

DIE MESSE FÜR GENIESSER



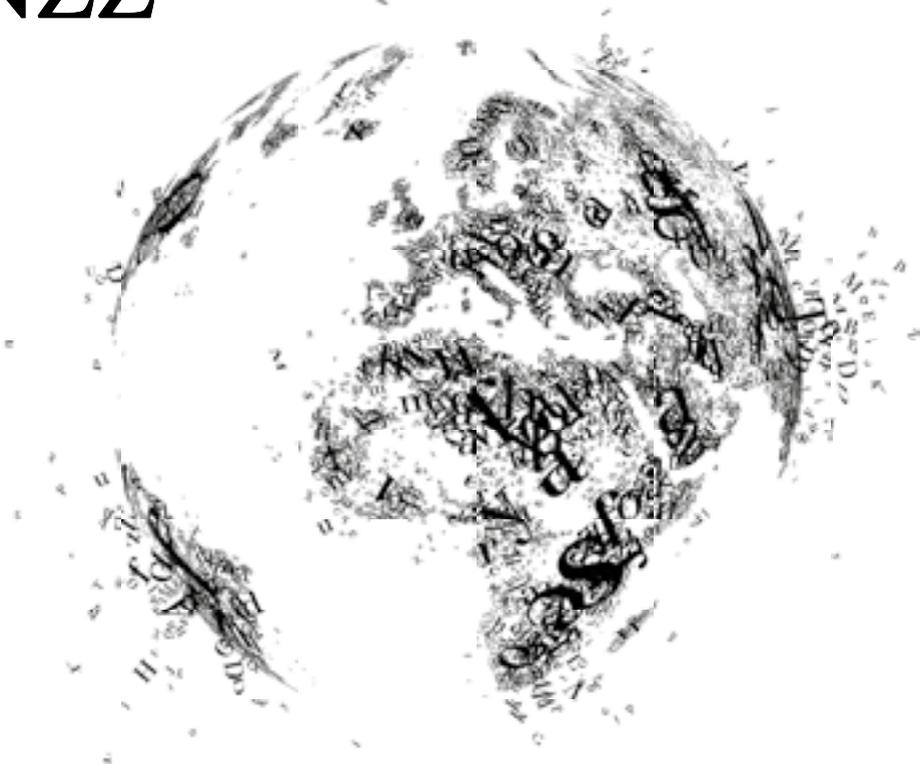
**7. – 10.
OKTOBER**

KONGRESSHAUS
ZÜRICH

gourmesse
2016

Salt & Pfeffer

gourmesse.ch



Mehr Weltgeschehen.

Die «Neue Zürcher Zeitung» und die «NZZ am Sonntag» bieten Ihnen Orientierung zum Weltgeschehen und informieren Sie umfassend auf höchstem Niveau. Unser Digitalabo für Smartphone, Tablet und Computer beinhaltet ausserdem den Zugriff auf alle Beilagen sowie die freie Nutzung von NZZ.ch.

**Digitales Probeabo bestellen:
4 Wochen für 25 Franken**

nzz.ch/digital1 oder SMS an Nr. 5555
mit: NZZDIGITAL1, Namen, Adresse
und E-Mail (20 Rp./SMS)



Hunger auf mehr

Mamma mia Vanessa, wie Du abgenommen hast! Hast du einen Trick?

Ja. Ich habe ein Kind auf die Welt gebracht.

Oh, Glückwunsch!

Danke. Solltest du auch mal probieren.

Naja. Ich bringe lieber jedes Jahr eine Gourmesse auf die Welt.

.....? Du?

Ich meine natürlich wir. Tobias Zihlmann, ein Jungunternehmer der dich in deiner Baby-Pause vertreten hat, zusammen mit dir und mir.

Kurve grad noch gekriegt mein Lieber. Hör mal, ich war im Mutterschaftsurlaub – was gibt's Neues an der Gourmesse?

Die Showküche ist keine Show mehr, sondern eine Informationsplattform.

Back to the roots.

Genau. Uns interessieren nicht Sterne, sondern Handwerk. Aber nächstes Jahr wird sich vieles ändern.

Will heissen?

Wir zügeln. Ab 2017 sind wir in Oerlikon. 1000 Delikatessen, 1000 neue Ideen und Aspekte. Ökologie, Innovation, neue Medien...

Oha. Du gehst schwanger.

Und wie. Schaukeln wir das Kind gemeinsam? Du und ich und Tobias?

Immer. Aber lass uns erst die Gourmesse 2016 geniessen. Junge Mütter haben Hunger.

Prima Idee. Sagte ich dir schon, dass du ganz toll aussiehst, Vanessa?
Schlingel.

Willkommen an der Gourmesse!



Stefan Schramm

Stefan Schramm
Geschäftsführer



Vanessa Pua

Vanessa Pua
Projektleiterin Gourmesse



Tobias Zihlmann

Tobias Zihlmann
Stv. Projektleiter 2016

Inhalt

Highlights

Taucherli **2**

Veru **3**

Veeconomy **6**

Sato **8**

Beers'n'More **9**

Zu entdecken

Achtung, fertig, Vegan! **4**

Käsefachtagung **22**

Olio **24**

Go Italy **26**

Ausstellermarktplatz **29**

Showküche

Freitag **10**

Samstag **12**

Sonntag **14**

Montag **16**

Rund um die Messe

Kinderprogramm **21**

Hallenpläne **38**

Ausstellerverzeichnis **40**

Vorschau 2017 **47**

Info Messe **48**

Medienpartner

Neue Zürcher Zeitung

Sale & Pflüger





Züri-Schokolade

K03

Ob am Stängel oder als Tafel, Taucherli entstehen in einem Hinterhof an der Limmatstrasse in Zürich. Und zwar von Hand, einmal abgesehen von der Conchiermaschine, die automatisch rührt und der Schokolade ihren zarten Schmelz verleiht. Jede einzelne Tafel wird manuell gegossen und einzeln eingepackt.

Zur Auswahl stehen etwa die Tafel-Varianten «La Donna» mit ebenfalls von Hand kandierten Rosenblättern, die «Petazeta» mit Knallpulver sowie die Schokolade mit geröstetem Raps. Für die Veganer hält Taucherli «Chili» und «Schwarz» bereit, überzeugend sind aber auch «Milchschokolade», die Männer-schokolade «Rustica» mit Malz und Gerste sowie natürlich der Bestseller «Gold», der den Geniesser in die Kindheit zurückversetzt.

Weil sie dem Brand ursprünglich seinen Namen gegeben haben, seien die Taucherlis an dieser Stelle ebenfalls erwähnt: Die kleinen Schokoladen-Cubs werden in Milch zu einer «heissen Schokki» gerührt.

taucherli.com



Veru - Neue Eiszeit

K37

Veru, das neue Eis, ist mit seiner eckigen Form definitiv ein Blickfang. Es ist allerdings kein gewöhnliches Glace, im Gegenteil. Bei Veru ist alles anders – eine Revolution am Stiel sozusagen. Es enthält sehr wenige Kalorien, sowie weder künstlichen Aroma- oder Farbstoffe noch Emulgatoren, und überrascht dank eines einzigartigen neuen Herstellungsverfahrens mit einer Geschmacksexplosion erster Güte.

Nebst den Geschmacksvarianten Cassis, Mandarine Basilie und Choco verführen die Veru «Night-Varianten» «Mojito» und «Gin Basil» als Cocktail am Stiel mit 10 Prozent Alkohol zum eiskalten Genuss.

Die neue Eiskreation wird am Stand K37 als Lollipops auf dem Kältegrill live zubereitet.

veru.de

VEGANE SONDESSCHAU

Achtung, fertig, vegan!



Neugierig auf neue kulinarische Entdeckungen? Die vegane Sondershow bietet kreative und gesunde Genüsse, die jedem Feinschmecker das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen und die garantiert frei von tierischen Erzeugnissen sind. Mehr noch: sie bietet Inspiration für neue Akzente in der Küche.

Als Interessensverband nimmt die Vegane Gesellschaft Schweiz die Besucher mit auf eine kulinarische Reise und zeigt, wie sich ein Speiseplan mit ausschliesslich veganen Lebensmitteln attraktiv gestalten lässt. Der Verband ist zudem ein Garant dafür, dass alle präsentierten Produkte höchsten Ansprüchen genügen und bietet allen am veganen Genuss interessierten Personen eine kompetente Anlaufstelle.

Gartensaal G10

Sponsoren:



Ideen für die vegane Ernährung

G10a

Veeconomy AG steht für die Vermarktung und Verbreitung rein pflanzlicher Produkte, die möglichst biologisch und nachhaltig angebaut und produziert werden. Dank eines internationalen Netzwerks zu Produzenten, Detailhändlern und Gastronomen verfügt das Unternehmen über umfangreiches Wissen hinsichtlich neuer Produkte, Trends und Ideen und vertritt Marken wie beispielsweise «Rebel Kitchen», «COYO», «Kloster Kitchen», «SeiCha», «LoveRaw» oder «Primrose's Kitchen».

An der Gourmesse 2016 präsentiert Veeconomy neue Ideen aus dem Bereich der veganen Ernährung. Hierzu gehört unter anderem auch «UNMEAT - The vegan butcher», ein einzigartiges Konzept mit aussergewöhnlichen veganen Produkten.

veeconomy.com



Marktplatz Vegan



Vegane Linie

Karma überrascht mit einem grossen Sortiment an vegetarischen Gerichten aus aller Welt. Eine Vielzahl der Produkte sind zudem vegan – von fertigen Menüs über Salate und Sandwiches bis hin zu Snacks, Aufstrichen sowie eine breite Auswahl an Tofu. Ein Genuss für Veganer sowie all jene, die einfach mal etwas Neues ausprobieren möchten.

coop.ch/karma
G10b



Kraftsaft

Heylife macht es einfach, gesund zu leben: es bietet frische und inspirierende Produkte an, die dem Körper gut tun. Die kaltgepressten Säfte aus bestem rohen Gemüse und Früchten verhelfen zu einem gesünderen Leben voller Energie. Alle Produkte sind naturbelassen, pur und wurden nie erhitzt.

heylife.ch
G10g



Auferstanden

Seit 1938 produziert die Mineralquelle Eglisau das beliebte Vivi Kola. Als Hauptsponsor der Tour de Suisse wurde das Getränk schnell zum Schweizer Kassenschlager. Später jedoch wurde die Marke durch die globale Konkurrenz arg in Mitleidenschaft gezogen und 1986 schliesslich vom Markt verdrängt - Bis sich 2010 ein junges, engagiertes Team zusammenraufte und Vivi Kola wieder zum Leben erweckte. Viva Vivi Kola!

vivikola.ch
G10f



Geballte Sprossenkraft

Sprossen schmecken hervorragend, sind gesund und verleihen Vitalität, davon ist Marco Vonmoos überzeugt. Der gelernte Bio-Landwirt hat ein System aus hochwertigen Materialien entwickelt, mit dem er und seine Kunden zu Hause über 20 verschiedene Samen zum Keimen bringt. Er führt nicht nur die bekannten Kresse- oder Mungosprossen sondern auch ungewöhnliche wie etwa Brokkoli-, Mariendistel- oder Rotklee sprossen, alle jeweils in Bioqualität.

sprossensamen.ch
G10h



Für vegetarische Weltreisen.



