

Pressemitteilung

Bulle, 27. Oktober 2025

Die 25. Ausgabe der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs öffnet am Mittwoch um 10.00 Uhr ihre Tore

In zwei Tagen ist es soweit: Vom Mittwoch, 29. Oktober bis Sonntag, 2. November 2025, findet im Espace Gruyère in Bulle (FR) während fünf Tagen der Treffpunkt für Feinschmecker statt. Täglich ab 10.00 Uhr sind die Gäste eingeladen, die Vielfalt der regionalen Produkte, die Geselligkeit und den Genuss des Teilens zu entdecken. Als lebendiges Schaufenster des kulinarischen Erbes der Schweiz und der internationalen Genusskultur vereint die Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs über 300 Aussteller und 5000 regionale Produkte zum Degustieren und Erleben.

Diese Jubiläumsausgabe verspricht Vielfalt und neue Eindrücke mit drei Ehrengästen: das Fürstentum Liechtenstein, JagdSchweiz und der Vacherin Fribourgeois AOP laden zu einer authentischen Reise durch ihre Kultur, ihr Handwerk und ihre Traditionen ein. Wie gewohnt ergänzen zahlreiche interaktive Aktivitäten, sensorische Workshops, Kochshows, eine Familienschatzsuche sowie Themenpavillons das Programm für Groß und Klein. Seit 25 Jahren feiert die Messe Geschmack, Begegnung und Leidenschaft für das Terroir – eine Geschichte voller Emotionen und Genuss.

Höhepunkte für die ganze Familie – Aktivitäten für jedes Alter

Zur Jubiläumsausgabe bietet die Messe zahlreiche interaktive Aktivitäten:

Amuse-Bouche & Schule des Geschmacks – Stand 20.05 / H020

Im Herzen der Messe laden diese beiden Bereiche Familien und junge Besucher zu einzigartigen Sinneserlebnissen ein.

Amuse-Bouche führt Groß und Klein mit spielerischen Modulen an den Geschmack heran: Süss–Salzig, Geruchsmemory, „Was isst du?“ oder Tastsinnspiele.

Die Schule des Geschmacks bietet kostenlose Workshops für Kinder von 6 bis 12 Jahren, betreut von Ausbildern, die das gute Essen vermitteln: Bricelets backen, hausgemachtes Granola zubereiten, den Vacherin Fribourgeois AOP entdecken oder am Sonntag, 2. November, den Pedal-Smoothie mit „La Capucette“, einer Animation der Freiburger Rotkreuzorganisation, erleben.

Kochshows und Präsentationen – Stand 20.05 / H020

Tägliche Vorführungen zeigen die Vielfalt und Kreativität der Regionen:

Die Köchin Martha Bühler (30. Oktober, 18 Uhr) und der Koch Heiko Krüger (31. Oktober, 12 Uhr) vertreten die Gastronomie Liechtensteins; Romain Baudois kocht für JagdSchweiz mit feinen Wildsaucen; und der Freiburger Chef Pierre-Pascal Clément, Gault & Millau Entdeckung 2026, bereitet eine 100 % Vacherin Fribourgeois AOP Fondue zu.

Die Schatzsuche – Stand 20.05 / H020

Eine Neuheit 2025! Familien begeben sich auf ein kulinarisches Abenteuer durch die Messehallen, lösen zwölf Rätsel und können schmackhafte Preise gewinnen – eine Kombination aus Spiel, Entdeckung und Degustation.

Fribourg Agri&Food – Stände E.31–34 / 1. Etage

Der Pavillon Fribourg Agri&Food lädt das Publikum ein, an der Zukunft der Schweizer Lebensmittelwirtschaft teilzuhaben, neue Produkte zu verkosten und Feedback zu geben. Unternehmen können ihre Konzepte vor der Markteinführung testen und professionelle Unterstützung erhalten.

Biergarten – Stand 20.07 / H20

Ein Ort der Begegnung und Entspannung: Der Biergarten bietet eine grosse Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren und lokalen Getränken. In geselliger und musikalischer Atmosphäre wird bis spät in die Nacht gefeiert. Die Besucherinnen und Besucher werden gebeten, für die Heimfahrt die öffentlichen Verkehrsmittel oder den TPF-Nachtbus zu nutzen.

