



LE SALON AUTHENTIQUE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Pressemitteilung

Bulle, den 4. Dezember 2022

Goûts & Terroirs 2022, eine hervorragend besuchte Messe im Zeichen des Genusses, der Geselligkeit und des Austauschs

Die 22. Ausgabe der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs schliesst ihre Tore nach fünf Tagen wiederentdeckter Freude an Begegnungen, Entdeckungen und Geselligkeit. Die über 41'000 Besucher konnten 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 und freuen sich darauf, vom 1. bis 5. November 2023 wiederzukommen.

Die drei Ehrengäste begeisterten ein breites Publikum

Die Ziele der drei 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.

Spanien war mit Köchen, Handwerkern, Erzeugern und Winzern stark vertreten und zeigte sein ganzes Savoir-faire, um die Geschmacksknospen zu betören. Die vorgestellten authentischen Produkte und einzigartigen Rezepte waren ein Riesenerfolg. Das Restaurant bot eine schmackhafte spanische Küche mit hochwertigen Zutaten an, mit mehreren Schichten pro Service, so gross war die Nachfrage.

Das **SwissBierMuseum** konnte sich dank seiner Wanderausstellung rund um den Cardinal Berna Lastwagen aus dem Jahr 1949 einem breiten Spektrum an Besuchern vorstellen, die sich für die Brautradition interessierten. Die Verkostung verschiedener Biere in einer gemütlichen Atmosphäre mit Erklärungen über die Harmonie von Speisen und Bier erfreute sich ebenfalls grosser Beliebtheit.

Das **Freilichtmuseum und Gasthäuser Ballenberg** wurden hauptsächlich durch ihre Gastronomie entdeckt. Das Wirtshaus «Alter Bären» mit seinen kulinarischen Spezialitäten war an allen fünf Tagen ausgebucht. Ein weiterer Höhepunkt für die Besucher war die Entdeckung des alten Handwerks und der Läden von Ballenberg.

Zahlreiche Animationen als Plausch für alle

Die Kochshows der **Schule des Geschmacks** waren sehr gut besucht und das junge Publikum nahm an den Workshops über Rezepte und Ernährung teil. Man konnte sich live an Gourmet-Rezepten erfreuen, die von den wechselnden Chefs und Köchen zubereitet wurden. Das Label **Fait Maison** begeisterte ebenfalls mit seinen Kochvorführungen.

7 einfache Rezepte für die ganze Familie: www.gouts-et-terroirs.ch/fr/amuse-bouche/recettes-ecole-du-gout

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.



LE SALON AUTHENTIQUE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

Der Stand von **Olivier Herbomel**, Obst- und Gemüsebildhauer, Weltmeister und zweifacher Olympiasieger, wurde während der gesamten Veranstaltung gestürmt, so sehr faszinierte seine perfekte Beherrschung der Kunst des Trompe-l'oeil die Besucher.

Die harmonische Verbindung von Schokolade und Kaffee, die von sechs Chocolatiers und einer Kaffeerösterin des **Espace Choco-Café** angeboten wurde, entführte die Geschmacksknospen der Besucher in eine Welt der raffinierten Aromen. Die Bean-to-Bar-Kunst ist nun einer breiteren Öffentlichkeit bekannt, was das Ziel dieser Präsentation war.

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!

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

Die Arbeit der jungen Bäcker, Konditoren und Confiseurs, eine echte Augenweide, regte die Sinne durch eine Gourmet-Ausstellung an. Das diesjährige Thema: Die Städte der Welt. 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](#)

Solidarität und Teilen

Am Sonntagabend übergeben die Aussteller die unverkauften Waren, die nicht neu verpackt werden konnten, sowie auch spontane Spenden an den Greyerzer Verein Les St-Bernard du coeur - Histoire sans faim, der sie ab morgen an seine Begünstigten weiterverteilt.

Nächste Ausgabe

Die 23. Ausgabe der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs ist für den 1. bis 5. November 2023 geplant. 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-terroirs2022.ch

T +41 79 447 42 46

Fotos

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

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

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs



LE SALON AUTHENTIQUE
30.11 - 04.12.2022 | ESPACE GRUYÈRE

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA



ORGANISATION

