

«Käse ist ein Publikumsmagnet»

GOURMESSE Am Wochenende findet im Kongresshaus zum 20. Mal die Gourmesse statt. Vanessa Pua (33) organisiert die Delikatessenmesse und verrät, was man entdecken kann und was ihr Genuss bedeutet.

VON GINGER HEBEL

Tagblatt der Stadt Zürich: Vanessa Pua, die Gourmesse ist die Messe für Geniesser und ambitionierte Hobbyköche. Dieses Jahr findet sie zum 20. Mal statt. Welche Erwartungen haben die rund 10 000 Besucherinnen und Besucher an die Messe?

Vanessa Pua: An der Gourmesse taucht man ein in eine Genusswelt und entdeckt Neuheiten, Trends und über 1000 Delikatessen. Heute interessiert immer mehr Leute die Herkunft der Produkte. Sie möchten sich mit den Produzenten austauschen und erfahren, wie die Produkte hergestellt werden und woher sie kommen. Denn die Erwartungen an Regionalität, Qualität und Handarbeit werden immer höher.



Käse spielt an der Gourmesse eine zentrale Rolle. Vanessa Pua (r.) organisiert die Messe zum ersten Mal. Bilder: PD



Was zeichnet einen Gourmet aus?

Pua: Ich denke, ein Gourmet ist neugierig, er informiert sich aktiv und ist offen, neue Kombinationen auszuprobieren. Wer immer nur dasselbe isst, kann seinen Geschmack nicht weiterentwickeln.

Sie organisieren dieses Jahr die Messe zum ersten Mal. Was darf man als Besucher auf keinen Fall verpassen?

Pua: Wir organisieren am Montag, 13. Oktober, die erste Schweizer Käsefachtagung und wollen diese künftig am Markt etablieren. Die Schweiz ist ein Käseland mit einer unglaublichen

Sortenvielfalt und Tradition. Käse ist ein Publikumsmagnet, und doch existieren grosse Qualitäts- und Geschmacksunterschiede. Dieser Event ist ein bunter Mix aus Diskussionen, Vorträgen und Degustationen für Profis und Käseliebhaber. Zudem präsentieren sich dort innovative Käser, die erklären, wie sie ihren Käse herstellen oder veredeln.

Was bedeutet Genuss für Sie?

Pua: In erster Linie muss man sich Zeit nehmen, um zu geniessen. Mich ziehen Gerüche magisch an, darum mag ich intensive, edle Ge-

würze. Sie geben einem Gericht das gewisse Etwas und sorgen für Spannung. Gutes Fleisch ist für mich ein besonderer Genuss. In Südafrika habe ich Straussenfleisch schätzen gelernt, ich mag aber auch Rindfleisch und bin ein grosser Lammfleischfan.

180 Aussteller präsentieren sich an der Gourmesse. Wie behält man das Überblick?

Pua: Am besten lässt man sich treiben. Meistens bleibt man ohnehin dort stehen, wo einem die Menschen hinter dem Stand sympathisch sind. Die Gourmesse bietet die Möglich-

keit, neue oder noch unbekannt Produkte kennen zu lernen; bulgarische Weine, vegane Cookies oder besondere Öle und Gewürze. Und wer noch nie eine Auster probiert hat, der bekommt hier die Gelegenheit. Man muss probieren, um zu wissen, was einem schmeckt! ■

Wann und wo: 10. bis 13. Oktober im Kongresshaus. Öffnungszeiten: Freitag: 12 bis 22 Uhr. Samstag: 11 bis 21 Uhr. Sonntag/Montag: 11 bis 20 Uhr.

1. Schweizer Käsetagung: Montag, 13. Oktober, 12.30 Uhr bis 17.30 Uhr. Halbpriesticket für 10 Fr. statt 20 Fr. ausdrucken unter: www.gourmesse.ch/tagblatt

Erstmals in Zürich: Pop-up-Stores im Designhotel

Modeinteressierte und Modeschaffende aufgepasst: Dieses Wochenende, vom 10. bis 12. Oktober, geht erstmals der Event Fashionhotel über die Bühne. Dabei wird das 25hours-Hotel Zürich West an der Pfingstweidstrasse 102 zu einem Modehaus mit rund 50 Boutiquen. Die Lobby wird zum Dreh- und Angelpunkt mit Lounges, Bars, DJ und Modeschauen, die Hotelzimmer der einzelnen Stockwerke verwandeln sich in Pop-up-Stores mit etablierten Brands, kreativen Jungdesignern und Ausstellern aus den Bereichen

Fashion, Beauty und Accessoires. In den Badezimmern entstehen die Umkleidekabinen.

Vertreten sind zahlreiche Labels wie 4colored, Aja, Atelier Coquet, Aziza Zina, MW – Manuela Wellauer, Myracle – the Boutique oder Stand Black Nude. Man kann alles probieren und natürlich auch direkt kaufen.

Tickets kosten 22 Franken und sind erhältlich unter www.fashionhotel.ch



Mode und Beauty im Fashionhotel: Maiuki (l.) und MW – Manuela Wellauer.

Bilder:PD