von Veranstaltungen über die Stadt verteilt, die sich bis zum 28. September rundum mit kulinarischen Genüssen beschäftigen.**

Auf dem Menü dieser festlichen Genusswochen zum Thema « Brot » findet sich ein ebenso vielfältiges, wie geschmackvolles Programm, das die Gemeinde Montreux mit ihren Partnern für alle Gourmets, Fachkräfte des Gastgewerbes und der Küchenkunst und Liebhaber guter Speisen aus allen Himmelsrichtungen sorgfältig komponiert hat. Wie Laurent Wehrli, Stadtpräsident und nationaler Berater, betont, bieten die Verkostungen, Veranstaltungen, Spezialmenüs und professionellen Wettbewerbe der Stadt Montreux zugleich hervorragende Gelegenheiten, « ihren Sinn für Gemeinschaft und Gastlichkeit unter Beweis zu stellen und sich auf gastronomischer Ebene auszuzeichnen ». Im September haben Montreux und seine Partner das folgende Programm für Sie vorbereitet:

Bis zum 28.09.2019	Ausstellung in der Bibliothek « Das Brot im Lauf der Zeit – hier und anderswo »
6.	Vorträge in der Berufsfachschule von Montreux
9.	Berufsinformationstag des Schweizer Kochverbands. Casino Barrière.
12. bis 22.	Spezialmenü zur « Genusswoche » zum Thema Fisch in einem knappen Dutzend Restaurants der Stadt Montreux.
12.	Lehrpfad zum Thema Brot, Präsentationsstände zu verschiedenen Berufen im Bereich Essen und Trinken einschließlich Aperitif. Markthalle.
12.	Halbfinale des Waadtländer Wettbewerbs der Auszubildenden im Handwerk der Bäcker-Konditoren-Confiseurs. Herstellung von Sauerteigbrot und der bekannten Keksspezialität « bouchons vaudois ». Die Besucher dürfen probieren. Markthalle.
13. bis 16.	Erstes Street Food Festival am Seeufer von Montreux.
14.	Das Fest des Brotes in Tavel.
14.	Kulinarische Workshops für Kinder von 5 bis 10 Jahren in Fairmont le Montreux Palace.
14. und 15.	Feinschmecker-Route in Chailly.
17. bis 19.	Probierwerkstatt « Die Fermentation mit allen Sinnen » in der Berufsfachschule von Montreux.
19.	Geschichten um Weinberg, Wein und Winzer. Bibliothek in Montreux.
19.	Einführung in die Käseverkostung. Maison de Quartier in Clarens.
21.	Einführung der neuen Mitglieder in die Bruderschaft der « Chevaliers du Bon Pain » und Preisverleihung für das beste Brot: « Pain d'Or vaudois 2019-2020 ». Für Besucher gibt es vielerlei Spezialitäten zum Probieren. Umzug am Seeufer und in der Markthalle.
21.	Finale der jungen Confiseurs für die Romandie und das Tessin. Berufsfachschule Montreux.
22.	Offizieller Tag und Fest zum Abschluss. Kostenloser Brunch mit Brot und Konfitüren für alle Besucher und verschiedene Verzehrstände zum gemeinsamen Genießen. Markthalle.
28.	Tag der Offenen Tür in der Berufsfachschule von Montreux.

Das vollständige Programm mit aktuellen Änderungen unter [www.montreuxvilledugout.ch](http://www.montreuxvilledugout.ch), [Facebook](#) und [Instagram](#)

Lizenzfreie Fotos von Montreux: auf Anfrage unter [communication@montreux.ch](mailto:communication@montreux.ch)

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Herrn Gérard Carrel, Vorsitzender der Vereinigung Montreux Ville du Goût. Tel. 079 607 71 07 [Gerard.Carrel@bschnider.com](mailto:Gerard.Carrel@bschnider.com)



**Medienmitteilung vom 2. September 2019**

## **Regional erleben – saisonal geniessen!**

*Der Slogan ist Programm: Im Rahmen der etablierten Nationalen Genusswoche vom 12. bis 22. September 2019 präsentiert «Das Beste der Region» eine Auswahl von Anlässen, die den Gästen ein regionales und saisonales Sinneserlebnis garantieren.*

Die Nationale Genusswoche® steht für Genuss und Qualität, Austausch und Begegnung. Der Verein «Das Beste der Region» setzt noch zwei Mehrwerte hinzu: Regionalität und Saisonalität! Zusammen mit rund fünfzig teilnehmenden Partnerinnen und Partnern präsentiert «Das Beste der Region» echt regionale Anlässe, welche zum Genuss einladen. Von A wie Aargau bis Z wie Zürich; überall können Sie attraktive Märkte besuchen, einen Einblick ins Handwerk der Produzentinnen und Produzenten erhalten und sich von innovativen Köchinnen und Köchen zum regionalen Gourmetschmaus verleiten lassen.

Regionaler Genuss steht auch für die Berücksichtigung des saisonalen Angebots. Die Gastgeberinnen und Gastgeber garantieren durch die Teilnahme-Kriterien von «Das Beste der Region» für ihr regionales Angebot und ihre Verbundenheit mit der Region.

### **regio•garantie**

Das nationale Gütesiegel regio.garantie kennzeichnet Regionalprodukte, die eng mit der Region verknüpft sind. Die Produkte werden mit Leidenschaft und regionalem Know-How hergestellt.

Ein regio.garantie-zertifiziertes, zusammengesetztes Produkt besteht zu mindestens 80% aus regionalen Zutaten. Zudem gilt, dass mindestens 2/3 der Wertschöpfung in der Region anfallen. Die detaillierten Vorgaben sind in den Richtlinien für Regionalmarken des Vereins Schweizer Regionalprodukte festgehalten.

### **Medienkontakt «Das Beste der Region»**

«Das Beste der Region»  
Milchstrasse 9  
3072 Ostermundigen  
[www.regionalprodukte.ch](http://www.regionalprodukte.ch)

**Nadine Degen, Geschäftsführung**, 031 938 22 12, 079 824 43 68  
[nadine.degen@regionalprodukte.ch](mailto:nadine.degen@regionalprodukte.ch)