

Medienmitteilung

FOOD ZÜRICH: Mehr als ein Festival

Zürich, 23. Mai 2024 – Die neunte Ausgabe FOOD ZÜRICH steht vor der Tür. Das Kulinarikfestival findet vom 6. – 16. Juni 2024 statt und begeistert mit über 100 richtungsweisenden Events und einem pulsierenden Festivalzentrum mitten in der Stadt. FOOD ZÜRICH bringt Menschen zusammen, lässt sie geniessen, Neues entdecken und lustvoll lernen.

Die [Opening Sauce](#) macht den Auftakt für elf wunderbar feine Tage und legt schon mal richtig vor: Die Crème de la Crème der Zürcher 5-Sterne-Hotels verwöhnen mit kulinarischen Kunstwerken. Baur au Lac, Marriott Hotel, Park Hyatt Zürich, The Dolder Grand, The Living Circle und das Lux Bar und Restaurant mit den Chefs aus dem Kongresshaus. Besonderes Highlight: Nenad Mlinarevic, gefeierter Sternekoch, steht für Miele am Herd und aus der Lenzerheide kommt Hansjörg Ladurner vom Restaurant Scalottas Terroir. Unter dem Motto "Chuchitisch" entführen die Meisterköche zurück in die magische Welt der Kindheit und servieren ihre persönlichen Lieblingsgerichte. Nostalgische Genüsse wecken Erinnerungen und zaubern den Geschmack von Grossmamas Küche auf die Zunge. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte, reich an Emotionen und vertrauten Aromen.

FOOD ZÜRICH

Food Zurich
Uetlibergstrasse 65
CH-8045 Zürich
info@foodzurich.com

Die Rezeptplattform FOOPY sorgt mit ihren einzigartigen Crêpes, verfeinert mit Zutaten direkt aus den Alpen, für grosse Begeisterung. Dank graubündenVIVA und den Produzent:innen aus Österreich kommen die köstlichsten Schätze der Bergwelt direkt in die Stadt. Eine echte Geschmacksexplosion verspricht zudem die Talentklasse der Allgemeinen Berufsschule Zürich, die gemeinsam mit gategroup klassische Rezepte zeitgemäss auf den Teller zaubert. Zum Schluss heisst es ran an die Hausbar, wenn gemeinsam mit den besten Barkeepers der Stadt ausgefallene Cocktails gemixt werden. An den Plattentellern steht Dj Skor, durch die Sause führt Dominik Widmer.

Festival mit Inhalt

FOOD ZÜRICH ist mehr als ein Festival. Die Veranstaltung will Denkanstösse geben, inspirieren, sensibilisieren und Wissen vermitteln. FOOD ZÜRICH will die Geschichten hinter den Gerichten beleuchten und aufzeigen, dass Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen. Das diesjährige Festival steht erneut unter dem Motto "[Kulinarische Zukunft](#)" und möchte einen wesentlichen Beitrag zu den drängenden Fragen unserer Zeit leisten. Wie sieht eine zukunftsfähige Ernährung aus? Was ist nachhaltig? Was gesund? Die Fragen sind einfach, die Antworten komplex - aber auch voller spannender Lösungsansätze.

Highlights für Foodies

Das [kulinarische Angebot im Festivalzentrum](#) stammt von renommierten Zürcher Gastronom:innen, welche für elf Tage eine Genusshütte bespielen und für einzigartige Geschmackserlebnisse sorgen. Der Co2-Quick Check, welcher durch Eternity und in einer Zusammenarbeit mit der Stadt Zürich durchgeführt wird, identifiziert die nachhaltigsten Gerichte, was Besucherinnen und Besucher dabei unterstützt, bewusste kulinarische Entscheidungen zu treffen. Das Line-up für dieses Jahr ist erneut beeindruckend: Zu den Teilnehmenden gehören die Restaurants Kin,

FOOD ZÜRICH

Food Zurich
Uetlibergstrasse 65
CH-8045 Zürich
info@foodzurich.com

Ameo, Rank und Sein, ebenso das "Miso Haus" um den Tausendsassas Patrick Marxer, der sich mit "White Rabbit Bakery" und "Sudelnuppe" zusammengeschlossen hat. Auch das Zürcher Startup planted, das erfolgreich Fleischersatzprodukte aus Erbsenprotein herstellt, sowie Big Green Egg in Kooperation mit dem Restaurant Silex sind mit dabei. Ebenfalls mit von Partie: graubündenVIVA mit dem Restaurant Otg und Poschiavo Experience.

Nicht mehr wegzudenken ist der [Slow Food Market](#), der auch im Jahr 2024 einen Samstag mit über 70 Ausstellern im Festivalzentrum Halt macht. Auch das Foodsave Bankett findet erneut im Rahmen von FOOD ZÜRICH statt und gastiert in der Europaallee und somit im Festivalzentrum – mitten im Geschehen. Dem Thema Foodsave ist zudem ein ganzer Tag gewidmet.

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. Gekocht wird dabei von Carlos Navarro von den Restaurants «Rank» und «Rechberg 1837», Andi Handke ehemals «Babette» und neu GastroFutura und Sarah Hochuli vom «Café Miyuko». Mit von der Partie ist auch Barkeeper Carsten Steinacker von Scarto, der sich das Thema Foodsave und *minimal waste* hinter dem Bartresen auf die Fahne geschrieben hat.

