



TÄTIGKEITSBERICHT 2024



INHALTSVERZEICHNIS

1.
STIFTUNG ZUR FÖRDERUNG DES GENUSSSES
2.
DIE SCHWEIZER GENUSSWOCHE
3.
DIE KULINARISCHEN GENUSSORTE
4.
DIE KULINARISCHE MERITEN SCHWEIZ
5.
DER SWISS WINE TOUR
6.
SCHWEIZER GENUSSAKADEMIE



1. DIE STIFTUNG ZUR FÖRDERUNG DES GENUSSES

Präsentation

Die massive Industrialisierung der Landwirtschaft führt zu einem Paradoxon: Die meisten Landwirtinnen, dem Druck der intensiven Produktion unterworfen, ernähren ihre Mitbürgerinnen nicht mehr. Der Wettlauf um Produktivität, Export und Niedrigpreise hat zur Vernichtung der Subsistenzlandwirtschaft in vielen Ländern geführt.

Können wir akzeptieren, dass unseren Kindern und Enkelkindern weder die Qualität noch die Vielfalt an Lebensmitteln zur Verfügung steht, die heute noch – wenn auch fragil – existiert?

Wie viele bedrohte Tierarten verschwinden auch Tausende Sorten von Obst, Gemüse und Fisch nach und nach von unserem Speiseplan. Wir dürfen uns nicht mit einem Einheitsmenü abfinden, das nur noch standardisierte und geschmacklose Produkte im Überfluss bietet – auf Kosten unserer Gesundheit.

Landwirtschaft, Umwelt, Gesundheit, Wirtschaft, Kultur, Bildung, Tourismus – alle Säulen unserer modernen Gesellschaft sind von dieser Bedrohung betroffen. Um diesen wachsenden Gefahren zu begegnen, darf der Zugang zu gutem Essen kein Privileg sein, sondern muss ein unveräußerliches Recht darstellen – unabhängig vom Einkommen. Kein Mensch darf aus wirtschaftlichen, sozialen oder kulturellen Gründen davon ausgeschlossen werden.

Unsere Stiftung vereint unter einem Dach mehrere Projekte, die diese Ziele verwirklichen. Willkommen in der Welt der Ernährungsvielfalt, die wir bewahren wollen – **für Mensch, Tier und Planet.**

Das Ziel der Stiftung

Die Stiftung zur Förderung des Genusses hat folgende Ziele:

- Förderung, Aufwertung und Verteidigung qualitativ hochwertiger und geschmackvoller Produkte, die die kulinarischen und önologischen Traditionen ihrer Herkunftsregion respektieren.
- Entwicklung eines frühen Bewusstseins für Geschmäcker und Gerüche bei den jungen Generationen.
- Organisation der Schweizer Genusswoche sowie aller weiteren Netzwerkaktionen, die zur Geschmacksbildung von klein auf beitragen, die Produzent*innen der Ernährungsvielfalt hervorheben und das kulinarische Erbe bewahren.

Die Stiftung kann alle Maßnahmen ergreifen, die direkt oder indirekt zur Erreichung ihrer Ziele beitragen. Sie ist gemeinnützig und verfolgt keine Gewinnabsicht.

Zentrale Werte

Die Mission der Stiftung basiert auf zentralen Werten: der Einsatz für gutes Essen und den Genuss des Geschmacks, die Förderung einer nachhaltigen, guten, sauberen und fairen Ernährung, die die Saisonalität und Nähe der Produkte achtet und gleichzeitig die Ernährungsvielfalt schützt.

Die Stiftung unterstützt die Bedeutung der Geselligkeit am Tisch, setzt sich für eine Geschmackserziehung von klein auf ein, fördert die Ernährungssouveränität, das handwerkliche Know-how sowie das kulinarische Erbe der Schweiz.

Partner

Die verschiedenen Projekte der Stiftung werden von zahlreichen Partnern unterstützt – darunter der Bund, mehrere Kantone und Städte der Schweiz sowie Verbände und private Akteure aus dem Bereich der Ernährung. Detaillierte Informationen zu den jeweiligen Partnerschaften finden sich auf den folgenden Seiten.

Seit 2022 ist die Stiftung mit all ihren Projekten Mitglied von Schweiz Tourismus.

Der Stiftungsrat



Robert Cramer | GE

Ehemaliger Ständerat (Präsident)



Noémie Graff | VD

Winzerin, domaine du Satyre (Vizepräsidentin)



Carlo Crisci | VD

Chefberater
Kulinarischer Ehrenmeritum Schweiz 2024, Cossonay



Philippe Gobet | VD

Botschafter der Exzellenz der Hotelfachschule Lausanne
Meilleur Ouvrier de France Cuisine



