



Gourmethica

LA TABLE VIVANTE

PRESSEMAPPE

Am italienischen Tisch, von Padua bis Palermo

*Pasta, Olivenöl, Panettoni: vier italienische Häuser und
die Menschen, die dort arbeiten.*



Ausgabe Oktober 2026



Gourmethica, italienische Feinkost in der Schweiz

Gourmethica bringt Spezialitäten von vier Häusern aus Italien in die Schweiz: Pasta, Olivenöl, Konserven, Gebäck, Panettoni und Colombe. Jedes ist für den Geschmack seiner Produkte und seine Arbeit gewählt: Genossenschaften auf der Mafia entzogenem Land, eine Konditorei in einem Gefängnis in Padua, eine Backstube in Palermo, die Jugendliche ausbildet, und eine Werkstatt, wo Menschen mit und ohne Behinderung arbeiten.

2013

In Neuenburg gegründet, heute in Genf

4

Italienische Partnerhäuser

Réalise

Vorbereitung der Bestellungen in Genf

CH

Lieferung nur in der Schweiz

Gourmethica entsteht 2013 in Neuenburg. Im November 2025 übernimmt Teresa Sofia das Haus; heute hat es seinen Sitz in Genf. Bekannt wurde Gourmethica zuerst mit Panettoni und Colombe; inzwischen bietet das Haus ein Sortiment für das ganze Jahr. Die Idee ist dieselbe geblieben: italienische Produkte näherbringen, von denen man erzählen kann, woher sie kommen und wie sie entstehen.



Bruschetta al pomodoro — Bild © Gourmethica



Auswählen, wie man Gäste empfängt

Teresa Sofia führt Gourmethica seit November 2025. Der Shop auf gourmethica.ch vereint die Produkte, die Geschichte jedes Hauses und die passenden Rezepte: So lernt man Italien über seine Zutaten und seine Küche kennen.

Jedes Produkt wird nach seinem Geschmack ausgewählt und nach der Arbeit des Hauses, aus dem es stammt. Beide Kriterien zählen gleich viel, und keines dient dem anderen als Alibi: Ein mittelmässiges Produkt kommt nicht ins Sortiment, ganz gleich, welche Geschichte es erzählt.

«Am Tisch muss ich mich nicht entscheiden zwischen dem, was gut ist, und den Menschen, die es machen. Bei unseren vier Häusern gehört beides zusammen.»

Teresa Sofia, Inhaberin von Gourmethica



Teresa Sofia, Inhaberin von Gourmethica, mit Penne und Passata —
© Gourmethica

GLEICH GEWICHTET

Der Geschmack

Produkte, die man gern aufischt und von denen man nachnimmt.

Die Menschen

Häuser, die ausbilden und Arbeit geben, jedes auf seine Weise.

Die Erde

Land, das biologisch bestellt und der Gemeinschaft zurückgegeben wird.

Vier italienische Häuser



Tomaten in der Hand — Quelle: Libera Terra

Libera Terra

SÜDITALIEN · PASTA, TOMATEN UND KONSERVEN

Pasta, Tomaten und Konserven von Libera Terra stammen aus einem Verbund von Sozialgenossenschaften, die unter anderem Land bewirtschaften, das der Mafia entzogen wurde. Heute wird dieses Land wieder biologisch bestellt; es bringt wirtschaftliches Leben zurück und dient erneut der Gemeinschaft.



Zubereitung der Panettoni in der Backstube von Giotto in Padua — Foto zur Verfügung gestellt von Pasticceria Giotto

Pasticceria Giotto

PADUA · PANETTONI, COLOMBE UND SALZGEBÄCK

Der klassische Panettone von Giotto entsteht mit Natursauerteig; in ihm stecken 72 Stunden Arbeit. Die Pasticceria backt auch Colombe für Ostern und Salzgebäck. Seit 2005 befindet sich ihre Backstube im Gefängnis Due Palazzi in Padua: Konditormeister geben dort ihr Handwerk weiter, mitten in der laufenden Produktion.



