

Pressemitteilung

Bulle, den 29. Oktober 2010

Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten « Goûts et Terroirs » 2010

Ein Wochenende der Genüsse ist angesagt

Die Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten „Goûts et Terroirs“ reiht während des ganzen Wochenendes kulinarische und gastronomische Perlen aneinander: Bis am 1. November werden den authentischen Delikatessen aus den verschiedenen Schweizer Regionen gehuldigt. Über 280 Aussteller, darunter 60 neue, verwöhnen die Gaumen der erwarteten 40'000 Besucher.

Herzlichen Glückwunsch! Gestern gewann Meinrad Perler, mit seinem Weinhaus „Agriloro“ auch dieses Jahr Aussteller hier in Bulle, in Bern am „Grand Prix du Vin Suisse 2010“ die Auszeichnung „Winzer des Jahres“. Der Freiburger Ex-Banker hat das Weinhaus im Jahr 1981 im Mendrisiotto gegründet. Er erntet mit seiner Assemblage „Sottobosco Rosso del Ticino 2008“ zusätzlich die Auszeichnung „Vinissimo“, als bestpunktiertes Wein aus 2715 am Grand-Prix teilnehmenden Weinen.

Ehregäste 2010

Am Sonntag beginnt an der **14. Europameisterschaft der gewerblichen Bäckerei** der Wettkampf für das Schweizer Bäcker-Trio. Franziska Wüthrich, Schönried, Lukas Küng, Wetzikon, und Albert Rüesch, Steinach, treffen an diesem einmaligen Anlass auf ihre europäischen Konkurrenten. Pflicht ist es, zusätzlich zum Vorzeige-Stück zum Thema „Kino“ und einer nationalen Spezialität, mehrere süsse und salzige Backwaren herzustellen. Neben der Schweiz nehmen Frankreich, Kroatien, Italien, Portugal, Dänemark, Holland, Deutschland und Luxemburg an der EM teil.

Parallel dazu absolvieren die Experten und Konsumentenvertreter im Rahmen der **4. Swiss Bakery Trophy** einen Degustationsmarathon bis Sonntagabend, um die insgesamt 1400 Bäckerei- und Konditorei-Spezialitäten aus der ganzen Schweiz zu beurteilen. Daneben läuft noch das Westschweizer und Tessiner **Finale der besten jungen Bäcker-Konditoren**.

Freuen Sie sich auf ein farbenprächtiges Spektakel mit den neun EM-Teilnehmern in der Landes-Bäcker-Tracht, wenn am Montag, **1. November, um 15h00, die Preisverleihungen** der Bäckereiwettbewerbe statt finden.

Im UNO-Jahr der Biodiversität organisiert das Bundesamt für Landwirtschaft die Ausstellung **„Hier wird die Biodiversität kultiviert“**. Mit interaktiven Modulen können sich die Messebesucher zum Thema informieren.

1

Die Gourmet-Arena

Dieses Wochenende und am Montag ist ein Besuch in der Gourmet-Arena Pflicht. Hier schwingen Persönlichkeiten aus Show-Biz, Politik und Gastronomie den Kochlöffel – vor den Augen des Publikums. Pierre-André Ayer, Chef im „Le Pérolles“, Fribourg, wird den Freiburger Traditionskäse Vacherin Fribourgeois AOC auf Haute-Cuisine trimmern und Denis Martin entführt das Publikum in die Welt der Molekularküche.

Süss und salzig: Der 8. Wettbewerb des Schweizer Honigs und der Alpkäse-Degustations-Concours „Jean l’Armailli“ verspricht ein Erlebnis für die Geschmacksnerven.

Sterne- und Punkteparade am 1. November mit Gérard Rabaey

Der Montag wird die Krönung der 30-jährigen Karriere von Gérard Rabaey und exklusiv dem einmaligen Starkoch gewidmet sein. Der Grand Chef im Restaurant Le Pont de Brent (3 Sterne Guide Michelin, 19/20 im Gault Millau) wird mit Freunden und ehemaligen Schülern kulinarische Inspirationen auf die Teller zaubern. Top-Chefs wie Pierre-André Ayer, Alain Bächler, Didier de Courten und Jérôme Manificier freuen sich, mit ihrem ehemaligen Lehrmeister am Herd zu stehen. Dies ist auch eine einmalige Gelegenheit, Gérard Rabaey im gastronomischen Duett mit seinem Nachfolger, Stéphane Décotterd, zu bewundern, bevor er diesem Ende 2010 die Nachfolge im Restaurant Pont de Brent übergibt.

Schweizer Gastromesse für einheimische Spezialitäten « Goûts et Terroirs »

Barbara Pokorny, Pressesprecherin Deutschschweiz

Für mehr Informationen :
www.gouts-et-terroirs.ch
presse@gouts-et-terroirs.ch