

Deutsch



29. Oktober bis 2. November 2025
BULLE/FR - ESPACE GRUYÈRE

PRESSEMAPPE



PARTNER

RAIFFEISEN

LE GRUYÈRE
ESPACE

40+ 16+

LOTÉRIE
ROMANDE

MEDIENPARTNER

Terre & Nature

lematin.ch

ORGANISATION

FPE

ESPACE
GRUYÈRE



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

Inhaltsverzeichnis

2	HOI LIECHTENSTEIN	4
	JAGDSCHWEIZ	5
	DER VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP	6
	DER «AMUSE-BOUCHE»	7
	LA CAPUCETTE	8
	DIE SCHULE DES GESCHMACKS	9
	KOCHSHOWS UND PRÄSENTATIONEN	10
	SCHATZSUCHE	11
	FRIBOURG AGRI&FOOD	12
	FREUNDESCLUB	13
	DER BIERGARTEN	14
	MOBILITÄT	15
	PLANEN SIE IHREN BESUCH	16
	PROGRAMM, AUSSTELLER, BISTROS, PLAN...	17
	MIT DANK AN UNSERE PARTNER	18
	MEDIEN	19
	PRESSEKONTAKTE	20
	ORGANISATIONSKOMITEE	20

PARTNER



RAIFFEISEN



MEDIENPARTNER



ORGANISATION





29.10 – 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

IN KÜRZE...

3

Ehrengäste / Sonderausstellung / Unterhaltungen

Hoi Liechtenstein – Stand 20.11 / H020

JagdSchweiz – Stand 20.12 / H020

Der Vacherin Fribourgeois AOP – Stand 20.04 / H020

Der « Amuse-Bouche » und die Schule des Geschmacks – Stand 20.05 / H020

Kochshows & Präsentationen – Stand 20.05 / H020

Schatzsuche – Start in der Eingangshalle – Stand 10.02 / H010

Fribourg Agri&Food – Go to market – Stand E.31-34 / 1. Stock

Biergarten – Stand 20.07 / H020

Kinder und Jugendliche

Der Eintritt zur Messe für Kinder bis und mit 15 Jahren ist kostenlos.

Zahlreiche Animationen und Workshops werden Ihnen in der « Amuse-Bouche » und Schule des Geschmacks angeboten.

Neu: Machen Sie mit der ganzen Familie bei unserer Schatzsuche mit.

Tag der Senioren

Mittwoch, 29. Oktober, ist der Tag der Senioren. Der Eingang ist bei CHF 8.- statt CHF 12.- gegen AHV-Karte oder Personalausweis.

Mobilität

Das Espace Gruyère ist mit der Mobul-Linie 202 erreichbar.

Nachtbus Tpfnight ab 2.00 Uhr. Fahrplan auf www.tpf.ch

Parking

Parkplätze in der Nähe: CHF 10.-

Parkplätze Liebherr: Samstag und Sonntag: CHF 10.- inkl. Shuttlebus.

Parkplätze am Bahnhof Route de la Pâla und Rue Lécheretta max. CHF 10.- (Taste Goûts et Terroirs an der Kasse wählen)

Eintrittskarten

Kaufen Sie Ihr Ticket online Vorzugspreis und gehen Sie direkt zur Eingangskontrolle!

<https://tickets.gouts-et-terroirs.ch/shop/de>

Praktische Infos

Wo: Bulle, Espace Gruyère, vom Mittwoch, 29. Oktober bis Sonntag, 2. November 2025

Wann: Mittwoch bis Samstag: 10-22Uhr

Sonntag: 10-17 Uhr

Online

www.gouts-et-terroirs.ch

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs



29.10 – 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Ehrengast – Stand 20.11 / H020

HOI LIECHTENSTEIN

Die kulinarische Vielfalt des Fürstentums

4



Die kulinarische Vielfalt des Fürstentums

Kennen Sie Liechtenstein? Das Fürstentum ist der kleinste Nachbar der Schweiz und hat trotz der geringen Grösse einiges zu bieten. Erleben Sie eine einmalige

Mischung aus Genuss, Erlebnis und regionaler Qualität: Liechtenstein ist ein wahres Paradies für Feinschmecker.

