



Storylines

FOOD ZURICH: Die kulinarische Zukunft beginnt jetzt!

FOOD ZURICH – dazu gehört einerseits das pulsierende Festivalzentrum auf der Europaallee mitten in der Stadt Zürich und andererseits das vielseitige Festivalprogramm, das auch in diesem Jahr wieder die geballte Ladung an spannenden und inspirierenden Food Events mit sich bringt. Im Festivalzentrum gibt's täglich gutes Essen von renommierten Zürcher Restaurants, Barbetrieb, Workshops, Kurse und Talks. Das Festivalprogramm lädt mit über 100 Events elf Tage lang ein zum Degustieren, Geniessen, Austauschen, Erfahren, Mitmachen, Lernen und Entdecken.

Kulinarische Neudenker:innen im Festivalzentrum

Das [Gastro-Angebot](#) im Festivalzentrum lässt sich sehen. FOOD ZURICH ist kein gewöhnliches Streetfood-Festival. Der Genuss steht zwar stets im Mittelpunkt, aber es geht um mehr. Wir wollen die Geschichten hinter den Gerichten beleuchten und aufzeigen, dass Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen. FOOD ZURICH verfolgt das Ziel, zu verwöhnen, zu

vernetzen, aber ebenso zu bilden, zu sensibilisieren und zu inspirieren. Diesem Credo folgen auch unsere Gastronom:innen in den Genussstätten im Festivalzentrum, welche die Gäste für elf Tage mitten in der Europaallee verwöhnen. Darunter sind renommierte Zürcher Gastronom:innen, welche sich durch ihr Handwerk, ihre Passion und auch ihr Verantwortungsbewusstsein auszeichnen.

Das Festivalmotto «Kulinarische Zukunft» soll dort erlebbar sein, wo es die Gäste spüren: im Bauch und im Herzen. [Diese aufstrebenden Gastronom:innen](#) beziehen darum alle einen eigenen Stand im FOOD ZÜRICH Festivalzentrum und kochen für die Besucher:innen überraschende, feine und nachhaltige Gerichte:

- KIN
- Kultur Lokal Rank
- Misohaus (DasPure, Sudelnuppe, White Rabbit)
- AMEO
- Sein
- Big Green Egg mit Restaurant Silex
- GraubündenVIVA mit Restaurant Otg und Poschiavo Experience
- planted

FOKUSTHEMEN

Das diesjährige Festivalprogramm steht erneut unter dem Motto [«Kulinarische Zukunft»](#) und präsentiert ein reichhaltiges Menü an wegweisenden und abwechslungsreichen Events.

Gemeinsam stellen wir uns den drängenden Fragen unserer Zeit. Wie sieht eine zukunftsfähige Ernährung aus? Was ist nachhaltig und was gesund? Die Fragen sind einfach, die Antworten komplex – aber auch voller spannender Lösungsansätze. Weil das Thema derart vielschichtig ist, haben wir zehn Fokusthemen definiert, die eng mit der kulinarischen

Zukunft verbunden sind. Diese [zehn Fokusthemen](#) sollen einerseits helfen, das komplexe Thema fass- und erlebbar zu machen, andererseits aber auch inspirieren. Alle Veranstaltungen müssen sich einem oder auch mehreren Fokusthemen zu ordnen können. Somit stellen wir sicher, dass alle der über 100 Events, die im Rahmen der FOOD ZÜRICH stattfinden, die "Kulinarische Zukunft" mittragen.

Die diesjährigen Fokusthemen sind:

1. Simple
2. Essthetik
3. Alpenküche
4. Kreislauf
5. Nachwuchs
6. Gmües
7. Vergorenes
8. Beans
9. Chuchitisch
10. Über den Tellerrand

1. Simple

Einfachheit ist die höchste Form der Raffinesse. In der Kulinarik manifestiert sich dies in purer, unverfälschter Geschmacksvielfalt. Simple steht für Gerichte, die mit wenigen Zutaten Großes bewirken, für eine Küche, in der gute Produkte und das schlichte Handwerk im Vordergrund stehen. Kein Schischi, kein Tamtam, kein grosses Getöse. Es zählt das Wesentliche, und das ist oft genug.

Simple im Festivalprogramm

Das ist unsere Event-Auswahl im [Festivalprogramm](#), welche sich dem Thema "Simple" widmet.

Workshop Honigreise

Erst simpler Nektar, dann flüssiges Gold. Wabe3 produziert auf den Dächern Zürichs feinsten Stadt-Honig und lädt nun zu einer lehrreichen, überraschenden und klebrig süssen Honigreise ein. Wieso Bienenköniginnen keine Herrscherinnen sind, was es mit dem Liebesglück der Bienen-Männchen auf sich hat und was das Bienenvolk manchmal dazu veranlasst, in ein Fussballstadion zu ziehen, erzählen die Teilnehmenden an diesem Abend. Dazu gibt es eine Honig-Degu unter fachkundiger Anleitung, schliesslich existieren über 600 Aromen.

Wabe3 Manufaktur & Shop, 6. Juni 2024, 19.00–21.30 Uhr

2. ESSTHETIK

Echter Genuss beschränkt sich nicht auf den Geschmack, sondern umfasst auch das visuelle Erlebnis. Es verschmelzen Farben, Formen und Texturen zu einer Symphonie, die das Auge genauso verführt wie den Gaumen. Foodstyling, Foodfotografie, Design und Plating sind nur einige von zahlreichen Bereichen, in denen sich Ästhetik und Food verbinden. Ein Ode an die visuelle Verführungskraft der Kulinarik, ein Hoch auf die [Essthetik](#).

Essthetik im Festivalprogramm

Diese Events im [Festivalprogramm](#) wagen sich ans Thema Essthetik.

Art in your Plate

“Art in your plate” bringt Meisterwerke aus Zürcher Museen auf den Tisch. In Zusammenarbeit mit den Kunsthistorikern von MatchArt verwandelt Küchenchefin Angelina Valentim im Salottino Gemälde in vegetarische Drei-Gänge-Menüs. Gebrauchte werden ausschliesslich lokale Produkte. Dieses kulinarische Erlebnis verknüpft das reiche kulinarische Erbe der

Schweiz mit neuen Geschmacksrichtungen und alten Aromen. Dabei werden vergessene Geschmäcker wiederentdeckt und ungewohnte Kombinationen erkundet, die das kulinarische Erbe neu interpretieren. Die dreistündige Veranstaltung ist eine Verschmelzung von Live-Zubereitung und tiefergehenden Geschichten zu den Zutaten und Szenen, die jedes Gericht inspiriert haben, wodurch eine Brücke zwischen visueller und kulinarischer Kunst geschlagen wird. Alles zum Event gibt's [hier](#).

