


Medienspiegel

18.03.2024

Avenue ID: 1904
Artikel: 3
Folgeseiten: 2

Print

- | | | | |
|---|------------|---|-----------|
|  | 09.03.2024 | Prättigauer und Herrschäftler
Poschiavo ist Genussregion 2024 | 01 |
|  | 09.03.2024 | Schweizer Bauer
Vater und Sohn sind Botschafter | 02 |

News Websites

- | | | | |
|---|------------|--|-----------|
|  | 09.03.2024 | lecafetier.net / Le Cafetier Online
Gian-Battista et Johann-Baptista von Tschärner: parrains de la Semaine du Goût 2 ... | 04 |
|---|------------|--|-----------|

Graubünden

Poschiavo ist Genussregion 2024

Seit Jahren wird von einer Jury der Genusswoche Schweiz eine «Genussstadt» gewählt. Dieses Jahr fiel der Entscheid auf Graubünden. Gewonnen hat dazu gleich eine ganze Region.

In der Geschichte der Genusswoche ist es erst das zweite Mal, dass ein Winzer zum Genussbotschafter gewählt wurde. In diesem Jahr sind es Gian Battista von Tscharner und sein Sohn Johann Babbista. Die Schlossherren von Schloss Reichenau zählen schweizweit zu den besten Winzern. Das zeigt sich an den von ihnen produzierten Weinen. So nahmen die Vereinigung «Mémoire des Vins Suisse», die das Lagerpotenzial der Schweizer Weine aufzeigen will, die Weine der von Tscharners und deren Referenzwein Pinot Noir gleich in ihren Reihen auf.

Winzer, Schlossherren und Genusspaten

Johann Babbista von Tscharner teilte an der Medienkonferenz auf dem Schloss Reichenau mit, dass es für ihn und seinen Vater eine grosse Ehre sei, Botschafter der Genusswoche 2024 zu sein. Der Genuss und die Kulinarik spielen bei den von Tscharners eine grosse Rolle. Auf ihrem Gut ernten sie jährlich bis zu zwei Tonnen Spargel, welche auf den sandigen Böden, die der Rheinzusammenfluss mit sich bringt, wachsen. Die Passion für die Jagd und die Leidenschaft zum Kochen machen sie zu den idealen «Genussbotschaftern». Und auch den Bezug zur Ge-



nussregion 2024, zum Valposchiavo, hat die Familie von Tscharner, da sie im Besitz eines Ferienhauses in dieser Region ist.

100% Valposchiavo: Gutes da essen, wo es herkommt

Die Wahl zur Genussstadt fiel dieses Jahr gleich auf ein ganzes Tal, nämlich das Valposchiavo. Das Komitee begründete ihre Wahl, dass die Region schon seit Jahren auf regionale Küche setzt. Die Devise sei, gute Produkte dort zu essen, wo sie herkommen. Das Valposchiavo durchzieht viele Klimazonen, vom Gletscher bis zu den Palmen. So vielfältig ist auch ihre Landwirtschaft und deren Produkte. Sie reichen von Fleisch- und Milchprodukte-Produktion zu Gemüse und Kräutern bis hin zum Anbau von Oliven. Das Valposchiavo bietet Kulinarik und Genuss in jeder Hinsicht. Dabei

sind 90 Prozent Biobetriebe. Das Projekt «100% Valposchiavo» bildet eine enge Zusammenarbeit der Landwirte, der Lebensmittelindustrie und der Gastronomie mit dem Ziel, vom Produzenten über den Verarbeiter zum Konsumenten eine geschlossene Wertschöpfungskette zu schaffen. Das Netzwerk der verschiedenen Produzenten und Verarbeiter bildet auch das Veranstaltungsprogramm der Genussregion über das ganze Jahr. Mit dem Höhepunkt der Genusswoche vom 12. bis 22. September 2024 und der damit verbundenen Übergabe an die zukünftige Genussstadt. Auf der Website der Schweizer Genusswoche finden Sie all die teilnehmenden Produzenten. Vom Viehbauer zum Kräuterproduzenten bis hin zum Bierbrauer, das Valposchiavo hat eine grosse Vielseitigkeit zu bieten. (Erica Hartmann)



GENUSSWOCHE: In Reichenau GR wurden die Paten für das Jahr 2024 gewählt

Vater und Sohn sind Botschafter



Johann-Baptista und Gian-Battista von Tschanner lesen Completer. (Bild: Jürg Waldmeier)