Kommen Sie vorbei und verkosten Sie Liechtensteiner Spezialitäten und erfahren Sie, was das Nachbarland alles zu bieten hat

www.tourismus.li

Der Pavillon

Willkommen im «Restaurant Liechtenstein» - Kommen Sie vorbei und kosten Sie Liechtensteiner Spezialitäten wie «Käsknöpfle» und regionale Weine. Nach den Rezepten einheimischer Spitzenköche zaubern wir vor Ort kulinarische Kreationen für Sie.

Der Liechtenstein-Weg - Ein ganzes Land zu Fuss zu entdecken, ist in Liechtenstein möglich. Natur, Kultur und Kulinarik vereinen sich zu einem Erlebnis. Lassen Sie sich inspirieren.

Das House of Liechtenstein & Shop - Besuchen Sie die Miniatur-Version des Landtagsgebäudes. Dort erfahren Sie alles über Land und Leute des Nachbarlands.

Die Winzer - Im 160 km² grossen Liechtenstein bauen 100 Winzerinnen und Winzer ihren Wein an. Die vier Berufswinzer sind exklusiv vor Ort: Geniessen Sie die edlen Tropfen und nutzen Sie die Chance, Raritäten zu erwerben.

Kochshows – Besuchen Sie zwei Kochvorführungen mit **Martha Bühler** am 30.10.2025 um 18.00 Uhr und mit **Heiko Krüger** am 31.10.2025 um 12.00 Uhr, am Stand 20.05 (Amuse-Bouche). Siehe Seite 10.

Kontakt

Claudia Agnolazza
Projektleiterin Marketing/Kommunikation
Mediensprecherin
claudia.agnolazza@liechtenstein.li
+41 78 885 57 66



LIECHTENSTEIN



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Ehrengast – Stand 20.12 / H020

JAGDSCHWEIZ

In der Natur, für die Natur

5



Die Jagd ist untrennbar mit der Gastronomie verbunden und begeistert jeden Herbst Tausende von Wildliebhabern.

Dennoch ist diese Tätigkeit nach wie vor wenig bekannt.

Wer sind die Jäger?

Welches Wild erlegen sie?

Wie und wann wird gejagt?

Der Stand von JagdSchweiz erhalten Sie Antworten zu all diesen Fragen.

[JagdSchweiz](#)

Der Bereich JagdSchweiz umfasst:

Ein Restaurant, das Ihnen Wildspezialitäten serviert, die ausschließlich aus Schweizer Wildfleisch zubereitet werden.

Eine Jägerbar, in der Sie Weine aus der Romandie, Wildwurstplatten und verschiedene Getränke genießen können.

Eine Ausstellung, in dem Sie in die Schweizer Tierwelt eintauchen können.

Mitaussteller, bei denen Sie lokales Wildfleisch und daraus hergestellte Produkte (Wurstwaren, Pasteten, Terrinen, Frischfleisch, Kosmetika, usw.) kaufen können.

Eine tägliche musikalische Unterhaltung zu den Essenszeiten (traditionelle Schweizer Musik).

Einen Konferenzbereich, in dem Sie alles über die Jagd und die Tierwelt in der Schweiz erfahren können. Besucher können dreimal täglich an einem Quiz teilnehmen und zahlreiche Preise gewinnen.

► [Programm](#)

Kontakt

Ronja Stöckli, ronja-stoeckli@sandona.ch, +41 78 861 56 67

Pascal Pittet, becasse@bluewin.ch, +41 79 251 63 92



JAGDSCHWEIZ
CHASSE SUISSE
CACCIA SVIZZERA
CATSCHASVIZRA



Ehrengast – Stände 20.04 / H020

DER VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP

2025 –Jubiläumsjahr: Der Vacherin Fribourgeois AOP im Rampenlicht

6



Der Vacherin Fribourgeois AOP feiert das 20-jährige Bestehen seiner AOP sowie das 30-jährige Bestehen seiner Branchenorganisation.

Tauchen Sie bei dieser Gelegenheit ein in die Welt des Vacherin Fribourgeois AOP und entdecken Sie seine Geschichte, sein Know-how und die leidenschaftlichen Menschen, die ihn täglich herstellen.

