



PRESSEMAPPE

**PRESSEKONFERENZ DER SCHWEIZER GENUSSWOCHE
MONTAG 3. MÄRZ 2025**

25. Schweizer Genusswoche

DIE GENUSSWOCHE 2025 IN PARTNERSCHAFT MIT

Gold-Partner



EINE VERANSTALTUNG VON :



Inhaltsverzeichnis

1. Pressemitteilung Schweizer Genusswoche 2025

- **Edgar Bovier, Pate der Schweizer Genusswoche 2025**
- **Ausschreibung 2025**
- **Aigle - Schweizer GenussStadt 2025**
- **Netzwerk der Schweizer Genussstädte**

2. Pressemitteilung der Stadt Aigle – GenussStadt 2025

3. Anmeldeformular Schweizer Genusswoche 2025

4. Charta der Genusswoche

Kontakte

Schweizer Genusswoche

Josef Zisyadis - Direktor

079 355 21 41

presse@gout.ch

Netzwerk der Schweizer Genussstädte

Alexander Barisnikov

078 681 71 85

alexander@gout.ch



Pressemitteilung vom 3. März 2025

Edgard Bovier, Genuss-Pate 2025

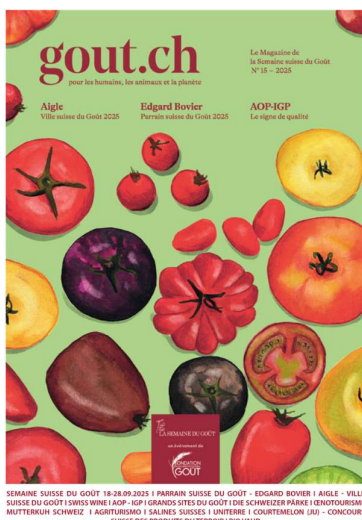
Während 50 Jahren in der Küche, die ihn von den grössten Palästen bis zum «Le Cerf» in Rougemont geführt haben, hat der Walliser Edgard Bovier Sterne, Auszeichnungen und Ehrungen gesammelt. Nun ist er Pate der Genusswoche.

«Ich habe stets eine Küche voller Geschmack und authentischer Aromen bevorzugt», sagt Edgard Bovier, der bekannte Walliser Spitzenkoch. Als Pate der Genusswoche 2025 bleibt er seiner Linie treu: mediterrane Einflüsse, verfeinert mit den besten regionalen Produkten. Nach Jahren in den renommiertesten Palasthotels in der Schweiz und Griechenlands widmet er sich nun der Küche des Pays-d'Enhaut. Im Le Cerf in Rougemont zelebriert er mit Leidenschaft das kulinarische Erbe der Schweiz. Für ihn ist Aigle die perfekte Genussstadt 2025 – ein Schmelztiegel alpiner Küchen an der Achse zwischen Bergen, See und Italien.



<https://www.instagram.com/lecerfrougemont/>

Nachhaltiger Genuss für Mensch, Tier und Umwelt



Die Bewerbungen für die 25. Schweizer Genusswoche (18.-28. September 2025) stehen offen!

Ob Privatpersonen, Vereine, Schulen oder Genuss-Handwerker – wer eine Veranstaltung am grössten Schweizer Kulinarikfest organisieren möchte, kann sich bis zum 31. Mai 2025 unter www.gout.ch bewerben. Die 14 kantonalen und regionalen Qualitätskomitees wählen Anfang Juni 2025 die teilnehmenden Projekte, basierend auf der Charta der Schweizer Genusswoche, aus.

Das Schulthema 2025, entwickelt in Zusammenarbeit mit Fourchette verte: «Die Tomate» - ein Klassiker neu entdeckt!

www.gout.ch





Aigle, Schweizer Genussstadt 2025

Die Stiftung *Fondation pour la promotion du Goût* hat Aigle für ihr visionäres Projekt und ihr nachhaltiges Engagement mit diesem prestigeträchtigen Titel ausgezeichnet.

Und das Genusserlebnis reicht weit über die Stadtgrenzen hinaus: Das gesamte Waadtländer Chablais (Bezirk Aigle) wird Teil einer regionalen Bewegung, die authentische Gastronomie und regionale Kreislaufwirtschaft zelebriert. Damit die teilnehmenden Betriebe und ihre Spezialitäten die verdiente Aufmerksamkeit erhalten, werden sie das ganze Jahr über die offiziellen Kanäle des Projekts Aigle-Schweizer Genussstadt ins Rampenlicht gestellt.

www.aiglevilledugout.ch



23. Mai in Aigle: Treffen des Netzwerks der Schweizer Genussstädte

Das dritte Treffen des Netzwerks der Schweizer Genussstädte findet am 23. Mai 2025 in Aigle statt.

Dieses Netzwerk wurde 2023 im Rahmen der Schweizer Genussakademie, der neuesten Initiative der Stiftung, ins Leben gerufen. Jedes Jahr findet das Treffen in der jeweiligen Genussstadt oder -region statt.

