2026
Genuss_
region
Zürich
Zürich isst und entdeckt

Firmen-Partnerschaft mit Genussregion Zürich 2026

Ihre Unterstützung, wenn wir Zürichs vielfältige Kulinarik während 10 Monaten sicht- und erlebbar machen!

Unsere Netzwerk-Partnerschaften

gastro zürich | kanton

gastro zürich | stadt

Kanton Zürich

Stadt Zürich

ch media

CCCZ

ERNÄHRUNGS FORUM ZÜRICH

FoodHUB Wädenswil

tamedia

HotellerieSuisse Zürich und Region

Zürich, Switzerland.

FOOD ZURICH

Macht Kulinarik Zürichs sicht- & erlebbar

- **Erlebnisjahr** zu kulinarischem Genuss; Veranstaltungen in 10 Regionen.
- Schafft **Transparenz** in der kulinarischen Vielfalt des Kantons.
- Zelebriert die innovative & **vielfältige Kulinarik** Zürichs.
- Zeigt entlang der Wertschöpfungskette **Produkte** aus Stadt & Land.
- Vermittelt **Wissen** & setzt **Dialoge** zur **Ernährung**szukunft in Gang.
- Zeigt das innovative Potenzial des **Food-Ökosystems** im Kanton.
- Schlägt eine Brücke zwischen **Stadt & Land**.
- Bereitet den Boden für **nachhaltige** «Awareness» nach 2026!

Regionale Einbindung

- **10 Monate (März-Dez)** = «Genuss» im Fokus
- **10 Regionen** mit reichhaltigen **Veranstaltungen** (Gastroregionen / Standortförderung)
- Prominenz (**Botschafter:innen**) aus Regionen
- **Nachhaltigkeit** über 2026 hinaus
- Abwechslungsreiche **Veranstaltungen** für Vielfalt
- **Zielgruppen:** Zürcher Bevölkerung, «Foodies», Familien, Expats, Touristen, deutschsprachiger Raum, angrenzende Kantone/Regionen

Themenschwerpunkte

- **Genuss & Kulinarik** (Gastronomie, Hotellerie, Tourismus)
  Wir zeigen die Kulinarik Zürichs, unser kulinarisches Erbe und bieten genussvolle Momente in Gaststube & –garten.
- **Ernährung & Gesundheit** (Ernährungswissenschaft, Kanton, Städte)
  Wir transportieren die Inhalte der Ernährungsstrategien und setzen einen Dialog über die Ernährungszukunft in Gang.
- **Wissenschaft & Innovation** (Produzenten, Forschung, Start-ups)
  Wir zeigen Trends und Innovationen in Produktion, Entwicklung und Umsetzung neuer Produkte, Dienstleistungen und Prozessen auf.

Breite & attraktive Zielgruppen

Bevölkerung

Besucherinnen und Besucher (konsumstarke, interessierte Menschen, die sich für Ernährungs- & Genussthemen interessieren) von Veranstaltungen erleben die Vielfalt der Kulinarik im Kanton Zürich. Sie entdecken entlang der Wertschöpfungskette von Feld bis zum Tisch, Spannendes, Lehrreiches und Interessantes. Dabei steht der Genuss, das Tischgespräch, der Dialog und das Erlebnis während 10 Monaten im Zentrum.

Produzenten, Gastronomen, B2B

Alle die das Ernährungssystem bilden – B2B-Entscheidungsträger, Produzenten und Verarbeiter – zeigen ihre Leistungsfähigkeit, wenn es um Genuss und Ernährung geht. Im Zentrum stehen die Menschen und ihre Betriebe, die den Kanton Zürich zu einem der innovativsten Standorte für die Herstellung von Nahrungsmittel und Getränke und zu einer der zukunftsweisenden Genussregionen Europas machen.

Grosse Kontaktreichweite

Netzwerk «Genussregion»

In **10 Regionen** bieten wir über das Netzwerk der Standortförderung und der lokalen Gastronomieverbände den Zugang zu den Landwirtschaftsbetrieben mit Direktvermarkung, den Lebensmittel- und Getränkeherstellern, den Gastro- und Hotelbetrieben, zu den Veranstalter/innen - und mit ihren Kommunikationsmitteln zur Bevölkerung. Sie haben ein grosses eigenes Interesse, das einzigartige Angebot in ihren Regionen darzustellen.