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

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

Hoi Liechtenstein – Stand 20.11 / H20

Das **Fürstentum Liechtenstein** präsentiert seine alpine Identität in einem immersiven Raum, der Gastronomie, Kultur und Natur vereint. Im **Restaurant Liechtenstein** werden die berühmten *Käsknöpfle* serviert, begleitet von liechtensteinischen Weinen. Auf dem **Liechtenstein-Weg** begeben sich die Besucherinnen und Besucher auf eine symbolische Reise durch das Fürstentum, entdecken seine natürliche und kulturelle Vielfalt und erleben die enge Verbindung zwischen Tradition und Moderne. Das **House of Liechtenstein & Shop**, eine Miniatur des Parlamentsgebäudes, bietet spielerische und lehrreiche Einblicke in Geschichte, Politik und Alltagsleben des Landes. Vier professionelle Winzerinnen und Winzer präsentieren ihre Weine, und zwei Spitzenköche – **Martha Bühler** und **Heiko Krüger** – zeigen ihre kulinarische Kreativität in exklusiven Kochshows.

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

JagdSchweiz – Stand 20.12 / H20

Unter dem Motto «**In der Natur, für die Natur**» zeigt **JagdSchweiz** die kulinarische Vielfalt des Schweizer Wildes. 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 gemütliche **Jagdbar** bei einem Glas Wein aus der Romandie und einer feinen Wildspezialität zum Verweilen einlädt. Das **Biotop** und der **Konferenzbereich** bieten spannende Einblicke in die Schweizer Fauna, ergänzt durch tägliche musikalische Darbietungen, ein abwechslungsreiches Vortragsprogramm sowie ein Quiz, das dreimal pro Tag stattfindet und zahlreiche attraktive Preise für die Teilnehmenden bereithält.

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

Vacherin Fribourgeois AOP – Stand 20.04 / H20

2025 feiert der **Vacherin Fribourgeois AOP**, Symbol des Freiburger Käseerbes, gleich doppelt: **20 Jahre geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP)** und **30 Jahre Interprofession**.

Der Pavillon lädt zu einer genussvollen und lehrreichen 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, Kinder an **interaktiven Workshops** teilnehmen (Schule des Geschmacks), im **Mini-Kino** die Geschichte des Käses erleben, bei der Kochshow von Pierre-Pascal Clément zusehen (Amuse-Bouche-Bühne) und mit der **Fotobox** Erinnerungen festhalten. Ein Degustations- und Verkaufsbereich rundet das Erlebnis ab.

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

Praktische Informationen für die Besucher

25. Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs

Vom Mittwoch, 29. Oktober bis Sonntag, 2. November 2025

Öffnungszeiten der Messe

Mittwoch bis Samstag	10.00 – 22.00 Uhr
Sonntag	10.00 – 17.00 Uhr

Öffnungszeiten des Biergartens

Mittwoch und Donnerstag	bis 24.00 Uhr
Freitag und Samstag	bis 02.00 Uhr
Sonntag	bis 17.00 Uhr

Mittwoch, 29. Oktober: Tag der Senioren

Der Eingang kostet 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, IV, Studierende (ab 16 Jahren)
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/589>

www.gouts-et-terroirs.ch/de/
www.facebook.com/goutsetterroirs
www.instagram.com/goutsetterroirs
www.tiktok.com/goutsetterroirs

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 berechtigt Sie zum freien Eintritt.

Pressemappe

Die Pressemappe können Sie hier herunterladen www.gouts-et-terroirs-media.ch/medien/

Die nächsten Pressemitteilungen finden Sie ebenfalls an dieser Adresse.



Nächster Presse-Termin

Pressemitteilung zum Abschluss der Messe, **Sonntag, 2. November** (ungefähr 17.30 Uhr)

Fotos

Lizenzfreie Fotos stehen zur Verfügung. © Goûts & Terroirs – Jessica Genoud (JES) / Alain Wicht (AWI)

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

Für weitere Anfragen:

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi

news@gouts-et-terroirs-media.ch

T +41 79 447 42 46

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

www.gouts-et-terroirs-media.ch/medien/

PARTENAIRES



RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA

lematin.ch

Terre & Nature

ORGANISATION



Es ist so schön
sich wieder zu treffen!



29.10 – 02.11.2025
ESPACE GRUYÈRE | BULLE

Bistros- und Aussteller-Liste, Messeplan und Tagesprogramm

Bistros-Liste



www.gouts-et-terroirs.ch/de/aussteller/liste-der-bistros

Aussteller-Liste



www.gouts-et-terroirs.ch/de/aussteller/liste-der-aussteller

Messeplan



www.gouts-et-terroirs.ch/de/exposants/plan-du-salon

Tagesprogramm



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