



LE SALON AUTHENTIQUE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Pressemitteilung

21. Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs: Die Türen sind geöffnet!

Bulle, den 28. Oktober 2021 – Die 21. Ausgabe der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs öffnet am Donnerstag, 28. Oktober, im Espace Gruyère in Bulle ihre Türen und läuft noch bis Montag, 1. November. Um dieses Wiedersehen gebührend zu feiern, empfängt dieser Treffpunkt für Liebhaber von lokalen Produkten, Geselligkeit und Authentizität zwei Ehrengäste: die Swiss Bakery Trophy und den Schweizer Fleischfachverband. Zahlreiche Veranstaltungen stehen auf dem Programm, nicht zu vergessen natürlich die mehr als 300 Aussteller und Kunsthandwerker und die mehr als 6'500 Produkte, die verkostet werden können.

Hier finden Sie eine Auswahl von Events, die Sie nicht verpassen sollten!

Noch bis Sonntag werden an der [Swiss Bakery Trophy](#) rund 1'400 Bäckerei-, Konditorei- und Confiserieprodukte aus der ganzen Schweiz bewertet. Darüber hinaus finden täglich zahlreiche Veranstaltungen und Workshops statt.

- Bewertung der Produkte im Wettbewerb, Donnerstag bis Sonntag von 11 Uhr bis 20 Uhr. Preisverleihung am Montag, den 1. November um 14.30 Uhr
- Finale der jungen Bäckerinnen und Bäcker der Westschweiz und des Tessins, Freitag bis Sonntag von 7.30 Uhr bis 16 Uhr. Preisverleihung am Montag, den 1. November um 14.30 Uhr
- Wettbewerb um die beste Cuchaule AOP, Samstag von 17.30 bis 19.30 Uhr. Preisverleihung am Sonntag um 17.30 Uhr
- Schule des Geschmacks-Workshops für 6- bis 12-Jährige: "Papa, Mama... möchtest du ein Sandwich?" jeden Tag oder am Montag "Zopf- und Teigmännchen", [auf Anmeldung am Stand](#).
- Workshop für Erwachsene: In den Schuhen der Jury der Swiss Bakery Trophy, jeden Tag [auf Anmeldung am Stand](#)
- Workshop ab 10 Jahren: Lebe mein Leben als Detailhandelsmanager, Montag, 1. November, [auf Anmeldung am Stand](#)
- Kandidatinnen und Kandidaten für die Freiburger Kantonsratswahlen legen Hand an (den Teig) Donnerstag bis Sonntag 16.30-17.30 Uhr
- Und weitere Aktivitäten und Vorführungen, die Sie im [Tagesprogramm](#) entdecken können

Der besten Konditor der Welt tritt am Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle an! David Schmid, der diesjährige Preisträger, der seine Kunst im aargauischen Zofingen ausübt, ist der erste Schweizer, der diesen Titel erhält. Der Titel wird von der Internationalen Union der Bäcker und Konditoren (UIBC) verliehen. Wir sind gespannt auf seine Kreationen, die am Sonntag, den 31. Oktober an der Swiss Bakery Trophy bewertet werden.

Stände 163-177 / Halle 020

Der Schweizer Fleischfachverband präsentiert in Bulle zum ersten Mal die Ergebnisse des Nationalen Qualitätswettbewerbs, bei dem fast 900 Fleischprodukte bewertet wurden. Von Donnerstag bis Montag finden am Stand auch verschiedene Vorführungen und Wettbewerbe statt.

- Ausstellung der Gewinnerprodukte des Qualitätswettbewerbs, jeden Tag. Preisverleihung am Samstag den 30. um 17h
- Jeden Tag Vorführung der Wurstherstellung vom Metzgermeisterverband des Kantons Fribourg
- Schweizer Meisterschaft für die besten jungen Absolventen in fünf Kategorien, Donnerstag bis Samstag. Finale am Samstag um 19 Uhr, Preisverleihung um 20.30 Uhr
- Schweizermeisterschaft der Fleischfachleute, Kategorie Gewerbe und Beruf, Sonntag. Finale am Sonntag um 17.30 Uhr und Preisverleihung um 20.00 Uhr.