Für mich und dich.



Zu Gast in Japan

K13

«Slow living» – beruhigt leben. Nach diesem Grundsatz gestaltet Sato, das Unternehmen für japanische Wohn- und Lebenskultur, sein Angebot. Zudem ist Sato Importeur von ausgewählten, hochwertigen Sake und weiteren Köstlichkeiten, die im Geschäft an der Ausstellungsstrasse in Zürich zur Degustation bereitstehen und heuer erstmals auch an der Gourmesse gereicht werden. Die Gourmesse-Besucher sind eingeladen, die faszinierende Welt Japans zu erkunden und nebst edlem Sake auch den süssen Pflaumenwein oder den hippen Partydrink Yuzu-Shu zu verkosten. Passend dazu führt Sato hochwertige Sake-Schälchen und Kännchen aus Keramik oder Glas im Sortiment sowie die natürlichen Nebenprodukte aus der Sakeproduktion wie etwa Körpercrème, Douche- und Handseife. Diese werden ebenfalls direkt und exklusiv aus Japan importiert.

sato.ch



Craft-Bier-Revolution

K43

Beers'n'More steht für die Leidenschaft für frische, aromatische Biere. Und dafür, dass diese entdeckt, verkostet, und natürlich getrunken werden – eine Aufgabe, die das Beers'n'More-Team ernst nimmt und es in der ganzen Welt herumkommen lässt. An der Gourmesse präsentiert die Crew einige hervorragende wie überraschende Entdeckungen. Begleitet werden die Kenner von einigen ausgewählten Schweizer Brauern, die den Besuchern ihre Kreationen präsentieren und Spannendes über ihre Arbeit erzählen. Wer die neue Craft-Bier-Revolution nicht verpassen will, ist hier richtig!

beersnmore.com



FREITAG, 7. OKTOBER

Salz&Pfeffer-Showküche

**13 – 14 UHR****Giuseppe Jannotti**

Restaurant Kresios, Telese Terme, Italien

kresios.it**CHF 45.-** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Das Kochen wurde Giuseppe Jannotti in die Wiege gelegt. Der studierte Informatiker machte seine Leidenschaft zum Beruf und eröffnete das Restaurant Kresios in einem Haus in Telese Terme, das bereits seit Generationen seiner Familie gehört. 2013 wurde seine Küche mit einem Guide-Michelin-Stern ausgezeichnet. Seinen Kochstil umschreibt Jannotti mit «spontan», «mutig» und «lustig». Er mag das Experimentieren mit neuen Techniken und ungewöhnlichen Zutaten. Man darf gespannt sein!

**15 – 16 UHR****Diana Krauss**

Foodstylistin und Showköchin

dianakrauss.ch**CHF 35.-** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Diana Krauss ist freischaffende Foodstylistin, Gourmet- sowie Showköchin und lässt bei ihrer Arbeit ihr Knowhow als Ernährungsberaterin einfließen. Für das Festival «Food Zurich» im September erschuf sie zusammen mit dem Fotografen Daniel Preprotnik Kunstwerke rund um die Verschwendung von Lebensmitteln. Das Thema greift Krauss auf der Gourmesse-Showbühne auf und zeigt, wie sich Abfälle in der Küche vermeiden, sich Reste kulinarisch verwerten lassen und wie man Fisch in Zeiten der Überfischung trotzdem mit gutem Gewissen geniessen kann.

Sponsoren:

**17 – 18 UHR****Thomas Walz**

Küchenchef Hotel Guarda Val, Sporz, Lenzerheide

guardaval.ch**CHF 35.-** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Seine Spuren hat er unter anderem im Restaurant zum Wiesengrund in Uetikon am See und im «Clouds» in Zürich abverdient. Nun bekocht Thomas Walz seine Gäste in den bündner Bergen im Maiensäss-Gourmet-Restaurant Guarda Val, das mit 16 Punkten von Gault&Millau ausgezeichnet ist. Der Küchenchef bringt vorwiegend heimische Produkte auf den Teller und ergänzt sie mit modernen Komponenten. Auf der Bühne zeigt er, wie die perfekte Mischung aus «heimatlich Urigem» und «modernem Jugendlichem» gelingt.

**19 – 20 UHR****Turi Thoma**

Wirtschaft zur Burg, Meilen

wirtschaftzurburg.ch**CHF 35.-** zwei Gänge, exklusiv Getränke, und **CHF 20.-** Weinbegleitung von Cécile Schwarzenbach.

Zürichsee Schwalen-Ceviche, Zürichsee Hechtfilets auf Vanille Fenchel und Meilemer Blütenhonig Parfaitglace – der Küchenchef Turi Thoma setzt auf frische und regionale Zutaten und ist bekannt für seine aromareiche, herzhaft-küchliche Küche mit klarer Handschrift. In der Showküche steht der Zürichsee-Fisch ebenfalls im Zentrum, Unterstützung erhalten Turi und Marianne Thoma auf der Bühne zudem von der Fischersfrau Monika Grieser und Cécile Schwarzenbach vom Weinbau Schwarzenbach in Meilen.



PASSUGGER Sibling

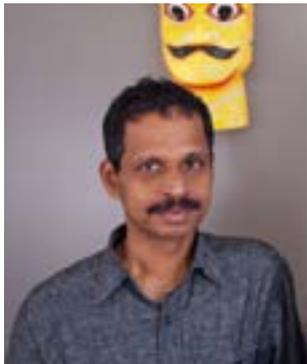


SAMSTAG, 8. OKTOBER

Salz & Pfeffer-Showküche

**12 – 13 UHR****Pascal Haag**Freischaffender Koch und Rezeptentwickler, Zürich
pascalhaag.ch**CHF 35.–** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Er hat sich der vegetarischen und veganen Küche verschrieben. Pascal Haag experimentiert leidenschaftlich mit Gemüse, schult Küchenchefs in dessen Zubereitung und kreiert Rezepte, die ganz ohne Fleischersatz auskommen. Im Kochbuch «Leaf to Root» widmet sich der Rezeptautor insbesondere jenen Gemüseteilen, die sonst oft im Abfall landen. Ein Thema, das in der Showküche für neue Erkenntnisse sorgen wird. Zudem verrät Haag Spannendes über den Umgang mit Gewürzen.

**14 – 15 UHR****Madhu Padmanabhan**Malabar Restaurant, Zürich-Oerlikon
malabar-restaurant.ch**CHF 35.–** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Mit seiner südindischen, von Gewürzen geprägten Küche begeistert Madhu Padmanabhan seine Gäste. Der Küchenchef, der ursprünglich aus Kerala kommt, interpretiert traditionelle, authentische Gerichte neu und verwendet wenn möglich Produkte aus der Schweiz. In der Showküche bereitet er vegane Gerichte zu und zeigt zusammen mit seiner Frau und Chef de Service Andrea Ries, wie man feine Gewürzmischungen ganz einfach selber herstellt.

Sponsoren:

**16 – 17.30 UHR****Raphael Lüthy**Hotel Swiss, Kreuzlingen
hotelswiss.info**CHF 35.–** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Die vegane Küche kommt durchaus auch ohne Industrieprodukte aus. Wie das geht und wie man ein raffiniertes und hochwertiges Gericht ohne Lebensmittel tierischen Ursprungs zaubert, zeigt Raphael Lüthy, Koch und Pächter des vegan geführten Hotels Swiss in Kreuzlingen. Er ist zudem Autor des Buches «Vegan Gesund» und kennt sich mit der veganen Ernährungsweise aus. Lüthy zeigt, wie man Gemüse und andere pflanzliche Lebensmittel gekonnt zubereitet und kombiniert.

**18 – 19 UHR****Carlo Bernasconi**Osteria Candosin, Zürich
osteriacandosin.ch**CHF 35.–** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Carlo Bernasconi zelebriert in der «Osteria Candosin» eine rein vegetarische, italienische Küche und bereitet ein täglich wechselndes Menü aus sonnenverwöhntem Gemüse aus Apulien und anderen Regionen Italiens zu. Der ehemalige Journalist und erfolgreiche Autor des Buches «La Cucina Verde» schöpft seine Ideen aus einem reichen Fundus der südländischen Gemüseküche. Auf der Bühne lädt er zu einer kulinarischen Reise von Nord- nach Süditalien ein – mit entsprechenden Degustationshäppchen und Erläuterungen zu Küche und Kultur.



PASSUGGER SIBLER



SONNTAG, 9. OKTOBER

Salz & Pfeffer-Showküche

**12 – 13 UHR****Elif Oskan**

Miss Marshall, Zürich

missmarshall.ch**CHF 35.–** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Ihr Beruf führte die gelernte Köchin unter anderem ins «Mesa» zu Markus Lindner und als Chef de Partie ins Restaurant The Fat Duck in Bray, London bevor sich Elif Oskan zusammen mit Markus Stöckle und Miguel Ledesma als «Miss Marshall» selbstständig machte. Das Dessert ist ihre Passion, Experimente ihre Leidenschaft. Den Gästen serviert Oskan in der Showküche ein mehrgängiges Dessert-Menü mit gut durchdachter Dramaturgie, süsser sowie salziger Komponente und sogar mit Bergkartoffeln.

**14 – 15 UHR****Vreni Giger**

Sorell Hotel Rigiblick

sorellhotels.com/de/rigiblick/**CHF 35.–** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Nach 20 Jahren im «Jägerhof» St. Gallen zog Vreni Giger, die 2003 zur ersten «Köchin des Jahres» gewählt wurde, nach Zürich und sorgt seit September für das Wohl der Gäste im Zürcher Hotel Rigiblick mit dem Restaurant Spice und dem Bistro Quadrino. Sie ist bekannt für ihre saisonale Frischmarktküche mit regionalen Produkten. Die herzliche Gastgeberin bezieht die Milch direkt beim Bauern, setzt auf Fische aus dem Zürichsee und verwendet möglichst alle Teile vom Tier – nicht nur das Edelstück.

Sponsoren:

**16 – 17.30 UHR****Rebecca Clopath**

Naturköchin, Lohn GR

rebecca-clopath.ch**CHF 60.–** drei Gänge, exklusiv Getränke

Die ehemalige Küchenchefin bei Stefan Wiesner, Pionier der avantgardistischen Naturküche, geht neue Wege. Sie absolviert die Bäuerinnen-Ausbildung im Berner Oberland und will dereinst den Bio-Hof der Eltern übernehmen. Am Herd steht Rebecca Clopath immer noch, etwa an Anlässen oder im elterlichen «Kafi Fortuna» in Lohn, wo sie ihren eigenen, naturnahen Kochstil entwickelt. Auf der Bühne zeigt sie, wie sie lokale Produkte verarbeitet, komponiert und auf handgetöpften Tellern von Daniela Canova anrichtet.

