

Pressemitteilung

Bulle, 15. Oktober 2025

25. Ausgabe der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs: Liechtenstein, JagdSchweiz und der Vacherin Fribourgeois AOP im Rampenlicht

Die Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs feiert ihr 25-jähriges Jubiläum vom 29. Oktober bis 2. November 2025 im Espace Gruyère, Bulle (FR). Als bedeutende Plattform und Schaufenster der Schweizer sowie internationalen Genusskultur, vereint sie über 300 Aussteller und mehr als 5'000 regionale Produkte zum Entdecken und Degustieren. Zum Jubiläum stehen drei Gastgeber im Rampenlicht: das Fürstentum Liechtenstein, JagdSchweiz und der Vacherin Fribourgeois AOP. Ein Vierteljahrhundert voller Genuss, Begegnungen und Erlebnisse, die man mit allen Sinnen geniessen kann.

Hoi Liechtenstein – Das Fürstentum auf dem Teller

Das Fürstentum Liechtenstein, erster Ehrengast dieser Jubiläumsausgabe, lädt dazu ein, die Vielfalt seiner Gastronomie zu entdecken. Im Pavillon **Hoi Liechtenstein** erwartet die Besucherinnen und Besucher eine konzentrierte Auswahl an alpinen Spezialitäten, die Genuss, Authentizität und Regionalität vereinen.

Im **Restaurant Liechtenstein** werden traditionelle Gerichte wie Käsknöpfe serviert, begleitet von Weinen aus den liechtensteinischen Weingütern. Zwei renommierte Köche – Martha Bühler und Heiko Krüger – präsentieren ihre Kreationen in exklusiven Kochshows. Ebenfalls zu entdecken sind das **House of Liechtenstein & Shop**, ein Miniaturmodell des Parlamentsgebäudes mit spannenden Einblicken in Land und Leute, sowie der **Liechtenstein-Weg**, der Natur, Kultur und Gastronomie auf einzigartige Weise miteinander verbindet.

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

JagdSchweiz – In der Natur, für die Natur

Die Jagd, ein fester Bestandteil der Schweizer Gastronomie, steht bei JagdSchweiz im Zentrum. Der Verband zeigt die vielen Facetten einer Tätigkeit, die mit Respekt für Natur und Tierwelt ausgeübt wird. Im **Restaurant Au Chasseur** geniessen die Gäste Gerichte aus ausschliesslich Schweizer Wild, während die **Jagdbar** mit Weinen aus der Romandie und Wildspezialitäten zum gemütlichen Verweilen einlädt. Ein **Biotop** und ein **Konferenzbereich** ermöglichen eine spannende Entdeckungsreise durch die Schweizer Fauna. Tägliche musikalische Darbietungen, ein abwechslungsreiches Vortragsprogramm und ein Quiz, das dreimal täglich stattfindet, sorgen für Unterhaltung – mit zahlreichen attraktiven Preisen für die Teilnehmenden.

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

Vacherin Fribourgeois AOP – 20 Jahre geschützte Ursprungsbezeichnung und 30 Jahre Interprofession

Der Vacherin Fribourgeois AOP, Symbol des Freiburger Käseerbes, feiert 2025 gleich zwei Jubiläen: 20 Jahre geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) und 30 Jahre Interprofession. Zum Anlass lädt sein Pavillon zu einer sensorischen Entdeckungsreise durch die gesamte Wertschöpfungskette ein – geprägt von Handwerkskunst, Leidenschaft und Authentizität.

Im **Fondue-Atelier** können die Gäste ihre eigene 100 % Vacherin Fribourgeois AOP-Fondue zubereiten, begleitet von einem Käser. Zudem finden **Kinderworkshops** der Schule des Geschmacks sowie eine Kochshow mit dem Chefkoch Pierre-Pascal Clément (Amuse-Bouche-Bühne) statt.



Ein **Mini-Kino** erzählt die Geschichte dieses Käses auf immersive Weise. Das Publikum kann ein Erinnerungsfoto in der **Fotobox** machen, an einem Wettbewerb mit kulinarischen Preisen teilnehmen, degustieren, sich mit den Fachleuten austauschen und seinen Lieblingskäse direkt vor Ort erwerben.

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

Erlebnisse für die ganze Familie

Zum Jubiläum bietet die Messe zahlreiche interaktive und familienfreundliche Aktivitäten:

Im **Amuse-Bouche** und in der **Schule des Geschmacks** entdecken Kinder auf spielerische Weise neue Geschmäcker und Düfte.

Die **Schatzsuche**, grosse Neuheit 2025, lädt Familien zu einem kulinarischen Rätselspiel quer durch die Messehallen ein – mit wertvollen Preisen und genussvollen Überraschungen.

Der Pavillon **Fribourg Agri&Food** ermöglicht Besucherinnen, Besuchern und Unternehmen, an der Zukunft der Schweizer Ernährungswirtschaft mitzuwirken.

Für Erwachsene bietet der **Biergarten** gesellige Momente bei handwerklich gebrauten Bieren in festlicher Atmosphäre bis spät in die Nacht. Die Organisatoren empfehlen, für die Rückfahrt die öffentlichen Verkehrsmittel oder den TPF-Nachtbus zu nutzen – für eine sichere Heimreise.

Ein Vierteljahrhundert voller Geschmack und Leidenschaft

Seit dem Jahr 2000 gilt die Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs als der Treffpunkt für gutes Essen und regionale Spezialitäten. Als beliebter Publikumsevent vereint sie jedes Jahr Tausende Menschen, die ihre Leidenschaft für Gastronomie und Genuss teilen.

Die 25. Ausgabe verspricht ein besonders festliches Erlebnis – zwischen Tradition und Innovation, Begegnungen und Geschmackserlebnissen –, das alle Sinne anspricht.

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

Für weitere Anfragen:

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi

news@gouts-et-terroirs-media.ch

T +41 79 447 42 46

Pressemappe zum Download auf www.gouts-et-terroirs-media.ch/medien/

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs

PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch



ORGANISATION

