



## Medienmitteilung

Zug, 26. Februar 2019

Seite 01/03

## Kontakt

Matthias Luchsinger

079 402 29 58

m.luchsinger@genussfilm.ch

www.genussfilm.ch

## 5. GENUSS FILM FESTIVAL ZUG

### FÜNF JAHRE GENUSS AM SEE

Eine Woche filmische und kulinarische Höhepunkte und genussreiche Begleitveranstaltungen: Das Genuss Film Festival am Seeufer in Zug vom 2. – 9. Mai 2019 findet dank dem Erfolg in den Vorjahren zum fünften Mal statt. Filmfreunde und Gourmets kommen in den Genuss einer erlesenen Auswahl von Filmen und gastronomischen Highlights, denn Spitzenköche sind im Genuss Pavillon am Werk.

#### 7 Tage Film und Genuss direkt am See

«Unser Genuss Pavillon direkt am See bietet eine unglaubliche Ambiance», schwärmt Matthias Luchsinger, Gesamtleiter des Genuss Film Festivals über die fantastische Lokalität. Bevor man sich an der Seepromenade von Spitzenköchen kulinarisch verzaubern lassen kann, werden im Kino Seehof spannende Spiel- oder Dokumentarfilme zum Thema Genuss gezeigt. Im anschliessenden Talk mit den Köchen und Gästen des Abends kommt so manch spannendes Geheimnis ans Licht.

#### DIE VERANSTALTUNGEN IM ÜBERBLICK

---

Samstag, 27. April 2019 / 15.00 Uhr / Gasthaus Rathauskeller, Zug

#### Vernissage der Fotoausstellung

---

Donnerstag, 2. Mai 2019 / 17.10 Uhr / Soirée Opening / Kino Seehof und Genuss Pavillon

#### Verleihung des Genuss Film Awards

---

Donnerstag, 2. Mai bis 9. Mai 2019 / 18.00 Uhr / Kino Seehof und Genuss Pavillon

#### Film, Dinner & Talk gemäss Programm

---

Sonntag, 5. Mai 2019 / 10.30 Uhr / Kino Seehof und Genuss Pavillon

#### Verleihung des Genuss Koch Awards

---

Montag bis Mittwoch / 6. bis 8. Mai 2019 / Genuss Pavillon

#### Genuss Film 4 Kids

---

Donnerstag, 9. Mai 2019 / 19.00 Uhr / Foto Award Night am Closing

#### Verleihung des Genuss Foto Awards und Zuger Fotograf des Jahres

## Die Filme

Vergnügter Kinogenuss bieten die Dramen «**Bon Appétit**» von David Pinillos und «**Rämen Shop**» von Eric Khoo. Ebenso warten spannende Dokumentarfilme auf unser Publikum: «**Soufra**», die inspirierende Geschichte der unerschrockenen Mariam Shaar aus dem Libanon; «**Finding Gaston**» einem Film über Gastón Acurio, dem Botschafter der modernen Nationalküche Perus oder «**Chef Flynn**», dem kulinarischen Wunderkind, welches 19-jährig sein eigenes Restaurant eröffnet. «**Our blood is wine**» dokumentiert eine Reise durch Georgien, welches als Geburtsort der domestizierten Weine gilt. Im Film «**The heat – a kitchen (r)evolution**» brechen innovative Frauen die Regeln der Küchenkultur und beflügeln so die Gastrowelt. Der Film «**Le goût en partage**» erzählt aus dem Leben von Irma Dütsch, welche in diesem Jahr den **Genuss Koch Award** als Würdigung für ihr Lebenswerk entgegennehmen wird.

## Die Köche

Vielversprechend sind auch die Namen der Köchinnen und Köche: Zu Gast sein werden **Martin Bieri** (Maiensässhotel Guarda Val, Lenzerheide), **Gustav Jantscher** (Schlosshotel Ischgl), **Peter Kolesar** (Restaurant zum Kaiser Franz, Zug), **Antonio Colaianni** (Restaurant Gustav, Zürich), **Vreni Giger** (Restaurant Rigiblick, Zürich), **Franz Wiget** (Restaurant Adelboden, Steinen) und **Irma Dütsch**, erste Schweizerin mit einem Guide-Michelin-Stern und Buchautorin. Letztere wird zusammen mit **Stefan Meier** vom Gasthaus Rathauskeller in Zug kochen. Abgerundet werden die Abende jeweils durch eine Talk-Runde.

## Die Awards

Der **Genuss Film Award** erhält eine Person, die sich durch ihre Arbeit in den Bereichen Film, Literatur und Medien rund um das Thema Genuss verdient gemacht hat. Zu diesem Zweck wird alljährlich ein **Treatment Award** in Zusammenarbeit mit den **Zuger Filmtagen** ausgeschrieben. Der Gewinner hat ein Jahr Zeit, einen Kurzfilm zum Thema Genuss zu realisieren. Daneben unterstützt der Gönnerverein «Freunde Genuss Film Festival Zug» den Jungfilmer während dieses Jahres finanziell.

## photoSCHWEIZ 19 @ Genuss Film Festival

Das Genuss Film Festival und der Produzent der photoSCHWEIZ haben einen fotografischen Showcase zum Thema «Essen, Trinken, Genuss» mit fünf renommierten lokalen Fotografen kuratiert. Es sind dies **Aurélia Marine**, **Nora Nussbaumer**, **Max Robinson**, **Patrick Seemann-Ricard** und **Rahel Rüttimann** zusammen mit **Ron Edwards**. Am Closing-Anlass wird der Gewinner des **Genuss Foto Awards** ausgezeichnet. Die Bilder sind ab dem 27. April 2019 im Gasthaus Rathauskeller ausgestellt.