Maya Graf | BL

Ständerätin und Bio-Bäuerin



Bernadette Lisibach | SG

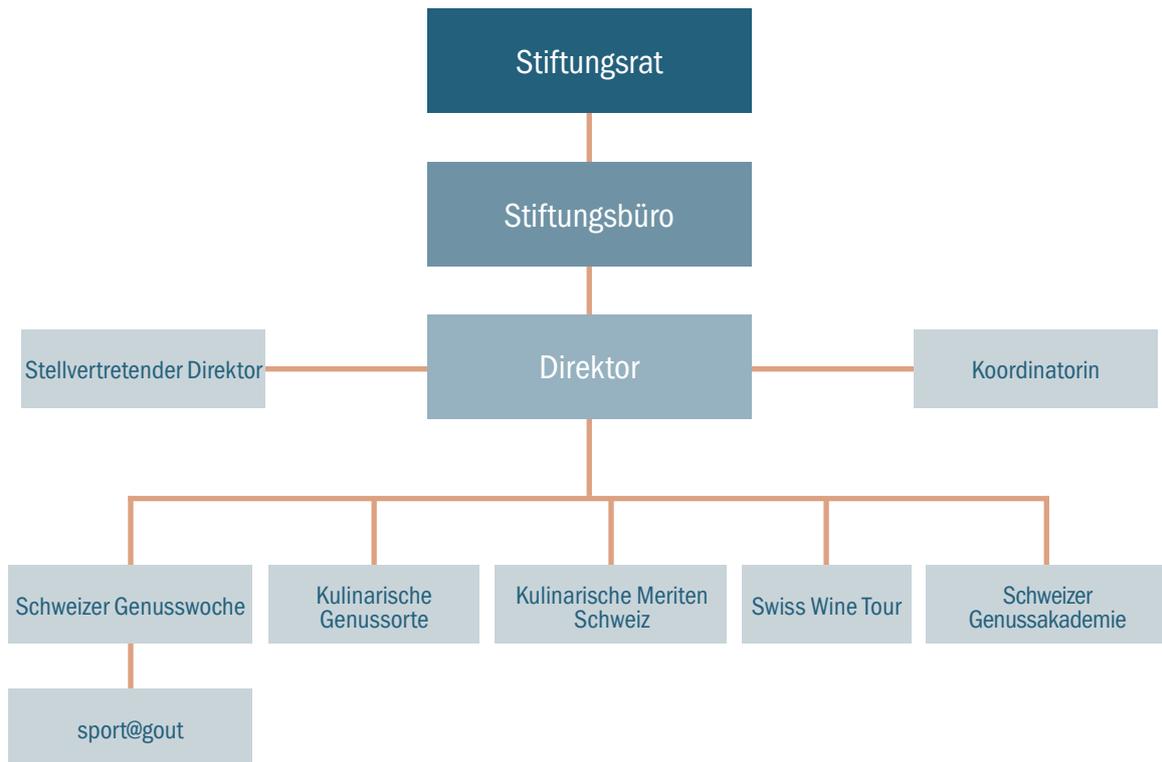
Chefköchin
Restaurant Neue Blumenau, Lömmenschwil



Filippo Lombardi | TI

Stadtrat (Lugano) – Ehemaliger Ständerat
Präsident der Auslandschweizer-Organisation (ASO)

Organigramm der Stiftung



Josef Zisyadis
Direktor der Stiftung



Alexander Barisnikov
Stellvertretender Direktor



Corina Meldem
Koordinatorin seit Oktober 2024



Giulia Onori
Koordinatorin bis Oktober 2024

Die anderen Teammitglieder

Anouk Andenmatten

Magazingrafikerin

Laura Coppex

Kommunikationsbeauftragte

Dora Formica

Illustratorin

Alphonse Garcia

Grafiker und Sekretär Kulinarische Meriten Schweiz

Jean-Marc Imhof

Projektleiter Kulinarische Genussorte

Jaap Kluvers

Qualitätskonzeptverantwortlicher Swiss Wine Tour

Manuella Magnin

Chefredakteurin des Magazins

Joaquim Manzoni

Projektmanager sport@gout

Landry Pahud

Qualitätskonzeptverantwortlicher Swiss Wine Tour

François Pythoud

Präsident der Genussakademie

Barbara Schneider

Eventkalender-Verantwortliche

Philipp Steiner

Projektleiter Kulinarische Genussorte

Yann Stucki

Projektleiter Swiss Wine Tour



2. DIE SCHWEIZER GENUSSWOCHE

Warum eine Schweizer Genusswoche?

Der Geschmack von Produkten, die eine Geschichte erzählen, ist oft unbekannt. Die Küche wird immer stärker industrialisiert. Wir nehmen uns immer weniger Zeit zum Essen und essen viel zu oft allein.

Die Schweizer Genusswoche ist eine Veranstaltung, die jedes Jahr im September während zehn Tagen stattfindet. Diese Woche soll Lust machen, kulinarische Entdeckungen zu machen, innezuhalten, um zu geniessen, über unser Verhältnis zum Essen nachzudenken und neugierig auf die Herkunft unserer Lebensmittel zu werden. Sie soll uns bewusst machen, dass Essen eine Zeit ist, um neue Energie zu schöpfen und uns selbst etwas Gutes zu tun.

Akteur des Genusses zusammenbringen, um den Austausch zu fördern.

Die Genusswoche bringt Menschen zusammen, die gerne essen, fördert den Austausch zwischen den Berufen der Lebensmittelbranche und weckt den Wunsch, Verbindungen innerhalb der gesamten Ernährungsgemeinschaft zu schaffen.

Zur Organisation von Veranstaltungen motivieren.

Die Genusswoche soll zur Organisation von Veranstaltungen motivieren, die den Genuss in den Mittelpunkt unserer Teller und Gläser stellen. Sie stellt authentische Produkte in den Vordergrund und feiert die Geselligkeit bei Tisch.

Jeder Veranstalter verpflichtet sich dazu :

- Eine Veranstaltung anbieten, die dem Genuss, die Küche und die Freude am Essen aufwertet.
- Mit authentischen Produkten arbeiten, bei denen Mensch und Terroir noch im Mittelpunkt stehen.
- Einen pädagogischen Aspekt einbringen – im Sinne der Ziele dieser Charta.
- Austausch und Geselligkeit fördern.

