



Genuss Film Festival

Zug, Genuss Pavillon
18. – 25. Sept. 2025



Film, Dinner & Talk

Fotoausstellung

Genuss Film 4 Kids

Genuss Awards



Zuger Kantonalbank



CASA
del VINO



mbautocenter.ch

LesDeux

Lohri



VICTORINOX

Magic-Schlaf Zug

SCHWEIGER
ADVOKATUR / NOTARIAT

WWZ

ARISCO
RISK CONSULTANTS

ENGEL&VÖLKERS

Hotz
Brand Consultants

th
travelhouse



Grusswort der Initianten

Genuss, Kultur und Freundschaft am Zugersee

Bereits zum elften Mal wird in Zug am See Genuss für alle Sinne zelebriert. Zum Auftakt des Festivals schweben wir mit dem Film «Born Hungry» nach Indien. Eine wahre, raue und bewegende Geschichte über Überleben, Identität und kulturelles Erbe. Kulinarisch begleitet uns zum Start Christopher Knippschild, vom «The Dining Room» in Cham. Jeder der acht Tage bringt seine Highlights. So werden Mike Wehrle vom Bürgenstock Resort Lake Lucerne, Martin Dalsass und Stefan Meier als solide Werte der Schweizer Spitzenküche bei uns gastieren. Aus dem Welschland wird Frank Giovannini – Dreisterne-Chef im Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier, eines der renommiertesten weltweit – unsere Gäste verwöhnen. Fabian Raffener vom Restaurant ZOE in Bern überzeugt mit inspirierender vegetarischer Küche. Niklas Oberhofer, 2022 als jüngster Sternekoch ausgezeichnet, begeistert mit der japanischen Handwerkskunst und seinem einzigartigen Minimalismus. Siggie Tschurtschenthaler vom Restaurant Adler, Fläsch, wird mit klassischen Spezialitäten, verspielt aber trotzdem einfach und gradlinig zubereitet, überzeugen. Den Abschluss bildet Fabrizio Zanetti vom Grand Restaurant im Suvretta House, St. Moritz, welcher die französische Küche mit internationaler Note beherrscht. Ein bunter Strauss an Gaumenfreuden erwartet uns!

Im Kino Seehof Zug sehen wir kulinarische Dokumentar- und Spielfilme. Die Vernissage der Fotoausstellung vom 11. September 2025 wird im Lokal von LesDeux Men durchgeführt, sämtliche Werke sind während des Festivals im Genuss Pavillon zu sehen.

Wir freuen uns!

Ulrich Straub

Stefan Meier

Matthias Luchsinger



**«Essen ist ein Bedürfnis,
Genuss eine Kunst.»**

Stefan Meier, Matthias Luchsinger
und Ulrich Straub
Initianten Genuss Film Festival Zug

**«Ich kann weder Blockbuster
produzieren noch Sterne-
Gerichte zaubern,
aber Kultur mit Herzblut
unterstützen.»**

Deine Sponsorin

wwz.ch

Da für dich.

WWZ

Grusswort des Präsidenten des Vereins «Freunde Genuss Film Festival Zug»

Liebe Freundinnen und Freunde des Genuss Film Festivals Zug

Unser Verein existiert seit der ersten Ausgabe des Genuss Film Festival und ist inzwischen auf rund 120 Mitglieder angewachsen. Gemeinsam haben wir uns die Förderung des kulturellen und gesellschaftlichen Lebens in der Stadt und Region Zug auf die Fahne geschrieben. Im Fokus steht dabei insbesondere die ideelle und finanzielle Unterstützung des Genuss Film Festival.

Es gibt wohl nicht manche Vereine, welche auf eine solch treue und engagierte Mitgliedschaft zählen können. Viele Mitglieder sind von Beginn an dabei und das Interesse an unserem Verein ist nach wie vor ungebrochen. Es ist die Freude am Genuss im vielfältigen Sinne, die uns verbindet. Entsprechend hat es sich der Vorstand zum Ziel gesetzt, unsere Freundinnen und Freunde im Verein immer wieder mit spannenden Anlässen zu überraschen.

Nebst dem Genuss Film Festival unterstützt der Verein die themenbezogene Fotoausstellung von fünf Fotografinnen und Fotografen aus der Region, die Verleihung des «Genuss Foto Award» sowie des «Treatment Award» in Zusammenarbeit mit dem Verein der Zuger Filmtage. Die Begleitveranstaltung «Genuss Film 4 Kids» vermittelt Schülerinnen und Schülern Freude und Sinn an gesunder Ernährung, kreativem Kochen und korrekten Tischmanieren.

Mein Dank geht an dieser Stelle an Stephan Bickel, Uschi Burkhard, Matthias Luchsinger, Claudia Pittner, Stefan Schwörer, Ulrich Straub, die mit ihrer wertvollen Mitarbeit im Vorstand das Vereinsleben pflegen und weiterentwickeln. Ein besonderer Dank geht aber an unsere Vereinsmitglieder, deren Unterstützung den Verein und das Genuss Film Festival auszeichnet.

Verein «Freunde Genuss Film Festival Zug»


Linus Schweizer
Präsident



**«Seit Beginn fördert
der Verein die
kulinarische Kultur
im Festivalprogramm.»**

Linus Schweizer
Präsident

«Bei uns sind die Wege kurz und die Beziehungen lang.»

Ein Horizont voller Möglichkeiten



Willkommen im Private Banking
zugerkb.ch/private-banking

Grusswort Main Sponsor

Kulinarik trifft Kino – geniessen Sie beides zusammen mit uns

Ein Festival, das Filmkunst und Genusskultur vereint – herzlich willkommen zu einem besonderen Erlebnis für alle Sinne. Als Partnerin dieses stimmungsvollen Anlasses freuen wir uns, Teil davon zu sein.

In der Küche wie in der Vermögensverwaltung gilt: Nur wer die Zutaten kennt und versteht, kann ein stimmiges Ganzes schaffen. Deshalb bieten wir keine Standardlösungen, sondern individuell abgestimmte Konzepte – für Menschen mit vielseitigen Bedürfnissen in unterschiedlichen Lebenssituationen. Ob Werterhalt, Vermögensaufbau oder komplexe finanzielle Fragestellungen: Wir hören genau hin und setzen um, was für Sie zählt.

Unsere Perspektive ist international, unsere Basis lokal. Wir kennen die Erwartungen einer global orientierten Kundschaft, verbinden sie mit einem tiefen Verständnis für die Region Zug und sind lokal für Sie da. Mit dieser Kombination sind wir die verlässliche Ansprechpartnerin für Ihre anspruchsvollen Finanzlösungen.

Liebe Besucherinnen und Besucher, geniessen Sie inspirierende Film- und Genussmomente. Im Namen der Zuger Kantonalbank wünsche ich Ihnen ein unvergessliches Genuss Film Festival. Schön, sind Sie dabei!



Marcus Slöör

Mitglied der Geschäftsleitung und Leiter Wealth Management
Zuger Kantonalbank



**«Kino, Gourmetküche
oder Banking:
Genuss ist, wenn man sich
wohlfühlt. Dafür sind wir da.»**

Marcus Slöör
Mitglied der Geschäftsleitung und
Leiter Wealth Management
Zuger Kantonalbank

SCHWEIZER QUALITÄT:
COMBISTEAMER V6000

Professionelle Ergebnisse.
In der eigenen Küche.



AUS DER SCHWEIZ
FÜR IHR ZUHAUSE

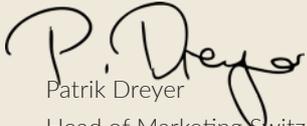
Grusswort Main Sponsor

Genuss verbindet

Genuss ist mehr als nur ein Geschmack – er ist ein magischer Moment der Begegnung, der uns auf tiefster Ebene miteinander verbindet. Bei V-ZUG verstehen wir Genuss als eine herzliche Einladung, innezuhalten, wertvolle Zeit miteinander zu verbringen und das Zusammensein in vollen Zügen zu geniessen. Unsere Geräte schaffen den perfekten Rahmen für diese besonderen Augenblicke – mit Präzision, Eleganz und Funktionalität, die den Alltag auf wundervolle Weise bereichern.

Das Genuss Film Festival zeigt auf beeindruckende Weise, wie vielfältig und inspirierend Genuss sein kann. Es vereint kulinarische Erlebnisse mit filmischer Kunst und eröffnet eine Welt, in der Kreativität und Genuss im Mittelpunkt stehen. Als stolzer Unterstützer dieses Festivals tragen wir als V-ZUG dazu bei, die Freude am Genuss in all ihren Facetten zu fördern.

