

DINE & DRINK STUDIO

presented by **Gastrofacts**

Gastrofacts live erleben: Acht packende Shows an drei Messetagen!
Unter dem Motto «Trends, Tech & Talent: Die Zukunft der Gastronomie»
präsentieren wir Ihnen innovative Food- und Beverage-Konzepte.



ORT
Gastia, Messe St.Gallen,
Dine & Drink Studio Halle 3.1

DATUM
22. – 24. März 2026

MODERATION
Angelika Rothfuchs

TAG 1
Sonntag, 22. März | Fokus: Innovation & Superfoods

10:30 Thema	Beschreibung	Akteur
SUPERFOOD HANF Die Renaissance einer Kraftpflanze	Hanf bringt Vielseitigkeit, Geschmack und einen hohen Nährwert in die Profiküche. Im Mittelpunkt stehen seine Eigenschaften als Zutat und sein Einsatz in zeitgemässen Gerichten.	Urs Koller – Vizepräsident, Team-Captain und Coach der Swiss Culinary Creators, eidg. dipl. Küchenchef, Inhaber Chochhandwerk, Gossau

12:30 Thema	Beschreibung	Akteur
HYBRID FOOD Die Evolution des Geschmacks	Hybrid Food verbindet klassische Kochtechniken mit modernen Zutaten und internationalen Einflüssen. Der Ansatz eröffnet neue Wege für spannende Kombinationen und eigenständige Geschmacksprofile.	Roman Wohler – Teammitglied der Swiss Culinary Creators und Chefkoch EFA

15:30 Thema	Beschreibung	Akteur
MODERNE GELBERBSE Heimisches Superfood neu interpretiert	Gelberbsen überzeugen als regionale Proteinquelle mit breitem Anwendungsspektrum. Der Fokus liegt auf Geschmack, Textur und kulinarischem Potenzial.	Aurel Manser, Teammitglied der Swiss Culinary Creators und Küchenchef im Café-Hotel Appenzell

TAG 2
Montag, 23. März | Fokus: Tea-Infusions & Next Gen Talents

10:30 Thema	Beschreibung	Akteur
TEA-INFUSED Earl Grey und Matcha in der Patisserie	Tee entwickelt sich zum prägenden Aromaträger in der modernen Patisserie. Kreative Kombinationen sorgen für neue Geschmackserlebnisse.	Jasmin Angehrn, Teammitglied der Swiss Culinary Creators und Gastgeberin des Landgasthofs zur alten Herberge in Niederbüren

12:30 Thema	Beschreibung	Akteur
TREND & TALENT Teafusion-Drinks mit Esprit	Tee bildet die Basis für innovative Drink-Konzepte. Geschmack, Balance und moderne Präsentation stehen im Mittelpunkt.	Neo Coralic – Lernender im 3. Lehrjahr, Hotel Hof Weissbad

15:30 Thema	Beschreibung	Akteur
TECH & TALENT Mit Fachwissen gegen Food-Waste	Ganzheitliche Verwertung rückt den bewussten Umgang mit Lebensmitteln in den Fokus. Wir zeigen, wie der Nachwuchs mit fundiertem Know-how und moderner Technologie aus einem einzigen Produkt vielfältige, hochwertige Komponenten gewinnt.	Coach: Lukas Pem – Kulinarik- und Didaktik-Experte Nachwuchstalente: GastroElite die «Fondue Fighters» aus Schaffhausen: Ona Yellow Lif Kern, Nora Wa Tschopp, Claudio Natale, Luis Wettstein

TAG 3
Dienstag, 24. März | Fokus: Fermentation & Plant-Based

10:30 Thema	Beschreibung	Akteur
FERMENTIEREN Die Kunst der lebendigen Kulinarik	Fermentation nutzt mikrobiologische Prozesse, um Aromen zu vertiefen und Produkte geschmacklich weiterzuentwickeln. Thematisiert werden grundlegende Techniken und kreative Einsatzmöglichkeiten.	Jasmin Thalmann, Teammitglied der Swiss Culinary Creators und Chefköchin EFA

14:00 Thema	Beschreibung	Akteur
PLANT-BASED Innovative Rezeptideen	Plant-Based-Küche stellt pflanzliche Produkte ins Zentrum und arbeitet mit klaren Aromen, spannenden Texturen und handwerklicher Präzision. Im Fokus stehen Gerichte mit Substanz und Charakter.	Manuela Brändle, Vorstandsmitglied der Swiss Culinary Creators