«GUT ESSEN» IST GUT FÜR MENSCH, TIER UND PLANET

Die Ausschreibung für die Genusswoche, die vom 12. bis 20. September stattfindet, ist eröffnet. Alle Personen, Gastronomen, Vereine, Schulen oder Genusssorte, die Menus mit regionalem Essen und Trinken anbieten oder einen Event wie Märkte, Workshops, Verkostungen, Genusswanderungen, Önotourismus oder sonst eine kulinarische Veranstaltung rund

ums Thema «gutes Essen» in der Schweiz organisieren möchten, sind eingeladen, ihre Anmeldung bis zum 31. Mai 2024 direkt auf www.gout.ch einzureichen. «Sich Zeit zu nehmen, um saisonal zu kochen und sich mit Produkten aus der lokalen Landwirtschaft zu ernähren, bedeutet, einen nachhaltigen Beitrag zur Gesundheit von Mensch, Tier und von unserem

Planeten zu leisten», erklärt Josef Zisyadis. Die 14 kantonalen oder regionalen Qualitätskomitees in der ganzen Schweiz werden ihre Wahl Anfang Juni 2024 anhand der Charta der Schweizer Genusswoche treffen. Für die Ausgabe wurde zusammen mit Fourchette verte das Thema «Getreide» für die Schulen und für die Gemeinschaftsgastronomie ausgewählt. *rh*



Vater Gian-Battista und Sohn Johann-Baptista von Tscharner, die Winzer und Schlossherren aus Reichenau GR, sind die Botschafter der Schweizer Genusswoche 2024. Mit deren Idee können sie sich bestens identifizieren.

RUEDI HAUDENSCHILD

Es ist das zweite Mal in der 25-jährigen Geschichte der Schweizer Genusswoche, dass Winzer Genuss-Botschafter sind. Nach Marie-Thérèse Chapaz im Jahre 2009 sind es dieses Jahr gleich zwei Winzer, nämlich Vater und Sohn von Tscharner vom Schloss Reichenau GR über dem Zusammenfluss von Vorder- und Hinterrhein. Vater Gian-Battista und Sohn Johann-Baptista betreiben Rebbaue auf 6 Hektaren und bauen Spargeln an. Den Milchwirtschaftsbetrieb haben sie der Familie Meier verpachtet und konzentrieren sich voll auf den Qualitätsrebbau von der Rebe bis in die Flasche. Francesca von Tscharner, die Schwester von Johann-Baptista, ist im Familienbetrieb für Events verantwortlich. Im Frühling findet ein Wine & Dine statt mit Spargeln, im Herbst eines mit Wild als kulinarischem Schwerpunkt, begleitet von den eigenen Schlossweinen.

Zwei Genussmenschen

«Wir freuen uns, Paten der Genusswoche im September 2024 und der Genussregion Puschlav zu sein», erklärte Johann-Baptista auch stellvertretend für seinen Vater, der wegen einem verspäteten Rückflug nicht anwesend sein konnte. Sie seien naturverbundene Genussmenschen und leidenschaftliche

Jäger, liebten gutes Essen und Trinken. Als Winzer versuchten sie das typische Terroir und langsam reifende Weine in die Flasche zu bringen. So hat die 2004 gegründete Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses» von Tscharners Pinot noir von Anfang an in ihre Reihen aufgenommen.

Auch Swiss Wine freuts

Die zwei Genusspaten sind aber auch von der alten Rebsorte Completer fasziniert. «Gian-Battista und Johann-Baptista von Tscharner sind der Inbegriff von engagierten Winzern, die ihre Weine mit Leidenschaft zur Reife und so das Terroir und die Rebsorte zum Strahlen und Entdecken bringen, genau wie sie als Botschafter der Genusswoche auch den Schweizer Wein zum Strahlen bringen», erklärte Nicolas Joss als Direktor von Swiss Wine.

«Die Schweizer Genusswoche 2024 hat das Glück, grosszügige, wortgewandte und leidenschaftliche Botschafter zu haben», freute sich Josef Zisyadis als Direktor der Vereinigung zur Förderung des Genusses, der die Genusswoche organisiert. Er ist überzeugt, dass sich auch dieses Jahr wiederum viele Gastronomen und Caterer, Besenbeizen, Metzgereien und Käsereien, Marktfahrer, Direktvermarkter mit Verpflegung vor Ort

oder zum Mitnehmen mit über 3000 Aktivitäten einschreiben werden, um erneut über 600'000 Leute mit der Idee des guten und nachhaltigen Essens mit lokalen Produkten in Kontakt zu bringen.