**18 – 19 UHR****Meret Bissegger**

Casa Merogusto, Malvaglia

meretbissegger.ch**CHF 35.–** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Aromatische Kräuter, Wildpflanzen, urtümliche Produkte und saisonales Bio-Gemüse prägen die Küche und die Leidenschaft von Meret Bissegger. Sie bekocht und schult ihre Gäste in ihrer Villa im Blenio-Tal, präsentiert ihnen einen breiten Fächer an saisonalen Geschmücken, Texturen und Farben und verwöhnt sie mit ihrer Naturküche. Ihre aromatischen Kräuter und Öle bringt Bissegger auch nach Zürich mit, sowie spannende Kürbissorten, um sie zu feinen Herbstgerichten zu verarbeiten.



PASSUGGER Sibling



MONTAG, 10. OKTOBER

Salz & Pfeffer-Showküche

**12 – 13 UHR****Nenad Mlinarevic**Restaurant Focus, Park Hotel Vitznau
parkhotel-vitznau.ch**CHF 35.-** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Gault-Millau-Koch des Jahres 2016, 18 Gault-Millau-Punkte und zwei Sterne von Guide-Michelin – Nenad Mlinarevic sorgt mit seinem Kochstil für Furore und setzt konsequent auf hochwertige Lebensmittel aus der Schweiz. Auf die Showbühne begleitet ihn Patrick Marxer von «DasPure», seines Zeichens Räucher-Fachmann und Pionier mit Passion für ausgewählte ökologische Delikatessen. Das Duo arbeitet seit zwei Jahren zusammen, beschreitet kulinarisch völlig neue Wege und hält auf der Showbühne aromareiche Überraschungen bereit.

**14 – 15 UHR****Akio Tsurumi**Restaurant Usagiyama, Hotel Ryokan Hasenberg,
Widen AGhotel-hasenberg.ch**CHF 45.-** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Das japanische Gourmetrestaurant Usagiyama im Hotel Ryokan Hasenberg in Widen ist für seine authentischen Kaiseki-Menüs mit einem Stern von Guide Michelin sowie 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Highlights dieser Küche sind insbesondere der geschmackliche Tiefgang, die Texturen sowie die wohlgedachte Dramaturgie der Menüabfolge. Der Chefkoch Akio Tsurumi gewährt auf der Bühne einen exklusiven Einblick in die Kaiseki-Küche, deren Philosophie sowie in die japanische Schneidekunst Katsuramuki.

Sponsoren:

**16 – 17.30 UHR****Markus Burkhard**Restaurant Jakob Rapperswil
jakob-rapperswil.ch**CHF 35.-** zwei Gänge, exklusiv Getränke

Wenn Gastgeberin Flavia Hiestand im «Jakob» an den Tisch tritt, reicht sie nicht die Karte, sondern sucht das Gespräch. Der Gast wählt bis zu sieben Gänge aus – und lässt sich überraschen von der feinen Handschrift des Küchenchefs Markus Burkhard. Er stellt das Produkt bei seiner Arbeit ins Zentrum und kauft nicht beim Grossverteiler ein sondern direkt beim Bauern. Einige seiner Produzenten begleiten Burkhard auch an die Gourmesse und bringen ihre Köstlichkeiten vom Feld oder See gleich mit.

**18 – 19 UHR****Valentin Diem**Pop-up-Koch, ValeFritz GmbH
valefritz.ch**CHF 35.-** zwei Gänge, exklusiv Getränke.

Valentin Diem stellt seine Kochkünste in Zürcher Pop-up-Restaurants unter Beweis, etwa in den diesjährigen «Wood Food» oder «Soi Thai» sowie an Workshops. Dabei geht er neue Wege und kulinarische Abenteuer ein, befasst sich intensiv mit diversen Zubereitungsarten, ungewöhnlichen Ingredienzen und Texturen. «ValeFritz», wie er sich nennt, experimentiert mit Rauch, Holz oder Bier, präsentiert sein erstes Buch «Wood Food» und hält in der Showküche extravagante Kostproben und spannende kulinarische Exkurse bereit.



PASSUGGER SIBLER





Alles
Gute FÜR IHRE KÜCHE!



Kellenberger
Frisch- und Tiefkühlprodukte

Kellenberger Frisch Service frigemo AG | Pfingstweidstrasse 105 | 8005 Zürich
Telefon 043 444 46 66 | Fax 043 444 46 00 | info@kellenbergerfs.ch | www.kellenbergerfs.ch



alpinavera 

Eine Frage des guten Geschmacks

An den alpinavera Genussschulungen lernen Sie unter kundiger Anleitung, den Geschmack von Lebensmitteln zu beschreiben und in Kombination mit einem Getränk zu beurteilen. Die Geschmackslabore finden im Panoramasaal statt, die Teilnahme ist kostenlos, die Teilnehmerzahl beschränkt:

Freitag, 7. Oktober 2016, 14.00 Uhr und 17.00 Uhr

Samstag, 8. Oktober 2016, 13.00 Uhr, 15.30 Uhr und 18.00 Uhr

Sonntag, 9. Oktober 2016, 13.00 Uhr, 15.30 Uhr und 18.00 Uhr

Wenn Sie mehr von den kulinarischen Spezialitäten geniessen möchten, können Sie diese direkt an den Marktständen von alpinavera und seinen Partnern Bisci Fleisch-trocknerei und Baggenstos Spezialitätenbäckerei beziehen. Die Stände befinden Sie in unmittelbarer Nähe des Geschmackslabors.

Wer wir sind

alpinavera ist ein überkantonaler Verein, der von Lebensmittelhandwerkern, Bauern und Bäuerinnen getragen wird und sich einsetzt für die Vermarktung von handwerklich hergestellten und zertifizierten Alp-, Berg- und Regionalprodukten aus den Kantonen Glarus, Uri, Graubünden und dem Tessin.

alpinavera

Distelweg 4, 7000 Chur, Tel. 081 254 18 50, info@alpinavera.ch, www.alpinaverashop.ch

Schweiz. Natürlich.





Hier riechts nach frisch



SONNTAG, 9. OKTOBER



Spielend geniessen



Kindergourmesse

Eintrittspreis:
CHF 10.- / Kind

Mindestalter:
7 Jahre

Zeiten:
**Sonntag:
13 - 15 Uhr
16 - 18 Uhr**

Ort:
Panoramasaal

Anmeldung unter:
+41 76 417 65 93
(Die Teilnehmerzahl ist auf
15 Kinder begrenzt)

Mit:
Diana Krauss
dianakrauss.com

Sehen, fühlen, riechen, schmecken – Lebensmittel lassen sich mit allen Sinnen entdecken. Und man kann wunderbar damit spielen. Erkennt man etwa eine Tomate, wenn man hineinbeisst ohne sie zu sehen? Ist es ein Apfel oder eine Birne, die da so süss duftet? Schmeckt ein krummes Rüeblli auch gut? Und was ist der Unterschied zwischen reifen und unreifen Früchten? An der Kindergourmesse entdecken junge Feinschmecker zusammen mit der Gourmetköchin, Ernährungsberaterin und Foodstylistin **Diana Krauss** die grosse Welt der Genüsse. Zudem zeigt die bekannt TV- und Showköchin, wie man selbst die grössten Gemüse muffel mit ein paar einfachen Tricks zum vitaminreichen Genuss bewegen kann.



MONTAG, 10. OKTOBER

Mit Würze und Kreativität



Foto: Tina Sturzenegger

2. Käsefachtagung

Beginn:
12.45 Uhr
Ort:
Kammermusiksaal, 1. OG
Präsentiert von:
Dominik Flammer

Findige Käser haben fast vergessene Würztraditionen wiederentdeckt und bereichern den Markt mit aromatischen, speziell affinierten oder geräucherten Käsen. Aber welche Kräuter eignen sich überhaupt für die Verarbeitung? Welche Pfeffersorten passen zum Käse? Und was gilt es beim Räuchern zu beachten? An der **2. Käsefachtagung** präsentieren die Vorreiter aus der Käse- und Gewürzbranche sowie ein Profi in Sachen Fundraising ihr Wissen, beantworten Fragen und laden zur Käsedegustation ein. Moderiert wird der Anlass von Kulinarikautor **Dominik Flammer**. Die Teilnahme ist im Rahmen der Gourmesse kostenlos.

Sponsoren:



13.00 - 13.45 Uhr Gewürze aus der Not



Die Verwendung von Gewürzen in der Käseherstellung hat eine lange Geschichte und war oft Mittel zum Zweck. Geräuchert wurde Käse früher vor allem, um ihn vor Maden und Fliegen zu schützen und Kräuter dienten dazu, faden Zigerlein Geschmack zu verleihen. Kulinarikautor **Dominik Flammer** erzählt davon, wie die Not kreativ machte und welches Potenzial in der Wiederentdeckung der alten Gewürztraditionen steckt. publichistory.ch

13.55 - 14.35 Uhr Klaviatur des Pfeffers



Wilder Voatsiperifery-Pfeffer aus Madagaskar, langer, roter Kampot-Pfeffer aus Kambodscha, tasmanische Pfefferblätter oder wilder Zitronenpfeffer – der Gewürzspezialist und Kolonialwarenhändler **Heini Schwarzenbach** kennt sie alle. Er weiss, welches Potential in diesen Gewürzen steckt und welche Möglichkeiten sie der Branche eröffnen, auch wenn sie bisher in der Käseherstellung noch kaum verwendet wurden. schwarzenbach.ch

14.45 - 15.25 Uhr Bio-Käsedegustation

Die Herstellung von biozertifiziertem Käse erfolgt im Einklang zwischen Mensch und Tier und ist streng geregelt. Der Innovationkraft der Käser hingegen, sind keine Grenzen gesetzt. An der Degustation präsentieren Schweizer Bio-Käser ihre Kreationen und bieten selbstverständlich

Kostproben an. Mit dabei sind **Andi Lieberherr** von der Bio-Käserei Burgrain, **Martin Biennerth-Meyer** von der Sennerei Andeer, **Ueli Moser** von der bonCas AG und **Alfred Bieri** von der Natürli Zürioberland AG. bio-suisse.ch

15.30 - 16.10 Uhr Aus dem Räucherofen



Er beherrscht die Kunst des Räucherns. **Patrick Marxer** veredelt in den selbst gebauten Öfen nicht nur Fisch sondern auch Fleisch, Gemüse und Käse. Der Inhaber der «Das Pure» weiss, wie sich der Geschmack des Rauchs am besten auf Lebensmittel überträgt und verrät, was beim Käseräuchern beachtet werden muss. Zudem gibt er Tipps, zu welchen Gerichten geräucherter Käse am besten passt. daspure.ch

16.20-17.00 Uhr Würze im Raclettekäse



Hansruedi Aggeler von der Seiler Käserei AG, Sarnen, ist bekannt für seinen erlesenen Raclettekäse. Mit seinem Team entwickelt er seit vielen Jahren diverse Sorten und veredelt diese unter anderem mit Weisswein, Knoblauch und grünem Pfeffer. Der Käser berichtet über seine Erkenntnisse sowie die Hürden bei der Entwicklung neuer Rezepte und verrät, welche Gewürze sich in der Käseverarbeitung besonders gut eignen. seilerkaese.ch