Stände 169-170 / Halle 020



LE SALON AUTHENTIQUE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Die Schule des Geschmacks ist ein Programm mit kostenlosen Workshops für junge Feinschmecker im Alter von 6 bis 12 Jahren, die sich anmelden müssen. Für diese Ausgabe sind während der fünf Tage 21 Workshops zu den folgenden Themen geplant

2

- Papi, Mami... wollt ihr ein Sandwich?
- Schokoladentrüffel
- Törtchen mit Vin cuit (Birnenendicksaft)
- Komm und mach einen Zopf und ein Teig-Männlein
- Fish & Kids LOË
- Vom Mais zum Popcorn
- Butter, Joghurt, Sahne, Käse... die Kuh bringt die Milch durcheinander
- Kilbi
- Frühstück

Stand 164 / Halle 020

Egal, ob Sie die warme Atmosphäre der Bar oder die Gemütlichkeit unserer grossen Gartentische bevorzugen, im **Biergarten** werden Sie sich wohlfühlen. Die Brauereien BossBeer und Gonzo schenken ihre Spezialitäten in einem geschmackvoll eingerichteten Raum aus, bis sich das Lokal von Donnerstag bis Sonntag bis 2.00 Uhr morgens in eine Late-Night-Bar verwandelt.

Stand 171 / Halle 020

Wie wäre es schliesslich mit einem Ausflug in **die faszinierende Welt des Getreides**? Im Herzen der Ausstellung, gleich neben dem Bäckerlabor, bietet diese vom Schweizerischen Bauernverband in Zusammenarbeit mit den Berufsorganisationen der Getreideproduktion und -verarbeitung organisierte Ausstellung den Besuchern einen Überblick über die verschiedenen Themen rund um das Getreide, nämlich:

- Herkunft, Auswahl und Erzeugung von Saatgut
- moderne Anbau- und Erntetechniken,
- Vielfalt und Merkmale der verschiedenen Arten,
- die Bedeutung des Getreideanbaus für die Landwirtschaft und das Landschaftsbild,
- die Bedeutung von Getreide als gesundes und hochwertiges Lebensmittel,
- die Leistungen der Schweizer Getreideproduzenten, ihrer Verbände und Kompetenzzentren im Bereich der Beratung und Forschung.

Stand 164 / Halle 020

Bitte beachten Sie, dass die Arztpraxis La Tour ein Schnelltest-Angebot für Besucher eingerichtet hat. Sie können sich <https://globull.cov-testing.ch/registration/> dafür anmelden

Wir und unsere **300 sorgfältig ausgewählten Aussteller und lokalen Handwerker** freuen uns darauf, Sie zu treffen und diese Tage der Geselligkeit mit Ihnen zu teilen.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit am Goûts & Terroirs!



LE SALON AUTHENTIQUE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Medien

Das Presse-Dossier kann als PDF von www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien heruntergeladen werden. Unter dieser Adresse werden auch die nächsten Pressemitteilungen erhältlich sein.

Presse-Daten : Montag, 1. November, Pressemitteilung zum Abschluss der Messe (ungefähr 16 Uh)

Zutritt für Presse

Ihr Presseausweis (oder professionelle Visitenkarte) berechtigt Sie zum freien Eintritt.

Fotos

Eine Auswahl von Bildern der Messe-Ausgabe 2019 steht auf www.gouts-et-terroirs.ch zum Download zur Verfügung.

- Flickr Galerie
www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums

Internet

www.gouts-et-terroirs.ch

Social Media #gtbulle

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

Interviews auf Anfrage

Reportagen und Presseterminen können auf Anfrage organisiert werden. Wir stehen Ihnen dafür gerne zur Verfügung!

Kontakte

Marie-Noëlle Pasquier

Direktorin

E. mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

T. +41 79 319 89 32

Lionel Martin

Generalsekretär

E. Lionel.martin@gouts-et-terroirs.ch

T. +41 78 637 41 92

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre@Nature



LE SALON AUTHENTIQUE
28.10 - 1.11.2021 | ESPACE GRUYÈRE

Praktische Infos

4

21. Schweizer Gastromesse Goûts & Terroir

Donnerstag, 28. Oktober bis Montag, 1. November 2021, Espace Gruyère, Bulle

Donnerstag bis Sonntag 10h – 22h, Feierabend-Bar bis 02h

Montag 10h – 17h

Zugangsbedingungen

Ab 16 Jahren: Eintritt nur für Personen, die über ein gültiges COVID-Zertifikat verfügen (3 G, geimpft, getestet, geheilt)

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/faq-covid-19>

Schnelltestmöglichkeiten <https://globull.cov-testing.ch/registration/>

Eintrittspreise

Unter 16 Jahren		GRATIS	
16-19 Jahre, AHV, IV	CHF	9.-	
Erwachsene	CHF	15.-	
Dauerkarte	CHF	45.-	
Abendeintritt	CHF	5.-	1 Uhr vor Schliessung der Stände

[Online-Tickets](#)

www.gouts-et-terroirs.ch

www.gouts-et-terroirs.ch/fr/programme/programme-journalier

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

Fotos der Ausgabe 2019 <https://www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums/with/72157674486256651>

Copyright ©Goûts et Terroirs 2019 - Jessica Genoud