Ich wünsche Ihnen ein Festival voller Inspiration, tiefer Emotionen und wunderbarer Gesellschaft.



Patrik Dreyer

Head of Marketing Switzerland

V-ZUG AG



**«Genuss entsteht dort,
wo Menschen sich begegnen
und den Moment
miteinander teilen.»**

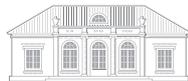
Patrik Dreyer

Head of Marketing Switzerland

V-ZUG AG

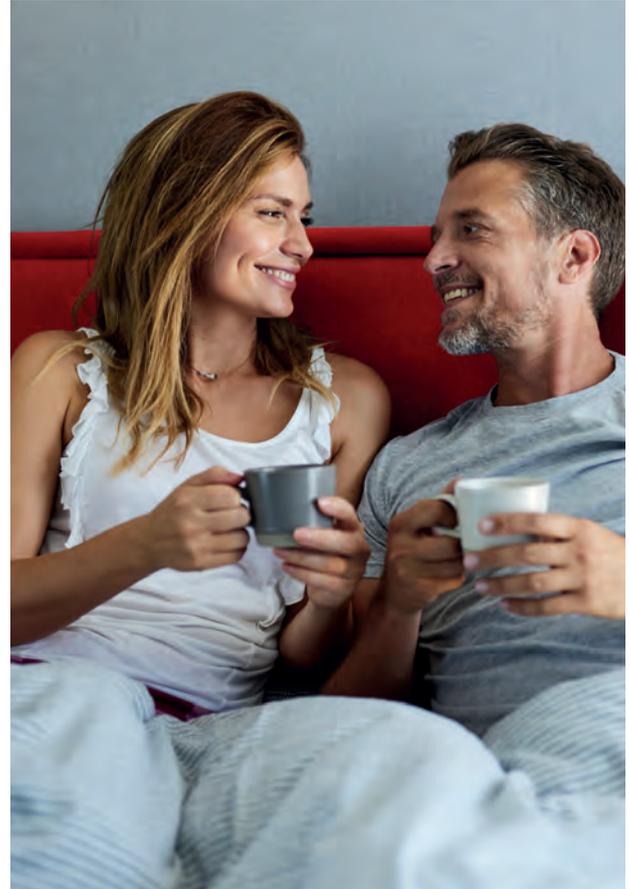
ENGEL & VÖLKERS

Entspannte Immobilien-Vermarktung mit den Experten



ZUG

Tel. +41 41 728 77 11 | zug@engelvoelkers.com
engelvoelkers.com/zug



Programm

	Film	Koch/Köchin	Award
Soirée Dreams Donnerstag, 18. September 2025 Filmbeginn: 17.45 Uhr Kino Seehof 1	Breaking Bread von Beth Elise Hawk	Christopher Knippschild The Dining Room, Cham	Verleihung Genuss Film Award
Soirée Together Freitag, 19. September 2025 Filmbeginn: 17.45 Uhr Kino Seehof 1	Born Hungry von Barry Avrich	Mike Wehrle Bürgenstock Resort Lake Lucerne	
Soirée Fusion Samstag, 20. September 2025 Filmbeginn: 17.00 Uhr Kino Seehof 1	La Grande Maison Paris von Ayuko Tsukahara	Martin Dalsass, Kevin Fernandez und Stefan Meier Locanda Dalsass im Bernerhof, Gstaad, Restaurant Talvo, Champfêr bei St. Moritz , Gasthaus Rathauskeller, Zug	Verleihung Genuss Koch Award
Matinée 3-Stars Sonntag, 21. September 2025 Filmbeginn: 10.30 Uhr Kino Seehof 1	Widow Clicquot von Thomas Napper	Franck Giovannini Hôtel de Ville, Crissier	Verleihung Genuss Buch Award
Soirée Vins Montag, 22. September 2025 Filmbeginn: 17.45 Uhr Kino Seehof 1	Das Land der tausend Weine von José Luis López-Linares	Niklas Oberhofer no – Events we create experiences GmbH	Verleihung Genuss Wein Award
Soirée Végétarienne Dienstag, 23. September 2025 Filmbeginn: 17.45 Uhr Kino Seehof 1	Send Kelp von Blake McWilliam	Fabian Raffener Restaurant ZOE, Bern	
Soirée Süd-Ost Mittwoch, 24. September 2025 Filmbeginn: 17.45 Uhr Kino Seehof 1	Buddha jumps over the wall von Pedro Peira	Siggi Tschurtschenthaler Restaurant Adler, Fläsch	
Soirée Latin Donnerstag, 25. September 2025 Filmbeginn: 17.30 Uhr Kino Seehof 1	Ein Fest fürs Leben von Richard Huber	Fabrizio Zanetti Grand Restaurant im Suvretta House, St. Moritz	Verleihung Genuss Foto Award K'werk Foto Award

PACKED WITH PASSION.

Entdecken Sie das GLC Coupé und den GLC SUV
bei Mercedes-Benz in Steinhausen.



mbautocenter.ch

MB Auto Center Zug AG, Sennweidstrasse 28, 6312 Steinhausen, Tel. 041 766 65 65, info@mbzug.ch

Side Events

Ab Donnerstag, 11. September 2025

Seite 51

Fotoausstellung

Vernissage

Donnerstag, 11. September 2025, LesDeux Men, Bahnhofstrasse 28, Zug

Donnerstag, 18. September 2025

Seite 41

Genuss Film Award

Den «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.

Samstag, 20. September 2025

Seite 31

Sake Food Pairing Lunch

Genuss Galerie Röthelberg, Zug

Samstag, 20. September 2025

Seite 45

Genuss Koch Award

Der «Genuss Koch Award» gilt als Würdigung für das Lebenswerk einer Köchin oder eines Kochs.

Sonntag, 21. September 2025

Seite 47

Genuss Buch Award

Der «Genuss Buch Award» würdigt eine Buchautorin oder einen Buchautoren, welche oder welcher ein besonderes Werk zum Thema Genuss veröffentlicht hat.

Montag, 22. September 2025

Seite 49

Genuss Wein Award

Der «Genuss Wein Award» geht an eine Person, die sich zeit ihres Lebens dem Thema Wein gewidmet hat.

**Montag bis Mittwoch,
22.–24. September 2025**

Seite 35

Genuss Film 4 Kids

Film und Talk, Kochen mit Sterneköchen und Essen nach Knigge für Zuger Schulklassen.

Donnerstag, 25. September 2025

Seite 29

Soirée Latin

An der Soirée Latin werden der «Genuss Foto Award» und der «K'werk Foto Award» verliehen.



**«Ein Festival mit
kulinarisch Genussvollvollem
für Augen und Gaumen,
zelebriert mit
grosser Leidenschaft.»**

Martin Pfister
alt Regierungsrat und Bundesrat

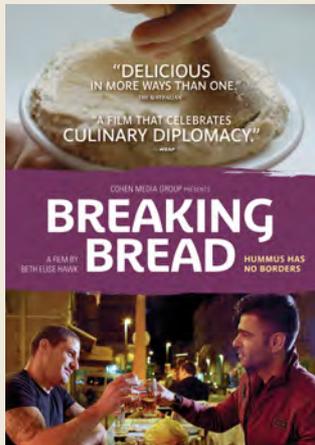
Falls das End nicht Happy war.

Gerne beraten wir Sie in allen Rechtsfragen.
www.schweigerlaw.ch

Sponsor
Genuss
Film
Festival
2025

SCHWEIGER ADVOKATUR / NOTARIAT

Dammstrasse 19, 6300 Zug Telefon 041 728 73 73



Der Film
Breaking Bread
von Beth Elise Hawk

2020 | 85 Minuten | Dokumentation | OV/e

Dr. Nof Atamna-Ismaeel, die erste muslimische Araberin, die Israels «MasterChef» gewann, setzt sich für sozialen Wandel durch Essen ein. Sie gründete das A-sham Arabic Food Festival, bei dem arabische und jüdische Köche zusammenarbeiten, um Brücken zwischen den Kulturen zu bauen. Der Film zeigt, wie Essen als Mittel für Verständigung und soziale Veränderung in einem gespaltenen Land dient – eine Geschichte von Hoffnung, Synergie und köstlichen Speisen.