Die 24. Genusswoche (12.-22. September 2024)

Eröffnung der Anmeldung und Paten der Schweizer Genusswoche 2024

Der erste Höhepunkt des Jahres 2024 war die Pressekonferenz auf Schloss Reichenau, dem Weingut der Paten des Genusses 2024 – den Winzern Gian Battista und Johann Baptista von Tscharner, Vater und Sohn. Die Pressekonferenz fand am 4. März statt und markierte gleichzeitig den Beginn der Anmeldungen für die Ausgabe 2024.



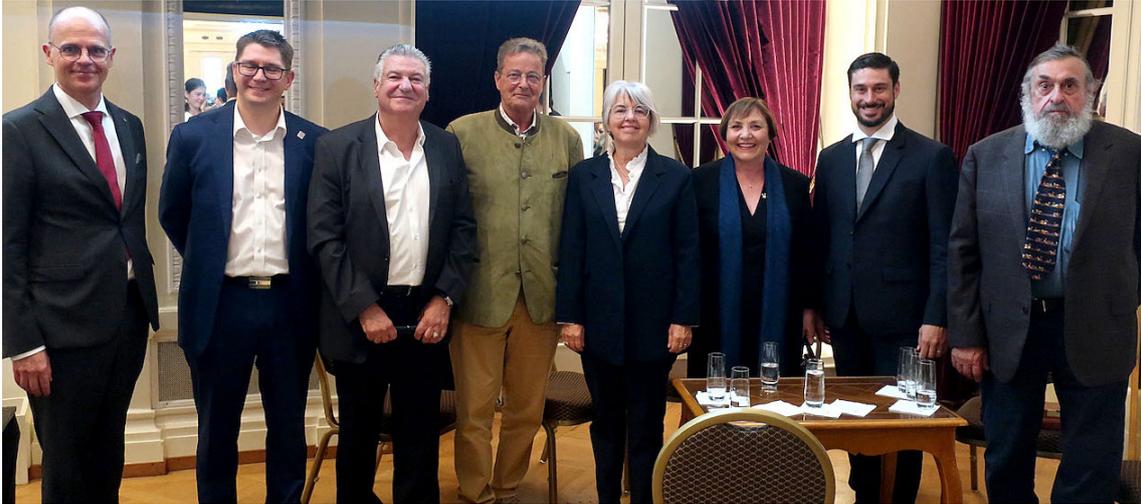
Gian-Battista und Johann-Battista von Tscharner, Paten der Genusswoche 2024

Start des Programms 2024

Anfang September wurden in mehreren Kantonen lokale Pressekonferenzen organisiert, um der Presse das Veranstaltungsprogramm sowie die zahlreichen Initiativen im Rahmen der Schweizer Genusswoche 2024 vorzustellen.

Die Eröffnungsgala mit der Bundesrätin

Die Schweizer Genusswoche wurde am 11. September 2024 mit dem traditionellen Galaabend im Bellevue Palace in Bern eröffnet – in Anwesenheit von Bundesrätin Elisabeth Baume-Schneider.



Bundesrätin Elisabeth Baume-Schneider eröffnete die Gala der Schweizer Genusswoche 2024.

Alle Parlamentarierinnen und Parlamentarier, die Patin oder der Pate der Genuss, der Stadtpräsident der Stadt des Genusses, die verschiedenen Sponsoren und Partner sowie die Präsidentinnen und Präsidenten der Qualitätskomitees sind jedes Jahr zu diesem wichtigen Anlass eingeladen, der den offiziellen Start der Ausgabe markiert. Im Jahr 2024 versammelte das Gala-Dinner der Schweizer Genusswoche rund 200 Gäste im Bellevue Palace in Bern.

Bereits zum vierten Mal verlieh die Loterie Romande einen Preis in Höhe von CHF 5'000.-, der eine solidarische und innovative Initiative im Lebensmittelbereich auszeichnet. Im Jahr 2021 wurde das Label Fait Maison mit diesem Preis geehrt. Im Jahr 2024 ging die Auszeichnung an das Agrocentre & Kilomètre Zéro in Courtételle.

Die Veranstaltungen 2024

Für die Ausgabe 2024 der Schweizer Genusswoche wurden in der ganzen Schweiz über 3'000 Veranstaltungen angeboten, davon rund 50 % speziell für Kinder und Jugendliche. Über 600'000 Personen nahmen an den Programmpunkten teil.

Bons für junge Leute

Zusätzlich zu den Veranstaltungen ermöglichte die Initiative Bons für Junge - Gastronomie für junge Leute 16- bis 25-Jährigen (18- bis 25-Jährigen in der Deutschschweiz und im Tessin) den Zugang zu Spitzenrestaurants in der Schweiz mit einem Menü für 60.- CHF. Insgesamt nahmen im Jahr 2024 52 Restaurants an der Initiative teil. Von den insgesamt 3'300 zur Verfügung gestellten Gutscheinen wurden 1'137 von Jugendlichen in der ganzen Schweiz gebucht. Mehrere Restaurants waren ausgebucht - einige davon nur wenige Minuten, nachdem die Registrierung am 15. August um Mitternacht eröffnet wurde.

Aktion „Eineinhalb“

Bereits zum siebten Mal organisierte die Stiftung zur Förderung des Geschmacks die Aktion „Eineinhalb“. Dabei erhalten Kinder, die Erwachsene ins Restaurant begleiten, dasselbe Menü - in kleiner Portion und zu einem reduzierten Preis.