Proseccheria, 8./12./15. Juni 2024, 18:30–21:30 Uhr

Fünfgänge Kräutermenü im rémy

Wenn Schweizer Kräuter auf die Kunst des Foodstylings treffen, entsteht eine harmonische Verbindung aus Geschmack und Ästhetik. Gezogen im eigenen Garten, bringen diese Kräuter nicht nur Geschmack, sondern auch viel Eleganz auf die Teller. Ein visuell ansprechendes Kräuter-Menü aus dem Hause rémy. Mehr gibt's [hier](#).

rémy, 7. & 8. Juni 2024, 18.30–22.30 Uhr

3. Alpenküche

Die [Alpenküche](#) ist ein Echo der Berge, voller Tiefe und Charakter. Sie erzählt von uralten Traditionen, herzhaften Zutaten und der Unverfälschtheit der Natur. Hier verbindet sich das Rustikale mit dem Feinen und es entstehen Gerichte, die so reich und faszinierend sind wie die alpinen Landschaften selbst. Eine Küche, die Tradition und Herzlichkeit in jedem Löffel vereint.

Alpenküche im Festivalprogramm

Das ist unsere Auswahl an Events im [Festivalprogramm](#), welche das Thema Alpenküche ins Zentrum stellen.

Zu Tisch mit Österreich

Österreichische Extraklasse: Haubenköche, Kreativköpfe und Bäckermeisterinnen, wir haben sie alle! Hubert Wallner entführt mit einem 6-Gang-Menü in die Alpe Adria Küche, während Vitus Winkler und Simeon Nikolov gemeinsam die Aromen der Alpen auf die Teller zaubern. Noch mehr alpine Sterneküche gibt's im Restaurant Widder, wo Heinz Reitbauer und Stefan Heilemann aufeinandertreffen oder beim Fermentier-Workshop, wenn Wolfgang Mätzler und der Biohof Lisilis das Geheimnis lebendiger Aromen lüften. Das Herz Wiens schlägt im Pop-up des Neo-Kaffeehauses Florianihof oder beim Backkurs für vegane Buchteln der Vollpension Omas. Damit nicht genug: Von der Knödl-Küche über österreichische Naturweine bis hin zu einem «Klimt küsst Rosé» Mal-und-Degustier-Spass, zeigt sich Österreich von seiner genussvollsten Seite.

4 Hands Gourmet-Alpenküche mit Simeon Nikolov & Vitus Winkler – Zu Tisch mit Österreich

Bei FOOD ZÜRICH treffen die preisgekrönten Spitzenköche Simeon Nikolov vom Caminada-Restaurant Oz und Vitus Winkler vom Gourmet-Boutiquehotel Sonnhof erstmals aufeinander. Gemeinsam zelebrieren sie die alpine Natur mit einem Überraschungsmenü, das die Essenz der Alpen einfängt. Mit Gemüse aus Permakultur und einer Auswahl an bekannten sowie seltenen Alpenkräutern schaffen sie ein kulinarisches Erlebnis, das so überraschend wie naturnah ist. Eine einmalige Möglichkeit, im kleinsten Rahmen zwei grossen Kochtalenten über die Schulter zu schauen und von ihnen verwöhnt zu werden. Mehr gibt's [hier](#).

CHUCHI DasProvisorium, 12. Juni 2024, 18.00 Uhr

Gala-Dinner "Tradition neu gedacht" Heinz Reitbauer & Stefan Heilemann – Zu Tisch mit Österreich

Bei FOOD ZÜRICH 2024 steht ein echtes kulinarisches Highlight an: Ein Gala-Dinner von den Zwei-Sterne-Köchen Heinz Reitbauer aus dem Wiener «Steirereck» und Stefan Heilemann aus dem Zürcher «Widder». Reitbauer

bringt ein Stück seiner legendären österreichischen Küche mit nach Zürich, während Heilemann mit seiner asiatisch angehauchten Gourmetküche aufwartet. Ein unvergesslicher Abend ist garantiert. Mehr zum Event erfährst du [hier](#).

Restaurant Widder, 15. Juni 2024, 19.00–23.30 Uhr

Hubert Wallner Alpe-Adria-Küche – Zu Tisch mit Österreich

Hubert Wallner, Österreichs Vier-Hauben-Star (18,5 Punkte im Gault Millau), zelebriert während der FOOD ZÜRICH ein exklusives 6-Gänge-Dinner, das schlicht umwerfend ist. Inspiriert von der malerischen Kulisse der Alpen zwischen See und Meer, sind seine Gerichte eine perfekte Mischung aus Leichtigkeit und Raffinesse, die auf Spitzenprodukten und kreativen Kombinationen basieren. Für dieses kulinarische Highlight hat er sich mit Jaimy Reisinger verbündet, die 2023 zur Pâtissière des Jahres gekürt wurde. Zusammen führen sie durch einen Abend voller Gaumenfreuden und Geschichten aus ihrer Heimat Kärnten. Mehr zum Event gibt's [hier](#).

CHUCHI DasProvisorium, 11. Juni 2024, 18.00 Uhr

Salsiccia-Genuss: Kreative Zubereitung mit Tanya Giovanoli

Ein Highlight aus den Bündner Bergen ist der Wurstkurs von und mit Tanya Giovanoli, einer Meisterin ihres Fachs, die mit aussergewöhnlichem Talent und Leidenschaft für Qualität und Geschmack einsteht und Würste mit eindrücklicher Geschichte kreiert.

Festivalzentrum in der Europaallee, 11. Juni 2024, 15.00–17.30 Uhr

4. KREISLAUF

Verantwortung wahrnehmen, ist heute wichtiger denn je. Wir setzen darum auf Nachhaltigkeit und eine ressourcenschonende Küche, wollen aufzeigen, wie man Foodwaste reduziert, Geschmack maximiert und aus Resten Reichtum schafft. Dass kulinarische Exzellenz und ökologische

Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können, ist längst kein Geheimnis mehr, sondern gelebte Realität. [Kreislauf](#) ist darum ein zentrales Thema.

Kreislauf im Festivalprogramm

Diese Events im [Festivalprogramm](#) sind ganz besonders nachhaltig unterwegs.

Sie kennen ihre Produzenten, setzen auf lokale Zutaten und minimieren Food-Waste in ihren Küchen – Top-Gastronom:innen führen uns vor, wie sich Genuss und ökologisches Bewusstsein stilvoll vereinen lassen. Gleich mehrere Restaurants, welche es in unser [Listicle der nachhaltigen Restaurants](#) geschafft haben, sind Teil vom Festivalprogramm. So ist nebst dem [elmira](#) und [Lorenzo Dal Bo](#) mit dem [Brenso](#) auch das [Rechberg 1837](#), die [Neue Taverne](#) und das [Café Boy](#) in unserem Programm vertreten.