Medienpartnerschaften

Mit **TA-Media** im Printbereich (Tages-Anzeiger, SonntagsZeitung, Der Landbote, Zürcher Unterländer, Zürichsee-Zeitung und Sihltaler) sowie **ch-media** im Bereich Radio und TV (Radio 24 und TeleZüri) decken wir den ganzen Kanton medial ab. Wir haben vereinbarte Medienpartnerschaften, welche für die Verbreitung unserer Botschaften sorgen.

Mehrwert einer Firmen-Partnerschaft

- **Hoher Kommunikationswert**: 10 Monate lange hohe Visibilität durch attraktive Medienverbindungen und Printprodukte in emotionalen Themen.
- **Regionale Verbundenheit**: Einbindung in lokale Produktion und Aktionen, regionale Profilierungsmöglichkeiten, Präsenz vor Ort im Kanton.
- **Attraktive Themen**: Kulinarik ist positiv «besetzt» und verfügt über vielseitige, spannende Inhalte. Profilierung über Themen und erlebbare Formate.
- **Gemeinsame Erlebnisse**: Der Tisch als Zentrum gemeinsamer Erlebnisse und des Dialogs erlaubt eine nachhaltige Verankerung bei der Bevölkerung.
- **Innovative Ansätze**: Hohes Innovationspotenzial wenn es um die Umsetzung der Ernährungszukunft geht. Nachhaltigkeit und lokale Produktion im Fokus.

Drei Veranstaltungsarten

- **A – Leuchtturm**: etablierte Veranstaltungen mit bestehender Ausstrahlung.
- **B – Kuratierter, bedeutungsvoller Anlass**: Beiträge mit hoher inhaltlicher Relevanz für die Zielsetzungen in den drei Themenfeldern.
- **C – Event**: Veranstaltungen, die zur Vielfalt der Kulinarik beitragen