Ziel dieser jährlichen Begegnungen ist es, einen Austausch über die Ernährungspolitik der Schweizer Städte zu fördern, dabei insbesondere den Fokus auf Nachhaltigkeit zu legen und konkrete Projekte vorzustellen, die als Modelle für bewährte Praktiken dienen.



<https://academiedugout.ch/>





Association Aigle Ville du Goût

Place du Marché 1
Case postale
CH-1860 Aigle

Tél. +41 (0)24 468 41 11 | info@aiglevilledugout.ch

www.aiglevilledugout.ch

Aigle, 3. März 2025

Pressemitteilung

Aigle, Genussstadt 2025: Ein Jahr im Zeichen regionaler Köstlichkeiten und gastronomischer Exzellenz!

Aigle, die Welthauptstadt des Chasselas und kulinarischer Treffpunkt des Waadtländer Chablais, lädt Feinschmecker und Geniesser zu einem aussergewöhnlichen Jahr ein: die Stadt trägt mit Stolz den Titel der **Schweizer Genussstadt 2025**. Eine Hommage, die nicht nur das reiche Wein- und Gastronomieerbe der Region ehrt, sondern auch ihr Engagement für die Förderung lokaler Produkte.

In diesem Rahmen lanciert die Stadt Aigle in Zusammenarbeit mit **GastroVaud Sektion Chablais** und lokalen Akteuren aus der Gastronomie eine Initiative, welche die hochwertigen Erzeugnisse der Region sowie das Können der Gastronomen und Produzenten ins Rampenlicht rückt. **Ab dem 3. März 2025** wird Aigle zum Hotspot für authentische, lokale Kulinarik – ein Fest für alle Sinne!

Ein beispielloses Engagement der Gastronomen und Kleingewerbler

Ab dem 3. März 2025 laden die teilnehmenden Betriebe – **Cafés, Restaurants, Metzgereien, Bäckereien und Confiserien** – zu einer aussergewöhnlichen kulinarischen Entdeckungsreise ein. **Exklusiv für dieses Jahr kreieren sie einzigartige Spezialitäten** mit Zutaten, die direkt aus dem Chablais stammen und dort mit viel Sorgfalt verarbeitet wurden. Das Ziel? Die Vielfalt und Qualität des regionalen Terroirs in den Mittelpunkt stellen und gleichzeitig eine nachhaltige, lokale Konsumkultur fördern.

Um das Geschmackserlebnis perfekt abzurunden, kombinieren die Gastronomen ihre Kreationen mit regionalen Getränken – sei es ein Chasselas, ein handgebrautes Bier oder ein Fruchtsaft. Diese harmonischen Genusskombinationen bringen die Aromen des Chablais vollkommen zur Geltung. Ein **spezieller Aufkleber** auf den Speisekarten wird es den Gästen leicht machen, diese besonderen Genusskreationen auf einen Blick zu erkennen.

GastroVaud Chablais hat seine Mitglieder bereits zur Teilnahme an diesem besonderen Projekt aufgerufen – und die Türen stehen weiterhin offen! Restaurants und **Produzenten aus dem Bezirk Aigle** sind herzlich eingeladen, sich zu melden um ihre regionalen Produkte ins Rampenlicht zu rücken. Das Angebot wird sich im Laufe der Jahreszeiten weiterentwickeln, um die ganze Vielfalt der regionalen Spezialitäten widerzuspiegeln.

Ein gemeinschaftliches Projekt mit nachhaltigem Engagement

Das Projekt geht weit über die Stadt Aigle hinaus – **die gesamte Region Chablais Vaudois (Bezirk Aigle)** wird mit eingebunden. So entsteht eine starke regionale Dynamik rund um Gastronomie, Genuss und regionale Wertschöpfung. Um den teilnehmenden Betrieben eine maximale Sichtbarkeit zu bieten, werden ihre Gerichte und ihr Handwerk das ganze Jahr über auf den verschiedenen Kommunikationskanälen von Aigle Schweizer Genussstadt 2025 präsentiert.

Parallel dazu wird die Webseite www.aiglevilledugout.ch alle teilnehmenden Betriebe und Produzenten auflisten – eine digitale Plattform für all jene, die sich für die Aufwertung der regionalen Produkte einsetzen.

Das kulinarische Highlight des Jahres: Die Schweizer Genusswoche (18.-28. September 2025)

Der absolute Höhepunkt dieses aussergewöhnlichen Jahres wird **die Schweizer Genusswoche** vom 18. bis 28. September 2025 sein. Die festliche Woche bietet die perfekte Gelegenheit, die Freude am Essen, die Vielfalt der Aromen und das handwerkliche Können der Region zu feiern. Gleichzeitig ist dies eine einmalige Chance für Gastronomen und Produzenten aus dem Chablais, sich einem nationalen Publikum zu präsentieren und Feinschmecker aus der ganzen Schweiz anzulocken, welche die gastronomischen Schätze der Region entdecken möchten.

