

Gourmesse 2018 - Genuss. Austausch. Inspiration.

Foodies, Spitzenköche, Gourmets und Geniesser lassen sich seit 24 Jahren an der Gourmesse von neuen Produkten inspirieren, tauschen sich mit Herstellern und Gleichgesinnten aus und geniessen kulinarische Erlebnismomente bei gut 160 Ausstellern und auf der Gourmesse Genussbühne. Von Donnerstag-Samstag, 13.-16. September findet die Genussmesse Gourmesse in der Halle 622 in Zürich-Oerlikon statt.

Wer glaubt, die kulinarische Welt sei längst entdeckt, wird an der Gourmesse 2018 seine Geschmacksknospen erneut aktivieren: Jamie Oliver schaffte Anfang dieses Jahres einen Hype um die pikante kalabrische 'Nduja, die er auf der Pizza und zu Pasta verwendet; an der Gourmesse sind deren Produzent und Importeur anwesend. Dass japanisches Wagyu nicht nur aus der Kobe-Region stammen muss, zeigt Umaiwagyu. Sensoriker Patrick Zbinden lüftet zusammen mit Agaven-Aficionado Armando Archundia das Geheimnis um das Trendgetränk Mezcal. Besonders spannend für Familien ist der Prozess der Schokoladenherstellung, welcher stündlich erklärt wird – Besucher können eigene Tafeln giessen und es werden spezielle Workshops für Kinder durchgeführt.

Michelin-Sterne Foodtruck trifft auf historischen RHB-Speisewagen

Zwei Schweizer Highlights gesellen sich zu den zahlreichen internationalen Foodtrucks im Aussenbereich der Gourmesse, der abends jeweils bis 22:00 Uhr geöffnet ist: Im historischen Gourmino RHB-Speisewagen werden auserlesene Bündner Spezialitäten von Capuns bis zur Bündner Nusstorte serviert. Sternekoch Christian Kuchler vom Schäfli Wigoltingen bringt mit seinem «Black Sheep» Foodtruck Streetfood auf das Level von 2 Michelin-Sternen und 18 Gault Millau Punkten.

Fermentationstechniken, Hanf und gemetzgetes Gemüse

Am Freitag, 14. September ist «Leaf to Root» Gemüse-Expertin Esther Kern mit Gästen auf der Genussbühne zu erleben. Im Crashkurs können die Grundlagen der Küche mit Gemüseteilen erlernt werden, die in den meisten Haushalten nicht verwendet werden. Hanf vom Tee bis zum Ravioli kochen und geniessen lernen stehen an diesem Nachmittag ebenso auf dem Programm wie eine Gemüsemetzgete und ausgefeilte Fermentationstechniken von Gemüse Second Cuts. Kostenlose Plätze können via Ticketino oder auf gourmesse.ch reserviert werden.

Genussbühne mit einer kulinarischen Reise um die Welt

In neuer Grösse und einem eigenen Saal erstrahlt die Gourmesse Genussbühne. Zu den internationalen Highlights zählen die karibisch-scharfe Küche, indischer Streetfood, ein Pitabrot- und Humus-Workshop und die italienische Tastingshow «True Italian Taste» zum Mitdegustieren und Mitraten: Welches sind original-italienische Produkte? Welches die internationalen Imitate? Kostenlose Plätze können via Ticketino oder auf gourmesse.ch reserviert werden.

Die Gourmesse empfiehlt die Anreise mit dem öffentlichen Verkehr via Bahnhof Oerlikon und den Erwerb von Tickets über die Kanäle von Ticketino und über www.gourmesse.ch.

Gourmesse 2018

Do. 13. bis So 16. September 2018

Halle 622, Zürich-Oerlikon

www.gourmesse.ch

www.facebook.com/gourmesse

www.instagram.com/gourmesse

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Samstag: 12:00 - 21:00 Uhr

Sonntag: 11:00 - 18:00 Uhr

Aussenbereich mit Food Trucks:

Von Do bis Sa bis 22:00 Uhr geöffnet.

Tickets

Tickets gibt es online bei Ticketino und auf gourmesse.ch