



30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

Pressemitteilung

Bulle, 28. Oktober 2024

Die Gastromesse Goûts & Terroirs öffnet diesen Mittwoch seine Türen

Die *Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs* im Espace Gruyère in Bulle (FR) öffnet diesen Mittwoch, 30. Oktober, ab 10 Uhr ihre Türen und empfängt die Besucher bis zum Sonntag, 3. November 2024. Diese 24. Ausgabe verspricht ein kulinarisches Highlight zu werden, mit 300 Ausstellern, die den Besuchern die Möglichkeit bieten, 6'500 regionale, nationale und internationale Produkte zu verkosten sowie drei Ehrengäste zu entdecken. Im Rampenlicht stehen dieses Jahr, Peru mit seiner geschmackvollen Küche, die Schweizerische AOP-IGP-Vereinigung, die ihr 25-jähriges Bestehen feiert, sowie die Swiss Bakery Trophy, das größte Event für handwerkliche Bäckerei-Konditorei-Confiserie in der Schweiz, das in diesem Jahr seine 10. Ausgabe feiert. Die Messe bietet auch täglich zahlreiche Veranstaltungen für alle Altersgruppen, um nur einige zu nennen: kulinarische Workshops für Kinder, ein spielerischer und interaktiver Bereich für Familien, die Ausstellung von Lehrlingsarbeiten, thematische Workshops rund um Geschmack und Diskussionsrunden der Gastronomieberufe. Vielfältige gastronomische Angebote und der berühmte Biergarten vervollständigen diese geschmackliche Entdeckungsreise. Die *Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs* verspricht wunderbare kulinarische Entdeckungen!

Unsere Auswahl an unumgänglichen Aktivitäten 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 interaktive und spielerische Workshops (nach Anmeldung) zu Rezepten und Themen rund um die Ernährung an.

Stände 50.31 / H050

L'Amuse-Bouche, ein Bereich, frei zugänglich für alle Familien, regt die fünf Sinne an, um sich mit regionalen Produkten und gutem Essen vertraut zu machen.

Die Module der Amuse-Bouche im 2024:

- Sirup-Bar Der Seh-Sinn: sehr wichtig, aber irreführend
- Riech-Memory Das Geruch-Gedächtnis hat grosse Kraft
- Was isst du? Unsere Kultur prägt unseren Geschmack (Schweizer Spezialitäten)
- Bitte alles berühren Der Tastsinn sagt uns viel

Stände 50.30 / H050

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

Stand E.28-29-30 / 1. Stock



30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

Die Ateliers du Goût bieten Experten die Möglichkeit, ihr Wissen in kleinen Gruppen zu drei Themenbereichen mit dem Publikum zu teilen (Reservierung erforderlich).

- AOP-IGP – Verkostungen von Spirituosen AOP IGP
- Vins d'Italie – Entdeckung der 4 Hauptrebsorten
- Peru Experience – Die Chefköchin Elyn Chau kocht an Ihrer Seite

Konferenzräume / 2. Stock

Junge Bäcker-Konditoren-Confiseurs sowie Detailhandelsfachleute und –Assistenten (2. und 3. Jahr) zeigen ihre Fachkenntnisse in einer Ausstellung, die die Sinne begeistert. Thema 2024: Märchen.

Stand E.03 / Terrasse 1. Stock

Neuheit: Das Pavillon der Ernährungsberufe, ein Stand, der die Berufe im Gastgewerbe und ihre Perspektiven unter der Schirmherrschaft von GastroFribourg und des Freiburger Hotellerie Verbandes vorstellt. Die Lehrlinge, die am Stand präsent sind, bieten zusammen mit 5 Botschaftern Animationen an und verwöhnen die Gaumen der Besucher.

Neuheit 2024 – Stand 50.27 / Halle 050

Zum Abschluss eines Besuchs von Goûts & Terroirs, ist ein Stopp im Biergarten ein Muss, um eine Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren zu genießen.