www.gout.ch; www.genusswoche.ch; www.reichenau.ch

GENUSSREGION 2024

«Valposchivao als einer der Partner im Netzwerk der «Kulinarischen Genussorte» setzt bei der touristischen Vermarktung seit Jahren auf die lokale Küche: Gute Produkte dort zu essen, wo sie herkommen, ist die Devise», erklärt Kaspar Howald. Der Organisator weist darauf hin, dass das 25 Kilometer lange Tal zwischen 400 und 2000 Metern über Meer mit 4500 Einwohnern vielfältige lokale Produkte erzeuge wie Kräuter, Beeren (man denke etwa an Marco Triacca und an Nicolò Paganini, die Agropreis-Gewinner von 2021), Obst, Wein, alpine Getreidesorten zu 90% Bio und bald auch schon das erste zertifizierte Olivenöl. Zudem gebe es in dem Tal ennet der Bernina noch eine recht starke Lebensmittelverarbeitung mit sechs Weinproduzenten und

je vier Metzgereien, mit Bäckereien und mit zwei Bierbrauereien, erklärt Howald. «Um diese Vielfalt an lokalen Produkten aufzuwerten, wurde das Projekt «100% Valposchivao» ins Leben gerufen, eine enge Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie und Gastronomie, mit dem Ziel, geschlossene Wertschöpfungsketten von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Konsumenten zu schaffen oder zu stärken», weist Howald auf das Profil der Genussregion hin. Gefei-ert werde diese Zusammenarbeit mit Touristen und mit Besuchern das ganze Jahr. Ein Erntedankfest am 21./22. September 2024 wird am Ende der Genusswoche zum Höhepunkt der Genussfeierlichkeiten im Puschlav. rh

gusto.valposchivao.ch



Gian-Battista et Johann-Baptista von Tscharnner: parrains de la Semaine du Goût 2024

2024-03-08, Laurence Bullat

C'est la seconde fois dans l'histoire de la manifestation nationale, qu'un vigneron est choisi comme ambassadeur suisse du Goût. Après Marie-Thérèse Chappaz en 2009, ce sont donc 2 vigneron ensemble (père et fils) qui seront les Parrains suisses du Goût.

Le château de Reichenau trône au-dessus de la jonction du Rhin antérieur et du Rhin postérieur. Une situation privilégiée en tant que tête de pont de l'ancienne route commerciale entre Coire et Tirano, la porte de l'Italie. Déjà au XVIe siècle, les convoyeurs s'arrêtaient au poste de douane de Reichenau, changeaient de chevaux et se reposaient des fatigues du voyage en dégustant des plats grisons accompagnés de veltliner.

C'est dans ce château de Reichenau que vivent les vigneron von Tscharnner. Ils comptent parmi les meilleurs de Suisse. D'ailleurs, l'association « Mémoire des Vins Suisses » créée en 2004 pour montrer le potentiel de garde des vins suisses, a admis en son sein dès le début leur vignoble, dont le vin de référence est le pinot noir. Mais les von Tscharnner sont aussi fascinés par le cépage confidentiel Completer, qu'ils qualifient de « Reine des vins blancs de Suisse ». En plus du domaine viticole, les vigneron-châtelains produisent aussi près de deux tonnes d'asperges par an dans les terres sableuses du Rhin.

« La Semaine suisse du Goût 2024 a la chance d'avoir des ambassadeurs généreux, truculents et passionnés, à l'image de leurs vins qui font rayonner le vin suisse », selon Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion.

www.reichenau.ch

Meilleurs crus helvétiquesLe pinot noir des von Tscharnner fait partie des meilleurs crus de notre pays, sélectionnés par la Mémoire des Vins Suisses. La Mémoire rassemble actuellement 59 producteurs de vin renommés de toute la Suisse et 33 experts du vin réputés de Suisse et de l'étranger. Les membres producteurs sont sélectionnés en fonction de leur importance dans leur région viticole, de la qualité de leurs vins et de leur engagement à promouvoir des vins suisses de grande qualité. Les membres experts sont des personnalités reconnues du monde du vin qui se distinguent par leur contribution exceptionnelle dans le journalisme, la recherche ou la gastronomie pour la promotion des vins suisses de qualité. La Mémoire s'est donné pour objectif de montrer le potentiel de garde souvent sous-estimé et donc la noblesse des vins suisses de grand qualité. Elle veut donc assurer cette place unique dans le concert international des vins nobles et promouvoir durablement leur notoriété, leur réputation et leurs ventes en Suisse et à l'étranger. M. M.



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 91233518
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites



Le château de Reichenau. © Mattias Nutt Photography



Les 2 vignerons de Reichenau. © Jürg Waldmeier