Foodsave Day – ein ganzer Tag im Zeichen von Foodsave

2,8 Millionen Tonnen einwandfreie Lebensmittel landen hierzulande Jahr für Jahr im Abfall. Was für eine Verschwendung von Ressourcen und Geld. Der [Foodsave Day](#) will wachrütteln, aufklären, inspirieren und sich gegen dieses sinnlose Wegwerfen stellen. Vom Morgen früh bis zum Abend spät – oder vom Zmorge über Znüni, Zmittag, Zvieri und Znacht – können Besucher:innen sich im Festivalzentrum auf der Europaallee verköstigen lassen und gleich selber miterleben, wie genussvoll der Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung sein kann.

Programm Foodsave Day

- ab 8 Uhr ein Zmorge «frisch von gestern» von der Äss-Bar verteilt durch Mitarbeiter:innen und Mitarbeiter vom Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich.
- ab 10 Uhr zum Znüni ein «MHDplus-Snack» nach dem Konzept «Klimatopf» verteilt von Schülerinnen und Schülern.
- ab 12 Uhr ein «Null-Resten-Zmittag» auf die Hand von Carlos Navarro mit Unterstützung von den Gastrosophinnen Schweiz.
- ab 16 Uhr zum Zvieri etwas «Kostbar-Süsses» von Sara Hochuli und ihrem Team vom Café Miyuko.
- ab 18 Uhr zum Znacht ein «Foodsave-Menu» von Andi Handke mit Unterstützung von Slow Food Youth und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Kantons Zürich, davor ein Grusswort von der Trägerschaft.
- ab 20 Uhr: Carsten Steinacker, Gründer und Mitinhaber der Bar Scarto in Bologna, wird am [Foodsave Day die Bar aufmischen und zeigen](#), dass das Thema Foodsave auch im Bereich der Cocktails ein unumgängliches ist. Er hat sich den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung hinter dem Tresen auf die Fahne geschrieben.

No Waste Cocktails von Carsten Steinacker

Carsten Steinacker, Begründer und Mitinhaber von Scarto (ital. Abfall), wird am Foodsave Day exklusiv im Festivalzentrum an der Bar Anti Food Waste Cocktails mixen und gleich live vor Ort den Beweis erbringen, wie unglaublich lecker, der Kampf gegen Lebensmittelverschwendung sein kann. Carsten ist eine Nummer, wenn's drum geht, das Thema Foodsave hinter die Bar Tresen zu bringen. Mehr gibt's [hier](#).

Festivalzentrum Europaallee, 14. Juni 2024, 18.00 – 23.30 Uhr

Brenso Lunch & Dinner

Douglas McMaster vom Restaurant SILO in London sagt es treffend:

"Verschwendung ist ein Versagen der Vorstellungskraft." Inspiriert von dieser Philosophie, fordert Lorenzo Dal Bo vom Zürcher Restaurant BRENSO uns auf, unsere Umgebung neu zu sehen und im Einklang mit ihr zu leben. BRENSO setzt auf Nachhaltigkeit, arbeitet konsequent mit lokalen Produkten und sucht nach Wegen, Verschwendung zu minimieren. BRENSO's Mission: Weniger verschwenden, mehr schätzen – für eine grünere Zukunft und eine fairere Gesellschaft. [BRENSO lädt zu Lunch und Dinner](#) ein und Teil dieser Veränderung zu sein.

Brenso, 7./8./15. Juni 2024, 11:30–00 Uhr

Velokarawane Solawi

Solidarische Landwirtschaft, kurz Solawi, steht für direkte Verbindungen zwischen Landwirten und Konsumenten, die echte Selbstbestimmung und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion fördern. Mitglieder arbeiten auf dem Feld mit und ernten frische, lokale Lebensmittel, wodurch die Herkunft jeder Karotte und jedes Apfels bekannt ist. Eine entspannte Velotour durch Zürich bietet die Gelegenheit, verschiedene Solawi-Kooperativen zu entdecken und frische, lokale Produkte direkt zu probieren. Mehr dazu [hier](#).

Stadtrandacker Hagenbuchrain, 9. Juni 2024, 13:30–17:30 Uhr

Grüne Sterneküche im elmira

Mitten in Zürich, unter dem Dach der Löwenbräu Silos, serviert das Sternerestaurant elmira während der FOOD ZÜRICH ein Menü, das demonstriert, dass Spitzengastronomie und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können. Zehn Gänge, zehn Fokusthemen, zehn Mal Staunen: Jedes Gericht erzählt eine eigene kleine Geschichte über seine Herkunft und wie es auf dem Teller gelandet ist. Es gibt Wein, hausgemachte Säfte und eine neue Sichtweise auf nachhaltige Gourmetküche. Mehr Infos dazu [hier](#).

Restaurant elmira, 6./7./8./9./12./13./15. Juni 2024, 18.45–22.30 Uhr

5. NACHWUCHS

Die Zukunft gehört den Jungen. Die Gastroszene in Zürich ist bekannt für ihre Innovationskraft und das dürfte noch lange so bleiben. An kreativem [Nachwuchs](#) mangelt es nicht. Jungköchinnen und Newcomer zeigen uns innovative Techniken, neue alte Lebensmittel, originelle Pop-ups und neugedachte Gastrokonzepte und zeigen auf, wie wir uns in Zukunft ernähren.

Nachwuchs im Festivalprogramm

In diesen Events im [Festivalprogramm](#) ist der Nachwuchs am Werk.

Wissenschaft auf dem Teller

Tauche ein in die faszinierende Welt der Wissenschaft und Kulinarik und lass dich von Mirco Kristal, dem Gewinner des marmite youngster 2023 in der Kategorie Küche, mit einem exklusiven 4-Gänge-Menü verwöhnen. Serviert werden eigens für diesen Abend kreierte Gerichte, deren Zutaten mit neusten wissenschaftlichen Erkenntnissen in Verbindung stehen. In diesem interaktiven Dinner geben Wissenschaftler:innen der ETH Zürich Einblick in ihre Forschungsarbeit. Lass dich von leicht verständlichen Präsentationen zu innovativen Anbau- und Züchtungsmethoden sowie Verarbeitungstechniken begeistern und nutze die Chance, in einer einladenden Atmosphäre deine Fragen direkt an die Expert:innen zu richten. Begleite uns und erlebe, wie Genuss und Wissenschaft Hand in Hand eine gesündere, nachhaltigere Zukunft schaffen.