Wettbewerbe

Die Stiftung zur Förderung des Genusses erneuerte auch den **Zeichenwettbewerb für Kinder** zum Jahresthema „Getreide“ in Zusammenarbeit mit Fourchette verte und verteilte die Tischsets des Wettbewerbs kostenlos an diejenigen, die sie anforderten (Schulen und Schulklassen, aber auch Restaurants und andere Organisatoren). **Der Kurzgeschichten- und Zeichnungswettbewerb** in Zusammenarbeit mit der Westschweizer Zeitung Vigousse und Swiss Wine Promotion hatte dieses Jahr das Thema „La dictature!“, wobei ein Schweizer Wein obligatorisch war.

Qualitätskomitees

Die Qualitätskomitees bestehen aus 14 Gruppen von Freiwilligen in verschiedenen Regionen der Schweiz. Ihr Hauptziel ist es, sicherzustellen, dass die bei der Schweizer Genusswoche angemeldeten Veranstaltungen den in der Charta festgelegten Grundsätzen und Zielen entsprechen.

Sie organisieren jährliche Sitzungen, die in den Monaten Mai und Juni stattfinden, und genehmigen die Veranstaltungen, die im Septemberprogramm aufgenommen werden.

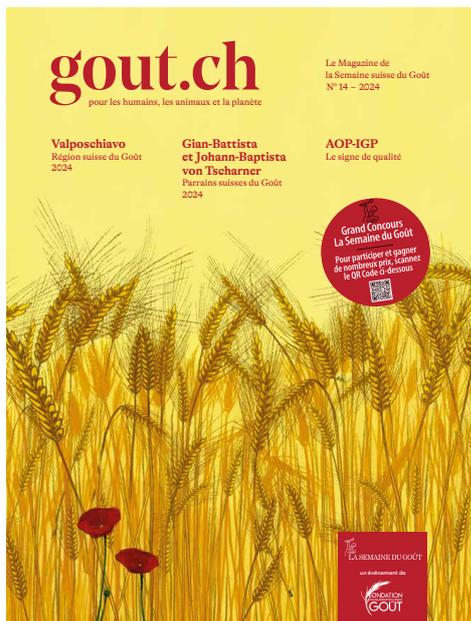
In diesem Jahr traf sich die Mehrheit der Komitees vor Ort - eine Gelegenheit, die bevorstehenden Veranstaltungen und die kantonale Ausrichtung persönlich zu besprechen.

Ein jährliches Treffen aller Komiteemitglieder findet jeweils im November statt. Im Jahr 2024 fand das Jahrestreffen am 15. und 16. November in Aigle statt - im Rahmen von Aigle, Schweizer Genussstadt 2025.

Kommunikation

Um die Ziele der Stiftung zur Förderung des Genusses zu kommunizieren und das Veranstaltungsprogramm der Schweizer Genusswoche vorzustellen, wird jedes Jahr ein Magazin in Französisch, Deutsch und Italienisch veröffentlicht – mit einer Auflage von 120'000 Exemplaren.

Das Magazin gout.ch 2024 enthielt 25 Reportagen von Partnern, 18 Inserate sowie verschiedene Beiträge. Es wurde an alle Partner, Veranstalter von Events und Grossanlässen der Genusswoche verteilt – ebenso in den Poststellen der grössten Schweizer Städte, in den Elvetino-Wagen der SBB-Züge und an Bord der Flugzeuge der Fluggesellschaft Swiss. In diesem Jahr wurden erstmals auch junge Menschen engagiert, um das Magazin aktiv bei mehreren wichtigen Veranstaltungen in verschiedenen Kantonen zu verteilen.



In diesem Jahr wurden zum zweiten Mal junge Menschen engagiert, um das Magazin aktiv bei mehreren wichtigen Veranstaltungen in verschiedenen Kantonen zu verteilen. Das Thema der Ausgabe 2024 drehte sich rund um **Getreide**, in Zusammenarbeit mit Fourchette verte. Der thematische rote Faden des Magazins konzentrierte sich daher auf Getreide, aber auch auf Pseudogetreide. Deren Vorteile sowie passende Rezepte wurden im Magazin besonders hervorgehoben.

Das Editorial, das sich mit dem Thema „Ernährung als Gemeingut“ befasste, wurde von den Leserinnen und Lesern sehr geschätzt.

Neben dem Magazin wurden die Veranstaltungen in allen Regionen auch umfassend von nationalen und lokalen Medien begleitet – mit mehreren Hundert veröffentlichten Artikeln im Jahr 2024.

Die Kommunikation in den sozialen Netzwerken wurde sorgfältig überdacht und besonders betreut – mit einer verantwortlichen Person im Team, deren Ziel es ist, die Wirksamkeit zu steigern und eine breitere Zielgruppe zu erreichen. Die Facebook-Seite der Schweizer Genusswoche zählte im Jahr 2024 rund 8'200 Abonnentinnen und Abonnenten, der Instagram-Account etwa 2'400 Follower und der X-Account (ehemals Twitter) 1'500. Ziel für die kommenden Ausgaben ist es, die Anzahl der Follower weiter zu erhöhen, um noch mehr Menschen für das Thema Gastronomie zu begeistern – insbesondere auch ein jüngeres Publikum.



Screenshot von Instagram-Beiträgen mit Highlights zur „Nacht des Boutefas AOP“ und zum „Jambon de la Borne AOP“, zur „Valposchiavo – Genussregion 2024“, einem Favoriten der Qualitätskomitees, sowie weiteren Veranstaltungen.

Das ganze Jahr über wurden unsere Partner regelmässig sowohl in der Presse als auch in den sozialen Netzwerken hervorgehoben. Auf Facebook und Instagram wurden zudem die verschiedenen Veranstaltungen der Schweizer Genusswoche aktiv geteilt – was wesentlich zu ihrer Sichtbarkeit beigetragen hat.

