



12. bis 22.6.

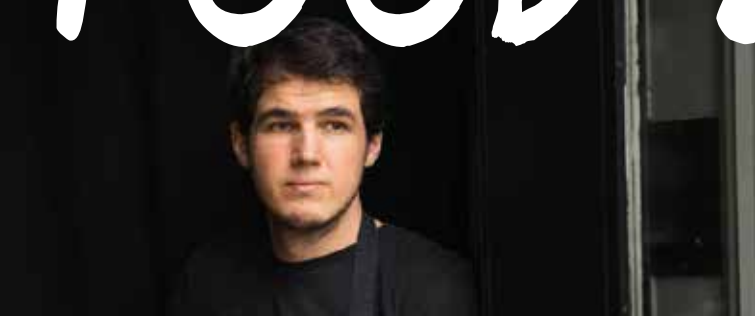
'25

FOOD

ZURICH



10 JAHRE
FOOD ZURICH



ZÄME FÜR ZÜRICH

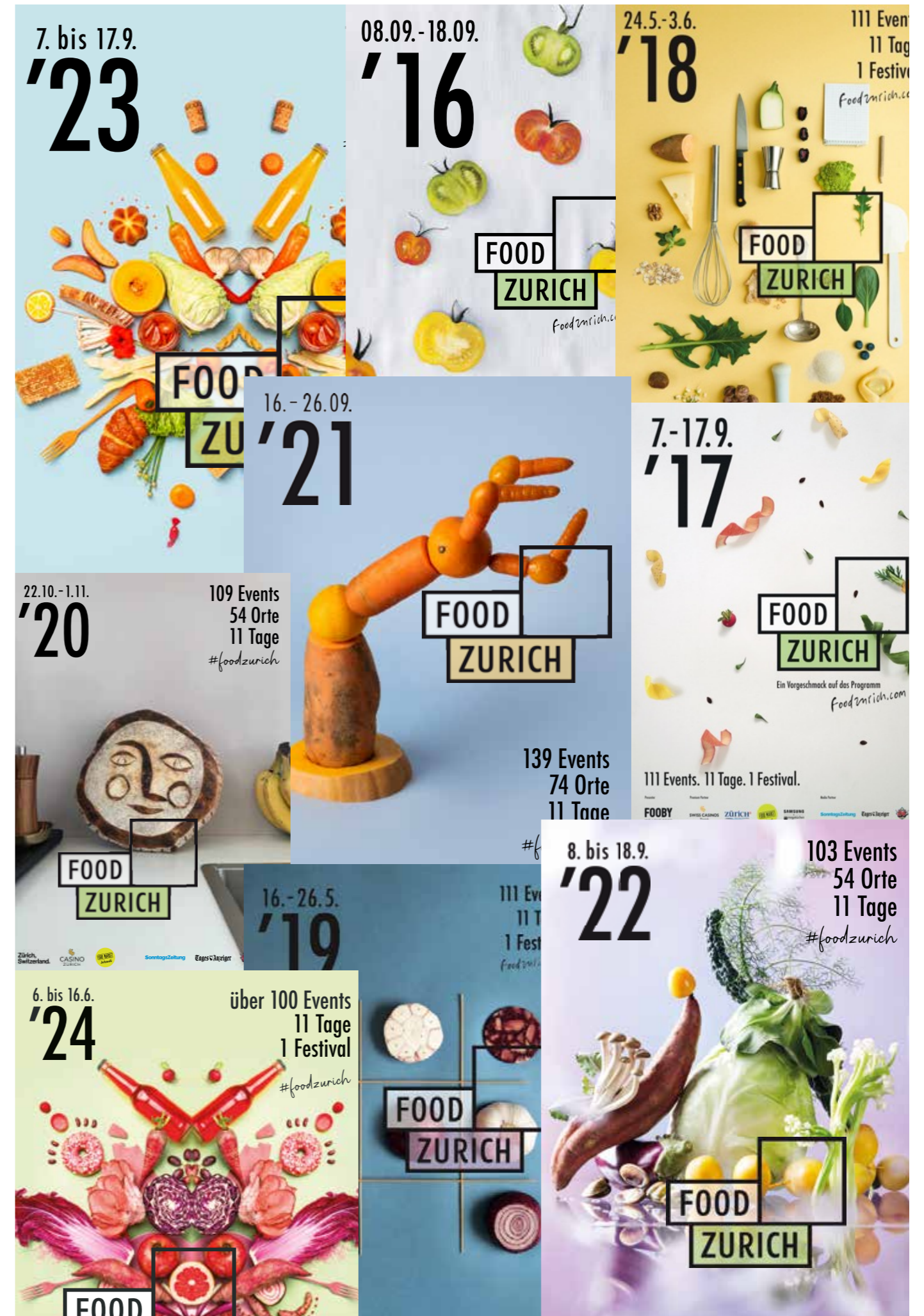
10 JAHRE

Unsere kulinarische Reise in die Zukunft begann im Jahr 2012, als sechs der renommierten Fünf-Sterne-Hotels der Stadt Zürich mit dem Foodfestival il TAVOLO - Zürich bei Tisch, den Grundstein für den Start von FOOD ZÜRICH im Jahr 2016 legten.

