



DIE AUTHENTISCHE MESSE  
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

## Pressemitteilung

Bulle, 29. November 2022

### Der Salon des Goûts et Terroirs beginnt morgen

**Der Salon Suisse des Goûts et Terroirs im Espace Gruyère de Bulle (FR) öffnet am Mittwoch, 30. November, ab 10 Uhr, seine Pforten und empfängt die Besucher bis Sonntag, 4. Dezember 2022. Auf dem Programm dieser 22. Veranstaltung stehen im Zeichen von Geschmack, Geselligkeit und Gemeinsamkeit: mehr als 300 Aussteller, 5.500 regionale und internationale Produkte und Spezialitäten zum Probieren und drei Ehrengäste. Im Rampenlicht stehen in diesem Jahr Spanien, das SwissBierMuseum und das Schweizer Freilichtmuseum Ballenberg. Der Salon bietet darüber hinaus täglich zahlreiche Veranstaltungen für alle Altersgruppen. Um nur einige zu nennen: Kochworkshops für Kinder, ein interaktiver Spielbereich für Familien, Vorführungen von Kochshows, die Ausstellung von Lehrlingsarbeiten, Obst- und Gemüseschnitzerei, Vorführungen von Chocolatiers und Kaffeeröstereien. Ein abwechslungsreiches gastronomisches Angebot und der berühmte Biergarten vervollständigen diese geschmackliche Entdeckungsreise. Der Salon Goûts et Terroirs ist auch die wichtigste Darbietung von AOP-IGP-Produkten auf einer Messe in der Schweiz. Wunderbare Geschmackserlebnisse in Sicht!**

### Unsere Auswahl an unumgänglichen Aktivitäten für die ganze Familie

Auch in diesem Jahr möchte die Messe wieder möglichst viele zufrieden stellen. Für Kinder von 6 bis 12 Jahren ermöglicht **die Schule des Geschmacks** dem jungen Publikum die kostenlose Teilnahme an Workshops (nach Anmeldung) rund um Rezepte und Ernährung in größerem Maßstab. Folgende Themen stehen während der fünf Tage auf dem Programm:

- Rillettes und Blätterteig Fish & Kids LOË
- Muffins mit geheimnisvollen Zutaten
- Käse, das Vergnügen von Mäusen und Kindern!
- Der Lebkuchen und seine Geheimnisse
- Törtchen von hier und von anderswo
- Es lebe der Nikolaus!
- Die Teig männer
- Kunst der Obst- und Gemüseskulptur

**Stände 195-196 / Halle 020**

**L'Amuse-Bouche**, ein unterhaltsamer und interaktiver Raum für alle Familien mit freiem Zugang, kitzelt die 5 Sinne, um mit der Gastronomie zu beginnen. Jedes Jahr erfindet sich Amuse-Bouche neu, um neue Entdeckungen rund um die Ernährung dem jungen Publikum und den Familien anbieten zu können. Die Module der Amuse-Bouche im 2022:

- Sirup-Bar
- Rate mal, wieviel ich hab
- Riech-Memory
- Was isst du?
- Bitte alles berühren
- Krik-Krak-Kroc

**Stände 195-196 / Halle 020**



DIE AUTHENTISCHE MESSE  
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Die Ausstellung «[Wunderwelt Kartoffel](#)» des Schweizer Bauernverbandes widmet sich dieser uralten Knolle und bietet den Besuchern einen ganz anderen Ansatz. Von der Geschichte und den Ursprüngen der Kartoffel bis zu ihrem heutigen Platz in der Produktion und Ernährung. Zum Entdecken.

**Stand 195 / Halle 020**

[Olivier Herbomel](#), der Obst- und Gemüsebildhauer, Weltmeister und Doppel-Olympiasieger, präsentiert den Besuchern seine perfekte Beherrschung der Kunst des Trompe-l'oeil. Er schafft exklusive Kunstwerke.

**Stand 255 / 1. Stock**

Das Label "[Fait Maison](#)", das Restaurants auszeichnet, deren Gerichte ausschließlich mit unverarbeiteten und traditionellen Produkten in ihren eigenen Küchen zubereitet werden, führt ein reichhaltiges Programm mit kulinarischen Vorführungen im Amuse-Bouche-Bereich durch.

**Stand 196 / Halle 020**

[Die jungen Bäcker-Konditoren-Confiseurs](#) bringen die Sinne in Aufregung durch eine Gourmet-Ausstellung ihrer Arbeit, zur Freude der Augen. Das Thema für 2022: Die Städte der Welt. Die Preisübergabe findet am Sonntag, 4. Dezember um 15 Uhr statt.

**Stand 185 / Halle 020**

Der [Espace Choco-Café](#) verspricht bezaubernde Aromen mit der Anwesenheit von 6 Chocolatiers, die Bean-to-Bar praktizieren, die harmonische Verbindung von Schokolade und Kaffee. Die Gelegenheit, die Schokoladen- und Rösterhandwerker zu treffen.

**Stände 174-181 / Halle 020**

[Vernissage des Buches Kulinarisches Erbe der Schweiz von Paul Imhof](#). Die Vernissage des Werks findet am 1. Dezember von 10.30 bis 12.00 Uhr im Salon Goûts et Terroirs statt. Das kulinarische Erbe der Schweiz mit über 450 Vorspeisen, Gerichten, Desserts, Getränken und anderen typischen Produkten aus allen Landesteilen in einem Band zu vereinen und jede dieser Köstlichkeiten in ihrem geo-historischen Kontext zu verankern, ist die Herausforderung, der sich Paul Imhof, Autor des Buches 'Das kulinarische Erbe der Schweiz', gestellt hat. Paul Imhof, bekannt für seine Feinschmeckerkunst, reiste jahrelang durch die Eidgenossenschaft und befragte Handwerker, lokale Produzenten, leidenschaftliche Bauern, Chocolatiers, Industrielle oder Gastronomen, um ein umfassendes kulinarisches Panorama zu bieten.