Die wöchentliche Rubrik „Bien manger“ auf LeMatin.ch, die jeden Freitag erscheint, greift Themen rund um Ernährung auf. Sie wird regelmässig auf unseren sozialen Netzwerken sowie denen unserer Partner geteilt. Dank einer Partnerschaft mit dem Magazin Générations können wir seit September 2021 einen kulinarischen Streifzug durch die (West-)Schweiz anbieten – mit einer Seite, auf der eine Chefin vorgestellt wird, inklusive Rezept zum Nachkochen. Unsere Zusammenarbeit mit Femina ermöglicht es uns, jeden Monat eine Adresse einer Produzentin oder Köchin besonders hervorzuheben.

Diese verschiedenen Kommunikationskanäle ermöglichen es, die Sichtbarkeit der Genusswoche das ganze Jahr über aufrechtzuerhalten – und nicht nur zwischen März und September.

Die Partner

Im Jahr 2024 konnte die Stiftung auf die wertvolle Unterstützung zahlreicher Partner und Sponsoren zählen, mit denen sie in den meisten Fällen eine gemeinsame Vision und gemeinsame Ziele teilt.

Die Schweizer Genusswoche wurde 2024 von 73 Partnern (Gold, Silber und Bronze) unterstützt. Diese Partner leisten insbesondere finanzielle Beiträge zur Förderung der nachhaltigen Entwicklung und zur Bewahrung des kulinarischen Erbes, wie sie von der Stiftung angestrebt werden. Die Zusammenarbeit kann jedoch auch auf einer rein synergetischen Basis beruhen, die für beide Seiten von Vorteil ist.

Darüber hinaus wird die Schweizer Genusswoche von 9 Medienpartnern unterstützt, die zur Sichtbarkeit der Veranstaltung in allen Sprachregionen der Schweiz beitragen.

Auch verschiedene Kantone und Städte der Schweiz haben einen bedeutenden Beitrag geleistet.

Gold-Partner



Silber-Partner



Bronze-Partner



Medienpartner



Kantone und Städte



Die Gold-, Silber- und Bronze-Partner, die Medien sowie die Städte und Kantone, welche die Ausgabe 2024 unterstützt haben – wie sie im Magazin Gout.ch 2024 aufgeführt sind.

Die zweite Nacht des Boutefas AOP und des Jambon de la Borne AOP

Im Rahmen der Schweizer Genusswoche organisierte die Stiftung 2024 zum zweiten Mal die „Nacht des Boutefas AOP und des Jambon de la Borne AOP“. Diese beiden Wurstwaren aus der Romandie sind die einzigen Schweizer Fleischspezialitäten mit dem AOP-Label (geschützte Ursprungsbezeichnung). Die Degustationsjury – bestehend aus Köchinnen, Journalistinnen, Metzger und Mitgliedern der Genusswoche – kam zusammen, um die eingereichten Produkte in einer Blindverkostung zu beurteilen und die Titel „Miss oder Mister Boutefas AOP“ sowie „Miss oder Mister Jambon de la Borne AOP 2024“ zu vergeben.

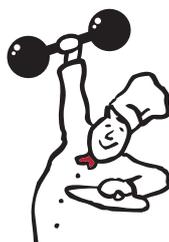
Für die Wahl wurden sechs Finalisten ausgewählt, und das anwesende Publikum kürte am 5. September in Romont (FR) vor Ort die beiden Gewinner: Mister Boutefas AOP – die Metzgerei La Jambonnière in Mézières – und Mister Jambon de la Borne AOP – die Metzgerei Au Jambon d’Or in Prez-vers-Siviriez. Die Preisverleihung fand in Anwesenheit der Waadtländer Staatsrätin Valérie Dittli und des Freiburger Staatsrats Didier Castella statt.



Sport@Goût

Das Projekt Sport@Goût ist eine innovative Initiative im Rahmen der Schweizer Genusswoche. Es entstand aus Beobachtungen über die Jahre hinweg zur Verpflegung und den Getränken, die bei grossen Amateur-Sportveranstaltungen angeboten werden. Ziel ist es, Amateur-Sportler*innen natürliche, lokale oder nur minimal verarbeitete Produkte anzubieten, die in ihrer Nährstoffzusammensetzung den herkömmlich konsumierten Sportnahrungsmitteln entsprechen – und dies im weiteren Sinne auch für körperliche Aktivitäten allgemein.

Sport@Goût bietet damit einen echten Mehrwert, indem es Gesundheit fördert und körperliche Bewegung sowie sportliche Aktivitäten mit gesunden, lokalen und schmackhaften Lebensmitteln verbindet. Im Jahr nach der Covid-Pandemie wurde eine eigene „Sport@Goût“-Charta eingeführt und in Restaurants sowie Sportkantinen verbreitet – mit dem Ziel, den Genuss lokaler Produkte in Verbindung mit sportlicher Betätigung zu fördern.



Das Label „Fait Maison“.

Die Stiftung ist im Rahmen der Schweizer Genusswoche gemeinsam mit GastroSuisse, Slow Food CH und der Fédération romande des consommateurs (FRC) Teil des Vereins „Promotion du Fait Maison“ und zählt zu den Gründungsmitgliedern des Labels „Fait Maison“. Dieses Label zeichnet – auf freiwilliger Basis und im Sinne einer transparenten Kommunikation – Restaurants aus, deren Gerichte vollständig oder grösstenteils in der eigenen Küche zubereitet werden, ohne auf vorgekochte oder industriell verarbeitete Produkte zurückzugreifen.