Dreizehn Jahre später, im 2025, feiert das Festival FOOD ZÜRICH sein 10-jähriges Jubiläum. Heute blicken wir zurück auf 747'900 Besucher:innen, die an 1'234 Veranstaltungen teilgenommen haben. Besonders dankbar sind wir für die Beiträge von 3'800 Gastronom:innen, Produzent:innen und kulinarischen Neudenker:innen, die Jahr für Jahr mit viel Herzblut zur Gestaltung des Festivalprogramms beigetragen haben.

Unter dem Motto «Zämä für Züri» möchten wir das Jubiläum feiern, noch mehr Besucher:innen für nachhaltige Kulinarik-Themen begeistern und die Zürcherinnen und Zürcher zusammen mit den 12 Stadtkreisen am Jubiläumsanlass zu Tisch bitten.

1.234 EVENTS
3.800 GASTRONOM:INNEN &
PRODUZENT:INNEN
747.900 BESUCHER:INNEN



INHALT

Summary 2025	6 - 7
Food Zurich 2024	8 - 9
Zahlen 2024	10 - 11
Strategie	12 - 13
Fokusthemen	14 - 15
Programm 2025	16 - 17
100 Events	18 - 21
Die längste Tafel der Schweiz	22 - 35
Festivalzentrum	36 - 41
Slow Food Market	42 - 43
Food Zurich Tram	44 - 45
Klima à la Carte	46 - 47
Chuchi	48 - 49
Kulinarik Plattform	50 - 51
Kampagne	52 - 55
Partnerkategorien	56 - 57
Wer wir sind	58 - 59
Kontakt	60

12. bis 22.6.
FOOD '25
ZURICH

Stadtlandwirtschaft kulinarisch erleben, ein lokales Kichererbsenfeld besuchen, Gemüse fermentieren, Schweizer Küche neu interpretieren, Stadtkräuter sammeln oder pflanzenbasierte Gerichte kennenlernen. Spannenden Talks zuhören, durch den Slow Food Markt schlendern, mit geretteten Lebensmitteln kochen oder sich mit kulinarischen Neudenker:innen persönlich austauschen. Das alles ist FOOD ZURICH – und noch viel mehr.

Einmal im Jahr findet während 11 Tagen das Festival mit über 100 Events rund um die Kulinarik in und um Zürich statt. Damit gehört FOOD ZURICH zu den drei grössten Food-Festivals Europas. Macht auch Sinn: Die Stadt Zürich hat mit 2900 Restaurants weltweit eine der höchsten Dichten und vereint auf Gehdistanz alles, was das Geniesser-Herz begehrt.

Ausserdem bietet die Limmatstadt mit der ETH, der ZHAW und ihrer internationalen Offenheit allen Neudenker:innen und Start-Ups einen nahrhaften Boden für Innovation und Forschung.

Wie sieht unsere kulinarische Zukunft aus? Wir bieten kulinarischen Neudenker:innen, Startups, Gastronom:innen und Pionier:innen 11 Tage lang eine Bühne, um ihre zukunftsweisenden Ideen zu präsentieren. Gemeinsam können wir eine nachhaltige Zukunft kulinarisch genussvoll gestalten. FOOD ZURICH findet vom 12. - 22. Juni 2025 statt.



FOOD ZÜRICH 2025

Das 11-tägige Festival findet nächstes Jahr vom 12. bis 22. Juni 2025 statt und wird erneut ganz im Zeichen der «Kulinarischen Zukunft» stehen.

WER WIR SIND

FOOD ZÜRICH ist ein nicht gewinnorientierter Verein, der einmal pro Jahr das 11-tägige Festival FOOD ZÜRICH in und um Zürich ausrichtet. Der Verein wurde 2016 von Zürich Tourismus und Partnern aus der Hotellerie und Gastronomie gegründet und dient als wichtiges Gefäss, um Zürich als Food-Destination international zu verankern.

GROSSANLASS

In den letzten 9 Jahren hat sich FOOD ZÜRICH zu einem der drei wichtigsten Food Festivals in Europa entwickelt und ist mit über 97'000 Besuchenden während 11 Tagen ein Grossanlass.