### **Genuss Film 4 Kids**

«Es ist mir ein grosses Anliegen, Kindern und Jugendlichen den Sinn gesunder Ernährung, kreativem Kochen und korrekten Tischsitten näher zu bringen», meint Stefan Meier, unter dessen Patronat die kulinarische Leitung des Festivals steht. Am Montag-, Dienstag- und Mittwochmorgen findet jeweils ein genuss- und lehrreicher Ausbildungsblock für Zuger Schüler statt. Die Jugendlichen treffen sich im Kino Seehof um den Film «Taste The Waste» zu schauen. Nach einem Talk trifft man sich im Genuss Pavillon, um mit Spitzenköchen und einem Gemüsebauer die saisonalen Produkte zu bearbeiten und zu verköstigen. An der von den Schülern aufgedeckten weissen Tafel dürfen die Schüler nun das Gericht in gediegenem Ambiente geniessen. Dabei wird auf das Verhalten nach Knigge geachtet, dieses entsprechend vermittelt und weitergegeben.

### **Sponsoren und Verein «Freunde Genuss Film Festival Zug» unerlässlich**

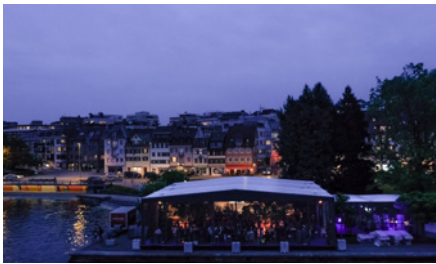
Ohne Sponsoring wäre ein Festival dieser Grössenordnung nicht möglich. Mit der V-ZUG, der Bank Julius Bär und neu Mediterre engagieren sich drei lokal ansässige Hauptsponsoren. Co-Sponsoren sind Arisco Vorsorge, der Frisör by Nils Müller mit Kao Switzerland, Garage Wismer, Nespresso, Schweiger Advokatur/Notariat, Weinkeller Riegger. Neu Willkommen heissen wir dieses Jahr Engel & Völkers, Berndorf sowie Victorinox. Zahlreiche Zuger Gewerbetreibende und überregionale Unternehmen sind Kooperationspartner.

Der Verein «Freunde Genuss Film Festival Zug» unter der Leitung von Roli Wismer erfreut sich sehr grosser Beliebtheit. «Der Verein wird derzeit von rund 100 Mitgliedern aus Kultur, Politik und Wirtschaft getragen» freut sich Roli Wismer.

### **Start Online-Vorverkauf**

Ab 11. März 2019 können Tickets für die Veranstaltungen unter [www.genussfilm.ch](http://www.genussfilm.ch) gebucht werden.

Downloadlink für Bilder und das Programmheft.



Der Genuss Pavillon bei der Zuger Vorstadt, direkt am See bietet eine aussergewöhnliche Ambiance. Foto: Valentin Studerus



Foto: Daniel Vayman



Ausgezeichnete Köche werden genussvolle Menus auf die Teller zaubern. Foto: Daniel Vayman



Genuss Film 4 Kids: Nach dem Film «Taste the Waste» treffen sich die Zuger Schüler im Genuss Pavillon. Durch die Verarbeitung, Degustation und das Kochen der saisonalen Produkte wird der richtige Umgang mit den Lebensmitteln erläutert. Foto Valentin Studerus



Genuss Film 4 Kids: Sternekoch Edi Hitzberger zeigt, wie eine Rhabarber richtig verarbeitet wird. Foto Valentin Studerus



Am Freitag, 3. Mai 2019 hat das Genuss Film Festival Zug besuch aus Österreich. Der unwiderstehliche Gustav Jantscher aus Ischgl steht am Festival am Herd.



Wer einmal von Antonio Colaianni bekocht wurde, fühlt sich nicht nur kulinarisch aufs Höchste bereichert, sondern fast wie zu Hause. Er wird am Montag, 6. Mai 2019 am Genuss Film Festival kochen. Foto: Philipp Penner



Am Dienstag, 7. Mai 2019 kocht Franz Wiget vom Restaurant Adelboden in Steinen. Seine famose Küche ist mit 2 Guide Michelin Sternen und 18 Gault Millau Punkten ausgezeichnet.



Irma Dütsch – die erste Schweizerin, welche einen Stern im Guide Michelin erhielt – wird am Sonntag, 5. Mai 2019, zusammen mit Stefan Meier vom Gasthaus Rathauskeller in der Küche wirken.



Die Verbindung von traditionellen, authentischen Gerichten mit internationalen Einflüssen zeichnet die Küche von Chefkoch des Gourmetrestaurants Guarda Val, Martin Bieri aus. Er wird am Samstag, 4. Mai 2019 am Genuss Film Festival Zug kochen.



Soirée Opening, 2. Mai 2019 ist Peter Kolesar, Küchenchef vom Restaurant zum Kaiser Franz in Zug am Genuss Film Festival für die Küche zuständig.



Am Mittwoch; 8. Mai 2019 wird Vreni Giger vom Restaurant Rigiblick in Zürich mit raffinierten Gerichten, regionalen Produkten und ehrlichem Handwerk überzeugen. Foto: Giulia Marthaler