Mit dem [Biergarten](#) steht das Bier wieder im Rampenlicht, denn es ist so schön, sich zum Anstoßen zu treffen. Dieser neue, sorgfältig eingerichtete Raum bietet eine große Auswahl an Craft-Bieren, die von den Partnern des Salons serviert werden. Am Ende des Tages wird dieser Ort zur Lounge-Bar, bis 02.00 Uhr am Morgen.

Tagesprogramm der Aktivitäten [www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/tagesprogramm](http://www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/tagesprogramm)

### **Drei Ehrengäste für ein Eintauchen in die Terroirs und das handwerkliche Können**

#### **España, ein Stand zum Entdecken und Genießen**

Mit der Teilnahme von mehreren Köchen, Handwerker und Erzeugern, Winzern und Verteilern, führt España durch die verschiedenen Regionen der Iberischen Halbinsel, vom Norden bis zum Mittelmeer und bis nach Andalusien. Begegnungen mit spanischen kulinarischen Persönlichkeiten, die bereit sind, ihr Wissen rund um das Terroir zu teilen, sind auf Anfrage möglich.

[www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/espana](http://www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/espana)

**Stände 187-188 / Halle 020**



DIE AUTHENTISCHE MESSE  
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

### SwissBierMuseum, das Bier in all seinen Facetten

Hier dreht sich alles um ein Bier! Die Wanderausstellung rund um den Cardinal Berna 1949er Lastwagen und mehrere Sammlerobjekte, Symbole der gerade erst entstandenen Freiburger Industrie, lässt sich mit einem Bier in der Hand entdecken. Ein Tisch kann für einen kleinen Verkostungsstopp reserviert werden.

[www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/swissbiermuseum](http://www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/swissbiermuseum)

Stand 194 / Halle 020

### Freilichtmuseum und Gasthäuser Ballenberg

Die ganze Schweiz unter freiem Himmel und ihre vielen Facetten, sind Sie interessiert? Mit 109 historischen Gebäuden aus allen Regionen der Schweiz, 200 Nutztieren, altem Handwerk und kulinarischen Spezialitäten ist der Ballenberg perfekt vertreten. Vor Ort finden Sie die Aubege «Alter Bären», die Boutiquen am Ballenberg und das Freilichtmuseum.

[www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/ballenberg](http://www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/ballenberg)

Stand 186 / Halle 020

### Praktische Informationen für die Besucher

#### 22. Gastromesse Salon Suisse des Goûts et Terroirs

Vom Mittwoch, 30. November bis Sonntag, 4. Dezember 2022

#### Öffnungszeiten der Messe

Mittwoch bis Samstag 10.00 – 22.00 Uhr  
Sonntag 10.00 – 17.00 Uhr

#### Öffnungszeiten der Biergarten

Mittwoch bis Samstag bis 02.00 Uhr  
Sonntag bis 17.00 Uhr

#### Mittwoch, 30. November: Tag der Senioren

Der Mittwoch, 30. November, ist der Tag der Senioren. Der Eingang ist bei 6.- statt 9.- gegen Vorlage der AHV-Karte oder des Personalausweises an den Kassen des Salons!

#### Sonntag, 4. Dezember : spezial Zug « Goûts et Terroirs Nostalgie Express »

Um am Sonntag, den 4. Dezember, vor Ort zu sein, bringt ein spezieller Zug, der [Goûts et Terroirs Nostalgie Express](#), die Besucher von Montreux nach Bulle und zur Messe. Auf der Hinfahrt wird ein Café-Croissant sowie eine Erfrischung für die Rückfahrt angeboten (Reservierung erforderlich).

#### Tarife

Kinder (bis 15 Jahren inkl.)	GRATIS
Erwachsene	CHF 15.00
AHV, IV, Studierende	CHF 9.00
Dauerkarte	CHF 45.00
Abend-Eintritt (ab 21.00 Uhr)	CHF 5.00

**Online-Tickets** > [tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/de/164](http://tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/de/164)

[www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)

[www.facebook.com/goutsetterroirs](https://www.facebook.com/goutsetterroirs)

[www.instagram.com/goutsetterroirs](https://www.instagram.com/goutsetterroirs)



DIE AUTHENTISCHE MESSE  
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

## Medien

### **Interviews und Besuche auf Anfrage**

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

### **Zutritt für die Medienvertreter**

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

### **Pressemappe**

Die Pressemappe können Sie hier herunterladen [www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien](http://www.gouts-et-terroirs.ch/de/medien)

Die nächsten Pressemitteilungen finden Sie ebenfalls an dieser Adresse.

### **Nächster Presse-Termin**

Pressemitteilung zum Abschluss der Messe, **Sonntag, 4.Dezember** (ungefähr 17 Uhr)

### **Fotos**

Lizenzfreie Fotos stehen zum Download zur Verfügung, Impressum © Goûts et Terroirs – Jessica Genoud

Galerie Flickr [www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums](http://www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums)

Für weitere Anfragen:

### **Deutschsprachiger Pressesprecher**

Daniel A. Santschi

[media@gouts-et-terroirs2022.ch](mailto:media@gouts-et-terroirs2022.ch)

T +41 79 447 42 46

#### PARTENAIRES



RAIFFEISEN

#### PARTENAIRES MEDIA

[lematin.ch](http://lematin.ch)

Terre Nature

#### ORGANISATION