Der Koch
Christopher Knippschild
The Dining Room, Cham



Christopher Knippschild zaubert im «The Dining Room» nicht nur Gerichte, sondern pure Leidenschaft. Die exquisiten Menüs entführen den Gast auf eine sinnliche, kulinarische Reise. Stets angetrieben auf der Suche nach Exzellenz und Perfektion, verfeinerte Knippschild sein Wissen in mehreren Fine Dining Restaurants, wie dem 3-Sterne-Restaurant MAAEMO in Oslo, dem Restaurant Gustav und dem Restaurant Mesa in Zürich. Seine Küche ist eine Aromensymphonie aus edlen Zutaten, ausgezeichnet mit 14 GaultMillau Punkten und einem Michelin Stern.

Soirée Dreams

Donnerstag, 18. September 2025

Apéro: 17.15 Uhr

Filmbeginn: 17.45 Uhr

Kino Seehof 1



Talk-Thema

Verleihung

«Genuss Film Award»

Moderation

Matthias Luchsinger

Gäste

Christopher Knippschild

Gewinner «Genuss Film Award»

Gewinner «Treatment Award» 2024

ARISCO

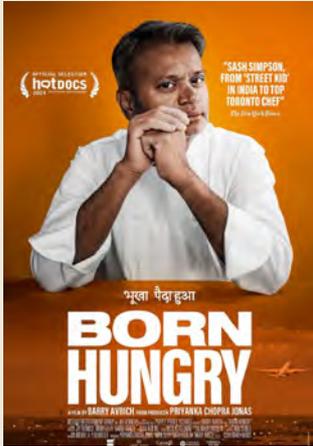
RISK CONSULTANTS

GEFAHREN IM GRIFF – CHANCEN IM BLICK

Wir beraten unsere Kunden. Auf Augenhöhe.
Und weit über die versicherbaren Risiken hinaus.

[arisco.ch](https://www.arisco.ch)





Der Film
Born Hungry
von Barry Avrich

2024 | 77 Minuten | Dokumentation | OV/e

Ein Junge wird in Indien von seiner Familie verlassen, verirrt sich auf Zügen und landet tausende Kilometer entfernt. Sash überlebt allein auf den Strassen von Chennai, isst aus Mülltonnen und wird schliesslich von einem kanadischen Ehepaar adoptiert. Jahre später kehrt er als gefeierter Chefkoch zurück, um mit vagen Erinnerungen seine Wurzeln zu finden. Eine wahre, raue und bewegende Geschichte über Überleben, Identität und kulturelles Erbe.



Der Koch
Mike Wehrle
Bürgenstock Resort Lake Lucerne



Die Spezialgebiete der etablierten Kochlegende Mike Wehrle reichen von französischer Haute Cuisine, asiatischer und orientalischer Gerichte bis zur traditionellen Schweizer Küche. Mit über 30 Jahren Erfahrung in Michelin-Sterne-Restaurants vereint seine Kochkunst Präzision, Kreativität und hochwertige Zutaten. Als Corporate Culinary Director der Bürgenstock Collection erhielt er mit seinem Team in 16 Restaurants insgesamt 72 GaultMillau Punkte. Die SonntagsZeitung und der renommierte Hoteltester Karl Wild ernannten Mike Wehrle zum «Koch des Jahres 2023».

Soirée Together

Freitag, 19. September 2025

Apéro: 17.15 Uhr

Filmbeginn: 17.45 Uhr

Kino Seehof 1

Moderation

Matthias Luchsinger

Gäste

Mike Wehrle





travelhouse

REISEN, DIE GESCHICHTEN SCHREIBEN

Ihr Spezialistenteam für massgeschneiderte Reiseerlebnisse

Besuchen Sie uns in unserer travelboutique
in Zug und profitieren Sie von unserer lang-
jährigen Erfahrung, unserem Expertenwissen
und unserer Leidenschaft für das Reisen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



travelhouse Zug
Baarerstrasse 27 · 6300 Zug
041 725 40 10 · zug@travelhouse.ch



Der Film

La Grande Maison Paris

von Ayuko Tsukahara

2024 | 111 Minuten | Drama | OV/e

Ein gefeierter japanischer Koch wagt den Neuanfang in Paris und versucht, mit dem Restaurant Grande Maison Paris seinen dritten Michelin Stern zu erlangen. Dabei trifft er auf kulturelle Hürden, persönliche Konflikte und alte Rivalitäten. Eine mitreissende Geschichte über kulinarische Exzellenz, Leidenschaft und den unerschütterlichen Willen, einen grossen Traum Wirklichkeit werden zu lassen.



Die Köche

Martin Dalsass, Kevin Fernandez und Stefan Meier

Locanda Dalsass im Bernerhof, Gstaad, Restaurant Talvo,
Champfër bei St. Moritz, Gasthaus Rathauskeller, Zug



Martin Dalsass ist Preisträger des diesjährigen Genuss Koch Awards. Er schöpft seine Kreativität aus der Leidenschaft für lokale Aromen und Produkte. Als «Papst des Olivenöls» setzt er es unverwechselbar ein, was zu einem Markenzeichen seiner Küche wurde. Er wird in der Küche vom neuen Gastgeber des Talvo in St. Moritz, Kevin Fernandez sowie von Stefan Meier vom Gasthaus Rathauskeller in Zug begleitet.

Soirée Fusion

Samstag, 20. September 2025

Apéro: 16.30 Uhr

Filmbeginn: 17.00 Uhr

Kino Seehof 1

Talk-Thema

Verleihung

«Genuss Koch Award»

Moderation

Stefan Meier

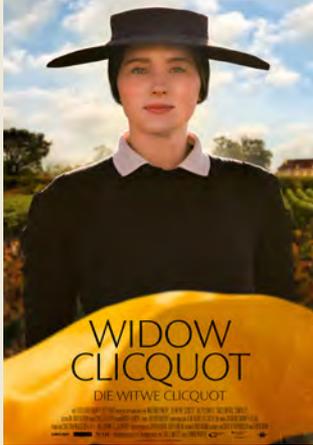
Gäste

Martin Dalsass

Hotz

Brand-driven impact.

hotzbrandconsultants.ch



Der Film

Widow Clicquot

von Thomas Napper

2023 | 89 Minuten | Biografie | E/d/f

Im frühen 19. Jahrhundert übernimmt die 27-jährige Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin (Haley Bennett) nach dem Tod ihres Mannes die Leitung der familieneigenen Weinkellerei – ein mutiger Schritt in einer von Männern dominierten Geschäftswelt. Mit Entschlossenheit und Leidenschaft führt sie das Unternehmen durch turbulente Zeiten, legt den Grundstein für die moderne Champagnerherstellung und wird zur «Grande Dame der Champagne».



Der Koch

Franck Giovannini

Hôtel de Ville, Crissier



Küchenchef Franck Giovannini strebt nach kreativer, saisonaler und gesunder Küche. Die ständige Weiterentwicklung der Küche spiegelt die Philosophie des Spitzenrestaurants in Crissier wider, einer Region, die für erstklassige Schweizer und internationale Küche bekannt ist. Mit drei Michelin-Sternen und 19 GaultMillau Punkten zählt das Restaurant zu den renommiertesten weltweit. Giovanninis Stil zeigt eine einzigartige Persönlichkeit mit aussergewöhnlichen Fähigkeiten.

Matinée 3-Stars

Sonntag, 21. September 2025

Apéro: 10.00 Uhr

Filmbeginn: 10.30 Uhr

Kino Seehof 1

BALMER
Bücher & eBooks

Talk-Thema

Verleihung

«Genuss Buch Award»

Moderation

Matthias Luchsinger

Gäste

Franck Giovannini

Paul Imhof

Gewinner «Genuss Buch Award»

AALTO

Sponsoring Partner
Genuss Film Festival Zug 2025

Proudly presented by

CASA
del **VINO**





Der Film

Das Land der tausend Weine

von José Luis López-Linares

2023 | 96 Minuten | Dokumentation | OV/d

In der spanischen Rioja, dem Herzen der Weinkultur, entfaltet sich die Geschichte von Wein und Menschen, die seit Jahrhunderten im Einklang mit der Natur arbeiten. Der Film begleitet Winzer, deren Familien die Weinberge pflegen, ein Frauenkollektiv, das solidarische Produktionswege geht und einen Sternekoch, der die perfekte Verbindung zwischen Essen und Wein sucht. Ein einzigartiger Einblick in die Kultur des Weins – von der Traube bis ins Glas.



Der Koch

Niklas Oberhofer

no – Events we create experiences GmbH



Niklas Oberhofer wurde 2022 als jüngster Sternekoch der Schweiz ausgezeichnet. Mit nur 25 Jahren erhielt er einen Michelin-Stern sowie 17 GaultMillau Punkte. Seine Küche ist von der japanischen Handwerkskunst und einzigartigem Minimalismus geprägt. Jedes seiner Gerichte erzählt eine Geschichte und bietet den Gästen ein Abenteuer voller Emotionen. Für ihn stehen Perfektion und Unverwechselbarkeit im Mittelpunkt. Oberhofer plant, dieses Jahr in Zürich sein erstes eigenes Restaurant zu eröffnen – zusätzlich zu seiner Eventfirma no – Events we create experiences GmbH.

