



DIE AUTHENTISCHE MESSE

01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Pressemitteilung

Bulle, den 31. Oktober 2023

Die Gastromesse Goûts & Terroirs beginnt morgen

Die *Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs* im Espace Gruyère in Bulle (FR) öffnet diesen Mittwoch, 1. November, ab 10 Uhr ihre Tore und empfängt die Besucher bis zum Sonntag, 5. November 2023. Diese 23. Ausgabe verspricht eine kulinarische Reise ins Herz des authentischen Erbes: mehr als 300 Aussteller, 5'500 Produkte und regionale, nationale und sogar internationale Spezialitäten, sowie zwei Ehrengäste. Im Rampenlicht stehen dieses Jahr das Schweizer Ei, vorgestellt von den Geflügelzüchtern aus der Romandie, und die deutschschweizerischen Weine unter der Bezeichnung "Deutschschweizer Wein". Die Messe bietet auch täglich zahlreiche Veranstaltungen für alle Altersgruppen, um nur einige zu nennen: die Gourmet-Arena mit renommierten Köchen und Persönlichkeiten, die vor Publikum kochen, thematische Tage mit Diskussionsrunden und Kochshows, kulinarische Workshops für Kinder, ein spielerischer und interaktiver Bereich für Familien, die Ausstellung von Lehrlingsarbeiten, thematische Workshops rund um Wein, Schokolade und Kaffee. Vielfältige gastronomische Angebote, das Foodtruck-Village und der berühmte Biergarten vervollständigen diese geschmackliche Entdeckungsreise. Die *Messe Goûts & 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 und für jedes Alter

Die Gourmet-Arena ist ein Highlight der *Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs*. Große Chefköche, zukünftige Talente und prominente Liebhaber der Gastronomie wechseln sich am Samstag und Sonntag an den Herden einer Demonstrationsküche ab, um ihre Handgriffe und kleinen Geheimnisse zu teilen. Die hier entstandenen Köstlichkeiten werden dem Publikum angeboten und die Feinschmecker können die Anleitung zur Zubereitung dieser Gerichte mit nach Hause nehmen. Am Samstag, dem 4. November, präsentiert der "VIP"-Chefkoch Danny Khezzer, Finalist von Top Chef 2023, ein auf seine Weise überarbeitetes "moitié-moitié" Fondue. Hier sind die Köche und Persönlichkeiten, die am Herd wirken werden:

- Mittwoch : Josef Zisyadis, Stéphane Décotterd, Jérémie Cordier, Rafael Rodriguez, Damien Germanier
- Donnerstag: Gaël Brandy, Laura Rod, Bryann Richard, Bertrand Chardonnens
- Freitag: David Schmid
- Samstag: Pierrot Ayer, Shaun Rollier, Patrick Bovon, Danny Khezzer
- Sonntag: Romain Paillereau, Annick Jeanmairet, Philippe Ligron

Das diesjährige Programm umfasst auch Thementage.

- Mittwoch ist der ethischen, lokalen und nachhaltigen Küche unter der Ägide des Küchenchefs Stéphane Décotterd gewidmet
- Donnerstag steht das "Fait Maison"-Label im Mittelpunkt
- Freitag werben die Berufe im Gastgewerbe und in der Gastronomie

Programm der Veranstaltungen www.gouts-et-terroirs.ch/de/gourmet-arena/programm

Stand 165 / Halle 020



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Wieder einmal will die Messe dieses Festmenü vervollständigen. Für Kinder von 6 bis 12 Jahren bietet [die Schule des Geschmacks](#) kostenlose Workshops (nach Anmeldung) zu Rezepten und zur Ernährung in größerem Maßstab an. Folgende Themen stehen während der fünf Tage auf dem Programm:

- Entdeckung aromatischer Pflanzen
- Kräuter-Blätterteig
- Vom Huhn zum Schweizer Ei
- Der Heilige Nikolaus
- Der Hase und die Schildkröte

Stände 166-167 / Halle 020

[L'Amuse-Bouche](#), ein spielerischer und interaktiver Bereich, frei zugänglich für alle Familien, regt die fünf Sinne an, um sich mit der Gastronomie vertraut zu machen. 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 2023:

- Die 5 Geschmacksrichtungen
- Die Überraschung der versteckten Zutaten
- Olfaktorisches Gedächtnis ist mächtig
- Unser Geschmack ist unsere Kultur (Romanische Produkte)
- Der Tastsinn gibt uns viele Informationen
- Geräusche übertragen Stimuli

Stände 166-167 / Halle 020

Das [Fribourg Agri & Food](#) Pavillon bietet Unternehmen die Möglichkeit, ihre Produkte zu testen und die Wahrnehmungen und Erwartungen der Verbraucher zu sammeln.

Stand 184 / 1. Stock

Die [Ateliers du Goût](#) sind zurück: Experten teilen ihr Wissen zu vier Themen in kleinen Gruppen (Reservierung erforderlich).