Das Label wurde 2017 während der Schweizer Genusswoche in der Romandie lanciert und hat seither grossen Erfolg erzielt: Heute sind 360 Betriebe zertifiziert, und die Projektverantwortliche hat sich zum Ziel gesetzt, bis Ende 2022 500 Betriebe zu erreichen – insbesondere durch die Entwicklung des Labels in den grossen Städten der Deutschschweiz.



3. DIE KULINARISCHEN GENUSSORTE

Von 2018 bis 2022 erhielt die Stiftung eine Finanzierung vom SECO (Staatssekretariat für Wirtschaft) im Rahmen des Innotour-Programms, um das Projekt der „kulinarischen Genussorte“ zu initiieren – ein Modell zur Strukturierung touristischer Destinationen, die ihren Standort durch lokale Spezialitäten und Terroir-Produkte aufwerten möchten. Ziel des Projekts ist es, einen sanften, nachhaltigen Tourismus zu fördern, der regionalen landwirtschaftlichen Produkten einen zentralen Platz einräumt.

Im Jahr 2024 wurde die Weiterentwicklung der kulinarischen Genussorte von zwei Projektleitern getragen: Jean-Marc Imhof für die Romandie (Teilzeit seit Mai 2021) und Philipp Steiner für die Deutschschweiz (Teilzeit seit Januar 2022), unterstützt bis Juni von Kommunikationsverantwortlichem Dario Failla. Danach wurde diese Aufgabe von Laura Coppex (Teilzeit) übernommen.

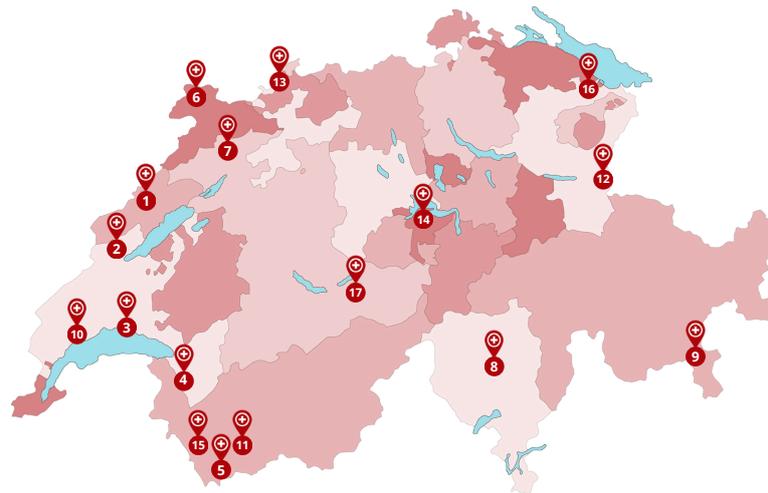


**KULINARISCHE
GENUSSORTE**

Derzeit gibt es 17 kulinarische Genussorte in der Schweiz. Während ein Austauschtag der kulinarischen Genussorte am 1. Juli in den Schweizer Salinen in Basel stattfand, wurde das jährliche Treffen erneut im Rahmen des Montreux International Tourism Forum am 20. und 21. November 2024 abgehalten.

Die kulinarischen Genussorte sind mittlerweile auf der Website von Schweiz Tourismus unter der Rubrik „Essen & Trinken“ aufgeführt.

DIE 17 KULINARISCHEN GENUSSORTE



- | | | |
|--|--|---|
| 1. Das Val-de-Travers & sein Absinth | 7. Bellelay, die Freiberge & ihr Tête de Moine AOP | 13. Basel & seine Lækkerli |
| 2. Bonvillars & seine Trüffel | 8. Das Tessin & sein Merlot | 14. Die Zentralschweiz & ihr Alpsbrinz AOP |
| 3. Lavaux & sein Chasselas | 9. Der Val Poschiavo und Ihre 100% natürliche Landwirtschaft | 15. Fully & seine Petite Arvine |
| 4. Die Waadtländer Alpen & ihr Sel des Alpes | 10. Morges & die Baumnuss | 16. St.Gallen und seine Bratwurst und Bier Kultur |
| 5. Das Grand Entremont & sein Raclette AOP | 11. Das Val d'Hérens & seine Eringerrasse | 17. Grindelwald & sein Konzept "Eigerness" |
| 6. Die Ajoie & ihr Damassine AOP | 12. Liechtenstein, Werdenberg & ihr Ribelmais AOP | |

Die 2021 initiierte Partnerschaft mit der Marke „Sel des Alpes“ ermöglichte die Produktion von 17 Promotion-Videos, von denen das letzte im Oktober 2024 gedreht wurde. Jedes Video stellt die Schönheit eines Grossen Genussortes in den Mittelpunkt und porträtiert einen Chef-Ambassador bzw. eine Chef-Ambassadrice dieses Ortes, Mitglied der Vereinigung Grandes Tables de Suisse. Die präsentierten Köch*innen stellen darin ein Rezept mit dem typischen Produkt des jeweiligen Genussortes vor – verfeinert mit einer Prise „Sel des Chefs“, einer speziellen Kreation von Sel des Alpes. Die Filme wurden in Zusammenarbeit mit Canal 9 produziert.



Ein Bild, aufgenommen während der Dreharbeiten zu einem der produzierten Filme.

Partner

Mit der Partnerschaft und Unterstützung von:

GASTROVAUD



4. DIE KULINARISCHE MERITEN SCHWEIZ

Die fünfte Ausgabe der «Kulinarische Meriten Schweiz» fand im Jahr 2024 statt.