17.10 - 17.50 Uhr Vielfalt Weichkäse



Ueli Moser ist ein Vorreiter, wenn es um die Entwicklung neuer Weichkäsesorten geht und ist zudem mehrfacher Preisträger des Swiss Cheese Awards. Der Inhaber der «bonCas AG», Dotzigen, berichtet von seinem Weg zum Erfolg und weshalb er sich dazu berufen fühlt, die Vielfalt des Schweizer Käsemarkts weiter zu bereichern. Zudem zeigt er auf, welche Grenzen der Käse als natürliches Produkt den Entwicklern setzt. moser-kaese.ch

18.00 - 18.40 Uhr Projekte finanzieren



Crowdfunding macht aus Ideen reale Projekte. So werden etwa Kochbücher publiziert, Biere gebraut oder Gastrokonzepte realisiert, **Céline Fallet**, Projektmanagerin bei «wemakeit», erklärt am Beispiel eines Käses wie Crowdfunding funktioniert, und wie man eine erfolgreiche Kampagne plant. Das Publikum hat dabei die Gelegenheit, eigene Ideen im Plenum vorzustellen und erhält von der Spezialistin hilfreiche Tipps. wemakeit.com

Olivenöl verkosten und gewinnen

Nussig, fruchtig und pfeffrig? Oder schmeckt das Olivenöl doch eher nach frisch geschnittenem Gras? Ihre Meinung zählt! Degustieren Sie mit und bewerten Sie Olivenöle, die von den Spezialisten der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) im Vorfeld anlässlich des «Olive Oil Award – Zurich 2016» als «extra vergine» eingestuft wurden. Selbstverständlich stehen die Olivenöl-Experten dabei mit Rat und Tat zur Seite und beantworten alle Fragen rund um das Thema. Zu verkosten gibt es Öle aus Spanien, Italien, Griechenland, Portugal, Kroatien, Israel, Marokko, Frankreich und aus der Türkei. Das beliebteste Olivenöl erhält schliesslich den Publikumspreis «Olio 2016».

Parallel zur Publikumsbewertung haben die Besucher die Möglichkeit, weit über 100 Olivenöle zu probieren.

Wettbewerb

Und so machen Sie mit: Degustieren Sie das Olivenöl an der Olivenölbar **P01**, bewerten Sie es und gewinnen Sie mit etwas Glück einen der folgenden Preise:



1. Preis

Ein exklusives, **handgefertigtes Schachspiel** aus Olivenbaum-Holz. Jedes Schachbrett wird aus nur einem einzigen Stück Holz gefertigt und ist somit ein Unikat. Überreicht wird es vom Unternehmen Officine del Gusto Lucano Sàrl aus der süditalienischen Region Basilikata, das mit Besonderheiten aus Italien handelt und sowohl kulinarische Spezialitäten als auch exklusive Kunstobjekte herstellt.
officinedelgustolucano.com



2. Preis

Vier edle, am Olivenölwettbewerb Olio mit Gold prämierte Olivenöle, die mit harmonischen Komplexität und reichen Aromen überzeugen. Ausgesucht und überreicht werden sie von der Imex Delikatessen AG, die ihre meist langjährigen Hersteller alle persönlich kennt und somit für die Qualität der Produkte einsteht.
imex.ch



3. Preis

Die **Premium Schokolade mit Chiarello Olivenöl** verführt mit einer wunderbaren Mischung aus Süsse und Bitterstoffe der Schokolade sowie einer kräftigen, fruchtigen Note des Olivenöls. Entstanden ist die Köstlichkeit mit 65 Prozent Criollo Kakao aus dem Maracaibo Delta in Venezuela und dem edlen Olivenöl in Zusammenarbeit mit den Chocolatiers von Beschle.
olivenoel-chiarello.ch



Lassen Sie die Kasse klingeln!

Mehr Effizienz und mehr Umsatz mit unseren Kassensystemen. Rufen Sie an – wir bedienen Sie gerne.



FLM Kassensysteme AG

6032 Emmen

Fon 041 262 04 04, info@flm.ch

www.flm.ch

Magische Weinmomente. Ab Herbst 2016 in Zürich.



Martel.
Wein am Bellevue.

Genüsse auf der Piazza Italia



Pasta, Focacce, Oliven, Tomaten, in Öl eingelegtes Gemüse, Salami, Käse, Olivenöl, Saucen und viele weitere Spezialitäten: An der diesjährigen Gourmesse zeigt sich Bella Italia von seiner besten Seite und bietet den Besucherinnen und Besuchern eine wahre Genussreise durch den Stiefelstaat. Liebhaber der italienischen Küche kommen somit voll auf ihre Kosten.

Die italienischen Produzenten sind während der Messe persönlich vor Ort, bieten Einblicke in ihre Produktionsweise und stehen für Fragen zu den einzelnen Lebensmitteln gerne zur Verfügung. Die Besucher können förmlich eintauchen, in das vielfältige gastronomische Angebot aus Italien und sich von den Köstlichkeiten überraschen und dem italienischen Flair verzaubern lassen.

«Made in Italy» steht für lokale und qualitative Produkte, welche möglichst unbehandelt verarbeitet werden. Dafür setzt sich auch die Italienische Handelskammer für die Schweiz (CCIS) ein, welche seit über 100 Jahren die Handelsbeziehungen zwischen Italien und der Schweiz mit besonderem Augenmerk auf die Gastrobranche fördert. Im Bereich Food & Wine werden von der CCIS in der ganzen Schweiz zahlreiche Events, Workshops und Degustationen organisiert;

ausserdem stehen B2B-Events und Delegationsreisen nach Italien auf dem Programm.

Die CCIS organisiert seit Jahren eine Piazza Italia an der Gourmesse und bietet somit italienischen Produzenten die ideale Plattform, um sich dem Schweizer Privat- und Fachpublikum zu präsentieren. Auch dieses Jahr sind zahlreiche italienische Aussteller präsent, welche nur das Beste des «Made in Italy» präsentieren.

Die Piazza Italia ist ein wahres Highlight für die Geschmackssinne. Schauen Sie vorbei (Stand **K07**) und geniessen Sie pure Italianità an der diesjährigen Gourmesse. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Italienische Handelskammer für die Schweiz
Seestrasse 123, CH-8002 Zürich
T. 0041 (0) 44 289 23 23
fiere@ccis.ch | go-italy.ch | ccis.ch

Creating Hospitality Artesano

Authentic. Ingenious. You.



Villeroy & Boch S.à.r.l.
Hotel & Restaurant
330, rue de Rollingergrund
2441 Luxembourg
Tel.: + (352) 46 82 11 · Fax: + (352) 46 90 22
E-mail: info.hr@villeroy-boch.com

www.villeroy-boch.com/hotel

3 x VINUM testen und Prämie sichern.



Ihre Vorteile:

- 3 VINUM-Ausgaben frei Haus
- Sie sparen über 50 % gegenüber dem Einzelkauf
- Kostenloser Member-Zugang auf vinum.ch
- GRATIS-PRÄMIE: «Das kleine Weinlexikon» mit über 900 Fachbegriffen

Jetzt bestellen und profitieren:

www.vinum.ch/schnupperabo | leserservice@vinum.ch | Tel. 071 844 91 53

Das Angebot ist gültig, solange der Vorrat reicht, für Neuabonnenten in der Schweiz. Alle Preise inkl. MwSt. und Zustellgebühren. Auslandspreise auf Anfrage. Der Prämienversand erfolgt nach Zahlungseingang. Kein Prämienversand ins Ausland. VINUM erscheint in der Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich.

Marktplatz Köstlichkeiten



Handgemacht

Das Atelier du Goût von Priska Marbach steht für handgefertigte Spezialitäten aus möglichst eigenen und naturbelassenen Zutaten. Für Genusserelebnisse sorgen etwa Schokoladen «Grand-cru», Marzipan, Konfitüren, Sirups, Lebkuchen, Teemischungen und Trockenfrüchte.

derere.ch
K41



Damit es aufgeht

Der Bio-Beck Lehmann stellt seit 1976 in der hauseigenen Bäckerei, Konditorei und Confiserie Produkte in Bioqualität her, die herzhaft gut schmecken. Sein Anspruch ist es, etwas Gutes zu produzieren. Jeden Tag. Immer wieder. Weil es Sinn macht und weil es aufgeht. Im wahrsten Sinne des Wortes.

biobeck-lehmann.ch
P06



Vegane Delikatessen

Als kleines Familienunternehmen importiert «Fein&Dein» preisgekröntes Olivenöl, Oliven und Mandelmus aus Galiläa, Dattelmus aus dem Jordantal, Speisesalz aus dem Toten Meer sowie Tahini, eine reine, wohlschmeckende Sesampaste. Alle Produkte sind vegan und werden im Einklang mit der Natur angebaut und schonend verarbeitet.

feinundeindesign.ch
V21



Frisch vom Bauern

Farmy.ch ist der Online-Hofladen für regionale und biologische Produkte direkt vom Bauernhof. Hier findet man alles, was es im «richtigen» Hofladen auch zu kaufen gibt und mehr noch, denn geboten werden rund 2000 Produkte von mehr als 180 Bauern, Kleinproduzenten oder Familienbetrieben. Wer frischere Zutaten will, muss sie schon selber anbauen.

farmy.ch
P23



Balsamico aus Modena

Mit ihren edlen Balsamessigen aus Italien bringt Flora Hächler Kenner ins Schwärmen. In ihrem Sortiment führt sie nicht nur klassische, vier Jahre gereifte, sondern auch zehn, zwölf und sogar 40-jährige Balsamicos. Letzteres ist ein rares Spitzenprodukt, das in unterschiedlichen Holzfässern in der Region Modena zur kulinarischen Besonderheit heranreift.

florabalsamico.ch
K42



Köstliche Biber

Es sind die frisch geschälten Mandeln, der würzige Waldhonig und ein Hauch Zitrone die den Honig-Biber und den veganen Biber so besonders machen. Der dritte im Bunde, der weisse Biber, ist mit einer Mandel-Haselnuss-Mischung gefüllt und umhüllt von knusprigem Anisteig. Alle drei Sorten werden in sorgfältiger Handarbeit hergestellt.

biber-manufaktur.ch
K06

Marktplatz Köstlichkeiten



Rohmilchkäse von hier «natürli»-Käse wird in 23 Käsereien im Zürcher Oberland und den angrenzenden Regionen produziert – naturnah und mit viel Freude und Liebe zum Detail. Von mild bis extra reif und von weich bis extrahart– die «natürli»-Käser stellen ein breites Sortiment an wunderbaren Rohmilchkäsen her, sodass jeder Geniesser auf seine Kosten kommt.

naturli-ag.ch
V06

Die Marke für Qualität Die Dörig&Brandel AG beschafft über ihre vertrauten Lieferanten weltweit Produkte aus dem Meer und Süsswasser. Dabei behält sie die Kontrolle über eine lückenlose Kühlkette, die für die Qualitätsprodukte Voraussetzung ist. Dies ist Gewähr für Nachhaltigkeit und Qualität und festigt das Vertrauen.

der-frisch-fisch.ch
K01

Hausgemachte Bouillon Nullkommanull steht für gesunde Schweizer Bouillon, die gluten- und lactosefrei ist, ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker auskommt sowie weder Zucker noch Hefe oder Soja enthält. Die hausgemachten Pasten sind in den Geschmacksrichtungen Rind, Geflügel und Gemüse erhältlich, wobei letztere sich auch für die vegane Küche eignet.