Sie haben außerdem die Möglichkeit, ein einzigartiges Erlebnis zu genießen: Stellen Sie Ihr eigenes Fondue aus 100% Vacherin Fribourgeois AOP zusammen, begleitet von unseren Fondue-Spezialisten.

Ein zeitloser, authentischer und ausgesprochen kulinarischer Moment.

www.vacherinfribourgeoisaop.ch

Unterhaltungsprogramm

Fondue-Workshop - Stellen Sie Ihr eigenes Fondue aus 100 % Vacherin Fribourgeois AOP zusammen! Wählen Sie zwischen verschiedenen Sorten und lernen Sie unter Anleitung eines Käasers alle Handgriffe, um es perfekt zuzubereiten. Täglich von 11:30 bis 21:30 Uhr. (So bis 17:00).

Kochshow - In Zusammenarbeit mit dem benachbarten Stand der Ecole du Goût wird Chefkoch Pierre-Pascal Clément vom Restaurant „Le Chasseur“, Gault&Millau-Entdeckung 2026, an einer Vorführung zur Zubereitung des Fondues aus 100% Vacherin Fribourgeois AOP teilnehmen und Ihnen seine Tipps verraten.

Schule des Geschmacks - Es werden zwei Workshops für Kinder von 6 bis 12 Jahren organisiert, in denen sie lernen, wie man ein 100 % Freiburger Fondue selbst zubereitet.

Mini-Kino - Ein immersiver Film lässt Sie die wichtigsten Momente der Gründung der Branchenorganisation und der Erlangung der AOP anhand von Erfahrungsberichten der Pioniere der Branche noch einmal erleben.

Im Herzen der Branche - Tauchen Sie ein in die Welt des Vacherin Fribourgeois AOP: entdecken Sie anhand verschiedener Informationen, Videos und Bilder das Know-how, die Gesichter und die Werte, die diesen außergewöhnlichen Käse ausmachen.

Fotokabine & Gewinnspiel - Nehmen Sie in unserer Fotokabine eine Pose ein und gewinnen Sie einzigartige Preise.

Verkostung & Verkauf - Genießen Sie diesen außergewöhnlichen Käse und profitieren Sie von den Ratschlägen unserer Fachleute vor Ort.

Kontakt

Marielle Aeby, Leiterin Marketing und Kommunikation
 Direkt +41 26 564 10 57

marielle.aeby@vacherinfribourgeoisaop.ch





29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Unterhaltung – Stand 20.05 / H020

DER «AMUSE-BOUCHE»

Ein spielerisches, interaktives Familienatelier

Permanent frei zugängliche Aktivitäten

Die Sinne ermöglichen es uns, die Welt um uns herum und insbesondere die Gastronomie wahrzunehmen. Mitten in der Messe bietet l'Amuse-Bouche Aktivitäten speziell für das junge Publikum und ihre Familien an. So entdecken sie die Ernährung interaktiv von ihrer unterhaltsamen Seite. Verpassen Sie nicht, mit der ganzen Familie zu kommen.



regio•garantie
ROMANDIE



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FRIEBURG

Direction des Institutions, de l'agriculture et des forêts DIAF
Direktion der Institutionen und der Land- und Forstwirtschaft ILFO

AVEC
BULLE
CITÉ DE RENCONTRES

www.gouts-et-terroirs.ch/amuse-bouche

Die Module der Amuse-Bouche

Süss oder Sauer?
Riech-Memory
Was isst du?
Bitte alles berühren

Haben alle denselben Geschmack?
Das Geruch-Gedächtnis hat grosse Kraft
Unsere Kultur prägt unseren Geschmack (Schweizer Spezialitäten)
Der Tastsinn sagt uns viel

Kontakt

Evelyne Pasquier
Koordinatorin der Amuse-Bouche
+41 26 919 08 68
evelyne.pasquier@gouts-et-terroirs.ch





29.10 – 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



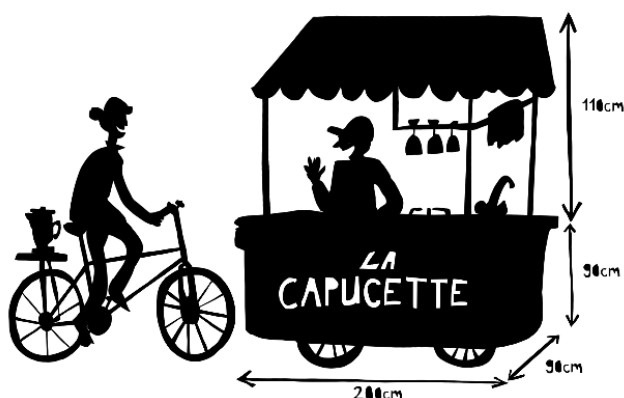
Unterhaltung – Stand 20.05 / H020 – 02. November

LA CAPUCETTE

8

In die Pedale treten, mixen, geniessen!