Kontakt: Stéphane Montangero
Präsident des Organisationskomitees Aigle Schweizer Genussstadt 2025
stephane.montangero@aigle.ch, 079 252 71 88

Julien Reichenbach
Präsident von GastroVaud Sektion Chablais
julien@reichenbach-saveurs.ch, 079 155 35 18

Infos & Anmeldung: www.aiglevilledugout.ch

DIE CHARTA DER GENUSSWOCHE

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 jeder Region wählen die Qualitätskomitees die Veranstaltungen aus, welche mit den Werten der Schweizer Genusswoche besonders übereinstimmen.

Diese Genussperlen werden in unseren Kommunikationskanälen besonders hervorgehoben.

DIE ZIELE DER GENUSSWOCHE

- Die **kulinarische Vielfalt** und die Ernährungskulturen in unserem Land 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
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO



VOM 18. BIS 28. SEPTEMBER 2025

DIE GENUSSWOCHE

– gut für Mensch, Tier und Umwelt –

Die Ausschreibung läuft
bis am 31. Mai 2025!

Füllen Sie das Formular auf der
Rückseite aus oder melden Sie
sich auf www.gout.ch an



DIE GENUSSWOCHE

VERANSTALTUNGEN IN DER GANZEN SCHWEIZ ZUR AUFWERTUNG DES GENUSS UND DER FREUDE AM GUTEN ESSEN

TITEL IHRER VERANSTALTUNG

KURZE BESCHREIBUNG

Senden Sie uns eine detaillierte Beschreibung sowie ein schönes Bild an events@gout.ch, damit sie auf unserer Website gout.ch veröffentlicht werden!

IHRE KONTAKTADRESSE

Firma:

Kontaktperson:

Adresse:

PLZ, Ort:

Kanton:

Telefon:

E-Mail:

Website:

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

Do 18.09 Fr 19.09 Sa 20.09 So 21.09 Mo 22.09 Di 23.09

Mi 24.09 Do 25.09 Fr 26.09 Sa 27.09 So 28.09

Mittag Abend Andere: _____
(Daten oder Zeiten)

IST EINE RESERVATION ERFORDERLICH?

Nein Empfohlen Unentbehrlich

Zugang für Personen mit eingeschränkter Mobilität

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, usw.

Schulen • Eingeladene Schulen, Schulveranstaltungen, usw.

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

Alle Partnerorganisationen finden Sie auf unserem Anmeldeportal app.gout.ch

AOP-IGP Swiss Wine Bio Suisse Schweizer Pärke

Fourchette verte Fait Maison Mutterkuh Schweiz

Claro fair trade Uniterre Agritourismus Schweiz

ProSpecieRara Landfrauenverband Gastrosuisse

Club Prosper Montagné Swissmilk SBV

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

Mit meiner Unterschrift verpflichte ich mich, die Charta der Schweizer Genusswoche (siehe Rückseite) einzuhalten.

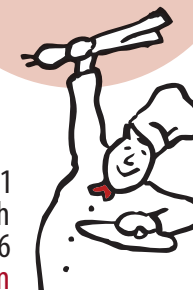
Ihre Unterschrift:

Die Veranstaltungen werden von den regionalen Qualitätskomitees geprüft und genehmigt. Ende Juni informieren wir Sie über deren Entscheid. Ab diesem Zeitpunkt können Sie Ihre Veranstaltung mit dem Werbematerial der Schweizer Genusswoche ankündigen. Mitte August veröffentlichen wir alle Veranstaltungen auf www.gout.ch.

**Letzter
Anmeldeschluss**
.....
31. Mai 2025

BITTE SENDEN SIE UNS IHRE ANMELDUNG AN:

Die Genusswoche • Avenue Dapples 21
CP 99 • 1001 Lausanne • events@gout.ch
Tel.+41 21 601 58 03 • Fax +41 21 601 58 06
oder melden Sie sich unter www.gout.ch an





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

2023	Pierrot Ayer
2022	Tanja Grandits
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 Rabaey
2011	Martin Dalsass
2010	†Philippe Rochat
2009	Marie-Thérèse Chappaz
2008	André Jaeger
2007	Georges Wenger
2006	Irma Dütsch
2005	Frédy Girardet

Genussstädte

2023	Freiburg	2009	Delsberg
2022	Basel	2008	St. Gallen
2021	Genf	2007	Grandson
2020	Heidiland	2005	Bulle
2019	Montreux	2004	Rapperswil – Jona
2018	Lugano	2003	Sitten
2017	Neuenburg	2002	Morges
2016	Liestal		
2015	Locarno		
2014	Moutier		
2013	ViaStoria		
2012	Lausanne		
2011	Bellinzona		
2010	Onex und Luzern		



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHEN
SETTIMANA DEL GUSTO