Soirée Vins

Montag, 22. September 2025

Apéro: 17.15 Uhr

Filmbeginn: 17.45 Uhr

Kino Seehof 1

CASA
del **VINO**

Talk-Thema

Verleihung

«Genuss Wein Award»

Moderation

Casa del Vino

Gäste

Niklas Oberhofer

Eduardo Ferrin

Geschäftsführer

Bodegas Aalto



Schlafen, Entspannen, Wohlfühlen.

Ein Bett und Ihre Matratze sollten zu Ihnen passen wie ein Massanzug. Seit bald 30 Jahren bieten wir eine erstklassige Auswahl der beliebtesten Bettsystemen, die Sie in aller Ruhe bei uns Probeliegen können. Wir arbeiten mit den europaweit führenden Manufakturen und setzen womöglich auf Schweizer Qualität. Hochwertige Materialien in perfekter handwerklicher Verarbeitung garantieren besten Schlafkomfort.



Vereinbaren Sie jetzt Ihren
persönlichen Beratungstermin in
unserem Bettenfachgeschäft.

Magic Schlaf Zug

Bundesstrasse 1 • 6300 Zug • 041 710 00 38 • magicschlaf.ch



Der Film
Send Kelp
von **Blake McWilliam**

2024 | 86 Minuten | Dokumentation | Ov/d

Frances Ward, eine leidenschaftliche Abenteurerin, gibt alles auf, um eine Seaalgenfarm an der Westküste Kanadas zu gründen. Auf ihrer Reise in den Pazifik entdeckt sie das unglaubliche Potenzial dieses Organismus. Mit beeindruckenden Aufnahmen aus den Tiefen des Ozeans und faszinierenden Charakteren wirft der Film einen neuen Blick auf die Möglichkeiten der Natur und deren Einfluss auf die Zukunft.



Der Koch
Fabian Raffener
Restaurant **ZOE**, Bern



Fabian Raffener setzt auf rein vegane und vegetarische Gerichte, die modern, kreativ, sehr präzise und aromareich zubereitet werden. Als Gast erleben Sie bei Raffener die Vielfalt und Kreativität der pflanzenbasierten Küche mit allen Sinnen. Sämtliche Ressourcen werden bedacht, zeitgemäss und respektvoll eingesetzt. Für dieses Engagement wurde das Restaurant ZOE mit 15 GaultMillau Punkten und dem grünen Michelin Stern ausgezeichnet.

Soirée Végétarienne

Dienstag, 23. September 2025

Apéro: 17.15 Uhr

Filmbeginn: 17.45 Uhr

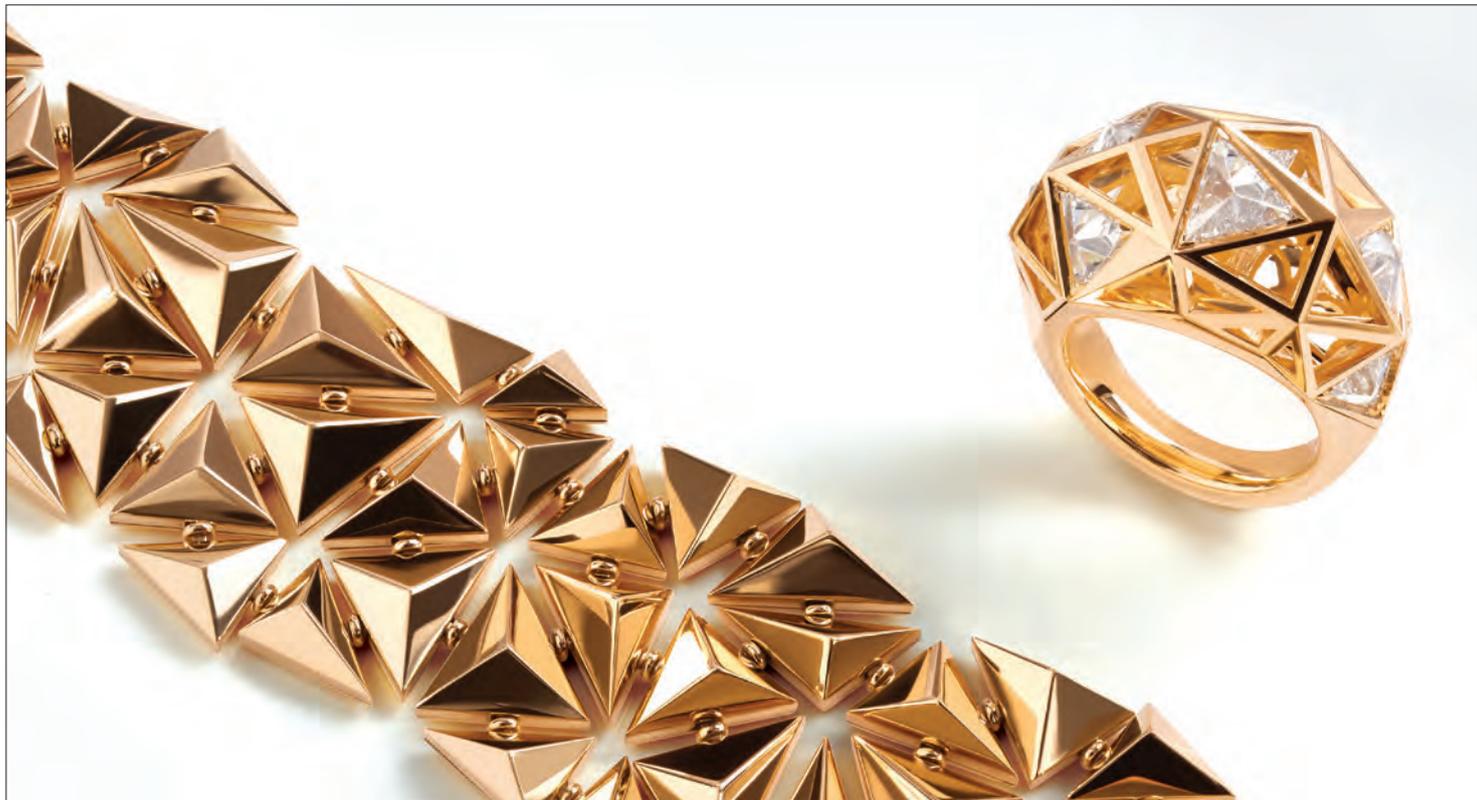
Kino Seehof 1

Moderation

Matthias Luchsinger

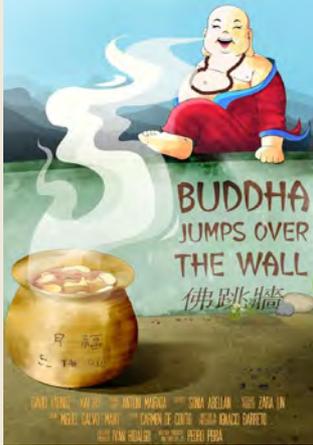
Gäste

Fabian Raffener



Neugasse 9/27, 6300 Zug
Tel. +41 41 710 30 14
info@lohri.com

Lohri



Der Film

Buddha jumps over the wall

von Pedro Peira

2024 | 83 Minuten | Dokumentation | OV/e

David Yárnoz, ein Sternekoch aus Navarra, reist nach Taipei, um eine Nachbildung seines Restaurants zu eröffnen. Auf seiner Reise entdeckt er exotische Märkte, aussergewöhnliche Street-Food-Stände und trifft lokale Köche, die ihn zu neuen kulinarischen Inspirationen führen. Ein fesselnder Film über den Austausch von Traditionen und die Kunst, Brücken zwischen Kulturen durch Essen zu bauen.



Der Koch

Sigi Tschurtschenthaler

Restaurant Adler, Fläsch



Sigi Tschurtschenthaler setzt eigene Akzente und überrascht immer wieder mit klassischen Spezialitäten, die er lustvoll verspielt und doch verblüffend einfach und gradlinig zubereitet. Bei seinen Gerichten sieht, schmeckt und spürt man, dass ihm das Kochen grossen Spass macht. Seine Kochkunst verfeinerte er unter anderem beim Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann in München und in der Vila Joya in Portugal. Er wurde mit 15 GaultMillau Punkten ausgezeichnet.