Festivalzentrum, 12. & 14. Juni 2024 , 18.00 Uhr

Protagonisten aus Wissenschaft auf dem Teller

- Mirco Kristal, der Gewinner des marmite youngster 2023 in der Kategorie Küche, rockt mit zarten 24 Jahren in der Küche des Igniv mit.

- Severin Eder und Lukas Böcker (Gründer vom EHT Startup catchfree, das aus Algen Garnelen herstellt und so den wachsenden Markt für pflanzenbasierte Meeresfrüchte bedienen will)

ABZ Schule Nachwuchs am Grande Opening im Jelmoli

Der Nachwuchs spielt auch am [Opening](#) eine wichtige Rolle: Gemeinsam mit gategroupe haben die Lernenden der Talentklasse der Allgemeinen Berufsschule Zürich Lieblingsessen 2.0 zum Thema "Chuchitisch" ausgeheckt. Nostalgische Gefühle wecken wohl nicht nur die Gerichte aus der Kindheit, sondern auch die berühmten Flugzeug-Trolleys, aus welchen serviert wird.

Opening Jelmoli Food Market, 6. Juni 2024, ab 19.00 Uhr

Buchpräsentation Klimatopf - zukunftsfähig, nachhaltig, genussvoll

Wer hat nicht schon daraus gekocht? Der berühmte Tiptopf, der Schüler:innen von damals und heute in die Lehren eines perfekten Riz Casimir einweihet. Die Zeiten ändern sich und so auch die Ernährung. Längst wissen wir, dass die Lebensmittelpyramide aus dem Tiptopf nicht mehr zeitgemäss ist. „Klimatopf“ bietet eine frische Perspektive auf das Kochen von heute: Wie können unsere Mahlzeiten das Klima schonen? Wie geht eine nachhaltige, gesunde Küche? Franziska Stöckli entwickelte mit dem renommierten Haus Hiltl und ihren Schülerinnen und Schülern klimafreundliche Rezepte für den Alltag vor. Jedes Gericht basiert auf der „Planetary Health Diet“ und kombiniert Genuss mit Umweltfreundlichkeit – inklusive Nährwert- und CO₂-Berechnungen. Mehr zur Buch-Präsentation gibt's [hier](#).

Festivalzentrum in der Europaallee, 11. Juni 2024, 17.00–21.30 Uhr

Roast & Host

Die neue Zürcher Gastro Lehre. Der Fachkräftemangel in der Gastronomie ist Realität, das Projekt [Roast&Host](#) von Gastro Stadt Zürich packt es direkt an der Wurzel an: beim Nachwuchs. Ziel ist es, die Lehre in Koch- und

Serviceberufen so umzugestalten, dass sie für den Nachwuchs wieder attraktiver wird. Statt drei Jahre in einem Betrieb zu verbringen, wechseln die Lernenden bei Roast&Host nach einem Basisjahr alle sechs Monate die Location – mehr Abwechslung, mehr Erfahrungen, mehr Inspiration! Der erste Jahrgang startet schon diesen Spätsommer. Im Rahmen von FOOD ZÜRICH veranstaltet [Roast&Host ein Aperó-Atelier](#). In diesem Workshop haben junge Menschen die Möglichkeit, gemeinsam mit den Profis aus Rechberg 1837 und Gartenhof, Köstlichkeiten zuzubereiten und all ihre Fragen loszuwerden.

Kulturlokal Rank, 10. Juni 2024, 13.30–16.00 Uhr

6. GMÜES

Gmües – das fantastisch bunte Kaleidoskop der Natur. In der Welt des Gemüses wetteifern Farben und Formen um die Gunst der Gourmets. Von der erdigen Rübe bis zur sonnenverwöhnten Tomate – wir zelebrieren die Gemüseküche und zollen ihr Tribut: der pflanzlichen Vielfalt, die unsere Teller und Gaumen bereichern.

Gmües im Festivalprogramm

Das ist unsere Gmües-Auswahl im [Festivalprogramm](#).

Gib Gumel

Die Kartoffel: Ein einfaches Gemüse mit beeindruckender Vergangenheit. Ursprünglich aus den Anden, ist sie heute aus der Schweizer Küche nicht mehr wegzudenken. In der Ausstellung [«Gib Gumel!»](#) von Lisina Gut und Fabiano De Gani, erleben Besucher eine interaktive Entdeckungsreise durch die Welt der Kartoffel. Sie tauchen in ihre Geschichte, Wissenschaft und kulturelle Bedeutung ein und erkunden, wie Macht, Hunger und Industrialisierung ihre Rolle in Europa geformt haben. Ein tiefgründiger Blick auf das vielseitige Gemüse, das mehr ist als nur Beilage.

Tada! Atelier, 8./9. Juni 2024, 10.00–18.00 Uhr

Agefood – Kulinarische Entdeckungsreise mit David Krüger

Der Abend bietet neben einem herzlichen Willkommens-Apéro und einem erlesenen 4-Gänge-Menü, begleitet von sorgfältig ausgewählten Weinen, auch einen tiefgehenden Einblick in die Philosophie und Praxis der Agefood-Küche. David Krüger entführt dich mit diesem kulinarischen Ausflug in die geschmacklichen Geheimnisse der Natur. Kreiert wurde Agefood von Starkoch und Buchautor David Krüger. Der ehemalige Küchenchef des Opéra (15 Punkte) vereint mit diesem Konzept jahrtausendealtes Ernährungswissen mit moderner kulinarischer Exzellenz. Die handverlesenen Zutaten stammen ausschliesslich aus der nahegelegenen Natur – aus Wäldern, Seen und Wiesen. Eine Hommage an die ursprüngliche Kraft der Natur und eine Reise zurück zu den Anfängen unserer Ernährung. Mehr zum Agefood-Dinner mit David Krüger gibt's [hier](#).
CHUCHI DasProvisorium, 13. Juni 2024, ab 18.30 Uhr

7. VERGORENES

Vom Wein über Kimchi bis hin zu Miso oder Bier – im Vergorenen verbirgt sich die Magie der Transformation. Es ist ein Spiel mit Zeit und Geschmack, ein Prozess, der Einfaches in Komplexes verwandelt. Ein saures Abenteuer, das zeigt, wie Zeit und Mikroben Wunder wirken oder aus Alltäglichem Außergewöhnliches entsteht. Fermentation sei Dank.

Vergorenes im Festivalprogramm

Die Events im [Festivalprogramm](#) widmen sich dem Thema Brutal Lokal.