Der Preis «Kulinarische Meriten Schweiz» wurde ins Leben gerufen, um die Exzellenz der Schweizer Gastronomie hervorzuheben – insbesondere die Berufe Koch sowie Konditor-Confiseur. Letztere Kategorie wird dank der Unterstützung von Villars Maître Chocolatier ausgezeichnet..



Jedes Jahr wird dieser renommierte Preis im Rahmen eines nationalen Wettbewerbs an fünf Köchinnen und Köche sowie zwei Konditorinnen-Confiseure vergeben, deren Arbeit die Branche ehrt – ausgezeichnet für ihre Exzellenz, ihr handwerkliches Können und die Ausübung ihrer Kunst im Einklang mit authentischen Produkten des schweizerischen kulinarischen Erbes.

Alle Bewerbungen werden von einer nationalen Jury geprüft, die sich aus Expertinnen und Experten sowie Fachleuten der Gastronomie aus den drei grossen Sprachregionen der Schweiz zusammensetzt. Diese Jury vergibt die Auszeichnungen völlig unabhängig.

Der Preis «Kulinarische Meriten Schweiz» besteht aus einem Etui mit den Ehrenzeichen des Mérite, die im Rahmen eines internationalen Wettbewerbs an der École cantonale d'art de Lausanne entworfen wurden.

Im Jahr 2024 wurde das Ehrentuch an acht Preisträger verliehen – Marie Robert, Dominique Gauthier, Peter Knogl, Nenad Mlinarevic und Fabrizio Zanetti für den Beruf des Kochs; Séverin Gerber & Grégory Wyss sowie Thomas Schwarzenberger für den Beruf des Konditors-Confiseurs – sowie an einen Ehrenpreisträger, Carlo Crisci. Die Preisverleihung fand im Bellevue Palace in Bern statt, in Anwesenheit von Bundesrat Guy Parmeli.



Ansprache von Bundesrat Guy Parmelin anlässlich der Verleihung des Kulinarisches Meriten Schweiz 2024.

Partner

Mit der Partnerschaft und Unterstützung von:



5. DER SWISS WINE TOUR

Das Projekt Swiss Wine Tour ist im Jahr 2021 zu den weiteren Projekten der Stiftung zur Förderung des Genusses gestossen.

Der Swiss Wine Tour ist ein Projekt, das von April 2021 bis April 2024 durch Innotour unterstützt wurde. Im Rahmen der Arbeiten des Swiss Wine Tour wurde die Buchungsplattform [swisswinetour.com](https://www.swisswinetour.com) entwickelt, die seit März 2022 online ist. Auf dieser Plattform sind über 120 Aktivitäten sowie zahlreiche Inspirationsangebote integriert. Sie bietet Besucherinnen und Besuchern eine zentrale Anlaufstelle mit einem umfassenden Überblick über das gesamte sofort buchbare oenotouristische Angebot in der Schweiz.

Zudem fungierte der Swiss Wine Tour als Pilotprojekt für die Entwicklung eines nationalen Aggregators, der es insbesondere ermöglicht, oenotouristische Angebote des Swiss Wine Tour auf [myswitzerland.com](https://www.myswitzerland.com) anzuzeigen – und somit den Partneranbietern eine Sichtbarkeit mit hohem Mehrwert verschafft.



Der Swiss Wine Tour hat zudem den Aufbau eines nationalen Netzwerks ermöglicht und das oenotouristische Angebot unseres Landes sichtbar gemacht. Dieses Projekt steht symbolisch für die interregionale und intersektorielle Zusammenarbeit verschiedener Akteure und trägt dazu bei, die Schweiz als anerkannte Oenotourismus-Destination auf dem nationalen und internationalen Markt zu positionieren.

Dieses Projekt hat somit einen bedeutenden Mehrwert für die Entwicklung des Oenotourismus geschaffen – sowohl aus Sicht der Fachleute der Branche als auch aus jener der Konsumentinnen und Konsumenten.

Darüber hinaus hat der Swiss Wine Tour einen langfristigen, grundlegenden Prozess angestoßen, um die Zukunft der Professionalisierung und Vermarktung des oenotouristischen Angebots – und weiter gefasst des gesamten Genusssektors – vorausschauend zu gestalten.

Die Agentur Swiss Creative mit Sitz in Echallens wurde mit der Umsetzung dieses Projekts beauftragt, das in Synergie mit anderen Projekten der Stiftung steht – zum Beispiel mit den Grossen Genusssorten. Langfristig soll daraus ein nationales Tourismusangebot entstehen, das Gastronomie, Weinbau und Tourismus vereint.

Partner

Mit der Partnerschaft und Unterstützung von:





6. DIE SCHWEIZER GENUSSAKADEMIE

Die Genussakademie, das jüngste Projekt der Stiftung, bietet einen nationalen Rahmen zur Förderung von Aktivitäten, die historisches, wissenschaftliches und gesellschaftliches Wissen aufwerten. Durch geeignete Programme soll eine schmackhafte, gesunde und nachhaltige Ernährung gefördert werden, die auf Regionalität und Nähe basiert. Ihr Ansatz beruht auf dem Genuss, um den Übergang zu einer nachhaltigeren Ernährung zu unterstützen – mit dem Geschmack als Einstiegspunkt.

Dieses Projekt stützt sich auf drei bereits bestehende Schweizer Strukturen: das nationale Netzwerk der Schweizer Genussstädte, der Slow Mobil und dem Forum Origine, Diversité, Territoires (ODT).

Die Schweizer Genussakademie wird von François Pythoud präsiert, dem ehemaligen Schweizer Botschafter bei der FAO in Rom. Das Projekt wird von einem Steuerungsausschuss koordiniert, der sich aus Vertreterinnen und Vertretern der anderen Projekte der Stiftung zusammensetzt.