nullkommanull.ch
P42

Echter Natursenf Als einzige Mühle in Europa produziert natursenf.ch alle Senfe auf Senfmühlen aus dem Jahr 1810. Somit enthalten sie keine E-Stoffe, Farb- oder Konservierungsmittel. Der Senftopf aus Steinzeug ist übrigens nicht etwa ein Marketing-Gag sondern hat Tradition und viele Vorteile. Köstlich ist auch der neue Apfel-Senf, ein Genuss zu Käse und Kartoffeln.

natursef.ch
V05

Für Trüffelliebhaber Die Trüffelmanufaktur bietet ein leckeres Sossentrio an: die cremige «Trüffelhollandaise», die fruchtige Trüffel-Tomatensosse «Trüffel küsst Tomate» mit einem Tomatenanteil von 83 Prozent sowie eine pikante «Trüffel BBQ-Sosse». Das Trio schmeckt hervorragend zu Grilladen oder zum Fondue.

dietrueffelmanufaktur.eu
G01

Griechische Trüffel Die grünen Bergwälder im Norden Griechenlands bieten ideale Bedingungen für das Gedeihen von Trüffelknollen. Soweit reisen muss man allerdings nicht, um diese Spezialität von Forest Garden zu probieren. Bei Greek Fine Food dürfen sowohl frische, sowie zu Öl, Salz oder Carpaccio verarbeitete Trüffeln verkostet werden.

greekfinefood.ch
G04



Käsefans aufgepasst So vielfältig kann ein Käseangebot sein. Der Vereinigung von Schweizer Käseproduzenten SGWH, welche seit fast 100 Jahren besteht, gehören rund 25 Mitglieder an, die aktuell mehr als 250 verschiedene Käsespezialitäten herstellen. Über die Webseite können alle Produkte bezogen werden und an gemeinsamen Auftritten an Messen reichen die Käser ihre Kreationen zur Degustation.

cheese.ch
G05

Biofleisch traditionell Die «Ueli-Hof Bio-Fleischmanufaktur» gehört in ihrer Region zu den führenden Anbietern von Biofleischwerkzeugnissen. Eine Gemeinschaft von regionalen Biobauern hält ihre Tiere artgerecht nach den Richtlinien von Bio Suisse und Ueli-Hof. Das Bio-Fleisch wird von der Manufaktur nach traditionellen handwerklichen Methoden zu Spezialitäten verarbeitet.

uelihof.ch
G21

Gut gewürzt Wer Zwiebeln, Knoblauch oder Petersilie mag, darf sich freuen, denn mit den würzigen Mischungen von Nahrin können im Nu feine Kräuterbutter, Dipsaucen und Salatsaucen zubereitet werden. Die Würzmischungen eignen sich aber genauso gut zum Verfeinern von Saucen, Suppen oder Gemüse und Grillgut.

nahrin.ch
P11

Thurgauer Süssigkeit Wer Caramel mag, liebt Mürbel. Das Milchcaramel wird im Thurgau in Handarbeit und ohne künstliche Zusätze gefertigt. Zuerst wird das Mürbel lange mit der Holzkelle im Kupfertopf gerührt, bevor es auf der Marmorplatte auskühlt und danach ebenfalls von Hand zerbröckelt und abgepackt wird. Es ist in acht leckeren Geschmacksrichtungen erhältlich.

muerbel.ch
K04

Neue Dressings Akari Taste hat sein Sortiment erweitert und bietet nun zusätzlich auch vegane Dressings für jeden Geschmack. Neu auch mit Swiss Taste. Zudem führt das Unternehmen Kabuki-Dressings in diversen Geschmacksrichtungen etwa das «Sesame Dressing», «Black Sesame Dressing», «Mild Chili Dressing» oder das «Cherry Umeshu Dressing»

akaritaste.ch
G02

Ursprünglich gut Beim Degustationswettbewerb der Schweizerischen Vereinigung der AOP-IGP erfahren die Besucher mehr über die insgesamt 33 Spezialitäten, die diese geschützte Ursprungsbezeichnung tragen dürfen. AOP- und IGP-Produkte haben eine starke Verbindung zur Ursprungsregion und werden in traditionellem Handwerk hergestellt.

aoc-igp.ch
K11

Marktplatz Getränke



Exotisch

Lilah verbindet den Geschmack des Masala Chais mit der Geschmeidigkeit eines feinen Crémelikörs und kommt ganz ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe aus. Nur auserlesene Gewürze aus Fernost werden in Form von natürlichen Extrakten bei der Herstellung in der Schweiz verwendet. Ausgezeichnet mit Gold an den World Spirits Awards eignet sich Lilah auch Zutat für Cocktails oder Desserts.

lilah-cream.com
V03



Champagnervielfalt

Blanc de Noirs oder Blanc de Blancs? Tradition oder Millésime? Extra brut oder Demi-sec? Die Vielfältigkeit des Champagnerangebotes überrascht. Wer mehr darüber erfahren will, kann sich von den Kennern bei Champagner-Schweiz ausführlich beraten lassen. Dort steht für jeden Anlass der richtige Tropfen bereit.

champagner-schweiz.ch
P43



Bier im Degu-Pack

Chopfab und Doppelleu stehen für Biere der Extraklasse und erlesenen Genuss. Sie sind sorgfältig gebraut und schonend gereift mit exklusiven Hopfensorten, bestem Malz und obergäriger Hefe. Das Degu-Sixpack für 15 Franken sorgt für erfrischende Momente und ganz besondere Biererlebnisse.

doppelleu.ch
V25



Premium Sake

Sake, das Nationalgetränk Japans, begeistert sowohl Gourmets als auch Gastronomen. Hochkomplex und reich an unterschiedlichen Düften und Aromen lässt sich dieses reine Getränk gebraut aus Wasser und Reis ausgezeichnet mit der europäischen Küche in Einklang bringen. Shizuku präsentiert ausgewählte Premium Sake und inspiriert dazu, etwas Neues auszuprobieren.

shizuku.ch
P36



Apulischer Wein

«Canta Vino SA» präsentiert erlesene Tropfen aus Apulien. Der Taras etwa, rubinrot mit Granat-Nuancen, betört mit vollem und komplexem Duft nach reifen Früchten und hat in den letzten Jahren zahlreiche internationale Auszeichnungen erhalten. Unter anderem erhielt er 2006 an der Wein-Weltmeisterschaft in Bruxelles in seiner Kategorie die Goldmedaille.

cantavino.ch
V26



Port auf Eis

Cambridge Ice ist ein weisser Port der so produziert wurde, dass ihm die Beigabe von Eiswürfeln einen speziellen Charakter verleiht. Das Eis gibt ihm eine brillante Amber Farbe. In der Nase entwickeln sich Aromen von getrocknete Früchte wie Feigen und Datteln, mit Nuancen von Honig und Kakao. Im Gaumen ist er sehr weich und leicht süsslich. Der Abgang ist lang und komplex.

weineausportugal.ch
P41



Teefreuden

Die Tees aus dem Bio-Garten der Familie Elsener Rieder sind für Augen und Gaumen gleichermaßen ein Genuss. Die Kräuter und Blumen werden in sorgfältiger Handarbeit gepflanzt, gepflegt, geerntet und gemischt. Am Stand können die Teesorten Merlin, Koboldtrank oder Drachenflug aus einem handgetöpften Keramikbecher genossen werden.

lichtsegel.ch | toepferei-oensingen.ch
G12



Mit Liebe geröstet

Seit der Gründung 1896 ist Henauer Kaffee im Kanton Zürich ansässig. Heute wird das Familienunternehmen in der vierten Generation geführt, ist Bio-Suisse zertifiziert und bietet unter anderem Demeter-Kaffees sowie direkt gehandelte Spitzenkaffees an. Die Kaffeequalität, der Service sowie die damit verbundene Kundenzufriedenheit sind der traditionellen Kaffeerösterei seit jeher wichtig.

henauer-kaffee.ch
K21



Edles Kirschcuvée

Für ihr Cuvée verwendet die Brennerei Dettling ausschliesslich Schwarze Bergkirschen aus der Innerschweiz. Erst nach monatelanger Lagerung wird es von fachkundigen Brennern für jede Abfüllung einzeln zusammengestellt. Der Edel-Kirschbrand verführt mit einem harmonischen Bouquet und passt hervorragend zum Kaffee. Er wurde bereits mehrfach ausgezeichnet.

dettling.ch
V28



Kecker Likör

W wie Williams Birne, K wie Kirsche, A wie Aprikose und Q wie Quitte: die neuen Fruchtbrandliköre von Etter kommen frisch, fröhlich und trendig daher. Sie begeistern mit ihrer intensiven Frucht und schmeichelnd eleganter Süsse weibliche und männliche Geniesser gleichermaßen, ob pur, on the rocks, als Kir, in Cocktails oder Longdrinks.

etter-distillerie.ch
V27



Schweizer Ripasso

Die Nauer Weine AG ist die erste Schweizer Produzentin, die vor einigen Jahren einen marktfähigen einheimischen Ripasso lancierte. Ein Genuss ist auch der Edelsüss, der aus verschiedenen edlen Rebsorten nach dem Portweinverfahren gekeltert wird. Diese und weitere überraschende Tropfen aus der Schweiz werden zur Degustation gereicht.

nauer-weine.ch
P35



Kaffee mit Tradition

Als Wiener Traditionsunternehmen bietet Julius Meinl seinen Kunden seit über 150 Jahren mit Leidenschaft und Erfahrung einzigartigen Kaffee- und Teegenuss. Das Konzept «Julius Meinl 1862 PREMIUM» geht über den reinen Kaffee weit hinaus und widmet sich der gesamten Qualitätskette. Am Stand von Julius Meinl kann man sich davon überzeugen lassen – von der Bohne bis zur Tasse.

meinlcoffee.com
G07

Wir haben unser Sortiment erweitert.
Vegane Dressings für jeden Geschmack.

 Produkte der
akaritaste GmbH
akaritaste.ch



Hol dir dein gratis
Dressing-Muster.
Gartensaal Stand G02



kuusgmacht
Schweizer Klassiker
vegan interpretiert.

NEU

KABUKI
歌舞伎
Swiss Made, Japan Taste.

Grenzenlos gut.
Kabuki Dressings

kabukidressing.ch

Swiss Made. Japan Taste.

EUROCAVE
Perfektes Weinklima vom Profi

Besuchen Sie uns an der Gourmesse
im Kongresssaal (1. Stock)
am Stand K31.