Schürze von Cotti in Fragranza — Quelle: Cotti in Fragranza

Cotti in Fragranza

PALERMO · PICCIOTTELLI UND
BACKSPEZIALITÄTEN

Die Picciottelli von Cotti in Fragranza sind kurze Grissini für den Apéro. Das Sozialunternehmen entstand 2016 in der Jugendstrafanstalt Malaspina in Palermo. Es bildet junge Menschen aus, denen Ausgrenzung droht, und hilft ihnen, Arbeit zu finden. Es ist auch ausserhalb der Anstalt tätig, unter anderem in Casal di Principe.



Einmachen von Pfirsichen in der Werkstatt La Pietra Scartata — Quelle: La Madre Terra

La Madre Terra

SAN CLEMENTE · ÖL AUS APULIEN
UND KONSERVEN

Das native Olivenöl extra, das Gourmethica anbietet, stammt aus Apulien; Saucen, Pestos und Konserven ergänzen das Sortiment. La Madre Terra ist die Bio-Marke von La Pietra Scartata, der Werkstatt der Genossenschaft La Fraternità in San Clemente bei Rimini. Dort arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung, an der Seite von Fachleuten und Betreuungspersonen.

Die Honige im Sortiment von Madre Terra stammen von einer Imkergenossenschaft aus der Lunigiana in der Toskana.



IN GENF

Die Bestellungen laufen über Réalise

Réalise, Partner von Gourmethica, bereitet die Bestellungen vor und verschickt sie. Das Unternehmen bildet Menschen in der Praxis aus und begleitet sie auf dem Weg in den Arbeitsmarkt; die Logistik ist einer seiner Bereiche. In der Schweiz findet Gourmethica damit dasselbe wie bei seinen italienischen Häusern: einen Beruf, den man bei der Arbeit lernt.

réalise

Zum Kochen und zum Schenken

Für den Tisch

Olivenöle, Pasta, Saucen, Konserven, Aufstriche, Gebäck, Honige und Konfitüren: zum Kochen im Alltag und wenn Gäste kommen. Alles ist einzeln erhältlich oder in den Selektionen des Hauses.

Für Unternehmen

Italienische Geschenkboxen, um Mitarbeitenden und Kundschaft zu danken, und Geschenke für Anlässe. Ab fünf Boxen folgt innert 48 Stunden eine Offerte. Zusammenstellung, Grussbotschaft und Lieferung werden mit jedem Unternehmen einzeln abgestimmt.

Im Lauf des Jahres

An Weihnachten die Panettoni von Giotto, an Ostern die Colombe. Auf der Website liefern Rezepte das ganze Jahr über Ideen, was man mit den Produkten kochen kann.

Bestellen in der Schweiz

Der Shop liefert ausschliesslich in die Schweiz. Preise, Verfügbarkeit und Lieferbedingungen sind auf gourmethica.ch stets aktuell.



Apéroplatt — Bild © Gourmethica



Drei Ansätze für einen Artikel

1 Vom Produkt zur Werkstatt

Ein Produkt bis in die Werkstatt verfolgen, die es herstellt: Wie lernt man dort einen Beruf und arbeitet zugleich für echte Kundschaft? Die beiliegenden Fotos geben einen ersten Einblick in die Arbeit bei Giotto und bei La Madre Terra.

2 Italienische Feste am Schweizer Tisch

Vom Panettone an Weihnachten oder von der Colomba an Ostern erzählen, von der Herstellung bis auf den Tisch. Dann von der Konditorei in Padua, die sie backt, und vom Handwerk, das man dort lernt.

3 Ein Haus in neuen Händen

Gourmethica, 2013 in Neuenburg gegründet, wurde im November 2025 von Teresa Sofia übernommen. Wie erweitert ein Feinkostgeschäft, bekannt für seine Panettoni, sein Sortiment auf das ganze Jahr und bleibt dabei seinen italienischen Häusern verbunden?

PRESSEKONTAKT

Teresa Sofia
Gourmethica Sàrl
42 boulevard des Tranchées, 1206 Genf
info@gourmethica.ch · +41 76 628 21 61
gourmethica.ch

BILDMATERIAL

Die Mappe enthält das Porträt von Teresa Sofia, Bilder aus den Werkstätten und kulinarische Aufnahmen. Letztere sind Stimmungsbilder von Gourmethica; sie zeigen keine Produktionsstätten. Bildlegenden, Bildnachweise und Nutzungsbedingungen liegen den Dateien bei.