Fermentations-Extravaganza: Deep Dive in die Welt der Mikroben

Franziska Wick und Dr. Michael Podvinec, langjährige Mikroben-Fans und Liebhaber des guten Geschmacks, nehmen ihre Gäste auf eine Reise in das faszinierende Universum der Lebensmittelfermentation. Dabei werden die kleinen Mikroben und die komplexe geschmackliche Welt der Fermentation

von zwei ganz unterschiedlichen Seiten erkundet. Die einmalige Kooperation zwischen Dr. Michael Podvinec und Franziska Wick (Wild Pulse) ist ein [Fermentations-Event der Extraklasse](#), bei dem die kleinsten Bewohner der Erde für einmal im ganz grossen Rampenlicht stehen.

Bridge FoodLab, 10. Juni 2024, 18.00–21.00 Uh.

Fermentation: Dein Lieblingsgemüse ganzjährig geniessen
Fermentation ist längst mehr als nur Sauerkraut aus Großelterns Vorratsschrank. Von Kimchi bis Kombucha – die Kunst der Fermentation erlebt ein Revival. Im [zweistündigen Workshop](#) mit Patrick Marxer von dasPure AG tauchen die Teilnehmer:innen ein in die Welt der Milchsäuregärung. Dieses Event vereint Wissensvermittlung, Experimentierfreude und Genuss – eine perfekte Gelegenheit, um die Schätze der Natur kreativ und schmackhaft zu nutzen!

gebana Store, 15. Juni 2024, 15.00–19.30 Uhr

Nachhaltiger Weinbau - Weine aus Piwi-Sorten und klassischen Sorten.
Eine Auswahl an Weinen von lokalen und überregionalen Produzenten wird präsentiert, einschließlich spezieller PIWI-Sorten vom Zürichsee, Bielersee und aus Südtirol. Produzenten vor Ort bieten Einblicke in ihre Anbaumethoden und Weinphilosophien und ermöglichen Besuchern so, tief in die Welt des Weinbaus einzutauchen.

Wirtschaft zur Au, 8. Juni 2024, 15.00–18.00 Uhr

Ob [Kombucha](#), [Sauerkraut](#), [Pilgrim](#) und Co. oder [Naturweine](#), die Trends schlagen sich auch im Festivalprogramm nieder.

8. BEANS

Kleine Bohne ganz gross. Ackerbohne, Augenbohne, Azukibohne sind nur drei von über 700 Bohnensorten, mit welchen die Natur auftrumpft. Damit nicht genug. Von Kaffee über Soja bis hin zur Erbse. Die Welt der Bohne ist schier endlos. Sie sind die unsung heroes der Küche, kleine Kraftpakete, die in der Kulinarik grosse Wellen schlagen und mit Nährwert und Geschmack die Zukunft auf den Teller zaubern.

Beans im Festivalprogramm

Alle Events rund um die Bohne im [Festivalprogramm](#).

Kaffee selber rösten

Kaffee – ein Getränk, das so viele Liebhaber:innen auf sich zählen kann, wie kaum ein anderes. In [diesem Workshop](#) kann selber Hand angelegt werden und zum Schluss nimmt selbstverständlich jeder frischen Kaffee mit nach Hause.

Roast Rebels Atelier, 8./13. Juni 2024, 9.00–13.30 Uhr bzw. 15.00–19.30 Uhr

“Beans unbored” Workshop

Der [Workshop «Beans Unbored»](#) bringt Schwung in die Welt der Hülsenfrüchte und offenbart kreative Wege, wie Bohnengerichte richtig lecker werden. Hier wird mit Umami, Gewürzen und einer Prise Süße gespielt, um die verborgenen Talente der Hülsenfrüchte zu feiern. Zugleich werden handfeste Tipps fürs Kochen daheim geliefert. Der Workshop wird auf Deutsch durchgeführt, mit Sprach-Brücke für Englischsprechende.

DasProvisorium, 7. Juni 2024, 18.15-21.00 Uhr

9. CHUCHITISCH

Der Chuchitisch ist mehr als ein Möbelstück – er ist Ort der Begegnung, des Teilens und Geniessens. Hier treffen sich Jung und Alt, hier werden Rezepte ausgetauscht und Geschichten erzählt. Der Chuchitisch steht für nostalgische Kindheitsgerichte, Grossmamas Geheimrezepte oder das WG-Zmorga nach einer verruchten Partynacht. Ein fast magischer Ort, an dem sich Aromen und Anekdoten die Hand reichen.

Chuchitisch im Festivalprogramm

Diese Events im [Festivalprogramm](#) machen's vor: *dihäi* am Chuchitisch ist's eben oft am besten.

.

Opening Sause

Umgeben von erlesenen Delikatessen, regionalen Schätzen und Köstlichkeiten aus aller Welt, erwartet dich eine Sause der ganz besonderen Art.

Unter dem Motto "Chuchitisch" entführen wir dich zurück in die magische Welt der Kindheit. Die Crème de la Crème der Zürcher 5-Sterne-Hotels und Nenad Mlinarevic kredenzen ihre Leibspeisen und verwöhnen mit kulinarischen Kunstwerken. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, reich an Emotionen und vertrauten Aromen. Eine Geschmacksexplosion verspricht zudem die Talentklasse der Allgemeinen Berufsschule, die gemeinsam mit gategroup klassische Rezepte zeitgemäss auf den Teller zaubert. Für Begeisterung sorgen die Crêpes von FOOBY und all die Produzenten aus den Bergen, welche alpine Schätze direkt in unsere Stadt holen.

In gemütlicher Atmosphäre, Häppchen in der einen und ein kühles Getränk in der anderen Hand, kannst du dich fallen lassen und genießen. Ab 21 Uhr heisst es im Restaurant Sopra: Ran an die Hausbar! Für Beats sorgt der

unvergleichliche DJ Skor, während Dominik Widmer charmant wie eh und je durch die Party führt. Mehr zur allerletzten legendären Opening Sause gibt's [hier](#).

Slow Food Market am 8. Juni in der Europaallee

Der faire Genussmarkt, kuratiert von Andràs Neméth von Berg und Tal findet unter freiem Himmel rund um das Festivalzentrum in der Europaallee, direkt beim Hauptbahnhof Zürich statt. An über 60 Ständen kann degustiert, diskutiert und natürlich gekauft werden. Zum [Slow Food Market](#).