Kommen Sie und entdecken Sie diesen besonderen **Bar-Wagen**: Hier fallen die Säfte nicht vom Himmel ... sie werden mit Muskelkraft gemixt!



Setzen Sie sich aufs Fahrrad, treten Sie ein paar Runden in die Pedale und genießen Sie einen **frischen, lokalen Smoothie**, der dank Ihrer Energie zubereitet wird.

Obst und Gemüse aus dem Garten, saisonale Produkte, 100 % menschliche Energie ... und ganz viel gute Laune!

La Capucette ist eine unterhaltsame, partizipative Animation, entstanden im **Jardin des Capucins** in Bulle in Zusammenarbeit mit dem **Schweizerischen Roten Kreuz Freiburg**.

Ein Projekt, das Freude, Nachhaltigkeit und Austausch verbindet – ideal für Familien, Freunde oder einfach aus Neugier!

- ▶ Nur am 2. November 2025, mit Anmeldung, in der Schule des Geschmacks.
- ▶ Workshops um 10.30, 12.15 und 15.30 Uhr.

<https://www.gouts-et-terroirs.ch/de/amuse-bouche/la-capucette>



Kontakt

Lisa Pittet
Koordination, Freiburger Rotes Kreuz
+41 79 353 24 50
lisa.pittet@croix-rouge-fr.ch



29.10 – 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Unterhaltung – Stand 20.05 / Halle 020

DIE SCHULE DES GESCHMACKS

Interaktive Workshops für 6-12-Jährige

Die Schule des Geschmacks ist ein Programm mit thematischen Workshops für Kinder im Alter von 6 bis 12 Jahren. Die Teilnahme ist kostenlos (maximal 2 Workshops pro Tag).

Betreuer teilen ihr Know-how mit den Konsumenten von morgen. Sie lassen die Kinder eine Rezeptur, ein Produkt oder allgemeine Aspekte der Ernährung entdecken.

Diese Workshops sind didaktisch und partizipativ und finden in Gruppen von 6 bis 12 Kindern statt



Online-Registrierung bis am 28.10.2025 und dann direkt am Stand, je nach verfügbarem Platz

Workshop-Themen Schule des Geschmacks (außerhalb der Schulzeiten)

Nota bene: Die Workshops der Schule des Geschmacks werden ausschließlich auf Französisch angeboten

Halloween, une aventure gourmande et monstrueusement amusante
Le petit-déjeuner des champions : prépare ton granola maison
Bricelets gourmands : prépare ces biscuits traditionnels de A à Z
Atelier « Chef Club »
Sauvez-moi ! Atelier contre le gaspillage alimentaire
Le Vacherin Fribourgeois AOP, de l'herbe au caquelon
Prépare tes smoothies à la force des mollets avec la Capucette

Etudiants Uni Fribourg
Etudiants Fribourg
Traditions Gourmandes
Romain Leemann
Ugly Fruits
Vacherin Fribourgeois AOP
Jardin des Capucins Bulle

Workshops werden am Mittwochnachmittag, Samstag und Sonntag angeboten.
Stand am 15.10.2025. Detailliertes Programm online.

Kontakt

Evelyne Pasquier
Koordinatorin Schule des Geschmacks
+41 26 919 08 68
evelyne.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

**L'ÉCOLE
DU GOÛT**

C'EST MOI QUI L'AI FAIT !