Profitieren
Sie von
grosszügigen
Messe-
angeboten

Klimawatt AG
Telefon 044 716 55 44,
Seestrasse 18, 8802 Kilchberg
klimawatt.ch



Marktplatz Gruppenauftritt



Deutsche Weine

Auf einer Genussreise durch Deutschland gibt es zahlreiche Tropfen zu entdecken. Die Anbieter «PeterKuhnWeine»; «Dielsdorf, Pinot & Friends», «Riesling & Co» und «Wein Schröter» präsentieren eine spannende Auswahl deutscher Weine. Die Weinhändler reichen neben mineralischen oder kraftvollen Rieslingen auch cremige weisse und graue Burgunder sowie spannende Pinot Noirs zum Verkosten.

deutscheweine.de
G09



Mediterrane Genusswelt

La Peppina ist spezialisiert auf Delikatessen aus dem Mittelmeerraum. Dazu gehören etwa auserlesene Trüffelspezialitäten, feinsten Aceto Balsamico oder Iberischer Schinken aber auch Gewürze, Senf, Honig sowie Pasten und Saucen. Die Genusswelt bietet jedem Feinschmecker eine Überraschung. Zusammen mit vier ausgesuchten Produzenten besucht La Peppina die Gourmesse 2016 und präsentiert unter anderem Trüffelspezialitäten, Pasta und beste Fischkonserven.

lapeppina.ch
K38



Südtiroler Spezialitäten

Alpin-mediterrane Kontraste, das milde Klima und heimatverbundene Menschen machen die Alpenregion Südtirol an der Grenze zwischen Italien und Österreich nicht nur zu einem begehrten Urlaubsziel, sondern schaffen auch die Grundlage für die Herstellung zahlreicher Lebensmittel. Konsumenten aus dem In- und Ausland schätzen die traditionsreichen Qualitätsprodukte wie den Südtiroler Apfel, den Speck und den Wein, Produkte, die für garantierte Herkunft und geprüfte Qualität stehen.

suedtirol.info/spezialitaeten
K39



Biervielfalt

Beers'n'More führt eine grosse Auswahl an Craft-Bieren aus der ganzen Welt und arbeitet mit kleinen, unabhängigen und sowohl lokal als auch international ansässigen Brauern zusammen. Das Spektrum an Aromen in ihrem Biersortiment ist schier unendlich. An der Gourmesse präsentiert sich Beers'n'More zusammen mit den beliebtesten Schweizer Brauereien – es darf selbstverständlich gekostet werden.

beersnmore.com
K43

Marktplatz Küchenbedarf



Gutes Weinklima

Den Kenner erkennt man am Weinkeller: Für Geniesser ohne Naturkeller ist «EuroCave» seit 1976 der perfekte Partner. «EuroCave» gilt seither in den Bereichen Reifung, Präsentation und Servieren als Synonym für perfekte Weinlagerung. Wer einen wertvollen Wein erstelt, sollte daher den idealen «EuroCave-Weinkeller» bereithalten - ein verwöhnter Wein wird dankbar sein.
klimawatt.ch
K31



Aus nur einem Glas

Unglaublicher Weingenuss aus einem einzigen Glas, für jeden Tag, für jeden Wein - dies bietet das Gabriel-Glas, das Klimawatt neu im Sortiment führt. Es holt das Beste aus jedem Tropfen heraus, egal ob Schaumwein, Weisswein, Rotwein oder Süsswein. Die Kunst des modernen Weingeniessens liegt darin, dass man auch mit einer kleineren Menge an Hilfsmitteln den intensivsten Genuss erreichen kann.
klimawatt.ch
K31



Grüner Alleskönner

Der legendäre Holzkohlegrill «Big Green Egg» hat es in sich: Denn damit lässt sich nicht nur grillieren, sondern auch backen, räuchern und braten. Wer bereits eines zuhause hat, weiss: Das Big Green Egg verändert das Kochverhalten unter freiem Himmel.
greenegg.ch
G08



Geräte im Einsatz

Prorest bietet am Stand regelmässig eine live Demonstration mit dem neuen Thermomix TM5, der zwölf Funktionen in einem Gerät vereint, sowie mit den Julabo-fusionchef-Sous-vide-Geräten und dem professionellen Food Processor ROWZER. Kunden erhalten bei einem Kauf gratis eine Thermomix-Erlebnisvorführung mit vielen Tricks und privaten Rezepten von René Widmer dazu.
prorest.ch
K31



Die andere Maschine

Bei Ankersrum dreht sich nicht etwa der Knet- oder Rührhaken, sondern die Schüssel und weil das Gerät sehr leistungsstark ist, können bis zu fünf Kilogramm Teig verarbeitet werden. Die Küchenmaschine aus Schweden ist bereits seit 60 Jahren auf dem Markt. Sibler zeigt am Stand, was sie alles kann und welche zusätzliche Funktionen sie zu bieten hat.
sibler.com
V22



Persönlich geschmiedet

Wer scharfe Küchenmesser mag, ist hier richtig. Marco Guldemann schmiedet mit grosser Freude und Passion ganz persönliche Küchenmesser. In 30 bis 60 Stunden schweisstreibender Handarbeit, entsteht ein hochwertiges Arbeitsinstrument, welches darüber hinaus ein echter Hingucker in jeder Küche ist. Vom hochwertigsten Wolframstahl bis zu Mammutfelßenbein ist alles möglich.
dasmesser.ch
K52

PROREST

PASSION FOR COOKING



Wir sind verantwortlich für die Showküche der «GOURMESSE»

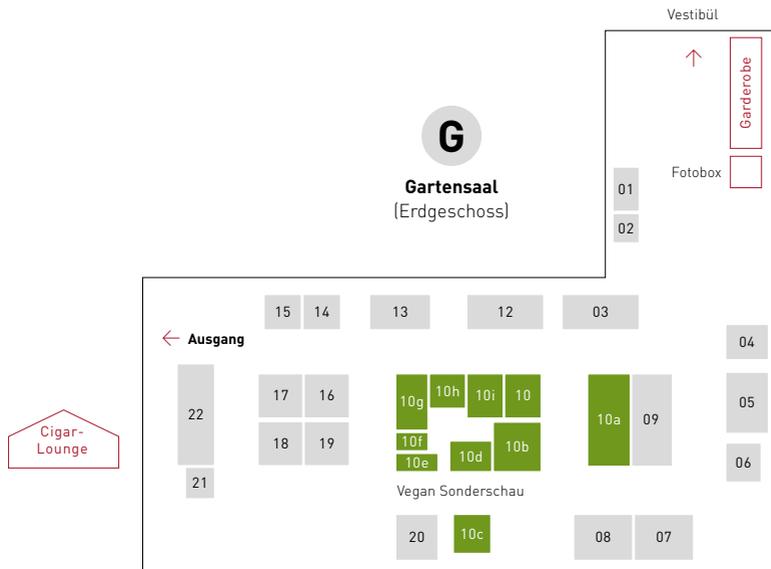
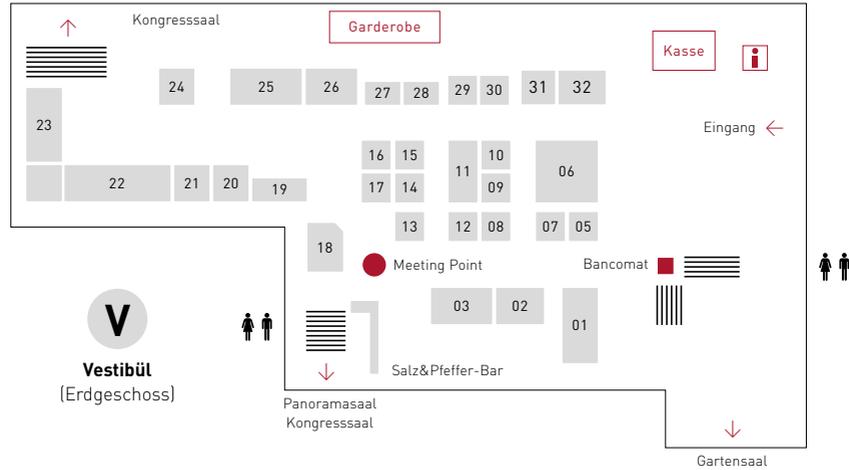
Herzlich Willkommen am:
Stand K51
direkt neben der Showküche



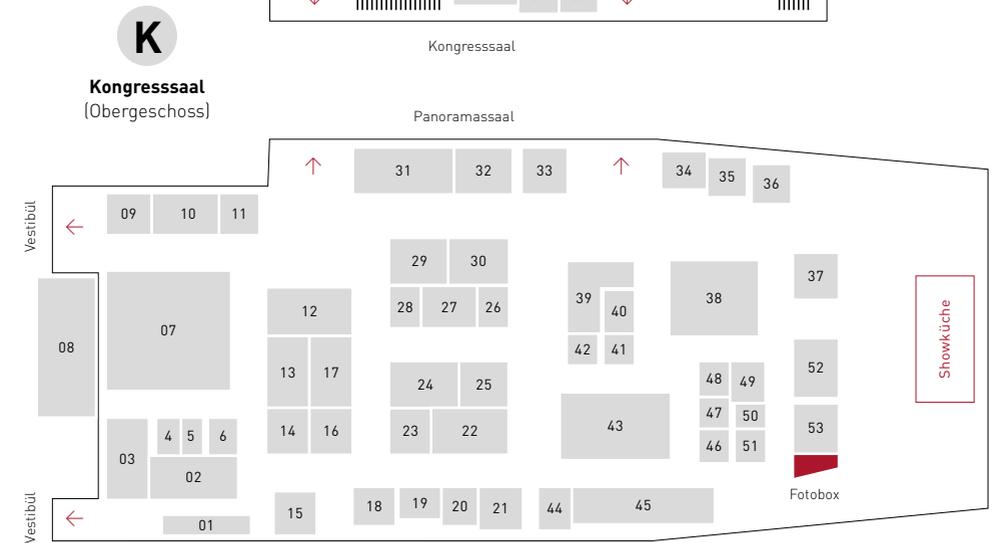
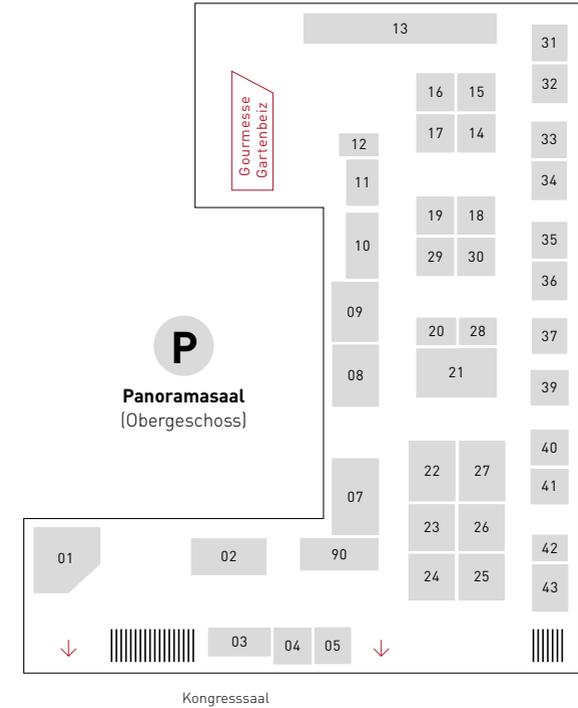
Bahnhofstrasse 88
CH-8197 Rafz
Tel. +41 44 869 26 35

www.prorest.ch

Vestibül und Gartensaal



Panorama- und Kongresssaal



Ausstellerverzeichnis

Gebäck & Süsses

Atelier du Goût	derere.ch	K41	Schokolade, Marzipan, Konfitüren
Confiserie Honold AG	honold.ch	K12	Pralinen, Truffes, Glace
Goufrais-CMF Produkte	goufrais.com	K44	Kakao-Konfekt
Lehmann Holzofenbeck AG	biobeck-lehmann.ch	P06	Biobackwaren, Confiserie
Leibacher Biber-Manufaktur	biber-manufaktur.ch	K06	Biberspezialitäten
Meijerik GmbH	muerbel.ch	K04	Milchcaramel
O'Babbà	obabba.ch	K10	Italienische Süss- und Backwaren
premium swiss chocolate GmbH Taucherli	taucherli.com	K03	Schokolade, Tafeln, Fondue, Taucherli
Queen of Cakes	queenofcakes.ch	K05	English bakery
Stiftung St. Jakob Behindertenwerk	st-jakob.ch	K08	Confiserie, Pralinen, Gebäck
Straumann Hüppen AG	straumannhueppen.ch	K33	Schokoladen Hüppen
VERU GMBH	veru.de	K37	Eis am Stiel, aber anders

