

Slow Tourismus

Die Schweiz mit allen Sinnen geniessen

🗨 Interview, Manuella Magnin © Illustrationen, DR



Kaum ein Land verbindet kulinarische Vielfalt und gelebte Tradition so harmonisch wie die Schweiz. Wer bereit ist, Tempo gegen Tiefe zu tauschen, erlebt in den Kulinarischen Genussorten Geschmack und Authentizität. Barbara Schneider leitet dieses aussergewöhnliche Projekt mit viel Engagement und Leidenschaft.

🗨 **Barbara, Sie leiten die Kulinarischen Genussorte seit Anfang dieses Jahres. Was macht den Kern dieses aussergewöhnlichen Projekts aus?**

BS Die Initiative entstand 2019 und wird von der Fondation pour la promotion du Goût getragen. Ihr Ziel ist es, das reiche kulinarische Erbe der Schweizer Regionen auf besondere Weise erlebbar zu machen.

🗨 **Wer ist die Zielgruppe der 17 Kulinarischen Genussorte?**

BS Die Angebote richten sich sowohl an Einheimische als auch an internationale Gäste. Die Idee ist, eine Region via ihre Produkte und Produzenten vor Ort zu entdecken. Die

Kulinarischen Genussorte bilden so eine lebendige Landkarte der kulinarischen Traditionen unseres Landes. Hier steht Slow Tourismus im Fokus.

🗨 **Was erwartet die Besucher dort?**

BS Im Zentrum eines jeden Kulinarischen Genussortes steht das bewusste Erleben. Die Möglichkeit, lokale Spezialitäten zu verkosten und den Herstellungsprozess hautnah zu verfolgen. Viele Produkte zählen zum kulinarischen Erbe der Schweiz und verkörpern jahrhundertealte Traditionen.

🗨 **Wie entstehen die kulinarischen Routen?**

BS Alle Genussorte arbeiten eng mit den lokalen Tourismusorganisationen zusammen, die Wein- und Gastronomieerlebnisse anbieten. Für die Vermarktung kooperieren wir mit Schweiz Tourismus.

🗨 **Welche finanzielle Unterstützung erhält das Projekt?**

BS Von 2022 bis 2024 wurde es von Innoutour (SECO) unterstützt und mit Beiträgen der Regionen ergänzt. Derzeit arbeiten wir an der Strategie 2026-2028, um die Marke weiter zu verankern.

🗨 **Welche neuen Genussorte stehen in Planung?**

BS Wir denken an den Gros-de-Vaud mit seinem Weizen und Brot, an Freiburg mit dem berühmten Fondue und an Genf mit seinem Stachelkarden AOP. Überall, wo kulinarisches Kulturerbe lebt, möchten wir präsent sein.