29.10 – 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

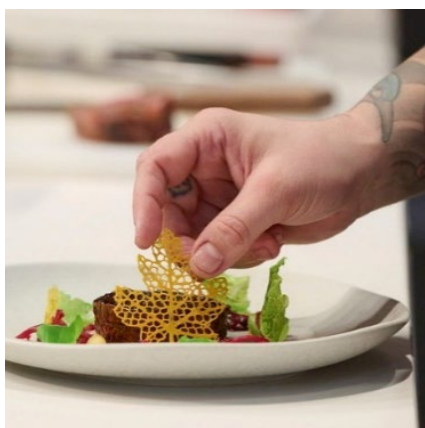


Unterhaltung – Stand 20.05 / Halle 020

KOCHSHOWS UND PRÄSENTATIONEN

Ein immersives Erlebnis im Herzen der Terroirs

10



Während dieser Ausgabe können Besucherinnen und Besucher eine Reihe von **Kochshows** und **Produktpräsentationen aus den Regionen** erleben, angeboten von **Partnern** und **Gästen der Messe**.

Diese Animationen stellen die Vielfalt und den Reichtum der Terroirs in den Vordergrund.

Zwischen Vorführungen, Degustationen und Gesprächen bieten diese Termine ein immersives Erlebnis im Herzen des Terroirs und des lokalen Know-hows.

Das detaillierte **Programm** der Vorführungen ist **dynamisch/änderbar**.
Wann? Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag.

Auf dem Menü

- ▶ **Terre&Nature** stellt eine Auswahl von **Terroir-Handwerksbetrieben** vor;
- ▶ Das **Fürstentum Liechtenstein** präsentiert seine **lokalen Spezialitäten**:
 - **30.10.2025 – 18.00 bis 19.00 Uhr**
Martha Bühler: Liechtensteiner Käsknöpfle mit Röstzwiebeln & Apfelmus. Inhaberin eines Catering und bekannteste Käsknöpfle-Köchin Liechtensteins. Erste Frau, die für Liechtenstein an den Olympischen Spielen teilgenommen hat (Ski Alpin in Grenoble 1968).
 - **31.10.2025 – 12.00 bis 13.00 Uhr**
Heiko Krüger: Tartar vom Liechtensteiner Weiderind Rheintaler Trüffel. Inhaber und Küchenchef bei Restaurant Vivid in Triesen, 13 Punkte Gault&Millau.
<https://restaurantvivid.li/>
- ▶ **JagdSchweiz** lüftet die Geheimnisse **köstlicher Wildsaucen nach Rezepten** des Metzger-Kochs **Romain Baudois**;
- ▶ Der **Vacherin Fribourgeois AOP** wird mit **raffinierten Rezepten** des Freiburger Küchenchefs **P.-P. Clément** (Gault&Millau-Entdeckung 2026) in Szene gesetzt;
- ▶ Mehrere **Aussteller** präsentieren ihre Produkte und ihr Können – etwa **Traditions Gourmandes** mit der Poire à Botzi sowie die **Distillerie du Léman**, die zu einer Entdeckungsreise durch schweizerische Cocktails & Spirituosen einlädt.

Kontakt

Evelyne Pasquier
Koordinatorin Animationen
+41 26 919 08 68
evelyne.pasquier@gouts-et-terroirs.ch



29.10 – 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Unterhaltung – Stand 20.05 / Halle 020

SCHATZSUCHE

11

Ein genussvolles Rätselspiel für die ganze Familie



Begeben Sie sich mit der Familie auf Entdeckungstour und erkunden Sie die Messe Goûts & Terroirs auf originelle und spielerische Weise! Holen Sie sich am Eingang Ihren Roadbook-Bogen (nur auf Französisch) und besuchen Sie 12 mitwirkende Aussteller.

An jedem Posten wartet ein Rätsel: lösen Sie es, sammeln Sie alle 12 Stempel und finden Sie das Geheimwort, das Ihnen Zugang zu einer Truhe voller Genuss-Schätze verschafft!

Es gibt tolle Überraschungen: jede/r Teilnehmer/in erhält ein kleines Trostgeschenk nach Wahl, jede Familie eines der zahlreichen und köstlichen Produkte unserer Terroirs – bis zur finalen Verlosung!

Ein Moment des Teilens, der Entdeckung und des Spiels – für Klein und Groß, **täglich 10.00–17.00 Uhr**.

