

DRINK & DINE 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,
Drink & Dine Studio Halle 3.1

DATUM
22. - 24. März 2026

MODERATION
Angelika Rothfuchs

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

10:30	Thema SUPERFOOD HANF Die Renaissance einer Kraftpflanze	Beschreibung Hanf bringt Vielseitigkeit, Geschmack und einen hohen Nährwert in die Profiküche. Im Mittelpunkt stehen seine Eigenschaften als Zutat und sein Einsatz in zeitgemässen Gerichten.	Akteur Urs Koller – Vizepräsident, Team-Captain und Coach der Swiss Culinary Creators, eidg. dipl. Küchenchef, Inhaber Chochhandwerk, Gossau
12:30	Thema HYBRID FOOD Die Evolution des Geschmacks	Beschreibung Hybrid Food verbindet klassische Kochtechniken mit modernen Zutaten und internationalen Einflüssen. Der Ansatz eröffnet neue Wege für spannende Kombinationen und eigenständige Geschmacksprofile.	Akteur Roman Wohler – Teammitglied der Swiss Culinary Creators und Chefkoch EFA
15:30	Thema MODERNE GELBERBSE Heimisches Superfood neu interpretiert	Beschreibung Gelberbsen überzeugen als regionale Proteinquelle mit breitem Anwendungsspektrum. Der Fokus liegt auf Geschmack, Textur und kulinarischem Potenzial.	Akteur 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 TEA-INFUSED Earl Grey und Matcha in der Patisserie	Beschreibung Tee entwickelt sich zum prägenden Aromaträger in der modernen Patisserie. Kreative Kombinationen sorgen für neue Geschmackserlebnisse.	Akteur Jasmin Angehrn, Teammitglied der Swiss Culinary Creators und Gastgeberin des Landgasthofs zur alten Herberge in Niederbüren
12:30	Thema TREND & TALENT Teafusion-Drinks mit Esprit	Beschreibung Tee bildet die Basis für innovative Drink-Konzepte. Geschmack, Balance und moderne Präsentation stehen im Mittelpunkt.	Akteur Neo Coralic – Lernender im 3. Lehrjahr, Hotel Hof Weissbad
15:30	Thema TECH & TALENT Mit Fachwissen gegen Food-Waste	Beschreibung 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.	Akteur 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 FERMENTIEREN Die Kunst der lebendigen Kulinarik	Beschreibung Fermentation nutzt mikrobiologische Prozesse, um Aromen zu vertiefen und Produkte geschmacklich weiterzuentwickeln. Thematisiert werden grundlegende Techniken und kreative Einsatzmöglichkeiten.	Akteur Jasmin Thalmann, Teammitglied der Swiss Culinary Creators und Chefköchin EFA
14:00	Thema PLANT-BASED Innovative Rezeptideen	Beschreibung 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.	Akteur Manuela Brändle, Vorstandsmitglied der Swiss Culinary Creators