Festivalzentrum Europaallee, 8. Juni 2024, 11.00-20.00 Uhr

Kaffeehaus Pop Up Florianihof

Wiener Flair trifft Festivalglanz: Das Wiener Neo-Kaffeehaus «Florianihof» und Falstaff laden am Samstag, 15. Juni, und Sonntag, 16. Juni, zum Pop-up ins Festivalzentrum in der Europaallee. Serviert werden Wiener Kaffeespezialitäten und herzhaft österreichische Küche nach alter Tradition. Von der klassischen Frittatensuppe über Paprikahendl mit Spätzli bis hin zum duftenden Apfelstrudel zelebriert das Café Florianihof die Kunst des Geniessens. Die Vision der Macher: Einen Ort zum Leben schaffen. Für einmal nicht in den geschichtsträchtigen Gemäuern an der Florianigasse im 8. Wiener Bezirk, sondern mitten in Zürich. Mehr zum Pop up gibt's [hier](#).

Festivalzentrum Europaallee, 15./16. Juni 2024, 11.00-18.00 bzw. 16.00 Uhr

Cinnamon Rolls with White Rabbit Bakery

Das vegane Hefengebäck der White Rabbit Bakery hat sich in Zürich bereits einen Namen gemacht. An der FOOD ZÜRICH kann jede:r lernen wie die fluffigsten Hefeschnecken in vegan gelingen. [Hier](#) gibt's mehr.

Festivalzentrum Europaallee, 16. Juni 2024, 15.00-18.00

10. ÜBER DEN TELLERRAND

Was gibt es jenseits des Tellerrandes zu entdecken? Auf dem Tisch, in der Produktion oder in anderen (Ess)Kulturen? Was geschieht, wenn Kulinarik auf Kunst trifft, wenn Literatur essbar oder Musik trinkbar wird? Neue Geschmackskompositionen, fremde Gerüche, horizonterweiternde Fusionen und spannende Geschichten hinter den Gerichten, das sind die Erlebnisse, die uns inspirieren.

Über den Tellerrand im Festivalprogramm

Aus aller Welt und darüber hinaus im [Festivalprogramm](#).

Foodreport 2025 von Hanni Rützler

Soil to Soul lädt die österreichische Trendforscherin Hanni Rützler auch in diesem Jahr wieder nach Zürich ein, damit sie ihren [jährlichen Foodreport](#) zu den neuesten Trends in der Lebensmittelbranche präsentiert. In Zusammenarbeit mit dem Zukunftsinstitut wird der Report dieses Jahr exklusiv als erstes in Zürich präsentiert. Zahlreiche Gastronomie- und Kulinarik-Experten freuen sich auf diesen hochkarätigen Input und sind gespannt darauf, welche spannenden Entwicklungen und Innovationen Hanni Rützler dieses Jahr vorstellen wird.

Karl der Grosse, 11. Juni 2024, 14.00–17.00 Uhr

“Master of Cheese”: Ein Genussfilm-Abend mit Soil to Soul

In Partnerschaft zwischen Soil to Soul und dem Genussfilmfestival Zug wird im Arena Cinemas der Film «Master of Cheese» gezeigt. Im Anschluss an das Porträt des Toggenburger Käasers Willi Schmid gibts in der Rüsterei Kulinarik von Silvia Manser vom Feinsten. Schmid's Erzeugnisse werden heute in der Spitzengastronomie vom Bündnerischen Schauenstein bis nach New York serviert. Und sein Jersey Blue, ein Blauschimmelkäse aus der Milch von Jersey-Kühen, wurde schon mehrfach als bester Blauschimmelkäse der Welt ausgezeichnet. Erlebt mit uns Willi Schmid's

begeisternde Story und geniesst im Anschluss ein Dinner mit seinen besten Käsen, zubereitet von Top-Chef Silvia Manser von der Truube im appenzellischen Gais. Autorin Myriam Zumbühl und Willi Schmid werden ebenfalls anwesend sein. Mehr dazu [hier](#).

Arena Cinemas & Restaurant Rüsterei, 11. Juni 2024, 18.00–23.00 Uhr

Das Kochbuch der Kittin von 1699: Essen wie im Barock im Museum Mühlerama in der Mühle Tiefenbrunnen

1699 schrieb Anna Margaretha Gessner-Kitt – die Kittin – 470 Rezepte auf. Das Manuskript liegt in der Zentralbibliothek Zürich. Die Köchin Susanne Vögeli und drei Historikerinnen haben diesen barocken Schatz wieder zum Leben erweckt, die Handschrift transkribiert und 42 Rezepte nachgekocht. Im Buch und an diesem Abend erfährt man Interessantes über das Leben in Zürich in der Barockzeit. Susanne Vögeli kocht einige der aussergewöhnlichen Gerichte aus dem Kochbuch der Kittin und präsentiert dazwischen zusammen mit den Historikerinnen Spannendes und Kurioses über die Kochkultur und das Leben in Zürich vor mehr als 300 Jahren. [Ein kulinarischer Abend, der in eine andere Zeit entführt.](#)

Mühle Tiefenbrunnen, 16. Juni 2024, 17.30–21.30 Uhr

Klimt küsst Rosé

Bei PaintEvent verschmelzen Kunst und Genuss auf die spaßigste Art und Weise. Inspiriert von Gustav Klimt, dem Meister des Jugendstils, zaubern Teilnehmer:innen unter der Anleitung lokaler Künstler:innen eigene Kunstwerke, während österreichischer Schaumwein die kreativen Geister beflügelt. Malerfahrung? Nicht nötig. Hier ist jeder willkommen, der Farbe, Spaß und ein gutes Glas Wein zu schätzen weiß. Mehr gibt's hier.

PaintLounge Bar&Café, 8./14. Juni 2024, 18:00–21.30 Uhr

Frozen Fries

Wer könnte ihnen widerstehen, den goldenen Pommes auf dem Kartonteller, die wir aus dem Freibad kennen und lieben? Bei der Gelateria di Berna gibt es eine süsse Wendung dieses Klassikers! [Goldgefrorenes Kartoffel-Gelato](#), serviert mit Tomatenketchup und Mayo – und ja, das ist möglich! Alles vegan und aus natürlichen Zutaten. Ein überraschendes Geschmackserlebnis, das die herkömmlichen Fries neu interpretiert und alle Sinne herausfordert.

Gelateria di Berna, 15. Juni 2024, 9.00–14.00 Uhr

PERSÖNLICHKEITEN

Ob leidenschaftlicher Koch, mutige Unternehmerin, umtreibiger Tausendsassa oder geniale Visionärin – es sind die Menschen, welche das Festival prägen und gestalten, die FOOD ZÜRICH ausmachen. Ein paar ganz besonders inspirierende Köpfe aus der Ausgabe 2024 haben wir hier zusammengetragen.

Carsten Steinacker

Carsten Steinacker begann mit einer Schreinerlehre, reparierte Boote, arbeitete als Barkeeper, ist diplomierter Architekt und Gründer der *no waste* Bar Scarto (*ital. Abfall*) in Bologna. Der Mann, der das Thema Food Waste auch hinter die Bartresen bringt, ist ein Tausendsassa und mixt am Foodsave Day hinter der [Bar im Festivalzentrum no waste Cocktails](#).