Fleisch & Wurst

AlpenHirt	alpenhirt.ch	K50	Berg- und Alpspezialitäten
Casa del Jamón	casadeljamon.ch	K14	Iberische Fleischspezialitäten
Enz Premium Spezialitäten AG	enzpremium.ch	P03	Käse, Fleisch, Wurstwaren, Backwaren
Geflügel Gourmet AG	gefuegelgourmet.ch	P27	Ribelmals Poularden, Alp-Gänse, Perlhühner
Kabier	kabier.ch	P24	Fleischspezialitäten, Fell-, Lederwaren
Kuhteilen Beef GmbH	kuhteilen.ch	K49	Nose to Tail, Trockenfleisch, Frischfleisch, Online Shop
Luma Beef	luma-delikatessen.ch	K17	Luma Beef, Dry-Aged Beef, Fleisch Spezialitäten
Puralpina AG	puralpina.ch	V17	Hobel für Würste und Käse
Ueli-Hof AG	Ueli-Hof AG	G21	Bio-Fleischspezialitäten

Fisch & Meeresfrüchte

Braschler's Comestibles Import AG	braschler.ch	V18/V13	Fische, Austern, Sushi
Dörig & Brandl AG	der-frisch-fisch.ch	K01	Frisch-Fisch Mercato
Tropenhaus Frutigen AG	oona-caviar.ch	K01	Kaviargenuss aus dem Kanderta

Feines aus dem Süden

A&B Commercial Sàrl	abcommercial.eu	P30	Griechische Spezialitäten, Olivenöl, Tapenaden, Honig, getrocknete Kräuter
Amotive		K20	Olivenöl, Teigwaren
Cav. Michele Calleri	calleri.ch	V24	Hausgemachte Italienische Spezialitäten
Chiarello	olivenoel-chiarello.ch	K18	Olivenöl, Oliven, Oregano
Comestibles Don Giovanni AG	dongiovanniag.ch	K45	Italienische Spezialitäten, Backwaren, Glace
DI BENNARDO AG	dibennardo.com	V11	Olivenöl, Gourmetpasten, Antipasti
EEIS GmbH Fein&Dein	feinunddein.design.ch	V21	Olivenöl, Tahini, Salz aus dem Toten Meer
Flora	florabalsamico.ch	K42	Balsamico Essig
Gastro Gourmet Giaccione	gastrogourmet-giaccione.com	P40	Italienische Spezialitäten; Wein, Salame
Greek Fine Food GmbH	greekfinefood.ch	G04	Griechische Spezialitäten, Olivenöl, Honig
Greek Food	greekfood.ch	P04	Griechische Spezialitäten, Oliven, Antipasti
Gustoso AG	gustoso.ch	K24	Italienische Spezialitäten, Käse, Salame, Wein, Öl
ILIOS GmbH	ilios-gmbh.ch	P17	Olivenöl, Olive, Honig und Wein aus Griechenland
Le Delizie Di Capua	ledelizie.ch	V19	Olivenöl
Leonor Concept LDA	leonor-concept.pt	P33	Olivenöl, Olive, Honig und Wein aus Portugal
Margaux'deli GmbH	margaux-deli.com	P29	Hausgemachte Ravioli
Mi Tierra	mitierra.ch	G14	Argentinische Spezialitäten, Bier und Weine

Käse & Molkerei

Horn+Milch	horn-milch.ch	K51	Käse und Horn-Milch Spezialitäten
natürli zürlioberland ag	naturl.ch	V06	Rohmilchkäse und Spezialitäten
SGWH Schw. Genossenschaft der Weich-Halbhartkäsefabrikanten		G05	Weich- und Halbhartkäse
Städtlichäsi Lichtensteig	willischmid.com	K48	Rohmilchkäse, Käsespezialitäten
Weber Comestibles	gourmet-service.ch	K36	Fondue, Käse, Trüffel, Cateringservice

Gewürze

Beat Heuberger	beatheuberger.ch	K28	Chili von zart bis hart
Chalira Gewürzatelier	chalira.ch	K47	Bio Gewürzmischungen
Hagenbuch 26	hagenbuch26.ch	G06	Gewürze, Gewürzöle, Senf, Honig, Essig
naturseuf.ch	naturseuf.ch	V05	Senf
Premium Safran GmbH		G20	Safran
Samenkönig GmbH	samenkoenig.ch	V08	Kürbiskernöl, Kerne, Samen, Säfte, Pesto
Ukuva iAfrica	ukuvaiafrica.ch	V07	Fair trade Gewürze und Saucen aus Kapstadt
Würzmeister	wuerzmeister.ch	V31	Gewürze

Fein & Schön

Akari Taste GmbH	akaritaste.ch	G02	Dressings
Bio Alpine Pilzzucht	pilzfarm.ch	G03	Pilzprodukte, Frischpilze
Biotta AG	biotta.ch	K16	Bio Gemüse und Fruchtsäfte
CooCooNooT purpurstrasser GmbH	coocoonoot.ch	P28	Bio Trink-Kokosnüsse
Die Trüffelmanufaktur	dietrueffelmanufaktur.ch	G01	Früffelfeinkost
Nahrin AG	nahrin.ch	P11	Bouillons, Saucen, Suppen, Getränkepulver
Nullkommanull	Nullkommanull	P42	hausgemachte Schweizer Bouillon ohne Zusatzstoffe
Papaya Dryfruits GmbH	shop.papayaonline.ch	K09	Trockenfrüchte
Parabel Retail AG		V12	Getrocknete Feigen und Datteln
Sato Furnishings AG	Sato Furnishings AG	K13	Japanische Welt, Sake, Pflaumenwein, Pflegeprodukte, Keramik
Tartuferia Nardi AG	tartuferia.ch	K10	Trüffelspezialitäten
Vom Fass	vomfass.ch	V16	Öl, Essig, Schnaps, Likör, Sauser
Westgarde AG	westgarde.ch	V30	Fischkonserven, Aperospezialitäten und mehr

Spirituosen

Arnold Dettling AG	dettling.ch	V28	Edel-Kirschbrände
Etter Söhne AG Distillerie	etter-distillerie.ch	V27	Kirsch, Spirituosen, Obstbrände, Liköre, Grappa
Fine Spirits GmbH	finespirts.ch	V03	Edelobstbrände, Monkey 47 Gin
Fusion Drinks GmbH	lilah-cream.com	P05	Cremelikör
Humbel Spezialitätenbrennerei AG	humbel.ch	P02	Kirschbrände & more
Macardo GmbH	macardo.ch	P19	Edelbrände und Whisky
Norvegia Vodka (A.M. Import)	am-import.ch	V15/V14	Norwegischer Vodka
Schweizer Brenner des Schweizer Obstverbandes Distisuisse	distisuisse.ch	G13	Edeldestillate

Wein, Schaumwein & Sake

Abbate & Calvi AG	abbatecalvi.ch	V01	Italienische Weine, Grappa
Albert de Chavigny Sàrl		P07	Französische Weine
Baur au Lac Vins	bauraulacvins.ch	K31	Wein
Bicsek Weinhandel	hundertweinhaus.com	P39	Ungarische Weine
C-ACH	c-ach.ch	K25	Bier, Wein, Whiskey
Canta Vino SA	cantavino.ch	V26	Italienische Weine und Spezialitäten, Grappa, Liköre
Cape Wine Company	capewinecompany.ch	P20	Weine, südafrikanische Weine, Süssweine,

Schaumweine

Ceracom AG The Portwine Company	portwine.ch	P25	Portwein
Champagner-Schweiz	champagner-schweiz.ch	P43	Champagner
Deutsche Weine	deutschevine.de/ch	G09	Deutsche Weine, Generation Riesling
Gil Vins'Trouvailles de France'	gilvins.ch	K23	Weinspezialitäten aus Frankreich
Gocce di Vino	goccedivino.ch	K26	Wein, Weine aus Italien
GustoMondial Covin AG	gustomondial.ch	V23	Wein, Spirituosen, Zigarren aus Cuba
Herve le Puy	herve-le-puy.ch	V32/P09	Bio Wein, Vital Säfte
Hofer Weine Weine/Spirituosen	hoferweine.ch	K29	Weine, Spirituosen
Katarzyna estate (A.M. Import)	am-import.ch	V15/V14	Bulgarische Weine
Liptay & Partner GmbH	liptay.ch	P08	Wein, ungarische Weine, Dessertweine, Sekt, Spirituosen
Martel AG St. Gallen	martel.ch	P32	Wein und Schaumwein
Nauer Weine AG Weinkellerei - Spirituosen	nauer-weine.ch	P35	Weine und Schaumweine
PersoVino by NOA GmbH	persovino.ch	K15	Weine, Schaumweine
Schlosskellerei von Gaisberg GmbH		P21/G17	Wein, Sekt, deutsche Weine
Shizuku GmbH	shizuku.ch	P36	Sake, Umeshu
Smith&Smith	smithandsmith.ch	K17	Smith&Smith Weine, Weinspezialitäten
Starweine	starweine.com	P10	Wein aus Südafrika und Italien
Sträuli Cape Wines	cape-wines.ch	K19	Südafrikanische Weine
TS Hungarovin		P18	Ungarische Weine
Vinhos de Portugal VdP Schweiz GmbH	weineausportugal.ch	P41	Wein aus Portugal, Portwein on Ice
Vintage Weine GmbH	vintage-weine.ch	P34	Ice Tropez
Wein-Brasilien GmbH & Co KG	Wein-Brasilien.de	P31	Wein aus Brasilien
Weingut Bergerie de Fenouillet	enouillet.ch	K22	Wein
Weinpassion GmbH	weinpassion.ch	V20	Wein
Wyhus Ryf AG	wyhus.ch	K32	Australische Weine