Soirée Süd-Ost

Mittwoch, 24. September 2025

Apéro: 17.15 Uhr

Filmbeginn: 17.45 Uhr

Kino Seehof 1

Moderation

Matthias Luchsinger

Gäste

Sigi Tschurtschenthaler

LesDeux

DRESS *for the* NIGHT!

Mit dem Co-Sponsor und offiziellem Bekleidungspartner des Genuss Film Festivals.

lesdeuxboutique.ch



Les Deux
MEN



Les Deux
WOMEN



Der Film

Ein Fest fürs Leben

von Richard Huber

2023 | 101 Minuten | Komödie | D

Der erfahrene Hochzeitsplaner Dieter soll eine Traumhochzeit in einem Schloss organisieren – doch nichts läuft wie geplant: Die Band sagt ab, das Essen ist verdorben, der Fotograf steht nur am Buffet, der Strom fällt immer wieder aus und auch die Gäste bringen ihre eigenen Probleme mit. Während Dieter den Schein wahr, droht alles zu kippen – mit viel Humor zeigt der Film, wie schön das Unperfekte sein kann.



Der Koch

Fabrizio Zanetti

Grand Restaurant im Suvretta House, St. Moritz



Fabrizio Zanetti kochte in Sterneküchen wie dem Baur au Lac in Zürich und dem Savoy Grill in London. Seine Gourmet-Kreationen sind mit 17 GaultMillau Punkten ausgezeichnet. Stets bestrebt, sich weiterzuentwickeln, experimentiert er mit neuen Zutaten- und Gewürzkombinationen. 2024 wurde er von Gault Millau zum «Aufsteiger des Jahres» gekürt und erhielt zudem den Merite Culinaire, die höchste Auszeichnung des Berufsstandes. Im Grand Restaurant im Suvretta House in St. Moritz lebt er seine Philosophie einer französischen Küche mit internationaler Note.

Soirée Photo

Donnerstag, 25. September 2025

Apéro: 17.00 Uhr

Filmbeginn: 17.30 Uhr

Kino Seehof 1

Talk-Thema

Verleihung «Genuss Foto Award»

Verleihung «K'werk Foto Award»

Moderation

Matthias Luchsinger

Gäste

Fabrizio Zanetti

Gewinner «Genuss Foto Award»

Gewinner «K'werk Foto Award»

ALLES FÜR IHREN GARTEN

Wir machen Ihre Gartenträume wahr!
gartenbau-schoenenberger.ch

Gartenbau und Unterhalt

Brunnenmattstrasse 7
6317 Oberwil

Baumschule | Pflanzcenter

Wissenbach 28
8932 Mettmenstetten

Since 1920



NESINCO.ch

Management • Consulting • Real Estate



“We match people
and know how.”

NESINCO Management Ltd. · Lüssiweg 37 · CH-6300 Zug
T +41 41 726 75 75 · mail@nesinco.ch · www.nesinco.ch





Side Event

Sake Food Pairing Lunch

Premium Sake erobert mehr und mehr die Herzen der Gastronomie, denn als Begleitgetränk stellt er einen neuen Ansatz dar und bietet eine höchst vielseitige Spielwiese von Möglichkeiten und Innovationen.

Tauchen Sie mit Master Sake Sommelier Charly Iten in die Kunst des Sake Food Pairings ein. Geniessen Sie ein mit Premium Sake begleitetes 3-Gang Menü, bei dem Dennis Siesser von der Genuss Galerie Röthelberg für die Vor- und Hauptspeise verantwortlich zeichnet, während Chocolatière Shireen von Schulthess mit drei Schokolade-Kreationen den krönenden Abschluss bildet.

Ausserdem erfahren Sie im Rahmen dieser kulinarischen Veranstaltung viel Wissenswertes zur Herstellung von Sake und hochwertiger Schokolade.

Sake Food Pairing Lunch

20. September 2025
12.00 Uhr

Genuss Galerie Röthelberg
Blasenbergstrasse 15, Zug

CHF 150.-

Im Preis begriffen sind
3-Gang Menü, Sake sowie
Schokoladen-Kreationen

Anmeldung

Online mittels QR-Code



EIN HOCH AUF DIE TIEFEN

Natürliches Mineralwasser aus den Tiefen
der Schweizer Alpen. Voller Stärke, genau wie du.

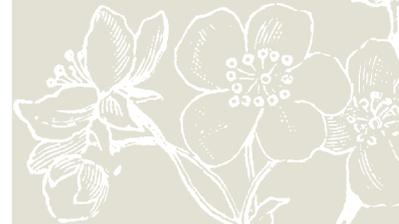


ETTER

LA FINE EAU-DE-VIE



www.etter-distillerie.ch



PASSION UND TRADITION.

SEIT 1870.

Showroom & Shop

Chollerstrasse 4, 6300 Zug,
Telefon 041 748 51 51

Shop-Öffnungszeiten

Mo-Fr 9.00-12.00 Uhr
13.30-18.30 Uhr
Sa 10.00-16.00 Uhr



Verein Freunde



Trägerverein

Verein «Freunde Genuss Film Festival Zug»

Der gemeinnützige Verein «Freunde Genuss Film Festival Zug» bezweckt die Förderung des kulturellen und gesellschaftlichen Lebens in der Stadt und der Region Zug. Die Vereinstätigkeit umfasst die ideelle und finanzielle Unterstützung des jährlich stattfindenden Genuss Film Festivals.

Der Verein unterstützt unter anderem die themenbezogene Fotoausstellung in der Boutique LesDeux Men sowie dem Genuss Pavillon in Zug. Ebenfalls unterstützt er während des Genuss Film Festivals die Vergaben von «Genuss Foto Award», «Genuss Treatment Award», «Zuger Fotograf des Jahres» und tätigt eine themenbezogene karitative Spende. Diese Spende ging 2024 an das Hilfswerk ADES, das sich für Aufforstung, Bildung und Sensibilisierung sowie Ernährung mittels Einsatz von Solar- und Energiesparkochern in Madagaskar einsetzt.

Die Vereinsmitglieder erhalten insgesamt sechs Tickets für die Genuss Film Soirées und die Genuss Film Matinée vom Sonntagmorgen, die bereits im Vorverkauf des Festival-Ticket-Verkaufs bezogen werden können. Der Verein besteht aus rund 120 interessierten und engagierten Personen aus den Bereichen Kultur, Politik und Wirtschaft. Nebst dem eigentlichen Genuss Film Festival wird während des Jahres ein aktives Vereinsleben mit Anlässen zum Thema Genuss geboten.



**«Weil gutes Essen,
feiner Wein und
echte Begegnungen
Herz und Sinne
gleichermaßen berühren»**

Claudia Pittner
Vorstandsmitglied



NENAD MLINAREVIC
SPITZENKOCH UND VICTORINOX AMBASSADOR



VICTORINOX

BEREIT FÜR TÄGLICHE EXTRAKLASSE

Unser Wood Santokumesser. Professionelle Schärfe.
Griff aus natürlich robustem, optisch ansprechendem
Holz. Bereit, Ihre eigene Klasse zu unterstreichen.



FROM THE MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE™
ESTABLISHED 1884



Genuss Film 4 Kids

Genuss Film für Zuger Schulklassen

Die Kinder treffen sich im Kino Seehof für den Film «Foodwaste – Was tun?» und diskutieren diesen im Anschluss. Im Genuss Pavillon geht es dann mit Spitzenköchen, Gemüsebauern sowie Servicefachfrau weiter. Durch die Verarbeitung, Degustation und das Kochen lernen die Schülerinnen und Schüler den richtigen Umgang mit saisonalen Produkten. An der selbst aufgedeckten weissen Tafel darf anschliessend in gediegenem Ambiente das selbst Gekochte genossen werden.

Der Film: **«Foodwaste – Was tun?»**

Die Köche: **The Six** mit **Peter Bechter, Stefan Meier, René Weder, Franz Wiget, Heinz Witschi und Otto Zenger.**

Die Freude an guter Qualität des Essens verbindet «The Six». Alle kommen aus hochkarätigen Küchen und bewirteten jahrzehntelang Gäste. Am Genuss Film Festival stehen sie erneut und gemeinsam in der Küche.

Die Gemüsebauern: **Edgar und Jonas Boog**
Seit fünf Generationen kultiviert die Familie Boog Beeren, Salate, Blumen und Gemüse auf ihren Feldern in Hünenberg.

Knigge-Schulung: **Servicespezialisten vom Rathauskeller**
Die Servicespezialisten vom Rathauskeller geben ihr fundiertes Wissen rund um das Verhalten zu Tisch weiter.



