



Warum ist die Schweiz (noch) keine Food Destination?



Definition des gastronomischen/kulinarischen/gustativen Tourismus

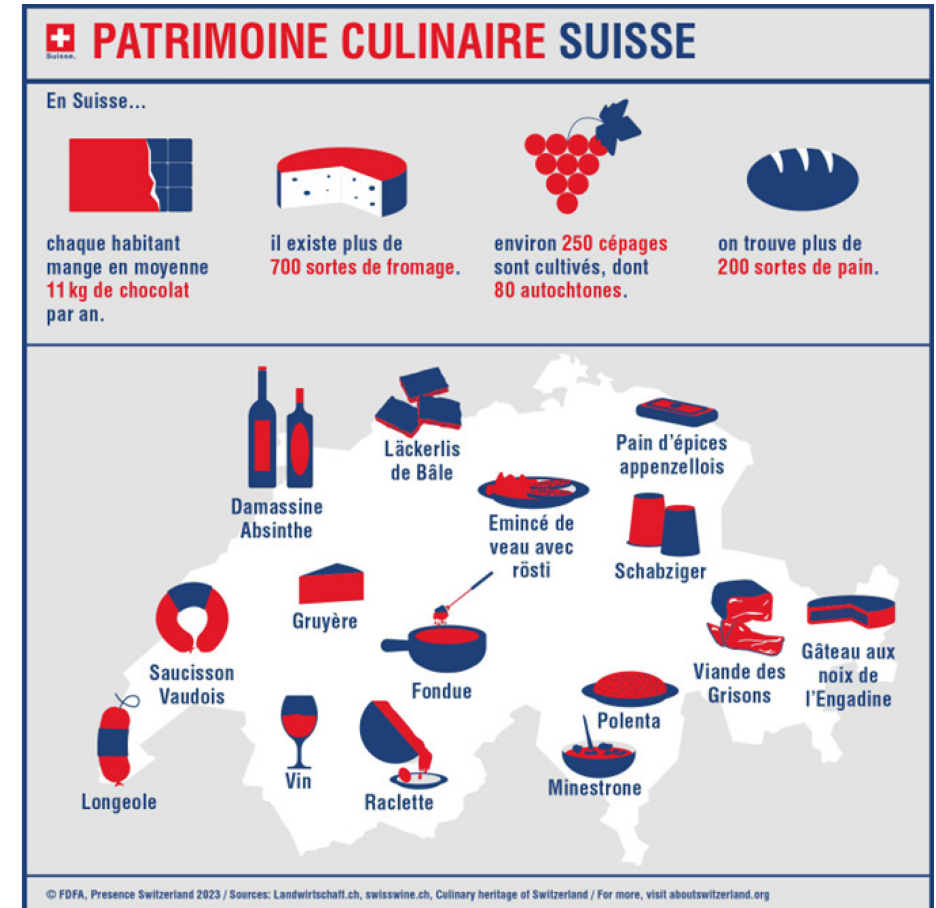
Gastronomie und Wein sind fester Bestandteil **der Geschichte und Identität** zahlreicher Reiseziele und haben einen zentralen Platz **im Bezug auf das Markenimage** eines Landes eingenommen. Der die Gastronomie und den Wein betreffende Tourismus stellt eine große Chance dar, **den Tourismus neu zu beleben und zu diversifizieren, die lokale Wirtschaftsentwicklung zu fördern, eine Vielzahl unterschiedlicher Berufe zu mobilisieren und neue Möglichkeiten für den Primärsektor zu eröffnen.** Der Gastronomie trägt somit **zur Förderung und zum Markenimage des Reiseziels bei, pflegt und bewahrt die Traditionen und die lokale Vielfalt und nutzt die Authentizität durch Aufwertung.**

Neben authentischen, traditionellen und/oder innovativen kulinarischen Erfahrungen kann der gastronomische Tourismus auch andere verwandte Aktivitäten umfassen, **wie z. B. den Besuch lokaler Erzeuger, die Teilnahme an Food-Festivals und an Kochkursen.**

Quelle : website WTO

Einige Zahlen/Statistiken

- ✓ 8 Milliarden = Anzahl der Menschen auf dem Planeten, die essen und trinken.
- ✓ 4,5 Stunden pro Tag = Zeit, die ein Tourist während seines Urlaubs durchschnittlich mit dem Essen verbringt (ohne Aperitif) *Studie Saponi Ticino*
- ✓ Die Schweiz hat weltweit die höchste Konzentration an guten Restaurants in Europa (insbesondere 138 mit Michelin-Sternen).
- ✓ 400 = regionale Produkte, die im Rahmen des Inventars des kulinarischen Erbes der Schweiz aufgelistet wurden.



