

Das perfekte Pairing - 25 Jahre Gourmesse

Foodies, Spitzenköche, Weinliebhaber und Geniesser lassen sich zum 25. Jubiläum der Gourmesse von neuen Produkten inspirieren und geniessen kulinarische Erlebnismomente. Gefeiert wird das Jubiläum u.a. mit Gin-Brennen, einem Zürichsee-Weinpavillon, einer Kaffee-Sonderschau, Schokoladeherstellung, High-End Streetfood und gut 200 Produzenten aus der Schweiz und aller Welt.

Highlights von Zürichsee-Winzern, aus Kleinmanufakturen und Familienbetrieben

Hochwertiger Genuss entsteht oft in kleinen Manufakturen. 15 Zürichsee-Winzer zeigen an der Gourmesse mit gut 100 verschiedenen Weinen, wie ihr Traditionshandwerk sich derzeit entwickelt. Schweizer Wagyu der Familie Lang, Luzerner Safran, getrocknete Beeren der Südfinnin Eva und die Bouillabaisse des Sauciers des «Gustav» zählen zu den weiteren Highlights. Zehn High-End Street Food Anbieter setzen u.a. mit der ersten Egli-Bratwurst neue Massstäbe.

Sinnesreise in die Welt der Botanicals

Die Matte Brennerei aus Bern, die sich u.a. für den niedrig-prozentigen Schlehen-Likör «Sloe Gin» verantwortlich zeigen, laden während der Gourmesse täglich zu Gin-Workshops und Degustationen. Zum sinnlichen Genuss gehört auch das tiefere Verständnis über die Herstellung, Zutaten und die Entstehung dieser fantastischen Spirituose.

Kaffeekultur auf 200 Quadratmetern

Die Kaffeekultur ist facettenreich und gewinnt durch neue Kaffee-Innovationen eine einmalige Dynamik. Worauf kommt es beim Kaffee an? Welche Qualitätsmerkmale gibt es und worauf ist bei der Bohne, der Röstung und der Zubereitung zu achten? In unserer Kaffeewelt finden Sie vom Mikroröster über verschiedenste Kaffeehändler bis zu Hersteller von hochkarätigen Kaffeemaschinen alles, was den Kaffeekenner begeistert, inkl. Barista-Shows und Degustationen.

Die Gourmesse findet Donnerstag-Samstag, 12.-15. September in der Halle 622 in Zürich-Oerlikon statt. Tickets werden keine benötigt. Der Eintritt ist im Jubiläumsjahr kostenlos.

www.gourmesse.ch