David Krüger

Der ehemalige Opéra Küchenchef (15 Punkte) hat die Pandemie genutzt, sein über Jahre gesammeltes Wissen über Kräuter und Ur-Pflanzen in ein knapp 300-seitiges Buch zu packen. Entstanden ist eine einmalige Rezeptsammlung, ein Biologie- und Lehrbuch, eine Enzyklopädie: Ten Seasons. An der FOOD ZÜRICH lädt Krüger zu einer [Agefood Entdeckungsreise in 4 Gängen](#).

Tanya Giovanoli

Tanya Giovanoli, Erbin einer Bündner Metzgerdynastie, verbindet in ihrem Unternehmen Meat Design Tradition mit frischen Ideen. Nach einem Ausflug in die Modebranche kehrte sie zu ihren Wurzeln zurück und zaubert nun im alten Schlosshotel in Reichenau Fleischdelikatessen, die Tradition ehren und Neues wagen. Mit natürlichen Methoden und ohne Chemie kreiert sie Produkte wie die scharfe 'Nduja und handgebundene Würste, die das Beste aus lokalen und globalen Einflüssen vereinen. Tanya bringt betriebswirtschaftliches Know-how, ein starkes Netzwerk und eine tiefe Leidenschaft für Fleischveredelung zusammen, um echte kulinarische Kunstwerke zu schaffen. An der [FOOD ZÜRICH lädt sie zum Salsiccia Kurs](#).

Franziska Stöckli

Franziska Stöckli ist passionierte Lehrerin und hat es sich zur Aufgabe gemacht, den jungen Menschen die Freude am Kochen und den bewussten Umgang mit Lebensmitteln auf den Weg zu geben. Dass der in die Jahre gekommene Tiptopf eine Neuauflage bedarf, war Stöckli längst klar. Gemeinsam mit ihren Schülerinnen und Schülern und der Hiltl Akademie entwickelte sie Rezepte auf der Grundlage der "Planetary Health Diet" und lanciert nun den "Klimatopf". Die [Buchpräsentation](#) findet im Festivalzentrum an der FOOD ZÜRICH statt.

Hanni Rützler

Die Gründerin und Leiterin des futurefoodstudios gilt als eine der führenden Foodtrend-Forscherinnen Europas. Ihr scharfer Blick für die Evolution der Esskultur erfasst sowohl markante als auch feine Veränderungen im globalen Maßstab. Sie hat nicht nur den deutschsprachigen und europäischen Raum im Visier, sondern behält auch weltweite kulinarische Entwicklungen im Auge, wodurch sie Trends präzise identifiziert und einordnet. An der FOOD ZÜRICH präsentiert sie den [neusten Foodtrendreport 2025](#) zum ersten Mal.

Franziska Wick

Franziska Wick, zertifizierte Expertin in Lebensmittelfermentation, hat in den letzten Jahren über 1000 Studenten ihr Wissen vermittelt. Mit ihrer Firma Wild Pulse organisiert sie in der Schweiz Fermentationskurse für Hobby- und Profiköche sowie für Firmen und Organisationen. Zudem ist Franziska die Gründerin und heutige Programmkuratorin des Schweizer Fermentista Festivals, das im Herbst im Rahmen von Soil to Soul wieder stattfinden wird. An der [FOOD ZÜRICH fermentiert sie gemeinsam mit Dr. Michael Podvinec – für alle Fermentations-Nerds ein Muss.](#)

Severin Eder/ Lukas Böcker

In der Schweiz ist der Fisch- und Meeresfrüchtekonsum stark gestiegen, doch 97% davon werden importiert, was zu Umweltproblemen wie Überfischung und Ökosystemzerstörung führt. ETH-Forscher Severin Eder und Lukas Böcker arbeiten an nachhaltigen Alternativen aus Mikroalgen, die reich an Proteinen und essentiellen Aminosäuren sind. Ihr erstes Ziel ist die Entwicklung von Garnelen aus Mikroalgen, für die sie die Textur und den Geschmack von echten Meeresfrüchten nachbilden wollen, um den Bedarf an importierten Meeresfrüchten zu verringern. Mit ihrer innovativen Methode könnten Eder und Böcker bald marktreife Produkte bieten, die den wachsenden Markt für pflanzenbasierte Meeresfrüchte bedienen.

Bianca White Rabbit

Sie ist die Frau hinter den besten veganen Zimtschnecken in der Stadt. Die Dänin verköstigt die hippen Zürcher am Lochergut mit Hefengebäck von einem anderen Stern und in der Limmatstadt gilt, der weiss, wer einen Hype erleben will, muss Hefengebäck oder Sauerteigbrot auf Meisterniveau machen. Dann kommen sie in Scharen. An der FOOD ZÜRICH gibt sie ihre Tipps beim [Cinnamon Baking Course](#) weiter und verkauft die Köstlichkeiten täglich im [Misohaus](#).

Simon Schubert und Julian Lechner (Florianihof)

Julian Lechner tauschte Vorlesungssaal gegen Küche und arbeitete sich von der Lehre bei Markus Mraz bis zum Küchenchef im „Café Kandl“ hoch. Simon Schubert, Gault Millau Sommelier des Jahres 2020, übernahm schon mit 24 Jahren seinen ersten Weinkeller und gehört zu den besten Gastgebern Österreichs. Diese beiden sind nicht nur eine dynamische Mischung, sondern echte Gastronomie-Rockstars. An der FOOD ZÜRICH kommen die beiden Wiener Gastro-Rockstars in die Limmatstadt und zaubern [im Pop up des Neokaffeehaus Florianihof](#) österreichische Köstlichkeiten – von den Krautfleckerl bis zum Apfelstrudel ist alles dabei. Kaffeehaus Flair für einmal nicht im 8. Wiener Bezirk, sondern mitten in Zürich.