- Lernen, Wein durch einen spielerischen Weinweg zu verkosten mit Léman Dégustation
- Die Geheimnisse der Verkostung Schweizer Weine mit Paolo Basso
- Überraschungsworkshop mit dem Chefkoch Danny Khezzer, Finalist von Top Chef 2023
- Alles rund um Schokolade und Kaffee, von der Zubereitung bis zur Verkostung von Choco-Café

Konferenzräume, 2. Stock

[Junge Bäcker-Konditoren-Confiseurs](#) sowie Detailhandelsfachleuten und –Assistenten (2. und 3. Jahr) zeigen ihre Fachkenntnisse in einer Ausstellung, die die Sinne begeistert.

Stand 207 / Terrasse 1. Stock

Neuheit: Das [Foodtruck-Village](#) bietet eine kulinarische Reise von der Schweiz in alle Teile der Welt, um Gerichte mit exotischen oder traditionellen Aromen zu entdecken, die aus frischen und hochwertigen Produkten bestehen. Das Dorf ist von Mittwoch bis Samstag bis 02:00 Uhr, Sonntag bis 17:00 Uhr geöffnet.

Neuheit 2023 – Stand 168 / Halle 020



DIE AUTHENTISCHE MESSE

01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Um den Tag abzuschließen, ist ein Stopp im [Biergarten](#) ein Muss, um eine Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren zu genießen, die von den Partnern der Messe serviert werden. Am Ende des Tages wird dieser Ort zur Lounge-Bar, bis 02.00 Uhr am Morgen.

Stände 174-176 / Halle 020

Animations- und Demonstrationsprogramm www.gouts-et-terroirs.ch/de/programm/tagesprogramm

Zwei Ehrengäste für ein Eintauchen in die Terroirs und das handwerkliche Können

Vom Huhn zum Schweizer Ei, im Herzen eines echten Hühnerstalls

Das Schweizer Ei, Ehrengast der *Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs*, enthüllt alle seine Geheimnisse von der Produktion bis zur Vermarktung in einer spielerischen und lebendigen Ausstellung, die von Geflügelzüchtern aus der Westschweiz präsentiert wird. Im Herzen eines echten Legehennenstalles wird sich das Wunder des Lebens vor den Augen der Besucher mit dem täglichen Schlüpfen von Küken entfalten. Da nicht alle Eier fruchtbar sind, muss man wissen, wie man sie mit Bravour aus ihrer Schale holt! Das Publikum kann so trainieren und an der 5. Schweizer Meisterschaft im Eierklopfen am Samstag, dem 4. November, teilnehmen und versuchen, den Pokal zu gewinnen. Der Sieger gewinnt ein Elektrofahrrad (Wert CHF 5'000.-). Feinschmecker können auch köstliche süße und herzhaft Crêpes und Hähnchenburger aus nachhaltigem Hühnerfleisch genießen, insbesondere im Foodtruck der Schweizer Bauern. Auch Geschmacksworkshops für Kinder, eine Kochvorführung in der Gourmet-Arena und dauerhafte Wettbewerbe am Stand, die es ermöglichen, sein Wissen oder Geschick zu testen, stehen auf dem Programm.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/vom-huhn-zum-schweizer-ei

Stand 164 / Halle 020

Auf Entdeckungsreise zu den Weinen aus der Deutschschweiz

Eine Auswahl an Weinen aus den elf Regionen der Deutschschweiz sind in der Degustationsbar Swiss Wine Deutschschweiz zu verkosten. Ein Dutzend anderer Winzer aus der Deutschschweiz bieten ihre Weine in der "Swiss Wine Festival" Weinbar an. Die Gelegenheit, den Pinot Noir aus dem Kanton Graubünden zu entdecken, aber auch die Weine, die entlang des Rheins, an den Ufern des Bodensees, des Zürichsees oder des Vierwaldstättersees sowie im Mittelland und im Basel-Land produziert werden. Milde oder kraftvoll würzige Käsespezialitäten der Marke "Natürli" aus den Zürcher Bergen vervollständigen dieses einzigartige und geschmacksintensive Erlebnis.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/deutschschweizer-wein

Stände 177-178 / Halle 020

Praktische Informationen für die Besucher

23. Gastromesse Goûts & Terroirs

Vom Mittwoch, 1. November bis Sonntag, 5. November 2023

Öffnungszeiten der Messe

Mittwoch bis Samstag 10.00 – 22.00 Uhr

Sonntag 10.00 – 17.00 Uhr

Öffnungszeiten des Biergartens

Mittwoch bis Samstag bis 02.00 Uhr

Sonntag bis 17.00 Uhr



DIE AUTHENTISCHE MESSE
01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Donnerstag, 2. November: Tag der Senioren

Der Donnerstag, 2. 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!

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/322

www.gouts-et-terroirs.ch/de/

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

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

Die nächsten Pressemitteilungen finden Sie ebenfalls an dieser Adresse.

Nächster Presse-Termin

Pressemitteilung zum Abschluss der Messe, **Sonntag, 5. November** (ungefähr 17 Uhr)

Fotos

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

Galerie FlickrR www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums

Für weitere Anfragen:

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2023.ch

T +41 79 447 42 46

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA



ORGANISATION