Das Festivalmotto "Kulinarische Zukunft" ist selbstverständlich eng verknüpft mit Innovation und Forschung. Gleich an zwei Themenabenden lassen wir mit ["Wissenschaft auf dem Teller"](#) die Gäste in die faszinierende Welt der Wissenschaft und Kulinarik eintauchen. Mirco Kristal, der Gewinner des marmite youngster 2023 in der Kategorie Küche, verwöhnt mit einem exklusiven 4-Gänge-Menü. 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 aktuelle Forschungsarbeit und erzählen in leicht verständlichen

FOOD ZÜRICH

Food Zurich
Uetlibergstrasse 65
CH-8045 Zürich
info@foodzurich.com

Präsentationen von den innovativsten Anbau- und Züchtungsmethoden sowie Verarbeitungstechniken. Ein Abend, der demonstriert, dass Genuss und Wissenschaft Hand in Hand eine gesündere, nachhaltigere Zukunft schaffen.

Neu und einmalig ist der diesjährige Fokus auf der Alpenküche mit dem Format ["Zu Tisch mit Österreich"](#). Gleich mehrere namhafte Spitzenköche kommen extra nach Zürich, um die Festival-Gäste mit österreichischen Delikatessen zu verzaubern. [Hubert Wallner](#) entführt mit einem 6-Gang-Menü in die Alpe Adria Küche, während [Vitus Winkler](#) vom Sonnhof und [Simeon Nikolov](#), Küchenchef des Caminada Restaurant Oz, gemeinsam die Aromen der Alpen auf die Teller zaubern. Noch mehr alpine Sterneküche gibt's im Restaurant Widder, wo [Heinz Reitbauer](#) (Steirereck) und [Stefan Heilemann](#) aufeinandertreffen oder beim Fermentier-Workshop, wenn [Wolfgang Mätzler und der Biohof Lisilis](#) das Geheimnis lebendiger Aromen lüften. Wiener Charme im Herzen von Zürich: Am 15. und 16. Juni lädt das [Wiener Neo-Kaffeehaus «Florianihof»](#) zusammen mit Falstaff zum [Pop-up](#) in der Europaallee ein. Serviert werden echte Wiener Kaffeespezialitäten und herzlich 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 aber nicht in den geschichtsträchtigen Gemäuern an der Florianigasse im 8. Wiener Bezirk, sondern mitten in Zürich. 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.

Bereits zum zweiten Mal findet das FOOD ZÜRICH GastroLab, ein Format mit B2B Ausrichtung, statt. Mit diesem Gefäss wurde im letzten Jahr ein Ort des Austauschs, der Netzwerkpflege und der Inspiration geschaffen. Das FOOD ZÜRICH GastroLab bietet Plattform, um relevante Themen rund um die Gastronomie in den Mittelpunkt zu rücken. Im Fokus stehen die vier wichtigen Themen Nachhaltigkeit, Nachwuchs, Social Gastronomy und Innovation. Beim [GastroTalk](#) am Montag, 11. Juni, mit dabei sind der *minimal waste* Barkeeper Carsten Steinacker, die Journalistin und Autorin

FOOD ZÜRICH

Food Zurich
Uetlibergstrasse 65
CH-8045 Zürich
info@foodzurich.com

Esther Kern, der Eggfield-Gründer Silvan Leibacher und die Lupinen-Kaffee-Produzentin Anita Leuthold. In diesem Jahr richtet sich die Veranstaltung an die Mitarbeitenden des Kantons Zürich.

Die Aktion "[Klima à la carte](#)" findet in diesem Jahr bereits zum dritten Mal statt. Gemeinsam mit der Stadt Zürich und über 100 Gastronom:innen setzt FOOD ZÜRICH den Klimaschutz auf die Speisekarte. Erstmals können sich auch Restaurants ausserhalb der Stadt an der Aktion beteiligen. Vom Spitzenrestaurant über die Quartierbeiz bis hin zum Stadtspital: Gastronomiebetriebe zeigen während eines Monats auf, wie grandios und vielseitig pflanzenbasierte Küche schmeckt und welche überraschenden Gerichte sich aus Food-Waste zaubern lassen. Mit der Aktion wollen soll dazu ermutigt werden, Neues auszuprobieren und dazu anregen, auch zuhause auf Foodsave zu achten.

Food Zurich ist ein nicht gewinnorientierter Verein, der Akteure der Bereiche Kulinarik, Gastronomie und Hotellerie vernetzt, Wissen vermittelt und Erlebnisse kreiert. Seit Dezember 2022 wird er von Nicole Giger und Violanta von Salis in einer Co-Leitung geführt. Unterstützt wird das Festival FOOD ZÜRICH von Fooby, Jelmoli, Zürich Tourismus, Miele und dem Flughafen Zürich sowie zahlreichen weiteren Partnern aus Gastronomie, Hotellerie, öffentlicher Hand und Privatwirtschaft.

Weitere Informationen:

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

Nicole Giger, Co-Festivalleiterin, 076 517 27 37

www.foodzurich.com

[Hier](#) geht's zu den Storylines

[Hier](#) gibt's Bildmaterial