Genuss Film 4 Kids

Montag bis Mittwoch,
22.–24. September 2025
8.30 Uhr

Kino Seehof 1
anschliessend Genuss Pavillon

Exklusiv für angemeldete
Zuger Schulklassen



Stadt
Zug



Verein Freunde
**Genuss
Film
Festival**
18.–25. Sept. 2025



Cuisine
Kochen | Geniessen | Feiern


VICTORINOX

Wir kennen das Rezept



für geschmackvolle
Drucksachen

Ihre Zuger Druckerei – seit 1747.

Kalt Medien AG, Grienbachstrasse II, 6302 Zug
041 727 26 26, info@kalt.ch, kalt.ch



Willkommen bei
iClean Facility Management GmbH
Ihr Partner für Facility Management

iClean Facility Management GmbH ist ihr kompetenter Partner für fachgerechte Unterhaltsreinigung, Technische Hauswartung und Grünpflege, sowie Bau- und Spezialreinigung.

Unser Personal verfügt über weitreichende Aus- und Weiterbildungen. Unser qualifiziertes Team wird kontinuierlich geschult und führt sämtliche Aufträge sorgfältig und qualitätsbewusst aus.

Das Vertrauen unserer Kunden steht für uns an erster Stelle. Ein sehr hohes Mass an Qualität, sowie Zuverlässigkeit, Professionalität und Leidenschaft für sämtliche Arbeiten im und rund ums Gebäude machen iClean zu ihrem Vertrauenspartner.

Wer garantiert beste Ergebnisse wünscht, verlässt sich auf die iClean Facility Management GmbH.



iClean
Facility Management GmbH

T 041 780 00 78
www.iclean-fm.ch



Co-Sponsors



Cooperation Partners



FREEZYBOY

Bioabfall-Horror in der Küche?



Cool bleiben!
Wir haben die
Lösung

DUSSTREUHAND

Buchhaltungen · Steuerberatungen · Revisionen



Vertrauenssache.

Treuhand und Unternehmensberatung | Neugründungen und Nachfolgeregelungen |
Buchhaltung | Steuerberatung und -optimierung | Wirtschaftsprüfung

Mitglied TREUHAND | SUISSE · Zuger Treuhändervereinigung ZTV
Verband eidg. dipl. Buchhalter/Controller/FA VEB · Revisoren RAB

Duss Treuhand GmbH
Im Schutzengel
Allmendstrasse 1
6300 Zug

Tel. +41 710 47 70
info@dusstreuhand.ch
www.dusstreuhand.ch

Supporting Genuss Film 4 Kids



Supporting Genuss Foto Award



Chefs Hosting Partners



Media Partners



Festival Partners



FREEZYBOY

Gänsehaut – auch beim Bioabfall

Der Biofreezer von **FreezyBoy** gefriert den Grünabfall und macht das Entsorgen angenehm, einfach und komfortabel.



Neutralisiert
Gerüche



Verhindert
Fruchtfliegen



Passt in
jede Küche



Jetzt entdecken



freezyboy.com



Optik
vom Fischmärt

Thorsten Schneider

Ihr Optiker in Zug.

Mit grosser Erfahrung, Gespür für Stil und Ästhetik,
sowie einer ganzen Menge Herzblut.

Neugasse 3 · 6300 Zug

T 041 710 83 30 · info@ovfm.ch

ovfm.ch





Genuss Film Award

A Tribute to ...

Die Auszeichnung «Genuss Film Award» erhält jemand aus den Bereichen Film, Literatur oder Medien, der eine persönliche oder professionelle Verbindung zum Thema Genuss hat. Der Preis ist auch ein Auftrag, denn die Gewinnerin oder der Gewinner wird während eines Jahres die Arbeit eines jungen Filmschaffenden als Mentor aktiv begleiten. Jedes Jahr erhält eine junge Filmemacherin oder ein junger Filmemacher den «Treatment Award», welcher in Zusammenarbeit mit den Zuger Filmtagen ausgeschrieben und durch den Verein «Freunde Genuss Film Festival Zug» unterstützt wird. Die Gewinnerin oder der Gewinner hat ein Jahr Zeit, einen Kurzfilm zum Thema Genuss zu realisieren.

Die Gewinnerin oder der Gewinner des «Genuss Film Award» wird an der Soirée Film vom Donnerstag, 18. September 2025 bekannt gegeben und ist davor ein gut gehütetes Geheimnis.

Die bisherigen Gewinnerinnen und Gewinner sind: Gerry Hofstetter (2024), Dieter Kosslick (Jubiläums Genuss Film Award 2024), Stefan Gubser (2023), Anne Walser (2022), Christian Frei (2021), Pierre Monnard (2020), Sabina Schneebeli (2019), Vera Bommer (2018), Michael Steiner (2017) und Antoine Monot jr. (2016).

Genuss Film Award

Donnerstag, 18. September 2025

Preisverleihung
anlässlich der Soirée Dreams





EIN HOCH AUF DEN GENUSS!
Wir machen das Bier.
Ihr macht die Stimmung.

Ein Schluck Heimat. Seit 1862.



Genuss Galerie Röthelberg

**Das «Ganzjahres-Festival
am Berg mit Aussicht».**

**Bei uns kochen die Gastköche
das ganze Jahr.**



Blasenbergstrasse 15, 6300 Zug
(genügend Parkplätze vorhanden)

Zuger Filmtage

Kurzfilme von Jungfilmerinnen und Jungfilmern

Der «Genuss Treatment Award» möchte jungen, aufstrebenden Filmemachenden eine Chance bieten, um ihre Ideen auch realisieren zu können. Das Treatment dreht sich vollumfänglich um das Thema «Genuss». Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Der zu entstehende Kurzfilm soll maximal 10 Minuten lang sein.

Ein Treatment ist eine Vorform des Drehbuches, das die vollständige, dramaturgisch schlüssige Geschichte des Films vermittelt, ohne jedoch ausformulierte Szenen mit kompletten Dialogen zu enthalten. Die Verleihung des «Genuss Treatment Award» findet seit zehn Jahren im Rahmen der Partnerschaft zwischen den beiden Zuger Filmfestivals, den Zuger Filmtagen und dem Genuss Film Festival statt.

Eine Jury bestehend aus je einem Mitglied der Zuger Filmtage, des Genuss Film Festival sowie dem Preisträger des «Genuss Film Award» wählen die herausragendste eingereichte Kurzfilmidee aus und diese wird mit einem Finanzierungsbudget prämiert. Für die Realisierung des Siegerprojekts begleitet der Träger des «Genuss Film Award» des Genuss Film Festival die Jungfilmerin oder den Jungfilmer als Mentor.

Treatment Award

3.–9. November 2025
anlässlich der Zuger Filmtage



Wie im Film - vom Vorspann bis zum Abspann begleiten wir Sie mit unserer *Regiearbeit* bei der Suche nach der passenden Persönlichkeit - **Oscar-verdächtig!**



Matthias Döll GmbH
Baar/Zug . Luzern . Lausanne
www.matthias-doell.ch
info@matthias-doell.ch
Tel. 041 729 00 60



Film ab & Dine



«Grosse Bilder. Grosse Aromen. Schweizer Küche mit einem Hauch Südfrankreich – im aigu, 365 Tage im Jahr.»

aigu
Restaurant & Bar

aigu Restaurant & Bar
Industriestrasse 14 | CH-6302 Zug
+ 41 41 727 47 47 | restaurant-aigu.ch



Genuss Koch Award 2025

Martin Dalsass

Martin Dalsass schöpft seine Kreativität aus der Leidenschaft für lokale Aromen und hochwertige Produkte. Als «Papst des Olivenöls» setzt er es unverwechselbar ein, was zu einem Markenzeichen seiner Küche wurde. Seine mediterran inspirierte Küche vereint spontane Kreativität mit dem Anspruch, den natürlichen Geschmack kompromisslos frischer Zutaten von aussergewöhnlicher Qualität zu bewahren.

Dieser hervorragende Koch mit Südtiroler Wurzeln begann seine Ausbildung in Bozen. Von 1980 an war er fünf Jahre lang Küchenchef im Hotel Bellevue in Gstaad. 1985 eröffnete er das Santabbondio in Lugano und führte danach viele Jahre das Talvo in St. Moritz.

Nach 39 Jahren verabschiedete er sich im vergangenen Jahr offiziell aus der Spitzengastronomie – doch das Kochen kann er nicht lassen. In der «Locanda Dalsass» in Gstaad prägt er weiterhin die Küche: Die Gerichte werden von ihm entworfen und vom Küchenteam des Hotels Bernerhof mit seiner Handschrift umgesetzt.