Mehrwert des Geschmacks für den Schweizer Tourismus



Angebot la Vigne – Swiss Wine Therapy @Travel Factory

- ✓ Exponentieller Trend weltweit
- ✓ Nachhaltigkeit/kurze Wege/Aktivitäten in der Natur
- ✓ Gelegenheit, das Kulturerbe, das Know-how und die Lebensart der Region des Landes, das man besucht, zu entdecken
- ✓ Gastronomie, Terroir, lokale Produkte, Besuch bei einem Erzeuger = fotografiert und vielfach in sozialen Netzwerken verbreitet!

Mehrwert des Geschmacks für den Schweizer Tourismus

- ✓ Starker Erlebnistourismus - konkretes Storytelling
- ✓ Ermöglicht es, ein nationales und internationales Publikum zu erreichen
- ✓ Fähigkeit, auf Schweizer Ebene zu vereinen! Überbrückt den Röstigraben
- ✓ Thematik, die einen gemeinsamen Nenner auf nationaler Ebene bietet! Sämtliche Kantone/Regionen haben eigene Terroir Spezialitäten



*Offre Les Titans Provins Sion
visite du barrage Grande Dixence avec dégustation*



Aber auch

- ✓ Der Geschmackstourismus ermöglicht die Entwicklung von Multisektoralität - Entwicklung von kombinierten Produkten.
- ✓ Der Geschmackstourismus mobilisiert mehrere Wirtschaftszweige für ein gemeinsames Interesse.
- ✓ Jeder wird zum Botschafter des anderen.



Ausserdem ist folgendes zu beachten...

Der Geschmackstourismus fügt sich in die verschiedenen Tourismusstrategien ein/ergänzt/verbessert sie:

- ✓ MICE-Tourismus
- ✓ Bergtourismus
- ✓ Leisure Tourismus
- ✓ Sanfter/nachhaltiger Tourismus

Und im weiteren Sinne die 5 Ziele der eidgenössischen Tourismuspolitik der Schweiz



*Hôtel Concabella
First wine hotel Vacallo (TI)*



BAM Train des saveurs Morges (VD)

Les principaux projets actifs de la Fondation pour la Promotion du Goût pour développer le tourisme du goût suisse



Die Grossen Genuss-Orte » ist ein Projekt, das 2018 ins Leben gerufen wurde, um die Schweiz und ihre fantastischen Regionen als Gourmet-Destinationen zu fördern, sie zu Botschaftern des Geschmacks zu machen und den Tourismus in Verbindung mit der Gastronomie, der Förderung ihrer Terroirs und ihrer fabelhaften Produkte zu fördern.



Die Definition des Projekts Swiss Wine Tour ist «eine Auswahl von weintouristischen Angeboten der Schweiz aus den verschiedenen Schweizer Weinregionen auf der Grundlage eines nationalen Qualitätskonzepts, die über eine gemeinsame Schnittstelle die Absatzförderung und den Kauf dieser Angebote offerieren können»..



Die Auszeichnung « Kulinarische Meriten Schweiz » wurde ins Leben gerufen, um die Exzellenz der Schweizer Gastronomie und insbesondere die des Kochberufs hervorzuheben.



« Die Schweizer Genuss-Woche » ist eine Veranstaltung, die jedes Jahr im September in der ganzen Schweiz stattfindet.

Aber nicht nur!

- ✓ Corte del Vino, Morbio Inferiore
- ✓ Culinarium Alpinum, Stans
- ✓ Concept Rheinwelten
- ✓ Maison de la Tête de Moine, Bellelay
- ✓ Maison Cailler, Broc
- ✓ Mines de sel, Bex
- ✓ Etc.

Es gibt also eine ganze Reihe von Projekten, Infrastrukturen und Aktionen, die nur darauf warten, aufgewertet und koordiniert zu werden, um ein einzigartiges nationales Produkt zu schaffen!

Warum wird die Schweiz also (noch) nicht als vollwertige Gourmet-Destination betrachtet?



Ruedi Ferien Trasadingen (SH)

Es gibt eine wachsende Sensibilisierung.
Es ist an der Zeit, einen Schritt weiter zu gehen, zumal...

...die Schweiz hat das Zeug dazu, eine Gourmet-Destination mit hohem Mehrwert für den Schweizer Tourismus zu werden !

Was muss getan werden, um dieses Ziel zu erreichen?

- ✓ Einführung eines neuen, verbindenden nationalen Projekts (wird derzeit ausgearbeitet) - Vision:
„Die Schweiz zu einer national und international anerkannten Gourmet-Destination machen“
- ✓ Koordination und Aufwertung des Bestehenden
- ✓ Starke Unterstützung der lokalen, regionalen und nationalen Tourismusbereiche sowie anderer Sektoren, die von der Thematik des Geschmacks betroffen sind (regionale Produkte, Gastronomie, Hotellerie, Kultur usw.).
- ✓ Das Netzwerk der Partner des Geschmacks in der ganzen Schweiz ausbauen



Offre terroir-culturel Sion Wine Tour OT Sion (VS)

Destination Suisse Gourmande :



Avanti!

Vorwärts!

On y va!

Let's go!