

Medienmitteilung

Chur im September 2019

Regionalität auf dem Teller liegt im Trend

In Zusammenarbeit mit GastroGraubünden lanciert alpinavera vom 27. September bis 17. November 2019 den „Kulinarischen Herbst“ mit Gerichten aus regionalen Produkten.

Spezialitäten aus regionalen Zutaten werden immer beliebter. Die Gastronomie hat diesen Trend erkannt – immer mehr Restaurants setzen auf Regionalität auf dem Teller und der Küchenchef oder die Hotelière arbeiten eng mit einheimischen Anbietern zusammen.

Dies haben alpinavera und GastroGraubünden in Zusammenarbeit mit den Gastroverbänden in Glarus und Uri dazu bewogen, sich für kulinarische Angebote in den Restaurants zu engagieren. Der „Kulinarische Herbst“ ist eine Promotionskampagne für Betriebe, die regionale Spezialitäten anbieten und geht nach der erfolgreichen Lancierung im letzten Jahr nun in die zweite Runde.

In der Zeit von Ende September bis Mitte November bieten 20 Restaurants (und damit 3 mehr als im 2018) aus Graubünden, Uri und Glarus regionale Gerichte an. Regionale Gerichte sind jene, die den schweizweit verabschiedeten Richtlinien für Regionalprodukte für die Gastronomie entsprechen. Konkret heisst das insbesondere, dass ein Gericht zu mind. 60% aus regionalen Zutaten besteht und eine Auswahl an einheimischen Getränken angeboten wird. Dort, wo die Zutaten nicht aus der Region stammen können, weil sie dort nicht wachsen, können Schweizer Produkte verwendet werden.

So darf z.B. in Graubünden Capuns nur dann als echtes Regionalprodukt ausgezeichnet werden, wenn Bündner Mehl verwendet wurde. In Uri wiederum gibt es keinen Getreideanbau, das Mehl für Urner Spezialitäten darf aus der übrigen Schweiz stammen.

„Als Marketing- und Kommunikationsplattform für zertifizierte Regionalprodukte sind wir sehr glücklich über das Bedürfnis nach mehr Regionalität auf der Teller“ freut sich Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin alpinavera. „alpinavera unterstützt die Gastronomen sehr gerne, entsprechende Produkte und Lieferanten zu finden.“

„Auch wenn die Anwendung der Gastronomierichtlinien eine Herausforderung für das Bestellwesen und die Logistik der einzelnen Restaurants darstellt, ist der Prozess hin zum echten regionalen Menü doch sehr spannend, denn wir müssen lernen, dass

Regionalität nicht nur heisst, beim Bäcker im Dorf einzukaufen, sondern auch zu hinterfragen, woher die Zutaten für das Brot kommen“, so Marc Tischhauser, Geschäftsführer GastroGraubünden. Dank eines Projektes wie dem Kulinarischen Herbst ergäben sich für die Gastronomiebetriebe neue Ideen für ein regionales Angebot und erweiterte Kontakte zu den Produzenten, die nachhaltig genutzt werden können.

Zwanzig Restaurants gestalten den Kulinarischen Herbst 2019

Zwanzig Hotels und Restaurants aus verschiedenen Regionen bieten vom 27. September bis 17. November 2019 regionale Gerichte an. Für viele dieser Betriebe ist es jedoch selbstverständlich, ganzjährig auf Regionalität zu setzen:

- Restaurant Erzhorn, Arosa
- Hotel Restaurant Bergalga, Avers
- Kurhaus, Bergün
- Zunfthaus zur Rebleuten, Chur
- Ustria PUNTREIS, Disentis
- Restaurant Casa Casutt, Ilanz
- Bergrestaurant Piz Scalottas, Lenzerheide
- Hotel Schweizerhof, Lenzerheide
- Gasthaus & Hotel Berninahaus, Pontresina
- Bergrestaurant La Motta, Scuol
- Restaurant Kurhaus Reha Seewis, Seewis
- Hotel-Restaurant Campell, Sils i.D.
- Hotel Al Rom, Tschiers
- Hotel und Restaurant Stadthof, Glarus
- Hotel Restaurant Kerenzerberg, Filzbach
- Restaurant Panorama Lihn, Filzbach
- Hotel und Restaurant Schwert, Näfels
- Restaurant Lehnhof, Altdorf
- Skihaus Edelweiss, Bürglen
- Restaurant MIXX, Flüelen

Attraktiver Wettbewerb

Bei einem Gästewettbewerb geht es um drei Fragen rund um den Kulinarischen Herbst. Unter den richtigen Antworten werden monatlich zwei Menüs in einem der teilnehmenden Restaurants verlost. Doch auch der Gastgeber profitiert, wenn viele seiner Gäste am Wettbewerb teilnehmen: am Ende der Promotionskampagne können die Gastronomiebetriebe eine von alpinavera finanzierte PR-Reportage gewinnen.

Porträt alpinavera

Der Trägerverein alpinavera ist eine überregionale Kommunikations- und Vermarktungsplattform für zertifizierte Regionalprodukte aus Graubünden, Glarus, Uri und Tessin. Ziel von alpinavera ist es, durch die regionale Verarbeitung und die Verwendung der Produkte aus dem Alp- und Berggebiet die Wertschöpfung vor Ort zu steigern. alpinavera bietet allen Verarbeitern und Direktvermarktern, die die Richtlinien für Regionalmarken erfüllen, ein gemeinsames Marketing an. Die Richtlinien besagen im Wesentlichen, dass Produkte, die mind. 80% regionale Zutaten enthalten, das Gütesiegel „regio.garantie“ führen dürfen, so auch genehmigte Kulinarische Erbe Produkte, die aus mind. 80% Schweizer Zutaten bestehen. In der Gastronomie ist eine Speise dann echt regional, wenn sie mit mind. 60% Zutaten aus der Region zubereitet wurde. In jedem Fall muss mind. 2/3 der Wertschöpfung in der Region generiert werden.

Die alpinavera Geschäftsstelle in Chur ist Anlaufstelle für Partner, Kunden und Konsumenten.

Weitere Informationen unter www.alpinavera.ch.

Porträt GastroGraubünden

GastroGraubünden versteht sich als Partner der Gastro- und Hotelbranche. Er stellt den Mitgliedern ein innovatives Netzwerk mit System zur Verfügung. Allen Dienstleistungen liegt ein Ziel zugrunde: der Erfolg und die Zufriedenheit der Mitglieder. GastroGraubünden ist mit rund 1'000 Mitgliedern aus Hotellerie & Gastronomie der grösste gastgewerbliche Arbeitgeberverband Graubündens.

Die wichtigsten Aufgaben bzw. Dienstleistungen von GastroGraubünden sind die Nachwuchsförderung, die Aus- und Weiterbildung innerhalb der Hotellerie und Gastronomie, Schaffung von Mitgliederangeboten und Projekten, Einsatz für optimale Rahmenbedingungen in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, aktive Interessenvertretung und PR-Arbeit.

Weitere Informationen unter www.gastrogr.ch

Medienkontakt alpinavera:

Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin

E-Mail: info@alpinavera.ch

Tel.: +41 (0)81 254 18 50

www.alpinavera.ch

Medienkontakt GastroGraubünden:

Marc Tischhauser, Geschäftsführer

E-Mail: mt@gastrogr.ch

Tel.: +41 (0)81 354 96 96

www.gastrogr.ch