

«Das Beste der Region»

Forelstrasse 1  
3072 Ostermundigen

Telefon 031 938 22 11  
info@regionalprodukte.ch  
www.regionalprodukte.ch

Kontaktperson:  
Monika Oeggerli  
Telefon 031 938 22 14  
[monika.oeggerli@regionalprodukte.ch](mailto:monika.oeggerli@regionalprodukte.ch)



## Medienmitteilung vom 12. August 2016

### Genuss'16 – Regional erleben – saisonal geniessen

**Regionalität und Nachhaltigkeit liegen derzeit als Leitspruch voll im Trend. Die Genuss'16 veranschaulicht auf unterhaltsame, genussvolle Weise, was es heisst, regional zu erleben, saisonal zu geniessen.**

**Vom 19. August bis 11. September 2016 setzen Produzentinnen, Produzenten und Gastronomiebetriebe aus den Regionen Aargau, Bern, Berner Oberland und Zürcher Oberland regionale Köstlichkeiten genussvoll in Szene. Dabei wird die Wichtigkeit um echte Regionalprodukte unterstrichen und als Erlebnis fassbar gemacht.**

Die Genuss'16 ist eine Veranstaltungsplattform, um Spezialitätenliebhaber und die, die es noch werden möchten, auf die Vielfalt an Regionalprodukten aufmerksam zu machen und einzuladen, Regionales zu erleben und saisonal zu geniessen.

Jeder spezielle Anlass zum Thema «Genuss», der Produkte mit regionaler Herkunft ins Zentrum stellt und wenn immer möglich eine langfristige Kooperation mit einem regionalen Partner nachweisen kann, ist zur Teilnahme berechtigt und nimmt automatisch am Wettbewerb «Der Beste Genuss'16-Anlass» teil. Regionale Herkunft bedeutet, dass die gekennzeichneten Produkte bzw. Gerichte in der Region hergestellt werden und zu 100% aus regionalen Rohstoffen oder im Fall von zusammengesetzten Produkten zu mindestens 80% aus regionalen Zutaten bestehen.

Aus der Vielzahl der eingegangenen Bewerbungen zur Teilnahme an der Genuss'16 wurden von einer Fachjury sechs Veranstaltungen als die besten Anlässe ausgewählt und nominiert:

#### **Zürcher Oberland**

##### **«1816 – das Jahr ohne Sommer»**

Das Zürcher Oberland gedenkt diesen Sommer der letzten Hungerkrise von 1816/17 und schlägt den Bogen zu heute – auch kulinarisch.

#### **Über Wiesen, Wälder und Auen**

Der Sternenbergr bietet ein annähernd unberührtes Ökosystem mit seltener Flora und Fauna. Das Gasthaus Sternen lädt mit einem Mehrgang-Menu aus der Naturküche zu einem kulinarischen Spaziergang ein.

## **Genuss 1-Topf-Duell**

Das Komitee «Nationaler Wandertag» fordert zum Duell: Verschiedene Köche von regionalen Restaurants veredeln auf unterhaltsame und lehrreiche Art und Weise Regionalprodukte zu einem schmackhaften Eintopf.

## **«diejungenonä» – die Jugend miteinbeziehen**

Die Lernenden aus den unterschiedlichsten Berufen des Restaurant Rösslis in Illnau zeigen ihr Können und gestalten einen unvergesslichen Abend.

## **Bern**

### **«Mühlenmär & Abendbrot»**

Einen „sagenhaften“ Spaziergang der besonderen Art bietet die Dittligmühle aus Längenbühl. Umrahmt wird die Wanderung mit Sagen und Märchen rund um den Naturpark Gantrisch, erzählt vom Sagenwanderer Andreas Sommer.

## **Berner Oberland**

### **Vollmondwanderung mit Dinner**

Ein köstliches 3-Gang-Menu mit Zutaten aus dem Gadmental und eine Vollmondwanderung mit dem Geschichtenerzähler Fred Jaggi offeriert das Berggasthaus Tälli, Gadmen.

Diese sechs Anlässe werden erneut vor Ort bewertet, der beste Genuss'16 Anlass auserkoren und mit CHF 2'000.00 honoriert. Das Siegerteam wird nach der Genuss'16 bekannt gegeben.

**Mehr Informationen über die Veranstaltungen und den Genuss'16 Wettbewerb finden Sie unter:**

**[www.regionalprodukte.ch/genuss](http://www.regionalprodukte.ch/genuss)**

### **«Das Beste der Region» - edler Genuss aus der Region**

«Das Beste der Region» setzt sich ein, dass der Wichtigkeit von lokalen und regionalen Traditionen und Rohstoffen wieder stärker Rechnung getragen wird.

Das Gütesiegel «Das Beste der Region» kennzeichnet eine Vielfalt an echten Regionalprodukten, die mit Wissen und Können, mit Begeisterung und Leidenschaft hergestellt werden.

Das Gütesiegel garantiert den Konsumentinnen und Konsumenten, dass die Gewinnung der Rohstoffe und die Verarbeitung der Produkte in der jeweiligen Region erfolgen.

Ein nicht zusammengesetztes Produkt muss zu 100 % aus der Region stammen. Ein zusammengesetztes Produkt besteht aus mindestens 80 % aus regionalen Zutaten, wovon die Hauptzutat vollständig regional sein muss. Zudem gilt, dass mindestens 2/3 der Wertschöpfung in der Region anfällt.