



DIE AUTHENTISCHE MESSE

01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

PRESSEMITTEILUNG

Bulle, 18. Oktober 2023

Gastromesse Goûts & Terroirs 2023: Vom Terroir auf den Teller!

Die 23. Ausgabe der *Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs* im Espace Gruyère in Bulle (FR) findet von Mittwoch, 1. November bis Sonntag, 5. November 2023, statt. Diese neue Ausgabe verspricht ein kulinarisches Highlight zu werden, mit 300 Ausstellern, die den Besuchern die Möglichkeit bieten, 5'500 regionale, nationale und sogar internationale Produkte und Spezialitäten zu verkosten. *Goûts et Terroirs* präsentiert zwei Ehrengäste: das Schweizer Ei, vorgestellt von den Geflügelzüchtern aus der Romandie, und die deutschschweizerischen Weine unter der Bezeichnung "Deutschschweizer Wein". Zahlreiche Aktivitäten und Entdeckungen für alle Altersgruppen stehen auf dem Programm dieses Events, das äußerst verlockend verspricht zu sein.

Eine Gourmetreise mit authentischem Erbe

Die *Schweizer Gastromesse Goûts et Terroirs* ermöglicht es, "neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und die Handwerker und Produzenten zu treffen, die unser reiches regionales Erbe beleben und uns authentische lokale Produkte anbieten", betont Didier Castella, Präsident des Staatsrates des Kantons Freiburg und Präsident der Messe. Vom Schweizer Ei bis zum Deutschschweizer Wein, über zahlreiche Animationen rund um den Genuss, verspricht der Rundgang spannend und abwechslungsreich zu sein. Das Organisationskomitee und die handwerklichen Produzenten legen großen Wert darauf, das Publikum während der fünftägigen Feierlichkeiten "glücklich und satt" zu machen, so die Direktorin des Salons Marie-Noëlle Pasquier.

Vom Huhn zum Schweizer Ei im Herzen eines echten Hühnerstalles

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. Feinschmecker können auch köstliche süße und herzhaft Crêpes und Hähnchenburger aus nachhaltigem Hühnerfleisch genießen, insbesondere im Foodtruck der Schweizer Bauern. Geschmackswshops für Kinder sowie eine kulinarische Vorführung in der Gourmet-Arena stehen ebenfalls auf dem Programm.

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

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



DIE AUTHENTISCHE MESSE

01.11 - 05.11.2023 | ESPACE GRUYÈRE

Die Geheimnisse der großen Köche in der Gourmet-Arena

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 Khezzar](#), Finalist von Top Chef 2023, ein auf seine Weise überarbeitetes "moitié-moitié" Fondue. Das diesjährige Programm umfasst auch Thementage. Der Mittwoch ist der ethischen, lokalen und nachhaltigen Küche unter der Ägide des Küchenchefs [Stéphane Décotterd](#) gewidmet, am Donnerstag steht das "Fait Maison"-Label im Mittelpunkt, und am Freitag werben die [Berufe im Gastgewerbe und in der Gastronomie](#) gefördert.

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

Unterhaltung für die ganze Familie und für jedes Alter

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. [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. Das [Fribourg Agri & Food](#) Pavillon bietet Unternehmen die Möglichkeit, ihre Produkte zu testen und die Wahrnehmungen und Erwartungen der Verbraucher zu sammeln. Die [Ateliers du Goût](#) sind zurück: Experten teilen ihr Wissen zu vier Themen in kleinen Gruppen (Reservierung erforderlich).

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

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.

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.

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

Für weitere Anfragen:

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi

media@gouts-et-terroirs2022.ch

+41 79 447 42 46

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch



ORGANISATION

