

Pressemitteilung

Bulle, 2. November 2025

25 Jahre Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs: Geschmack, Begegnung und Erfolg

Nach fünf genussvollen Tagen schliesst die 25. Ausgabe der Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs ihre Tore – zur grossen Freude der Organisatoren mit über 45'000 Besucherinnen und Besuchern, was die Attraktivität und Vitalität dieser Veranstaltung eindrücklich bestätigt. Seit ihrer Gründung im Jahr 2000 knüpft die Messe dauerhafte Verbindungen zwischen Produzenten, Handwerkern und Publikum und ist zu einem unverzichtbaren Treffpunkt für Liebhaber authentischer Gastronomie und regionaler Spezialitäten geworden.

Die drei Ehrengäste - das *Fürstentum Liechtenstein*, *JagdSchweiz* und der *Vacherin Fribourgeois AOP* - sowie die 300 Ausstellerinnen und Aussteller blicken auf eine erfolgreiche Ausgabe zurück, die durch Geselligkeit, Qualität der Begegnungen und die Treue des Publikums aus der Romandie und den angrenzenden Deutschschweizer Regionen bestach. Diese Jubiläumsausgabe wurde auch für ihre warme Atmosphäre und die zahlreichen Animationen gelobt, welche den ursprünglichen Geist von Goûts & Terroirs fortführen: ein Ort, an dem man entdeckt, kostet, lernt und teilt. Der nächste Termin steht bereits fest: vom 2. bis 6. Dezember 2026.

Drei geschätzte und gefeierte Ehrengäste

Das *Fürstentum Liechtenstein*, *JagdSchweiz* und der *Vacherin Fribourgeois AOP* präsentierten jeweils ein eindrucksvolles Programm mit kulinarischen und kulturellen Erlebnissen, die sowohl für ihre Gastfreundschaft als auch für ihre Qualität überzeugten.

Der Pavillon «**Hoi Liechtenstein**» begeisterte die Besucherinnen und Besucher mit einer liebevoll gestalteten Inszenierung und einer Einladung zum Reisen: typische Spezialitäten wie Käsknöpfele und liechtensteinische Weine wurden in herzlicher Atmosphäre serviert. Das Restaurant Liechtenstein, der Liechtenstein-Weg und das House of Liechtenstein & Shop – eine Miniatur des Parlamentsgebäudes – boten spannende Einblicke in Kultur und Alltag des Landes. Die Kochdemonstrationen der Küchenchefs Martha Bühler und Heiko Krüger stiessen auf grosses Interesse, ebenso wie die Degustationen der liechtensteinischen Winzerinnen und Winzer.

Unter dem Motto «In der Natur, für die Natur» lud **JagdSchweiz** zu einer Entdeckungsreise in die Welt der Fauna und der nachhaltigen Jagd ein. Im Restaurant Au Chasseur kamen Wildliebhaber auf ihre Kosten – mit ausschliesslich Schweizer Wild. In der Jagdbar sorgten Weine aus der Romandie, feine Plättli und musikalische Darbietungen für eine gesellige Atmosphäre. Der Konferenzbereich und das Biotop boten Gelegenheit zum Austausch mit Fachleuten, während tägliche Aktivitäten – Quiz, Vorführungen und Begegnungen – den engen Zusammenhang zwischen Natur, Gastronomie und Umweltbewusstsein hervorhoben.

Der **Vacherin Fribourgeois AOP** feierte ein doppeltes Jubiläum: 20 Jahre geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) und 30 Jahre Interprofession. Sein Pavillon verband Genuss, Wissen und Handwerkskunst zu einem echten sensorischen Erlebnis. Im Fondue-Atelier konnten Besucherinnen und Besucher ihre eigene 100 % Vacherin Fribourgeois AOP Fondue zubereiten, während im Mini-Kino



die Geschichte des Käses gezeigt wurde. Workshops der Schule des Geschmacks, ein Fotostand, eine Kochshow von Pierre-Pascal Clément sowie die Möglichkeit, den Lieblingskäse gleich mitzunehmen, rundeten das Erlebnis ab.

Alle drei Ehrengäste lobten einstimmig die hervorragende Organisation, die Qualität der Begegnungen und das grosse Interesse des Publikums an ihren Produkten und Werten.

Animationen und Mitmachaktivitäten: Begeisterung auf ganzer Linie

Diese Jubiläumsausgabe überzeugte mit einer Fülle an sensorischen und interaktiven Erlebnissen, die Besucherinnen und Besucher jeden Alters begeisterten.

Das **Amuse-Bouche** und die **Schule des Geschmacks** boten Kindern und Familien spielerische Workshops rund ums gute Essen – vom Duftmemory bis zum Smoothie-Velo der Freiburger Rotkreuzorganisation. Die täglichen Kochshows stellten die Kreativität und Vielfalt der Regionen in den Mittelpunkt und zogen ein grosses Publikum an.

Als Neuheit 2025 führte die **Schatzsuche** Kinder und Erwachsene auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Messehallen, begleitet von Rätseln und Degustationen.

Der Pavillon **Fribourg Agri&Food** lud dazu ein, neue Produkte zu testen und Innovationen der Schweizer Ernährungswirtschaft zu entdecken.

Der **Biergarten** blieb ein beliebter Treffpunkt, an dem man den Tag bei handwerklich gebrauten Bieren und regionalen Spezialitäten in festlicher Stimmung ausklingen liess – oft bis spät in die Nacht.

Ein Vierteljahrhundert Leidenschaft und Austausch

Seit seiner Entstehung im Jahr 2000, in einer Zeit grosser Veränderungen in der Landwirtschaft, hat sich die Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs zu einem nationalen Fixpunkt des kulinarischen Erbes entwickelt. Von 15'000 Besuchern bei der ersten Ausgabe auf heute 45'000 gewachsen, erfreut sich die Messe eines stetig zunehmenden und generationenübergreifenden Publikums aus der Romandie und den angrenzenden Deutschschweizer Regionen. Mit 300 Ausstellern und über 5'000 Produkten bleibt die Messe ihrer Mission treu: den direkten Kontakt zwischen Produzenten und Konsumenten zu fördern – in einem Umfeld, das familiär und zugleich professionell ist.

Nächste Ausgabe: vom 2. bis 6. Dezember 2026

Die Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs lädt bereits heute zur 26. Ausgabe ein, die **vom 2. bis 6. Dezember 2026** stattfinden wird – bedingt durch den Comptoir gruérien, der alle vier Jahre stattfindet. Erster bestätigter Ehrengast: **Swissmilk – Die Schweizer Milchproduzenten**. Eine vielversprechende Partnerschaft rund um ein Symbolprodukt des Landes. Einfach stark!

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



www.gc

RAIFFEISEN



PARTENAIRES MEDIA



ORGANISATION



Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten
Salone Svizzero dei Saporì e Regioni

Rue de la Condémine 56
CH 1630 Bulle

T +41 26 919 87 49
salon@gouts-et-terroirs.ch