Leuchtturmveranstaltungen

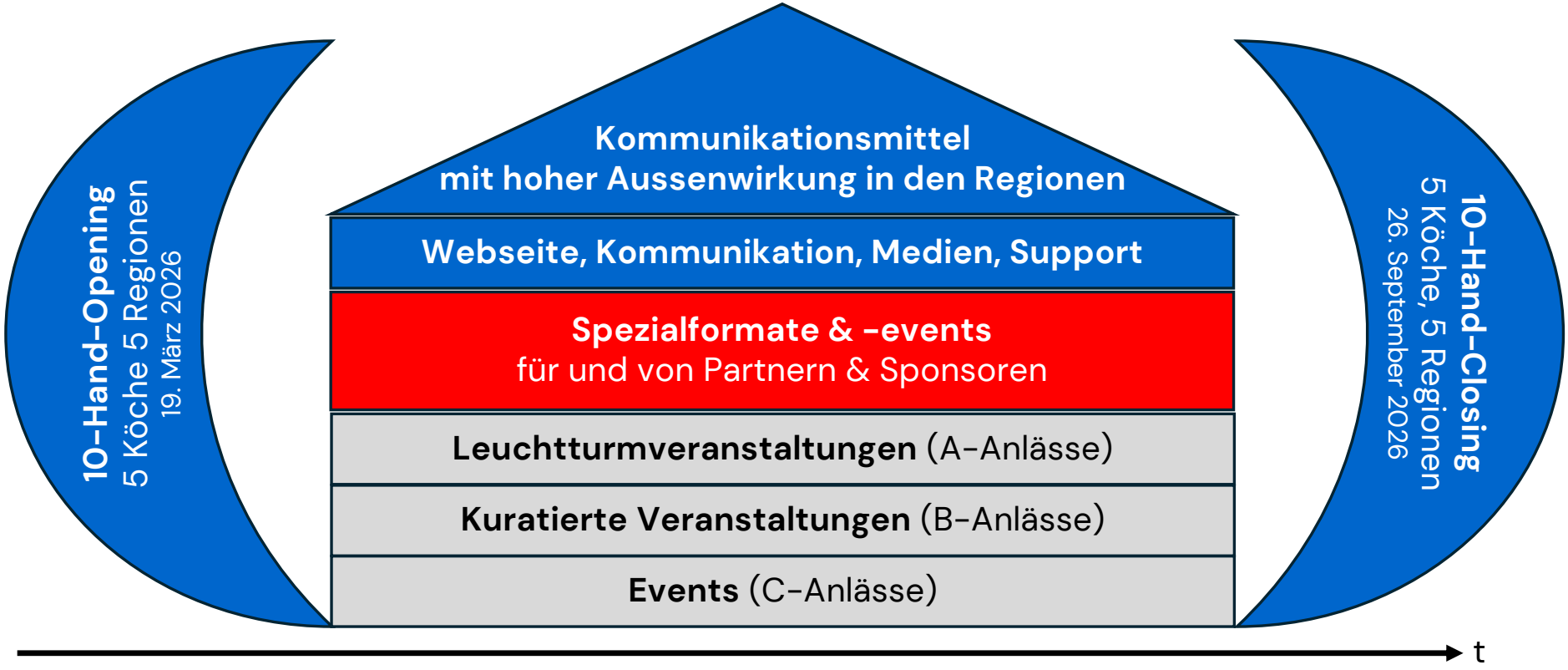
in Abklärung bis ende November 2025

Genuss & Kulinarik
- Streetfoodfestival
- Natürli-Käsemarkt
- «Vo Puur zu Puur»
- Zürcher Bierfestival
- Genuss-Film Festival
- Genuss-Schiff Zürichsee
- Tavolata Dietikon
- Offene Weinkeller (rechter Zürisee)
- Expo Vina
- Epicure

Ernährung & Gesundheit
- «Wildkultur» Juckerfarm
- Ernährungsstrategie Kanton Zürich, Stadt Zürich & Stadt Winterthur
- Soil-to-Soul
- Terroir Zürisee (Mühle T'brunnen)
- Zürcher Brotfest (Mühle T'brunnen)
- Pura Verdura
- Tag der urbanen Landwirtschaft
- Fyrabig Märt Horgen
- «Koch & Kohle» Produktmarkt

Wissenschaft & Innovation
- ETH – World Food System Day
- FOOD2050
- FoodHUB Wädenswil
- Foodcluster Kemptthal
- Grassrooted
- Wädenswiler Weinbautage
- The Valley (Tradition & Innovation)
- Tag der offenen Tür (Planted, etc.)
- Genussakademie
- Kitchen Ninjas

Zielbild «Genussregion Zürich 2026»



Visibilität, Infomaterial & Events

1. **Plattform für Veranstaltungen** - www.genussregion.zuerich
2. **Medienarbeit / Social Media / Influencer** – mediales «Flächenfeuer»
   - Medienunterlagen & Medienpartnerschaften
   - Social-Media-Kanäle & Influencer
3. **Steckbrief** – alles auf einen Blick
4. **Hintergrund** – das «kulinarische Erbe des Kantons Zürich»
5. **Programmheft** – Genusswegweiser durch das ganze Eventjahr
6. **Exklusive Incentive-Pakete** und Teilnahme an genussvollen und spannenden Veranstaltungen über das ganze Jahr hinweg

Ausgewählte Präsenzmittel (aktuell)

Aufwand und Ertrag

Aufwand	CHF
Projektorganisation	400’000
Marketing & Kommunikation	700’000
Eröffnungs- und Schlussevent	70’000
Fondation du Goût (Magazin, Gala)	50’000
Goût Zürich (Kuratierung, Spesen)	30’000
Gesamtaufwand	1’250’000

Ertrag	CHF
Öffentliche Hand	350’000
Branchenverbände	100’000
Tourismusorganisationen	50’000
Institutionelle Partner (Stiftungen)	300’000
Firmen-Partnerschaften	450’000
Gesamtertrag	1’250’000

Firmen-Partnerschaften im Überblick

	(Mediale) Präsenz	Reichweite Kanton	Hospitality für Kunden	Eigene Ver-anstaltung	Inhaltliche Mitwirkung
Hauptpartner (1) der «Genussregion Zürich 2026»	★★★★	★★★★★	★★★★★	✓	★★★★
Themenpartner (3) «Genuss & Kulinarik» «Ernährung & Gesundheit» «Wissenschaft & Innovation»	★★★ ★★★ ★★★	★★★★ ★★★★ ★★★★	★★★ ★★★ ★★★	✓	★★★ ★★★ ★★★
Regionenpartner (10) exklusiv für eine Region	★★	★★	★★	auf Wunsch	★★
Genusspartner (n) exklusiv für eine Veranstaltung	★	★	★★★	auf Wunsch	★