Seine grenzenlose Begeisterung fürs Kochen brachte ihm einen Michelin Stern und 18 GaultMillau Punkte.

Genuss Koch Award

Samstag, 20. September 2025

Preisverleihung
anlässlich der Soirée Fusion



VICTORINOX

Bücher BALMER

unterstützt das



Genuss Film Festival

Bücher Balmer

Rigistrasse 3
6300 Zug
Tel. 041 726 97 97
balmer@buchhaus.ch

Balmer Zugerland

Hinterbergstrasse 40
6312 Steinhausen
Tel. 041 740 58 77
zugerland@buchhaus.ch



buchhaus.ch



Genuss Buch Award 2025

Paul Imhof

Paul Imhof ist Journalist und Buchautor. Seine Schwerpunkte sind Natur und Umwelt, Essen und Trinken sowie Reisen. Seine Karriere hat als freier Mitarbeiter der Basler Zeitung begonnen, für die er dann von 1988 bis 1994 Südostasienkorrespondent war. Danach wechselte er zur Sonntagszeitung und engagierte sich da als Reporter. Ab 2000 Teilzeit-Redaktor für Kulinarisches beim Tages-Anzeiger. Daneben war er bei GEO Schweiz tätig, später für die Schweizer Familie. Zum Thema Genuss veröffentlichte er Ess- und Weinkolumnen, Reportagen und diverse Bücher wie das «Das kulinarische Erbe der Schweiz» (Echtzeit Verlag).

Die Enzyklopädie der Schweizer Kulinarik-Landschaft «Das kulinarische Erbe der Schweiz – Ein Panoptikum des Ess- und Trinkbaren» beschreibt den unermesslichen Schatz an Tradition und Innovation, der vom Bergell bis in den Jura und vom Genfersee bis ins Appenzellerland reicht. Das endlich erscheinende, komplett überarbeitete und aktualisierte Gesamtwerk ist seit 2016 um gut 20 Produkte gewachsen und umfasst alle bisherigen fünf Bände, die teils bereits vergriffen sind.

Genuss Buch Award

Sonntag, 21. September 2025
Preisverleihung
anlässlich der Matinée 3-Stars

BALMER
Bücher & eBooks

Ihre Idee, unsere Konzeption.
Ihr Event, unsere Umsetzung.
Ihre Welt auf Zeit,
unsere Welt von India Zelt.



outstanding structures



ZENTRUM FÜR KIEFERORTHOPÄDIE &
KINDER- UND JUGENDZAHNMEDIZIN

Ihre Praxis
für die
zahnmedizinische Betreuung ihrer Kinder
und für die
ästhetische und funktionelle
Zahnstellungskorrektur jeden Alters

Dres. Hundozi, Heissenbüttel,
Marti & von Moeller
Chamerstrasse 50, 6300 Zug
Tel.: 041/ 720 16 10

www.ortho-zug.ch
www.kinderzahnmedizin-zug.ch



Eduardo Ferrin
Geschäftsführer

Genuss Wein Award 2025

Bodegas Aalto – Eine Erfolgsgeschichte der Extraklasse

1999 gründeten der visionäre Javier Zaccagnini und der renommierte Weinmacher Mariano García die Bodegas Aalto in der prestigeträchtigen Region Ribera del Duero. Auf einer 15 Hektar grossen Parzelle in Quintanilla de Arriba, Valladolid, entdeckten sie einen perfekten Weinberg, der den Grundstein für eine aussergewöhnliche Weinproduktion legte. Heute wird Bodegas Aalto von Eduardo Ferrin mit Leidenschaft geführt. Das Weingut hat sich einen internationalen Ruf erarbeitet, und die Weine entstehen ausschliesslich aus den edelsten Tempranillo-Trauben.

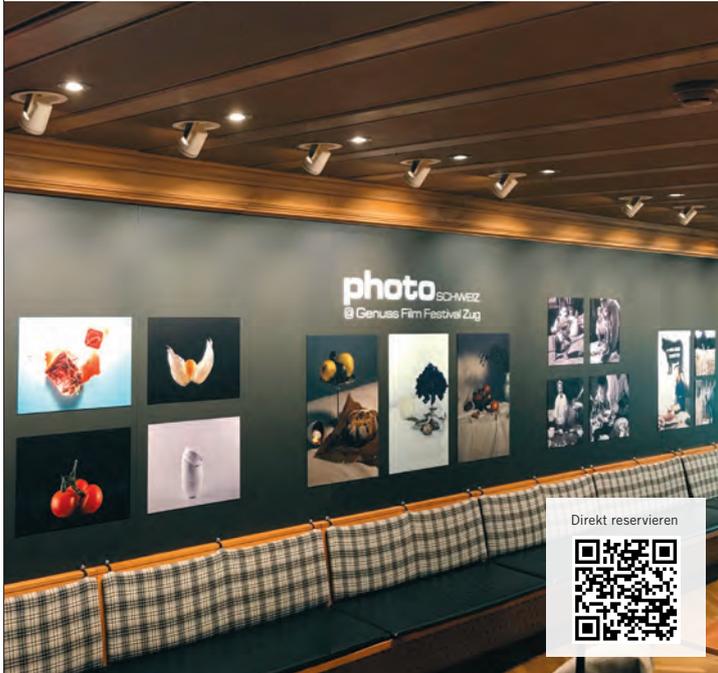
Der Aalto, ein wahres Meisterwerk, besticht durch seine präzise Traubenauslese und die sorgfältige Reifung im Barrique. Doch das wahre Spitzenprodukt des Hauses ist der Aalto PS (Pagos Seleccionados), ein Wein, der nur aus den besten Trauben zweier hochgelegener Gemeinden in Burgos gekellert wird. Dieser edle Tropfen reift 18 bis 24 Monate in neuem Holz und entwickelt dabei eine tiefgründige, elegante Intensität, die Weinliebhaber weltweit fasziniert. Mit lediglich maximal 10% der Gesamtproduktion bleibt der Aalto PS jedoch eine echte Rarität – ein Juwel, das die Kunstfertigkeit und Vision hinter Bodegas Aalto eindrucksvoll widerspiegelt und den Charakter dieses einzigartigen Weinguts auf perfekte Weise verkörpert.

Genuss Wein Award

Montag, 22. September 2025
Preisverleihung
anlässlich der Soirée Vins

CASA
del
VINO

GAST
RATHAUSKELLER



Ober-Altstadt 1, Zug | Telefon 041 711 00 58 | www.rathauskeller.ch

photo 26

SCHWEIZ
SUISSE
SVIZZERA

FR 06. - DI 10.02.26 | 11:00 - 20:00
ZÜRICH-CITY | KONGRESSHAUS
WWW.PHOTO-SCHWEIZ.CH

Essen, Trinken & Genuss treffen auf Fotografie:
Ein exklusiver Showcase der photoSCHWEIZ
am Genuss Film Festival Zug 2025



Fotoausstellung und Wettbewerb

photoSCHWEIZ @ Genuss Film Festival Zug

Die 21. Edition der photoSCHWEIZ zeigt von Freitag, 6. bis Dienstag, 10. Februar 2026 aktuelle Arbeiten von über 250 Fotografinnen und Fotografen. Die grösste Werkschau für Fotografie der Schweiz verschafft so einen repräsentativen und zeitgenössischen Überblick über das fotografische Schaffen in der Schweiz. Assortiert wird die von 25 000 Besucherinnen und Besuchern frequentierte photoSCHWEIZ mit Workshops und Fotografie-Vorträgen internationaler Stars im Kunsthaus Zürich.

Das Genuss Film Festival und der Gründer und Produzent der photoSCHWEIZ, der Zuger Michel Pernet, haben eine fotografische Showcase zum Thema «Essen, Trinken, Genuss» mit fünf Fotografinnen und Fotografen kuratiert. Es sind dabei **Pia Grimbühler, Clara Kuhnke, Oliver Kümmerli, Michael Meili** und **Manuel Studer**. An der Soirée Photo wird die oder der von den Gästen gewählte Gewinnerin oder Gewinner mit dem «Genuss Foto Award» ausgezeichnet.

Die Träger des «Genuss Foto Award» der letzten Jahre heissen **Michel Gilgen (2015), Alexandra Wey (2016), Sylvan Müller (2017), Thomas Biasotto (2018), Aurélia Marine (2019), Claudia Linsi (2020), Karin Weisz (2021), Christian Herbert Hildebrand (2022) und Jennifer Pitton (2023)**.

