



DIE AUTHENTISCHE MESSE

01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Pressemitteilung

Bulle, den 5. November 2023

Die Gastromesse Goûts & Terroirs 2023: eine hervorragend besuchte Messe im Zeichen von Geselligkeit und authentischen Produkten

Die 23. Ausgabe der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs schliesst ihre Tore nach fünf Tagen wiederentdeckter Freude an Begegnungen, Entdeckungen und Geselligkeit. Die über 50'000 Besucher konnten mehr als 5'500 Produkte aus dem In- und Ausland kosten. Den Ehrengästen gelang es, die Besucher zu begeistern und sich mit ihnen auszutauschen. Auch die 300 Aussteller hatten ein Lächeln auf den Lippen nach dieser Rekordausgabe und freuen sich darauf, vom 30. Oktober bis zum 3. November 2024 wiederzukommen.

Die Ehrengäste begeisterten ein breites Publikum

Die Ziele der zwei Ehrengäste dieser Ausgabe wurden bestens erfüllt: die Besucher in ihre Geschmackswelten zu entführen, ihre Produkte vorzustellen, sich mit ihnen auszutauschen und sich so bei ihnen bekannt zu machen.

Vom Huhn zum Schweizer Ei, im Herzen eines echten Hühnerstalls

Das Schweizer Ei, das von Geflügelzüchtern aus der Westschweiz präsentiert wird, hat alle seine Geheimnisse von der Produktion bis zur Vermarktung in einer spielerischen und lebendigen Ausstellung enthüllt. Der Legehennenstall mit dem täglichen Schlüpfen von Küken sowie die Geschmackswshops für Kinder, die kulinarischen Demonstrationen in der Gourmet-Arena und die ständigen Wettbewerbe am Stand waren sehr erfolgreich. In einer herzlichen Atmosphäre konnten die Feinschmecker köstliche Crêpes und Hähnchenburger aus nachhaltigem Hühnerfleisch genießen, insbesondere im Foodtruck der Schweizer Bauern. Ein weiteres Highlight war die 5. Schweizer Meisterschaft im Eierklopfen, gewonnen von einer sympathischen Lehrerin aus der Region.

Auf Entdeckungsreise zu den Weinen aus der Deutschschweiz

Schweizer Weine, vertreten durch elf Regionen unter der Bezeichnung Deutschschweizer Wein, konnten sich einem breiten Spektrum von Besuchern präsentieren, die an der Vielfalt ihrer Weine interessiert waren. Die Verkostung verschiedener Weine, ergänzt durch Erläuterungen zu den Wein-Speisen-Kombinationen, weckte ebenfalls Interesse. Die Käsespezialitäten der Marke "Natürli" aus dem Zürcher Oberland ergänzten dieses geschmacksreiche Erlebnis.

Zahlreiche Animationen für das Vergnügen aller

Großer Andrang bei den kulinarischen Shows in der **Gourmet-Arena**, ein Highlight der *Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs*, die am Herd einer Demonstrationsküche aufeinanderfolgende Spitzenköche, aufstrebende Talente oder Persönlichkeiten, die die Gastronomie lieben, gesehen hat. Besonderer Erfolg war der Tag der beruflichen Bildung, an dem über 300 Schüler der 8H und 11H teilgenommen haben, sowie für das von Danny Khezzar neu interpretierte Fondue in Anwesenheit der Verantwortlichen der Branchenverbände, die sich am Geschmackstest beteiligt haben.

L'**Amuse-Bouche**, ein weiterer Höhepunkt der Messe, stimulierte die fünf Sinne der Besucher rund um die Gastronomie. Ein generationsübergreifendes Publikum aus Familien, Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen versuchte sich an verschiedenen gustativen Entdeckungen, Quizfragen und spielerischen Verkostungen, um sein Wissen zu perfektionieren. In diesem Rahmen ist die rege Teilnahme des jungen Publikums an den Workshops der **Schule des Geschmacks** rund um Rezepte und Ernährung hervorzuheben.



DIE AUTHENTISCHE MESSE

01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Das thematische Pavillon **Fribourg Agri & Food** weckte das Interesse der Besucher, indem es Unternehmen die Möglichkeit bot, ihre Produkte zu testen und die Wahrnehmungen und Erwartungen der Verbraucher zu sammeln.

Die Neuheit dieser Ausgabe, das **Foodtruck-Village**, hat die Geschmacksknospen auf eine Reise in eine Welt exotischer und traditioneller Aromen, bestehend aus frischen und qualitativ hochwertigen Produkten, entführt. Ein großer Erfolg für diese Premiere auf der Messe. Zur grossen Freude aller hatte der **Biergarten** wie schon im letzten Jahr eine grosse Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren zusammengestellt. Dieser Ort wurde bis spät in die Nacht zur Bar der Messe, denn es ist so schön, sich zum Anstossen zu treffen!

Die **Ateliers du Goûts** fanden um vier Themen herum ein begeistertes Publikum: die Schweizer Weine mit Paolo Basso, Einführung in die Weinverkostung mit Léman Dégustation, Choco-Café oder auch ein kleines Törtchen mit Danny Khezzar.

Wettbewerb für Lehrlinge in den Bereichen Bäckerei-Konditorei-Confiserie und Einzelhandel

Die Arbeit der jungen Bäcker, Konditoren und Confiseure, eine echte Augenweide, regte die Sinne durch eine Gourmet-Ausstellung an. Das diesjährige Thema: Ein Elite-Sportler aus Freiburg. Ihre Arbeiten wurden von den Besuchern sehr geschätzt und die Fachwelt würdigte das Können dieser jungen Generation von Handwerkern mit einer Preisverleihung, deren vollständige Ergebnisse Sie auf der Website finden: [Ergebnisse des Wettbewerbs](#)

Nächste Ausgabe

Die 24. Ausgabe der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs ist vom 30. Oktober bis zum 3. November 2024 geplant. Sie wird die 10. Ausgabe des *SwissBakeryTrophy* mit Neuheiten im Programm begrüßen. Das Organisationskomitee und die Aussteller freuen sich schon jetzt auf Ihr Kommen!

Wir möchten Ihnen herzlich für die Aufmerksamkeit danken, die Sie unserer Veranstaltung in Ihren Medien gewidmet haben. Bis zum nächsten Jahr!

Für weitere Anfragen:

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi, media@gouts-et-terroirs2023.ch, T +41 79 447 42 46

Fotos

Lizenzfreie Fotos stehen zum Download zur Verfügung,
Impressum © Goûts et Terroirs – Jessica Genoud / Alain Wicht / Corinne Aeberhart

Auswahl an Fotos für die Medien

Galerie FlickrR <https://www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums/72177720312442495>

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA



ORGANISATION