Leistungen während 10 Monaten

	Beitrag	Leistungsportfolio
Hauptpartner (1) der «Genussregion Zürich 2026»	**ab CHF 150’000**	– Haupt- & Presentingpartner / Logopräsenz – Prominente Präsenz & Portrait Webseite, SoMe – Portraits in Transhelvetica, Magazin gout.ch – Hospitality Packages, Eventguthaben – Eigene Veranstaltungen
Themenpartner (3) «Genuss & Kulinarik» «Ernährung & Gesundheit» «Wissenschaft & Innovation»	**ab CHF 50’000**	– Themenpartner – Portrait Webseite, SoMe – Präsenz in Printprodukten – Hospitality Packages, Eventguthaben – Eine eigene Veranstaltung
Regionenpartner (10) exklusiv für eine Region	**ab CHF 15’000**	– Leistungen wie Themenpartner, mit Präsenz in der betreffenden Region
Genusspartner (n) exklusiv für eine Veranstaltung	**ab CHF 5’000**	– Individuelle Pakete für Mitarbeitende, Kunden und Lieferanten (Tickets, Führungen, u.a.)

Ausgewählte Leistungen im Überblick

Branding & Sichtbarkeit

- Logo-Präsenz auf Kommunikationsmitteln
- Inserat im eigenen Transhelvetica-Magazin mit >50.000
- Präsenz in weiteren Printmitteln (gout, Medienpartner)
- Logo auf verschiedenen Kommunikationsmitteln
- Branding von Give-aways und Merchandising-Artikeln

Digitale Visibilität

- Prominente Plazierung auf Website genussregion.zuerich
- Logo in Newslettern und Social-Media-Kanälen
- Spezialbranding auf digitalen Screens vor Ort
- Präsenz in Medien-Kampagnen, in den sozialen Medien und über Influencer
- Präsenz bei unseren Partnern in den Regionen

Hospitality-Pakete

Exklusive Gästekontingente für zahlreiche Veranstaltungen (Opening- und Closing-Events, etc.). VIP-Zugang zu allen veranstaltungen für Mitarbeitende, Lieferanten und Kunden.

Exklusive Erlebnisse

Geführte Genusstouren oder exklusive Veranstaltungen nur für Ihre Kunden. Vorzugskonditionen für Veranstaltungen und exklusive Früh-buchungs- & Reservationsoptionen.

Event Kontingente

Tischkontingente für Events. Meet & Greet mit renommierten Köchen, Produzenten oder Speakern. Co-Creation einer eigenen Veranstaltung, Panels oder Dinners. Interviewpartner in Diskussionsrunden.

Nachhaltigkeit über 2026 hinaus

- «Genuss & Kulinarik» mit **Wertschöpfungs-potenzial** in den Folgejahren
- Positionierung Grossregion Zürich als attraktive **Kulinarikdestination**
- Fortführung **Veranstaltungsformate** in allen Bereichen
- **Buchprojekt** über das kulinarische Erbe Zürichs als physisches «Erbe» der «Genussregion Zürich 2026»

Buch «kulinarisches Erbe Basel», Symbolbild

Carmen Walker Späh

«Die Genussregion Zürich 2026 ist eine Veranstaltungsreihe, die ein Jahr lang den Kanton Zürich in den Mittelpunkt von Innovation, Kulinarik und Ernährung rückt. Im Zentrum steht die Verbindung von zukunftsweisenden Ideen mit der reichen kulinarischen Vielfalt unserer Region. Gemeinsam wollen wir zeigen, wie wir Tradition und Kreativität vereinen und die Zukunft unserer Ernährung gestalten. Ich unterstütze diese Initiative und freue mich, wenn sich möglichst viele Pionierinnen und Pioniere beteiligen. Unterstützen Sie unser Ziel, die Innovationskraft und Vielfalt der Zürcher Kulinarik sichtbar zu machen.»

Eine Chance für den Kanton Zürich

Wir haben die **Chance**, die **vielfältige Kulinarik**, die **Innovationskraft** und den Stellenwert der **Ernährung** im Kanton Zürich während **10 Monaten** gemeinsam **sicht- und erlebbar** zu machen!

Wir freuen uns, wenn Sie, als Partner, uns helfen, **die kulinarische Vielfalt Zürichs i**n den Köpfen der Bevölkerung und der Schweiz **für immer zu verankern**!

