

## **Gourmesse 2015 – Spitzenköche und Delikatessen hautnah**

**Vom 9. bis 12. Oktober findet die 21. Gourmesse statt. Neben über 1000 Spezialitäten sorgt ein vielfältiges Programm für jede Menge Abwechslung.**

Es ist ein einziges Fest der Sinne: An der Gourmesse zeigen regionale Produzenten, eingefleischte Delikatessenhändler, findige Gastronomen und junge Food-Innovatoren ihre Spezialitäten. Die 21. Ausgabe der traditionsreichen Messe vereint vom 9. bis 12. Oktober über 1000 Delikatessen von mehr als 170 Ausstellern unter dem Dach des Zürcher Kongresshauses. Entsprechend gross ist der Produktmix, der von A wie Appenzeller Biber bis Z wie Zuger Kirschtorte reicht und sowohl Beliebttes wie auch Überraschendes umfasst: Rohkostschokolade, vegane Bohnenpasta, mexikanische Salsa, argentinische Empanadas, französische Gänseleberpastete, griechische Feigensalami, traditioneller Wurstspezialitäten oder typisch italienische Antipasti. Um nur einige Beispiele zu nennen.

### **Showküche: Spitzenköche hautnah erleben**

Doch damit nicht genug. Auch dieses Jahr steht in der Showküche eine illustre Schar Schweizer Spitzenköche auf der Bühne. Mit von der Partie sind Bernadette Lisibach («Köchin des Jahres 2015» von Gault&Millau), Romana Zumbühl (Siegerin von «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2013»), sowie mit Christian Kuchler, Dennis Pucher und Fabian Spiquel drei der grössten jungen Talente der nationalen Gastroszene. Der mit 18 Gault-Millau-Punkten dotierte Spitzenkoch Rico Zandonella zeigt in einem Workshop, worauf es beim Genuss und bei der Zubereitung von Krustentieren ankommt.

### **Sonderschau I.: Vegan im Fokus**

Erstmals findet im Rahmen der Gourmesse eine durchgehende Sonderschau zum Thema Veganismus statt, welche von der Veganen Gesellschaft Schweiz unterstützt wird. Dabei gehts nicht etwa darum, den Besuchern eine dogmatische Lebensweise oder Weltanschauung aufzuzwingen, sondern vielmehr um den Aspekt der Nachhaltigkeit und Genuss sowie darum, kulinarisch spannende Alternativen ohne tierische Produkte aufzuzeigen. Neben veganer Schokolade und Glace gibt es auch Vromages von Gourvegi, hergestellt aus Cashews, mehrere Wochen natürlich gereift, in Rohkostqualität, zu entdecken. Einen äusserst geschmackvollen und verblüffend klassisch schmeckenden veganen Käse. Insgesamt 13 neue, vegane Aussteller unterstreichen an der Messe, dass vegane Kost trendy und genussvoll ist.

### **Sonderschau II.: Süsse Versuchung**

Ein Höhepunkt der diesjährigen Gourmesse verspricht die Sonderschau Schokolade zu werden. Sie findet am Sonntag, 11. Oktober statt, ist allerlei süssen Sünden gewidmet und garantiert dank Kakao und Kalorien gute Laune und Genuss. Ob Mohrenköpfe, Hüppen, Truffles, Pralinen oder zartschmelzende Tafelschokolade: Neun Schweizer Schokoladenkünstler und Confiseure präsentieren im Rahmen der Sonderschau ihre Kreationen.

### **Fachtagung: Wohin gehts?**

«Vegan», «Paläo», «Raw Cooking», «Nose to Tail», «Foodwaste»: Welche Bedeutung haben diese Begriffe für den Kulinarikprofi der Zukunft? Wie setzt man die wegweisenden Kochstile kreativ um? Und welche Rolle spielt die Verwertung aller Teile von Tier und Pflanze beziehungsweise das Thema Essensreste? Diesen und weiteren Fragen widmen sich am Montag, 12. Oktober an der fünften Fachtagung unter der Leitung von Sensoriker Patrick Zbinden zehn Experten. Die Veranstaltung richtet sich an wissbegierige Gastronomen sowie interessierte Geniesser.

### **Informationen**

Was – Gourmesse 2105

Wo – Kongresshaus Zürich

Wann – 9. bis 12. Oktober 2015

Öffnungszeiten – Freitag: 12–22 Uhr, Samstag: 11–21 Uhr, Sonntag/Montag: 11–20 Uhr

Veranstalter – Edition Salz&Pfeffer AG

Bildmaterial – gern, auf Anfrage

Medienkontakt – Vanessa Pua / +41 (0)44 360 20 88 / [vpua@salz-pfeffer.ch](mailto:vpua@salz-pfeffer.ch)

Weiterführende Infos – [www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)