Fotoausstellung

Vernissage

Donnerstag, 11. September 2025

18.00 Uhr

LesDeux Men, Zug

Fotoausstellung

während des Genuss Film Festivals
im Genuss Pavillon, Zug



Unterstützt vom
Kanton Zug





Zuger
Filmtage

Save the Date!
3. - 9. November 2025

weitere Infos unter
www.zugerfilmtage.ch

**REGIO
NEWS
STATT
FAKE NEWS**



zentralplus.ch

News plus mehr – für Luzern und Zug



K'werk Zug mit «K'werk Foto Award»

Kulinarische Kreationen und digitale Bildbearbeitung

Die Bildschule **K'werk** Zug bietet Kindern und Jugendlichen von 4 bis 16 Jahren zahlreiche gestalterische Angebote in den Bereichen Kunst, Design und Architektur. Sie ist Mitglied der «Konferenz Bildschulen Schweiz», welche sich schweizweit für den Zugang zu einer erweiterten Kunst- und Gestaltungsbildung einsetzt.

Im Kurs «**Fotografie – Fotografieren wie die Profis**», erhalten Jugendliche ab 11 Jahren einen spannenden Einblick in die Welt der Fotografie und digitalen Bildbearbeitung. Sie lernen dabei die Grundlagen der Foodfotografie sowie verschiedene Techniken zur Inszenierung von Lebensmitteln kennen und werfen während des Genuss Film Festivals einen Blick hinter die Kulissen des Anlasses.

Am Ende des Kurses besteht die Gelegenheit, die besten Bilder beim Genuss Film Festival in Zug zu präsentieren und prämiieren zu lassen.

Weitere Infos und Kurse sind unter kwerk-zug.ch zu finden.

K'werk Zug

6.–20. September 2025

Teilnahme exklusiv für
Kinder und Jugendliche
des Kurses
«FOTOGRAFIE»

Kursanmeldung
kwerk-zug.ch





DIE ZUGER KINOKARTE

Vergünstigt und bargeldlos ins Kino

Ihre Vorteile

- ☑ Sparen Sie bis zu CHF 5.- pro Ticket in allen regulären Vorstellungen.
- ☑ Bei Kinderfilmen sparen Sie zusätzlich CHF 2.- auf das bereits reduzierte Ticket.
- ☑ Bargeldloser Ticketkauf an der Kinokasse
- ☑ Sitzplatzgenauer Online-Ticketkauf
- ☑ Bis zu sechs vergünstigte Tickets pro Vorstellung

Weitere Informationen: www.kinozug.ch/kinokarte

Impressum

Auflage

5000 Exemplare

Druck

Kalt Medien AG

Gesamtkonzeption

NESINCO Communications

Layout

Christine Weber

Texte

Jasmine Hoyer
Christine Weber

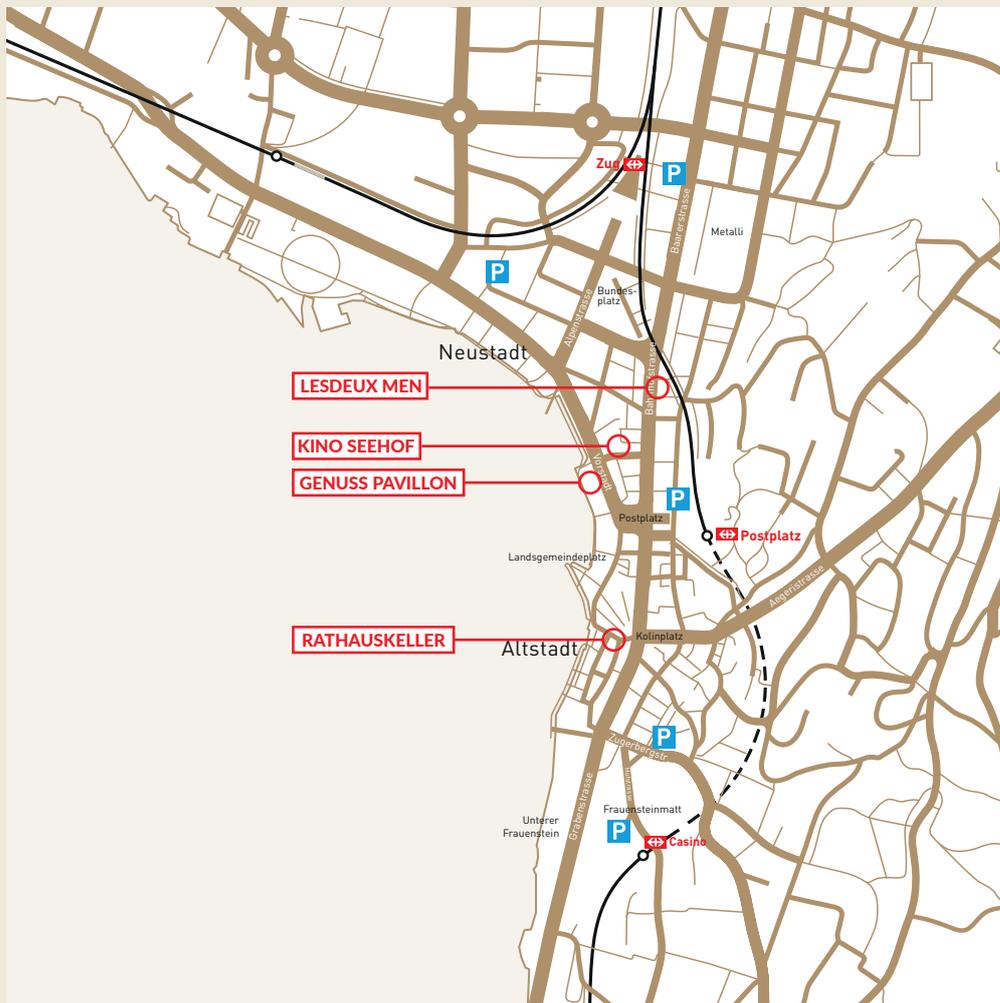
Fotos

UNKNWN. COLLECTIVE

Herausgeberin

Genuss Film AG





Locations

Kino Seehof

Schmidgasse 8
6300 Zug

Genuss Pavillon

Seeuferpromenade
unterhalb Rigiplatz
6300 Zug

Fotoausstellung Vernissage

LesDeux Men
Bahnhofstrasse 28
6300 Zug

Tickets

Film, Menü, Talk

CHF 250.-

Im Preis inbegriffen sind
Kinoeintritt, 4-Gang Menü,
Weine, Getränke und Talk.

Ticketverkauf

genussfilm.ch

interra

DUSS TREUHAND

ETTER
LA FINA CANTONALE

PARK aïgu
HOTEL ZUG Restaurant & Bar

Optik
vom Fischmärt
Thorsten Schneider

indiazelt

outstanding structures



Kalt Medien
print & online

iClean
Facility Management

FREEZYBÖY

GAST RATHAUS KELLER

Kolmar

Stoll
Real Estate AG

BALMER
Bücher & eBooks

VALSER

matthiasdöll®
verbindet Talente mit Unternehmen

NESINCO.ch



ZENTRUM FÜR
KIEFERORTHOPÄDIE
& KINDER- UND
JUGENDZAHNMEDIZIN



BAARER BIER
- seit 1882 -

Genuss
Galerie
Röthelberg

Stadt
Zug



Beisheim Stiftung

Kanton Zug

K
WERK
ZUG

Verein Freunde
Genuss
Film
Festival
Zug, Genève Pavillon
18. - 25. Sept. 2023

RESTAURANT
ADLER

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

ZOE
restaurant

THE Dining Room



BELLE FLEUR
Petites des Hours fondée 1985

HÔTEL DE VILLE
CRÉBILLON
FRANCK GIOVANNINI

BÜRGENSTOCK
Resort - Lake Lucerne

CuSivo
Kochen | Getrieben | Felten

MEDITERRE
FINE DINING RESTAURANT

DO
ONNA
CAVIAR

SWISS LACHS

BRAGARD



b & n
KULTUR
essentials für gusto & lifestyle

NESPRESSO
PROFESSIONAL

Aeschbach
Chocolatier
Auss Liebste zum Geburtstag

Zug
zug-tourismus.ch

marmite

LaTavola

zentralplus.ch
News plus mehr - für Luzern und Zug

go2zug

ZUGER KINDS

Zuger
Filmtage

ESCHMULLER

STADLER
ELEKTRO
TELEMATIK

photo
SCHWYZ

Supported by
Verein «Freunde
Genuss Film
Festival Zug»

genussfilm.ch

Genuss Film AG
Lüssiweg 37
6300 Zug