Heinz Reitbauer

Heinz Reitbauer, der visionäre Küchenchef des Steirereck in Wien, verwandelt regionale Schätze virtuos in neu interpretierte österreichische Klassiker. Mit vier Hauben im Gault Millau, zwei Michelin-Sternen und stetiger Präsenz in der „World’s 50 Best Restaurants“-Liste hat Reitbauer Gastronomiegeschichte geschrieben. Gekrönt wurde sein Schaffen mit der Auszeichnung „Koch des Jahrzehnts“ durch den Gault Millau. Er ist bekannt dafür, mit grosser Leidenschaft regionale Produkte kreativ einzusetzen und dabei sowohl die hohe Kunst der Weltklassegastronomie als auch einfache Bistroküche meisterhaft zu beherrschen. An der [FOOD ZÜRICH kocht das Ausnahmetalent gemeinsam mit Stefan Heilemann vom Restaurant Widder ein 6-Gänge-Menü.](#)

Simeon Nikolov/ Vitus Winkler

Simeon Nikolov, gebürtiger Bulgare, ist Chefkoch im vegetarischen Caminada-Restaurant Oz und Abgänger des Talent-Programms Uccelin. Vitus Winkler führt das Traditionshaus Sonnhof in vierter Generation. Winkler ist in den Wäldern und in den Bergen Zuhause, wo er täglich Kräuter sammelt. Auch im eigenen Garten hat er ein grosses Beet angelegt, denn Wildpflanzen und Kräuter sind seine Leidenschaft. Er analysiert ihre

gesundheitlichen und aromatischen Eigenschaften und setzt sie als prägende Elemente in seinen Gerichten ein. An der FOOD ZÜRICH kochen die beiden – nach wie vor – jungen, talentierten Chefköche ein [alpines, grünes und krautiges Four Hands Dinner](#).

Laura Schälchli

Laura Schälchli ist Gründerin der [Schokoladen-Manufaktur laflor](#) und somit eine weitere erfolgreiche weibliche Unternehmerin. Die hochwertige Schoggi wird in Zürich in sorgfältiger Handarbeit – *bean to bar* – hergestellt. Ausgeliefert wird mit dem Velo, die Kakaobohnen kommen per Schiff, teils sogar per Segelschiff. An der FOOD ZÜRICH lädt sie zum [Lehrgang Schokolade](#).

Nico Baldermann

Nico Baldermann ist der Newcomer mit schwarzem Bandana – oder viel eher einem Hachimaki, wie es japanische Samurai-Kämpfer getragen haben. Nico ist jedoch nicht aus Japan, sondern Bayern, lehrte im Waldhaus Sils und im Hotel Widder, bevor er sich im Jahr 2022 mit seinem eigenen Catering-Unternehmen [Ars Culinaria](#) selbstständig machte. Unterdessen ist er Inhaber und Koch im Restaurant Sein an der Hohlstrasse und zeigt in seiner GenussHütte im Festivalzentrum, wie unglaublich lecker die pflanzenbasierte Küche schmecken kann.

PARTNERSCHAFT STADT ZÜRICH - KLIMA À LA CARTE

Auch in diesem Jahr steht Zürich wieder einen Monat lang ganz im Zeichen der nachhaltigen Ernährung. Vom 1. bis 30. Juni läuft nun zum dritten Mal die Aktion «Klima à la carte». Bereits in den letzten beiden Jahren hat die Stadt Zürich gemeinsam mit FOOD ZÜRICH und über 100 Gastronom:innen und zahlreichen Partnerorganisationen eine klimafreundliche Ernährung auf die Speisekarte gesetzt und so erfolgreich für das wichtige Thema sensibilisiert.

Was auf unserem Teller landet, hat einen erheblichen Einfluss auf Umwelt, Mensch, Tier und Klima. [Nicht weniger als ein Drittel aller Umweltbelastungen und ein relevanter Anteil des CO2-Ausstosses werden in der Stadt Zürich durch die Ernährung verursacht.](#) Zwingend also, dass wir die Ernährung in den Fokus zu rücken.

Auch das Festivalzentrum an der FOOD ZÜRICH ist mit dabei und so unterziehen wir unser Angebot im Festivalzentrum dem [CO2-Quick-Check](#). Alle besonders nachhaltigen Gerichte, die 4 Sterne und mehr erzielen, werden mit dem «Klima à la carte»-Siegel ausgezeichnet und sind so auf den ersten Blick erkennbar.

Gemeinsam mit zahlreichen Gastronomiebetrieben und der Stadt wollen wir aufzeigen, wie grandios pflanzenbasierte Küche schmecken kann, wie vielseitig sie doch ist oder welche überraschenden Gerichte sich aus Foodwaste zaubern lassen. Wir wollen dazu ermutigen, einmal mehr auf Gemüse und Hülsenfrüchte zu setzen und dazu anregen, auch Zuhause vermehrt auf Foodsave zu achten.

Jede:r Gastro-Betrieb kann mitmachen. Während der Kampagnenlaufzeit vom 1. bis 30. Juni muss mindestens ein «Klima à la carte»-Menü auf der Speisekarte stehen. Der Fokus liegt dabei auf pflanzenbasierten Produkten und der Vermeidung von Food-Waste. In diesem Jahr können zum ersten Mal auf Betriebe aus dem Kanton dabei sein. Alle Informationen gibt's [hier](#).

In [unserem Blog](#) verrät uns Stadtrat Andreas Hauri, wie die Stadt Zürich Nachhaltigkeit konkret umsetzt. Mehr Infos zur Handlungsstrategie: [stadt-zuerich/ernaehrung](#)

“Klima à la carte” im Festivalprogramm

[Die ausgewählten Events im Festivalprogramm](#) mit dem Label “Klima à la carte”.

Das Nachhaltigkeits-Label

Der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich und eine fachkundige Jury vergeben das Nachhaltigkeits-Label “Klima à la carte” an Veranstaltungen, die einen wirkungsvollen Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung leisten.

Die Jury

- René Estermann (Direktor, Stadt Zürich, [Umwelt- und Gesundheitsschutz](#))
- Ivonne Blossfeld (Leiterin Ernährung und Konsu, [Umwelt- und Gesundheitsschutz](#))
- Remo Gisi (Co-Gründer [Tastelab](#))
- Christine Brombach (Dozentin ZHAW, Forschungsgruppe Lebensmittelsensorik)
- Patrick Marxer (Inhaber [DasPure](#))
- Anna Hofmann (ehemalige Geschäftsführerin [Cuisine sans frontières](#), heute selbstständig)
- Raphael Guggenbühl (Mitinhaber [Rank/ Rechberg 1837](#), Vorstand [Gastro Stadt Zürich](#))
- Andi Handke (Koch ehemals Babette, Lehrer Allgemeine Berufsschule Zürich und Gründer [GastroFutura](#))
- Violanta von Salis (Festivalleiterin, [Food Zurich](#))
- Nicole Giger (Festivalleiterin, [Food Zurich](#))
- Miriam Talattad (Umweltingenieurin ZHAW, Festivalprogramm [Food Zurich](#))

Weitere Informationen:

Violanta von Salis, Co-Festivalleiterin, 076 365 11 75

Nicole Giger, Co-Festivalleiterin, 076 517 27 37

festivalleitung@foodzurich.com