



30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

Pressemitteilung

Bulle, 3. November 2024

Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs: Strahlender Erfolg für eine gastfreundliche und authentische 2024er Ausgabe

Über 45'000 Besucher strömten zur 24. Ausgabe der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs im Espace Gruyère in Bulle – eine Resonanz, die die Veranstalter mit Freude erfüllt. Fünf Tage lang genoss das Publikum kulinarische Entdeckungen, anregende Begegnungen und geselliges Beisammensein und konnte dank der 300 Aussteller und über 6'500 lokalen und internationalen Produkte eine einzigartige Geschmacksreise erleben. Die Ehrengäste – Peru, die Schweizer AOP-IGP-Vereinigung und der Swiss Bakery Trophy – begeisterten die Besucher, und die Aussteller freuen sich bereits darauf, vom 29. Oktober bis zum 2. November 2025 wieder dabei zu sein.

Die Ehrengäste begeisterten ein breites Publikum

Die drei Ehrengäste der diesjährigen Ausgabe verzauberten die Besucher mit ihren Geschmackswelten und ihrem handwerklichen Können. Die zahlreichen Begegnungen und der herzliche Austausch ermöglichten es dem Publikum, tief in kulinarische Traditionen einzutauchen und die Schätze Perus, die Schweizer AOP-IGP-Spezialitäten und die prämierten Kreationen der Swiss Bakery Trophy zu entdecken.

Peru bot den Besuchern ein einzigartiges Erlebnis seiner Gastronomie und seiner jahrtausendealten Kultur. Typische Produkte wie Quinoa, Andenkartoffeln, Schokolade, Kaffee, Wein und Pisco verführten die neugierigen Gaumen, während das Restaurant Peru Experience raffinierte traditionelle Gerichte mit passenden Getränken servierte. Diese immersive Erfahrung feierte die peruanische Kochkunst und fand bei den Besuchern großen Anklang.

Zum 25-jährigen Jubiläum vereinte die **Schweizer AOP-IGP-Vereinigung** über 25 lokale und internationale Produkte in einem speziellen Dorf, in dem Besucher Qualitätsprodukte – von Alpenkäse bis zu feinen Fleisch- und Wurstspezialitäten – in festlicher Atmosphäre entdecken konnten. Das Restaurant La Boustifaille servierte köstliche Gerichte aus AOP-IGP-Produkten, die Tradition und Innovation miteinander verbanden.

Der **Swiss Bakery Trophy** würdigte in seiner 10. Ausgabe die Kreativität und das Können der Schweizer Bäcker, Konditoren und Confiseure und bot einen umfassenden Einblick in die Vielfalt handwerklicher Produkte. Die Besucher konnten die Arbeit der Jury beobachten, die ausgezeichneten Kreationen bewundern und süsse sowie herzhaft Spezialitäten probieren. Der „Swiss Bakery Trophy Academy“ ermöglichte es den 16 teilnehmenden Schulklassen, ihre Talente unter Beweis zu stellen und die Leidenschaft der Nachwuchskräfte hervorzuheben.

[Entdecken Sie die vollständigen Ranglisten der Swiss Bakery Trophy und der Swiss Bakery Trophy Academy.](#)

Zahlreiche Aktivitäten für Groß und Klein

Die Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs 2024 begeisterte alle Altersgruppen mit vielfältigen Aktivitäten rund um Gastronomie, Ernährung und regionale Produkte, die auf großes Interesse stießen. Die **École du Goût** bot dem jungen Publikum interaktive und spielerische Workshops zur Förderung gesunder Ernährung und zum Kennenlernen regionaler Produkte.



30.10 – 03.11.2024
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

Ein weiterer Höhepunkt, das **Amuse-Bouche**, präsentierte einen sensorischen Parcours, der Familien dazu einlud, die lokalen Aromen zu entdecken. Besucher aller Altersgruppen, von Kindern bis zu Erwachsenen, nahmen begeistert an den spielerischen Erkundungen der regionalen Küche teil.

Das thematische Pavillon **Fribourg Agri&Food** zog die Aufmerksamkeit der Besucher auf sich und gab den Unternehmen die Gelegenheit, ihre Produkte zu testen und direktes Feedback einzuholen, wodurch die Verbindung zwischen Produzenten und Publikum gestärkt wurde.

Die **Ateliers du Goût** waren sehr gut besucht und versammelten Feinschmecker um drei Themen, bei denen Experten ihr Wissen in kleinen Gruppen teilten. Diese exklusiven Einblicke ermutigten die Teilnehmer, ihr kulinarisches Wissen zu vertiefen.

Neu in diesem Jahr war das **Pavillon der Ernährungsberufe**, betreut von GastroFribourg und dem Freiburger Hotelierverein, das den Besuchern die Berufe in der Gastronomie näherbrachte. Lehrlinge, begleitet von fünf emblematischen Botschaftern, teilten während der fünf Tage ihre Fähigkeiten durch kulinarische Vorführungen und rückten den Nachwuchs der Branche ins Rampenlicht.

Die **Freiburger Lehrlinge in den Bereichen Bäckerei, Konditorei, Confiserie und Detailhandel** präsentierten ihre Kreationen zum Thema „Märchen“. Diese Ausstellung regte die Sinne an und hob die Kreativität und das Können der neuen Generation hervor, was die Bewunderung der Besucher weckte. Die Fachleute ehrten das Können dieser jungen Generation von Handwerkern, indem sie am Sonntag die Preise verliehen.

Der **Biergarten** rundete die Messebesuche in einer festlichen Atmosphäre ab und lud die Besucher dazu ein, das Messeerlebnis bei handwerklich gebrauten Bieren bis spät in die Nacht zu genießen.

Nächste Jubiläumsausgabe – 25 Jahre

Die 25. Ausgabe der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs findet vom 29. Oktober bis zum 2. November 2025 statt und verspricht eine besondere Feier der Traditionen und des Terroirs. Die Ehrengäste werden das Fürstentum Liechtenstein, JagdSchweiz und die Interprofession des Freiburger Vacherin AOP sein, die ihr 30-jähriges Bestehen feiert. Die Aussteller, die Ehrengäste und das Organisationskomitee freuen sich bereits jetzt auf eine genussvolle Jubiläumsausgabe voller Entdeckungen!

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

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA



ORGANISATION