Das nationale Schweizer Netzwerk der Städte des Genusses

Städte beherbergen die Hälfte der Weltbevölkerung und 85 % der Bevölkerung in der Schweiz. Sie spielen eine Schlüsselrolle bei der Transformation der Ernährungssysteme und in der Förderung einer genussvollen und ausgewogenen Ernährung. In diesem Sinne ernennt die Stiftung jedes Jahr eine Schweizer Genussstadt – als Botschafterin der Werte, welche die Aktivitäten der Stiftung und insbesondere die Schweizer Genusswoche prägen.

Im Jahr 2023 wurden die Städte, die diesen Titel in der Vergangenheit erhalten hatten, erstmals in einem Netzwerk zusammengeführt. Dieses dient als Plattform für den Erfahrungsaustausch und die Verbindung mit internationalen Initiativen wie dem Mailänder Urban Food Policy Pact.

Das 2. Jahrestreffen des nationalen Netzwerks der Städte des Genusses fand am 24. Mai 2024 in Poschiavo statt. Bei dieser Gelegenheit wurde das Projekt für eine Schweizer Charta für eine nachhaltige urbane Ernährung vorgestellt – in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgruppe für nachhaltige Ernährung des Schweizer Städteverbands. Ziel dieser Initiative ist es, den Mailänder Pakt an die Realität der Schweizer Städte anzupassen.



Die Slow Mobile

Aus der wachsenden Erkenntnis, wie wichtig es ist, Kindern auf spielerische und zugleich lehrreiche Weise ein Verständnis für die Herkunft ihrer Lebensmittel zu vermitteln, entstand das Projekt „Slow Mobile“.

Das 2013 in der Ostschweiz initiierte Projekt begann mit dem Bau eines umgebauten Bauwagens in Form einer mobilen Küche. So konnte bereits ab 2014 die erste Slow Mobile auf Tour durch Deutschschweizer Schulen gehen, um dort Kochkurse anzubieten.

Das Konzept wurde auf die Westschweiz ausgeweitet, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden. Mitfinanziert von der Stadt Genf, der Agenda 2030 des Kantons Wallis, der Stiftung Les Enfants d’abord und der Valora-Gruppe ist seit Juni eine zweite Slow Mobile unterwegs. Seit Schulbeginn ist sie in Genfer und Walliser Schulen im Einsatz – und in Zukunft auch in weiteren Regionen der Schweiz.

Das Projekt verfolgt sowohl ein pädagogisches als auch ein ökologisches Ziel. Es sensibilisiert Schülerinnen, Schüler und deren Eltern für wichtige gesellschaftliche Themen wie die Herkunft der Lebensmittel, den Klimawandel, den Verlust der Biodiversität oder die Lebensmittelverschwendung. Die Unterrichtsmodule münden jeweils in köstliche Zubereitungen, die gemeinsam genossen werden.

Während der Ferienangebote wie Ferienpässe oder betreuter Wochen hält die Slow Mobile auch auf Bauernhöfen, wo die Kinder selbst Produkte ernten und diese anschliessend gemeinsam zubereiten. So erleben sie das Leben auf dem Bauernhof hautnah. Ausserhalb des schulischen und ausserschulischen Kontexts dient die Slow Mobile als Begegnungsort für alle – im Rahmen von Workshops oder Veranstaltungen rund um eine nachhaltige, regionale Ernährung.



Slow Mobile CH

Das Forum - Origine, Diversité et Territoires

Das Forum ODT wurde 2013 in der Schweiz auf Initiative verschiedener Partner aus Forschung, Praxis und UN-Organisationen gegründet. Es ist eine Gemeinschaft von Praktikern, Experten und Forschern sowie ein internationales Netzwerk, das sich mit den Wechselwirkungen zwischen biologischer und kultureller Vielfalt in Ernährungssystemen befasst – mit Fokus auf Produkten, deren besondere Qualitäten eng mit ihrem Herkunftsgebiet verbunden sind. Zudem unterstützt das Forum die nachhaltige Entwicklung ländlicher Gemeinschaften.

Das Forum organisiert jährlich ein internationales Treffen, das abwechselnd in der Schweiz und im Ausland stattfindet. 2024 war das Kolloquium ein grosser Erfolg und zog über 180 Teilnehmende aus aller Welt an. Die „Wissenschaftstage der Agrarökologie“ brachten Forschende, Fachleute und Praktiker aus Landwirtschaft und Ernährung zusammen, um über die Prinzipien der Agrarökologie und ihren Beitrag zu nachhaltigen Ernährungssystemen zu diskutieren. Die Tagung fand am 3. und 4. Oktober an der Universität Lausanne statt und bot Wissenschaft, lokalen Akteuren, Landwirtinnen und Landwirten, Politik und internationalen Expertinnen eine Plattform zum Austausch in sieben bereichernden Workshops.

Erstmals wurde das Forum ODT von einer kulturellen Veranstaltung für die breite Öffentlichkeit begleitet – unter dem Titel „Les Papilles Cultivées“. Dieser festliche Tag lud dazu ein, unsere Beziehung zu Nahrung, Boden und den Menschen, die ihn bewirtschaften, besser zu verstehen – durch spielerische, altersunabhängige und für alle zugängliche Aktivitäten.



**Origin
Diversity
Territories**



Stiftung zur Förderung des Genusses | PF 99 | CH-1001 Lausanne
Tel. +41 21 601 58 03 | Fax +41 21 601 58 06