Stand 20.14 / H020

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

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

Die Schätze Perus

Ehrengast in diesem Jahr ist Peru, ein Land, das weltweit für die Qualität seiner Gastronomie bekannt ist. Die Besucher haben die Gelegenheit, emblematische Produkte Perus zu entdecken, traditionelle Gerichte im Restaurant Peru Experience zu genießen und edle Getränke zu kosten. Die kulinarische Vielfalt der Anden, bei der jedes Gericht eine Geschichte erzählt und jahrhundertaltes Wissen sowie kulturelles Erbe widerspiegelt, wird zweifellos auch anspruchsvolle Gaumen begeistern.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/translate-to-deutsch-peru-experience

Stand 20.13 / H020

25 Jahre Exzellenz der AOP-IGP

Dieses Jahr markiert das 25-jährige Jubiläum der Schweizerischen AOP-IGP-Vereinigung, die sich für die Qualität und Authentizität von regionalen Produkten einsetzt. Zu diesem Anlass lädt ein speziell gestaltetes Dorf die Besucher ein, über 25 Schweizer und internationale Spezialitäten zu entdecken und zu verkosten. Dabei haben die Gäste die Möglichkeit, Produkte aus der Schweiz und anderen Kontinenten in einem festlichen Rahmen zu genießen, der mit einem Gourmet-Take-away eine ganz neue Form der typischen Geschmäcker bietet.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/ehrengaeste/aop-igp-dorf

Stand 20.12 / H020



30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

Die Talente der Schweiz bei der Swiss Bakery Trophy

Die Swiss Bakery Trophy feiert bei dieser Messe ihre 10. Ausgabe und zeichnet die Kreativität und das handwerkliche Können der Schweizer Bäcker, Konditoren und Confiseurs aus. Dieser prestigeträchtige Wettbewerb ist der bedeutendste seiner Art in der Schweiz und stellt eine ultimative Anerkennung für Fachleute in diesem Bereich dar. In diesem Jahr liegt ein besonderer Schwerpunkt auf dem Nachwuchs mit der „Swiss Bakery Trophy Academy“, bei der 16 Berufsschulklassen gegeneinander antreten, um ihr Talent und ihre Leidenschaft unter Beweis zu stellen.

www.gouts-et-terroirs.ch/de/swiss-bakery-trophy

Stand 20.10-11 / H020

Praktische Informationen für die Besucher

24. Gastromesse Goûts & Terroirs

Vom Mittwoch, 30. Oktober bis Sonntag, 3. November 2024

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

Mittwoch, 30. Oktober: Tag der Senioren

Der Eingang ist bei CHF 8.- statt CHF 12.- gegen Vorlage der AHV-Karte oder des Personalausweises an den Kassen des Salons!

Preise

Kinder (*bis 15 Jahren inkl.*)
Erwachsene
AHV, AI, Studierende (ab 16 Jahre)
Dauerkarte
Abend-Eintritt (*ab 21.00 Uhr*)

Online

GRATIS
CHF 16.00
CHF 10.00
CHF 48.00
Nicht verfügbar

An den Kassen

GRATIS
CHF 18.00
CHF 12.00
CHF 50.00
CHF 10.00

Online-Tickets > <https://tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/fr/495>

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

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs



30.10 – 03.11.2024
BULLE | 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-terroirs2024.ch
Die nächsten Pressemitteilungen finden Sie ebenfalls an dieser Adresse.

Nächster Presse-Termin

Pressemitteilung zum Abschluss der Messe, **Sonntag, 3. November** (ungefähr 17 Uhr)

Fotos

Lizenzfreie Fotos 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-terroirs2024.ch
T +41 79 447 42 46

Zugang zu den Pressemitteilungen, der Pressemappe und den Fotos unter:

www.gouts-et-terroirs2024.ch/medien

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre Nature 125

ORGANISATION