Einzel-Geschenke für Teilnehmende – Gesamtwert CHF 2'500.–

Alle Teilnehmenden der Schatzsuche können eine kleine Aufmerksamkeit aus einem Sortiment auswählen: Äpfel, Sticks aus Vacherin Fribourgeois AOP und Gruyère AOP, Mini-Senftöpfchen Hugo oder Mini-Salzstreuer Sel des Alpes

Familien-Lose – Gesamtwert CHF 10'000.–

Jede Familie/Gruppe mit der Lösung kann einen Preis aus den zahlreichen von unseren Partnern bereitgestellten Produkten ziehen.

Schlussverlosung – Wert CHF 2'300.–

30 Familien erhalten per Los ein Sel-des-Alpes-Combo: eine Fleur des Alpes – Edition Lärche, 1 Würzmittel und 2 Eintritte zu den Salinen von Bex. Verlosung in der ersten Novemberwoche. Gewinner werden persönlich benachrichtigt.

Eine Animation, entworfen in Zusammenarbeit mit House Trap in Bulle.

Kontakt

Evelyne Pasquier
Koordinatorin Animationen
+41 26 919 08 68
evelyne.pasquier@gouts-et-terroirs.ch





29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

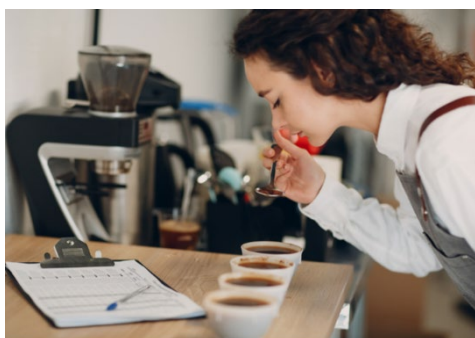


Themenbereich – Stand E.31-34 / 1. Stock

12

FRIBOURG AGRI&FOOD

Verbraucherstudien



Verbraucher : Werden Sie Teil unserer Testergemeinschaft und gestalten Sie die Zukunft der Lebensmittelindustrie!

Werden Sie ein wichtiger Akteur der Innovation in der Lebensmittelbranche und treten Sie unserer exklusiven Testergemeinschaft bei!

Wenn Sie leidenschaftlich gerne neue Geschmacksrichtungen und Innovationen entdecken, ist dies genau die richtige Gelegenheit für Sie.

Weitere Informationen bekommen Sie auf unserem Stand oder indem Sie sich gleich auf [Tester werden | Fribourg Agri&Food](#) anmelden.

Unternehmen: Erfahren Sie, wie unsere Dienstleistungen Ihre Ideen in Erfolg umwandeln können

Sie sind in der Lebensmittelbranche aktiv? Sie möchten:

- ▶ Ein Produkt, eine Rezeptur, eine Verpackung oder ein Konzept vor der Lancierung testen?
- ▶ Die Erwartungen der Konsumenten und Kunden kennen?
- ▶ Das beste Konzept vor dem Launch auswählen?

Begleitet von Go-to-market, eine Dienstleistung von [Fribourg Agri&Food](#), profitieren Sie vom Publikum der Messe, um Ihr Produkt auf Ihrem Stand wissenschaftlich zu testen.

Entdecken Sie welche [finanzielle Unterstützung](#) Fribourg Agri&Food dafür bietet und kontaktieren Sie [Claire Casteran](#) für ein Gespräch oder die Testorganisation.

www.fribourg-agrifood.ch/de

Kontakt

Florence Montellier
+41 79 724 45 03
Projektleiterin Fribourg Agri & Food
florence.montellier@clusterfoodnutrition.ch



fribourg
agri&food

go to
market



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



FREUNDESCLUB

13

Wie wäre es, wenn Sie dem Club der Freunde beitreten würden?

Dieser Club setzt sich aus Unternehmen und Privatpersonen zusammen und vereint Liebhaber von Gastronomie und Traditionen, die die Entwicklung der Messe unterstützen und fördern möchten.

Als Mitglied genießen Sie ab dem Beitritt eine Reihe von Privilegien!

Vorteile auf einen Blick	Privatperson	Unternehmen
Einladung zur offiziellen Eröffnung	Auf Anfrage	2
Dauerkarte Besucher	1	2
Einladungen für Angehörige/Mitarbeitende	5	10
Unbegrenzte Zusatzeintritte zum Vorzugspreis (CHF 12.– statt 16.–)	Ja	Ja
Logopräsenz auf der Webseite des Freundesclubs	Nein	Ja
Kostenloser Zugang zu 1 Workshop pro Jahr*	1	2
Jahresbeitrag	CHF 150.-	CHF 300.-

* Demnächst: genussvolles Networking-Treffen im Frühling.