Zeitplan

- 27. September 2025: offizielle Verkündigung Zürich als Genussregion
- 29. September 2025: Öffnung Webseite für Erfassung Veranstaltungen
- 31. Dezember 2025: Redaktionsschluss Programmheft
- 1. März 2026: «Genussregion Zürich 2026» startet
- 19. März 2026: offizielles Opening «Genussregion Zürich 2026»
- 26./27. September 2026: «Z'Züri uf de Märt» Produktemarkt
- 26. September 2026: Genusswochen Höhepunkt in Zürich
- Tbd, Dezember 2026: offizielles Closing «Genussregion Zürich 2026»

Kontaktpersonen für das Sponsoring

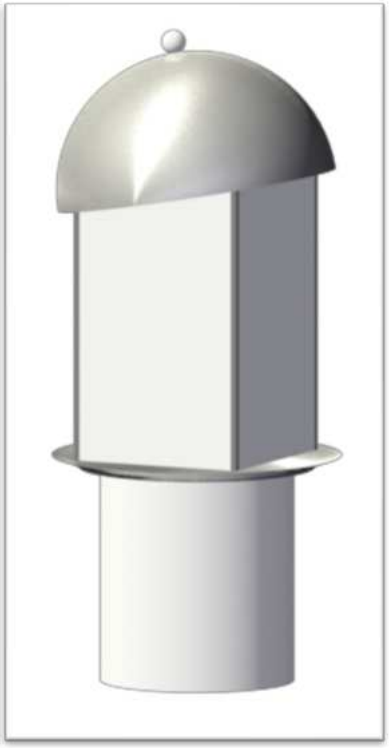
- **Sponsoring**
  Jérôme Strijbs, partner@gout-zurich.ch
  +41 79 356 10 47
- **Vizepräsident** des Trägervereins
  Michel Roux, michel.roux@gout-zurich.ch
  +41 79 216 47 24
- **Projektleitung**, Koordination, Ansprechperson
  René Kalt, rene.kalt@genussregion.ch
  +41 79 700 14 05

2026
Genuss_
region
Zürich
Zürich isst und entdeckt

Beilage:
Zusatzinformationen über geplante Formate für die «Genussregion»

Veranstaltungen und Aktivitäten, die 2026 geplant sind – Realisation abhängig von der Finanzierung.

Thema: Genuss & Kulinarik



«Koch & Kohle» – Z'Züri uf de Märt

- 26./27. September 2026
- Koch-Areal Zürich Altstetten
- Berg&Tal, Andras Nemeth + FOOD ZURICH
- Lokale Produzenten (60 Markt-stände mit Slow Food, Made in Zürich, Zürcher Oberland, natürli Käsemarkt und kulinarischer Zukunft – Future Products) bringen Produkte nach Zürich

Buchprojekt «Kulinarisches Erbe»

- Aufarbeitung «kulinarisches Erbe des Kantons Zürich».
- Autor: Dominik Flammer
- Inhalte: Getreide, Brot, Fleisch, Käse, Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Gebäck, Weine, Most, Bier Schnäpse, Schokolade, Ernährung, Innovativer Kanton, Kulinarik-Hotspot Zürich: die neue kulinarische Zukunft
- Koordinator: FOOD ZURICH

«Informationssäulen» in den Regionen

- Zentral gesteuerte Litfasssäulen/Informations-säulen in jeder Region Screens / LED
- Informationsort zu Veranstaltungen
- Genusszentrum = Touristinfo Zürich HB
- Genusshaus der Regionen (stark frequentierter Ort in den Regionen) Detaillistenfiliale? Lokal? Laden?)
- Verbleibt nach 2026 in den Regionen

Thema: Ernährung & Gesundheit

«Stammtisch auf Reisen»

- Revival des Stammtischs: wir bringen Menschen an den Tisch
- Unterwegs in den Regionen («reist» durch die Regionen, je 1 Monat vor Ort)
- 1x/Monat Medientalk (TV/Radio) mit Experten über Thema, das die Region beschäftigt.
- In Zusammenarbeit mit den Regionen: Veranstaltungen wie Lesungen, Diskussionen, Essen, Begegnungen, Tischgespräche, etc.
- Veranstalter: FOOD ZURICH & Zürich Tourismus