Bier

Beers'n'More	beersnmore.ch	K43	Craft Bier auf aller Welt und der Schweiz
Brasserie Docteur Gab's	brasserie docteur gab's	K30	Craft Bier aus Savigny
Doppelau Brauwerkstatt AG	doppelau.ch	V25	Bier aus Winterthur / ZH
LägereBräu AG	laegerebraeu.ch	K46	Bier aus Wettingen
Kaffee & Tee			
Biotta AG	biotta.ch	K16	Bio Gemüse und Fruchtsäfte
F.lti Schillig SA Caffè Carlito	caffecarlito.ch	P22	Caffè Carlitto
Henauers Sohn AG Henauer Kaffee	henauer-kaffee.ch	K21	Kaffee
Julius Meini Schweiz AG	meinlcoffee.com	G07	Kaffee
Lichtsegele Tee und mehr	lichtsegele.ch	G12	Kräuterteemischungen
Stoll Kaffee AG	Stoll Kaffee AG	K03	Kaffee

Gruppenauftritte

Alpinavera-Panoramasaal	alpinavera.ch		Trägerverein von Alp-, Berg- und Regionalproduzenten
Alpinavera	alpinavera.ch	P15	Geschmackslabor
Baggenstos-spezialitaeten AG	baggenstos-spezialitaeten.ch	P16	Urner Backwaren
bischi Fleischtrocknerei	bischi.ch	P14	Trockenfleisch-Spezialitäten
LaPeppina	lapeppina.ch	K38	Trüffelprodukte, Pasta, Salzige Snacks
Acetaia Leonardi	acetaialeonardi.it	K38	Aceto Balsamico
Pastificio G. Di Martino	pastadimartino.com	K38	Pasta
TartufLanghe	tartuflanghe.com	K38	Trüffelspezialitäten, Pasta
Beers'n Moore	beersnmore.ch	K43	Craft Bier auf aller Welt und der Schweiz
Südtirol IDM	idm-suedtirol.com	K39	IDM - Südtirol der Handelskammer Bozen
Galloni T.&A. OHG	galloni-meran.it	K39	Südtiroler Speck & Feinkost
GUSTOSO	gustoso.ch	K39/K24	
Horvat Wilhelm GmbH	horvatwilli.com	K39	Tee, Teemischungen, Müsl, Gewürze, Honig, Sirupe, Marmeladen
Kaserer Speck und Feinkost	plauserspeckladele.com	K39	Südtiroler Speck & Feinkost
PURALPS	puralsps.ch	K39	
Rottensteiner Hans	rottensteiner-weine.com	K39	Premium Weine
Schmid Speck	schmidspeck.com	K39	Südtiroler Speck & Feinkost
Ultner Brot	ultnerbrot.it	K39	Brot und Backwaren
VULCANO	vulcano-import.com	K39	
Camera di Commercio Italiana per la Svizzera	ccis.ch	K07	Italienische Handelskammer
Agricola Hortoitalia OP soc. coop.		K07	
Azienda Agricola Cav Alessandro Chiappini	giovannichiappini.it	K07	
Chicca&Cameo di Raffaele Bove	chiccaecameo.com	K07	
Officine del Gusto Lucano	officinedelgustolucano.com	K07	
RAPP la Genuia	rapplagenuia.ch	K07	Aceto Balsamico

Vegane Sondershow

Vegane Gesellschaft Schweiz	vegan.ch	G10	Verein zur Förderung des Veganismus
Vegane Gesellschaft Bücherstand		G10e	
Coop-Karma	coop.ch/karma	G10b	Snacks, Fertiggerichte, Süßwaren
Heylife c/o Beetnut AG	heylife.ch	G10g	Cold Pressed Juices
Naturwerker GmbH	sprossensamen.ch	G10h	Sprossen im Glas
Veeconomy AG	veeconomy.com	G10a	Snacks, Getränke, Süßwaren, Sojaprodukte
Vita Naturalis GmbH	vita-naturalis.ch	G10c	Gewürze, Streuwürze
Vivi Kola GmbH	vivikola.ch	G10f	Vivi Kola, ViCafe
Edamama AG	sweach.ch	G10i	Pasta made of Beans
Mapé		G10d	Hausgemachte Paté aus Hülsenfrüchte und saisonalen, frischem Gemüse

Dienstleistungen

Box GmbH My Box	styleandlife.ch	V29	Delikatessenpakete
Farmy AG	farmy.ch	P23	Der Marktplatz für frische Bioprodukte aus schweizer Regionen
Schweizer Vereinigung AOP-IGP ZHAW	aop-igp.ch hswzfh.ch	K11 P01	Schweizer AOP-IGP Spezialitäten Olio-Bar, Olivenöl Degustation

Gastronomie

Maiensässhotel Guarda Val guardaval.ch **K34** Alpine Spezialitäten aus der Lenzerheide,

Hardware und Einrichtung

Alpin Natürlich	alpin-natuerlich.ch	V10	Fleisch und Käsehobel, Salz- und Pfeffermüchel, Murmeltiersalbe
AT Verlag	at-verlag.ch	K35	Kochbücher
Big Green Egg	greenegg.ch	G08	Holzkohlegrill, Zubehör
Bormioli Luigi TrendSense	bormioliluigi.com	P26	Tableware
Cleenbo	cleenbo.de	K40	Schneidebretter
EuroCave/Klimawatt AG	klimawatt.ch	K31	Weinklimaschränke
Ladina Switzerland (Prodlog GmbH)	ladina-switzerland.com	K52	Kochgeschirrerstellung, Töpfe, Pfannen
Messerschmiede Guldimann	dasmesser.ch	K52	Handgeschmiedete Küchenmesser
Prorest Gastronomietechnik AG	prorest.ch	K53	Molekularküche, Küchengeräte
Sibler AG	sibler.com	V22	Haushaltartikel
Töpferei Oensingen	toepferi-oensingen.ch	G12	Teegefässe und Teekannen
Villeroy&Boch	villeroy-boch.ch	P37	Tableware
Quality Brands AG	quality-brands.ch	K27	
Beefer	beeferschweiz.ch	K27	800 Grad Grill
Brewie	brewie.ch	K27	Vollautomatische Bierbraumaschine
Dry Ager	beeferschweiz.ch	K27	Fleischreifeschrank

Verpflegung

Ayini Produktion		G18	Südündische Snacks, Currys
Empanadas	empanadas.ch	G15	Süsse und salzige Argentinische Empanadas
Kitchenette Food Truck	kitchenette.ch	G22	Burgers
Salz&Pfeffer Bar	salz-und-pfeffer.ch	V04	Erfrischungsgetränke, Bier Wein
Schmid&Hubert Events	schmid-hubert-events.ch	G16	Vegetarische und Vegane Wraps
Stiftung St. Jakob Behindertenwerk	st-jakob.ch	K08	Café, Schokolade

«Und dann ist da noch Passugger,
das vielleicht gesündeste und am besten
schmeckende Mineralwasser der Welt.»

Neue Zürcher Zeitung | www.passugger.ch



ALLEGRA | PASSUGGER *Special Edition* 47 cl | 77 cl

CALDWELL
cigar co.



DIE
TRÜFFEL MANUFAKTUR



Telefon
+49 (0) 82 24 - 799 9970
www.dietrueffelmanufaktur.eu

Stand P36



shizuku
a drop of japan

Degustieren Sie
edle Premium Sake,
lassen Sie sich beraten
und finden Sie Ihren neuen
Lieblingstropfen.

shizuku Store
Flüelastrasse 25/27, Zürich
www.shizuku.ch

GOURMESSE 2017

Bye bye Kongresshaus



Daten:

Wann
22. bis 25. September

Wo
Halle 622
Binzmühlestrasse 85
8050 Zürich Oerlikon

Anreise
Zu Fuss 5 Minuten ab Bahnhof
Oerlikon
halle622.ch

Infos unter
gourmesse.ch
+41 (0)44 360 20 88

Das Kongresshaus wird umgebaut und die Gourmesse zieht nach 22 Jahren um. Wir packen die Gelegenheit beim Schopf und verpassen der ältesten Delikatessenmesse der Schweiz eine Verjüngungskur. Im urbanen Ambiente der Halle 622 in Oerlikon definieren wir den klassischen Begriff «Gourmet» neu und schaffen erlebbare Genusswelten. Wir zeigen echten Geschmack, ehrliches Handwerk und Neuheiten aus dem Start-up-Bereich sowie der digitalen Food-Welt. Dazu bringen wir angesagte Köche und hochkarätige Referenten auf die Bühne. Im Aussenbereich der Messe finden die Besucher zudem zahlreiche Food-Trucks mit Spezialitäten aus aller Welt. Die Gourmesse 2017 am neuen Standort ist ein Muss für bewusste Geniesser, für ambitionierte Köche und natürlich für all jene, die immer und überall dem authentischen Geschmack nachspüren.

Infos Gourmesse 2016

VERANSTALTER / MESSELEITUNG

Edition Salz&Pfeffer AG
salz-pfeffer.ch

Geschäftsführer

Stefan Schramm
sschramm@salz-pfeffer.ch
Tel.: +41 44 360 20 87

Im Auftrag stv.

Projektleitung 2016

diversitas@, Zürich
Tobias Zihlmann
tzihlmann@salz-pfeffer.ch
tobias.zihlmann@diversitas.ch
Mobile: +41 79 137 25 06
diversitas.ch

Projektleitung

Vanessa Pua
vpua@salz-pfeffer.ch
Tel.: +41 44 360 20 88
Mobile: +41 79 373 22 54

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Edition Salz&Pfeffer AG
Verleger:
Robert Meier
Geschäfts- und Verlagsleitung:
Stefan Schramm
Projektleiterin:
Vanessa Pua
Im Auftrag stv. Projektleitung 2016:
diversitas@, Zürich,
Tobias Zihlmann
Layout und Produktion:
access grafik
Druck:
AVD Goldach AG

Wann

Freitag 12 - 22 Uhr
Samstag 11 - 21 Uhr
Sonntag und Montag 11 - 20 Uhr
Cigar Lounge täglich 16 - 24 Uhr

Wo

Kongresshaus Zürich
Tel.: +41 44 206 36 36
kongresshaus.ch

gourmesse.ch

Eintrittspreise

Erwachsene: CHF 20.-
Rentner, Studenten, Kinder (13-16 Jahre) CHF 10.-

Anreise mit ÖV

Ab HB Zürich, Örlikon und Stadelhofen mit Tram 11
bis Station Bürkliplatz.

Parkhäuser

Park Hyatt, Beethovenstrasse 21



AUS DEN SCHWEIZER ALPEN

Rein. Natürlich. Nachhaltig.

Besuchen Sie uns an
unserer Kaviar Bar vom
7. bis 10. Oktober 2016
an der Gourmesse im
Zürcher Kongresshaus,
Stand K1 / 1. Stock.
www.oona-caviar.ch



15% Reduktion
ab 50 Gramm
Oona N°103 - traditionnel
(gültig bei Vorweisen an
unserem Stand
K1 an der Gourmesse,
auf Direktkäufe
oder Bestellungen)

Sponsor Gourmesse 2016

sknife 
swiss knife

swiss knife
bei Sibler
Stand Nr. V22



sknife – Steakmesser geschmiedet im Emmental

Aus einem neuartigen Chirurgenstahl geschmiedet – für eine vierfach höhere Korrosionsbeständigkeit und hohe Härte von 58 HRC. Der fließende Übergang vom Griff zur Klinge ermöglicht ergonomisches Schneiden.



sknife ag, 2502 biel/bienne, 032 322 97 55
Vertrieb über www.welt-der-messer.ch

www.sknife.com