Kontakte und Anmeldung

Elodie Maradan
Generalsekretärin

elodie.maradan@federation-patronale.ch



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Degustation und Bar – Stand 20.07 / H020

DER BIERGARTEN

14

Weil es so schön ist, wieder gemeinsam anzustossen!

Besuchen Sie diesen neuen Raum, der von unserem Partner, dem **Garden Edelweiss**, sorgfältig dekoriert wurde.

Hier finden Sie eine grosse Auswahl an handwerklich gebrauten Bieren, die von unseren **Partnern** ausgeschenkt werden.

Am Ende des Tages wird dieser Bereich zur Bar des Salons! Natürlich steht dann auch eine Karte mit alternativen Getränken zur Verfügung.



Mittwoch und Donnerstag bis 24 Uhr
Freitage und Samstag bis 02.00 Uhr
Sonntag bis 17.00 Uhr

Standpartner



Stand 20.07



Stand 20.08



Stand 20.09



Stand 20.10

nightpf

Kommen Sie sicher nach Hause mit den Nachtbussen, Abfahrt ab 02:00 Uhr beim Busbahnhof in Bulle.

Fahrplan auf www.tpf.ch



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MOBILITÄT

Zugang und Parken

15

Geniessen Sie die Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs ohne Stress: Reisen Sie mit öffentlichem Verkehr oder mit Carsharing an.

ÖFFENTLICHER VERKEHRSMITTEL

202

Mobul-Buslinie 202
Haltestelle Bulle Espace Gruyère
Infos und Fahrplan www.tpf.ch



Letzten Abfahrten
Richtung Vuadens 23.19 Uhr
Richtung Morlon 23.38 Uhr*
*Bis zum Bahnhof Bulle!



nighttpf

Nachtbus TPF
Kommen Sie sicher nach Hause mit den Nachtbussen, Abfahrt
ab 02:00 Uhr beim Busbahnhof in Bulle. Linien N21-N22-N23-
N24-N25

MIT DEM AUTO

Autobahn A12, Ausfahrt «Bulle». Folgen Sie der Signalisation in der Umgebung von Bulle. **Es besteht nur eine beschränkte Parkplatzzahl.**

Wir bitten alle Autofahrenden, Privatgrundstücke und umliegende Geschäfte zu respektieren und nicht missbräuchlich dort zu parken. Parkieren auf Trottoirs und außerhalb markierter Felder ist strengstens untersagt.

Parkplätze in der Nähe CHF 10.-/Auto*

Parkgebühr inklusive Shuttle-Bus ab Liebherr, Fromage Gruyère SA und Vacherin Fribourgeois SA CHF 10.-/Auto * (Freitag, Samstag, Sonntag)

*Die Steuern werden von der Gastromesse erhoben, um die Park- und Shuttlebus-Verwaltungsgebühren teilweise zu decken. Unternehmen, die ihren Parkplatz zur Verfügung stellen, kassieren keine Beträge vom Veranstalter ein.

Parkplatz am Bahnhof, Zugang Route de la Pâla oder Rue de la Lécheretta max. CHF 10.- (Taste Goûts et Terroirs an der Kasse wählen)

Adresse: Rue de Vevey 136, Bulle/FR



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



Billetterie online

PLANEN SIE IHREN BESUCH

Fahrpläne, Tarife und Ticketing

16

Datum

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 der Biergarten

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

Eintrittspreise

Kinder (*bis 15 Jahren inkl.*)
Erwachsene
AHV, IV, Studierende (ab 16 Jahre)
Tag der Senioren (29.10.)
Dauerkarte
Abend-Eintritt (*ab 21.00 Uhr*)

Online

GRATIS
CHF 16.00
CHF 10.00
CHF 8.00
CHF 48.00
Non disponible

An den Kassen

GRATIS
CHF 18.00
CHF 12.00
CHF 8.00
CHF 50.00
CHF 10.00

Mittwoch, 29. Oktober: Tag der Senioren

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

Prost!