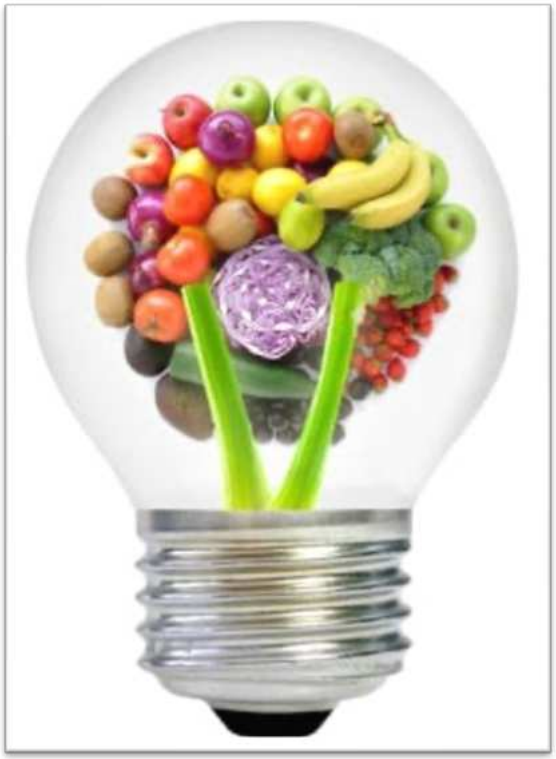
«Ernährung einmal anders»

- Jungbauern (Strickhof), Kochlernende («Roast & Host») & (Junge)Künstler (ZHdK), diskutieren die kantonale & städtische Ernährungsstrategien
- Resultate:
  - Handlungsanweisungen (Produktion)
  - Rezepturen (Verwertung)
  - Kunstausstellung (Visualisierung)
- 5-6 Monate – dazwischen Austausch mit Zwischenstufen (Mühlen, Metzger, Bäcker, etc.)
- Gala mit Ausstellung, Essen & Präsentationen
- Veranstalter: FOOD ZURICH & UGZ & Partner

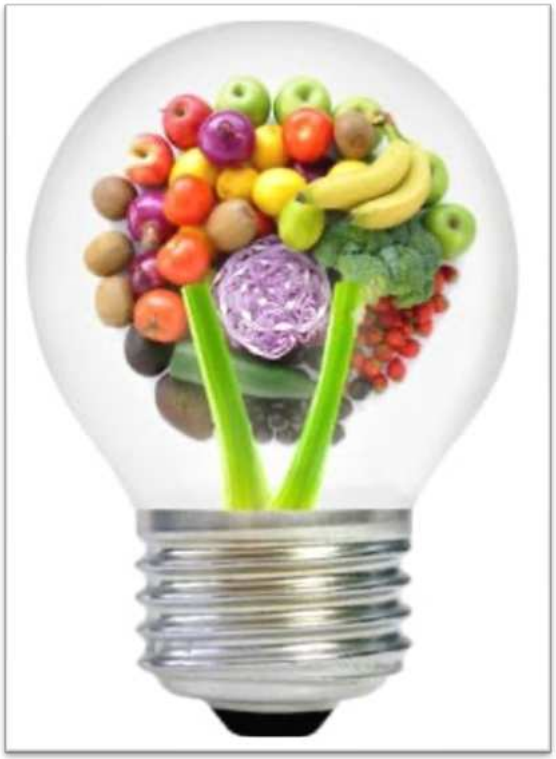
«Ernährungsdialoge»

- Workshop mit Vertretern aller Regionen über die Ernährungszukunft und ihre Konsequenzen
- Vertreter aus Ernährungsinstitutionen, Behörden, NGOs, Gesundheitsdienstleister, Bevölkerung, Bildung, Forschung, Landwirtschaft, (Detail-) Handel, Medien, nachgelagerten Prozesse (Verwerter, Energieproduzenten) diskutieren Lösungen zur Ernährungszukunft (Wertschöpf-ungskette Ernährung)
- Resultat: «Handlungsanweisungen» mit konkreten Schritten und Verantwortung

Thema: Wissenschaft & Innovation



«Wie schmeckt Zürich?»



- Fooddesign Wettbewerb: Entwicklung eines neuen «Signature-dish» für Zürich
- Drei Kategorien:
  1. Offen (alles möglich)
  2. Pflanzenbasiert
  3. Drinks
- Jury (Gastronomen, Food Designer, etc.)
- Klare Vorgaben
- Ausschreibung im «Genusswegweiser»
- Preis: Produktion Siegerprojekt
- Veranstalter: FOOD ZURICH & Partner

Mapping «Food-Ökosystem»

- Fortführung des Mappings aus dem Jahr 2021
- Arbeit eines Studenten (ETH oder ZHAW)
- Übersicht über alle Exponenten des Food-Ökosystems im Kanton Zürich erhalten
- Resultat: Thesis zu Handen «Innovation Zurich»