Winzer, die dies wünschen, dürfen ab 20 Uhr oder während der letzten Öffnungszeiten der Messe Wein im Glas verkaufen.

Tiere

Aus hygienischen Gründen haben Hunde keinen Zutritt, ausgenommen Blindenführ- und Assistenzhunde.

Nichtraucher-/Dampfsalon.



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE

PROGRAMM, AUSSTELLER, BISTROS, PLAN...

Mehr darüber?

17

Bistros-Liste



Austeller-Liste



Messeplan



Tagesprogramm





29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MIT DANK AN UNSERE PARTNER

Partner

18

RAIFFEISEN



Medienpartner

lematin.ch

Terre & Nature

Mit der Unterstützung von



**AVEC
BULLE**
CITÉ DE RENCONTRES



LIEBHERR



Vielen Dank an unsere Leistungsträger

Ein grosses Dankeschön an alle Leistungsträger, die mit ihrer Professionalität und Qualitätsarbeit die Durchführung der Messe Goûts & Terroirs in Bulle ermöglichen.



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



MEDIEN

19

Das Presse-Dossier kann als PDF von www.gouts-et-terroirs-media.ch heruntergeladen werden. Unter dieser Adresse werden auch die nächsten Pressemitteilungen erhältlich sein.

Zutritt für Presse

Ihr Presseausweis (oder professionelle Visitenkarte) berechtigt Sie zum freien Eintritt.

Fotos

Eine Auswahl von Bildern der Messe-Ausgabe 2024 steht auf der Flickr-Galerie der Veranstaltung zum Download zur Verfügung. Fotos der Ausgabe 2025 werden während der Veranstaltung hinzugefügt.

Galerie Flickr - www.flickr.com/photos/goutsetterroirs/albums

Lizenzfreie Fotos, Impressum © Goûts et Terroirs – Jessica Genoud (JES) / Alain Wicht (AWI)

Internet

www.gouts-et-terroirs.ch

Soziale Netzwerke (franz.)

www.facebook.com/goutsetterroirs

www.instagram.com/goutsetterroirs

www.tiktok.com/goutsetterroirs

Teilen Sie Ihre Beiträge mit **#gtbulle**

Presse-Termine

- **Mittwoch, 15. Oktober** - Pressekonferenz + Pressedossier: Die Ausgabe 2025 stellt sich vor
- **Montag, 27. Oktober** - Pressemitteilung bei der Eröffnung – T-2
- **Sonntag, 2. November** - Pressemitteilung zum Abschluss der Messe (ungefähr 17.30 Uhr)

Interviews auf Anfrage

Reportagen und Pressternine können auf Anfrage organisiert werden. Wir stehen Ihnen dafür gerne zur Verfügung!



29.10 - 02.11.2025
BULLE | ESPACE GRUYÈRE



PRESSEKONTAKTE

20

Kontakte

Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon

mn.pasquier@gouts-et-terroirs.ch

+41 79 319 89 32

Didier Castella

Président du Salon

didier.castella@fr.ch

+41 79 578 35 22

Französischsprachige Pressesprecherin

Scylla Addiks Santschi

news@gouts-et-terroirs-media.ch

+41 79 204 05 78

Deutschsprachiger Pressesprecher

Daniel A. Santschi

news@gouts-et-terroirs-media.ch

+41 79 447 42 46

Organisationskomitee

Didier Castella	Staatsrat Messepräsident
Marie-Noëlle Pasquier	Espace Gruyère SA Messedirektorin
Elodie Maradan	Fédération patronale et économique Generalsekretärin (ab 01.09.2025)
Pierre-Alain Bapst	Terroir Fribourg Entwicklung
Thierry Sottas	Fédération patronale et économique HR & Finanzen
Yves Grandjean & Micheline Sciboz	Atelier d'architecture A3 Messeplan & Aufbau
David Giller	Espace Gruyère SA Marketing & Kommunikation
Fabien Clerc	Espace Gruyère SA Logistik & Sicherheit
Evelyne Pasquier	Espace Gruyère SA Koch- und Jugendanimationen
Aleksandra Stefanovic	Fédération patronale et économique Projektleiterin

PARTNER



RAIFFEISEN



MEDIENPARTNER



ORGANISATION