ZAHLEN, FAKTEN, DATEN

- 1 Festival
- 11 Tage
- 121 Events im Festivalprogramm
- 97'000 Besucher:innen

FINANZIERUNG

Der Verein finanziert sich hauptsächlich durch Sponsoring-Einnahmen. Davon steuert die Stadt Zürich einen Anteil von 6% bei.

VISION

FOOD ZÜRICH – mehr als ein Festival, prägend in der Schweiz mit internationaler Ausstrahlung.

MISSION

Wir gestalten die genussreiche kulinarische Zukunft mit, indem wir Erlebnisse kreieren, Bühnen schaffen, Wissen vermitteln und Akteure vernetzen.

KULINARISCHE ZUKUNFT

Wie sieht unsere kulinarische Zukunft aus? Auf jeden Fall komplex – aber auch voller spannender Lösungsansätze. FOOD ZÜRICH ist ein Festival für alle, die Gewohnheiten überdenken, Neues kennenlernen oder ganz einfach mehr geniessen wollen.

PRODUKTE SCHWEIZ

Vom handgefertigten Käse aus der Alpenregion

bis hin zu exquisiten Schokoladenspezialitäten aus urbaner Produktion – wir stellen die Vielfalt der Schweizer Produkte und ihre kreativen Macherinnen und Macher ins Rampenlicht. Regionalität verspricht Orientierung, bietet Qualität und leistet einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit.

UPCOMING STARS

In Zürich blüht die Avantgarde der Kulinarik: Hier finden aufstrebende Talente, junge, wilde Küchenchef:innen, innovative Barkeeper, herausragende Gastronom:innen und Sommelieren mit Vision ihre Bühne. FOOD ZÜRICH bietet diesen neuen Sternen am Gastro-Himmel eine Plattform, um ihre kreativen Konzepte, die visionären Ideen und ihr handwerkliches Geschick zu präsentieren. Die Stars von morgen, heute schon im Scheinwerferlicht.

INNOVATION & TRENDS

Die Region Zürich gehört zu den aufstrebendsten Food-Innovationsstandorten weltweit. Allein an der ETH forschen mehr als 65 Teams zum Thema Ernährung. Dieser nahrhafte Boden bietet vielen kulinarischen Neudenker:innen und Start-ups die Möglichkeit, ihre zukunftsweisenden Visionen am Festival zu zeigen.

FOKUSTHEMEN

Um diese umfassenden Themen begreiflich und erlebbar zu machen, definieren wir zehn Fokusthemen, nach welchen sich alle Veranstaltungen, die im Rahmen des Festivalprogramms stattfinden, richten. Dieses Jahr sind es die folgenden Themen: Farm to table, Feuer, Fermentiertes, Innovation, Kreislauf, Local Exotics, Off Spaces, Rebels, Vegourmet.

PROGRAMM 2025

ÜBER 100 EVENTS

Herz des Festivals ist das Festivalprogramm mit über 100 dezentralen Veranstaltungen. Produzent:innen, Hotels, Restaurants, Vereine, kulinarische Neudenker:innen und auch Private können sich mit ihrem Anlass bewerben.

10 JAHRE FOOD ZÜRICH - DIE LÄNGSTE TAFEL DER SCHWEIZ

Zum zehnjährigen Jubiläum im Jahr 2025 wird FOOD ZÜRICH mit einem spektakulären Picknick

aufwarten: Eine 1,2 Kilometer lange Tafel, die sich vom Bellevue bis zum Zürichhorn erstreckt und alle zwölf Stadtkreise einbindet, wird die Feierlichkeiten einläuten.

FESTIVALZENTRUM

Mit dem Festivalzentrum auf dem Europaplatz bieten wir zukunftsweisenden Gastronom:innen während 11 Tagen eine Bühne, um ihre kulinarischen Kreationen einem breiten Publikum (45'000 Besuchende) zugänglich zu machen. Zudem ist das Festivalzentrum ein Schauplatz für ein täglich wechselndes Programm mit Jam Sessions, Genussevents, Workshops und Kochkursen. Nächstes Jahr soll das Festivalzentrum mit einer langen Tafel erweitert werden, ein Ort für innovative Anlässe, spannende Geschichten und bleibende Begegnungen.

SLOW FOOD MARKET

Der Slow Food Market mit rund 20'000 Besuchenden ist für über 70 lokale Produzent:innen mit kleinem Marketingbudget eine der wichtigsten Plattformen im Jahr, um ihre Produkte einem breiten Publikum persönlich präsentieren zu können. Alle angebotenen Produkte werden im Sinne der Slow Food Philosophie gut, sauber und fair produziert.

FOOD ZÜRICH TRAM

Zu den Jubiläumsfeierlichkeiten fährt ein FOOD ZÜRICH Tram durch die Stadt. Während vier Wochen darf das Beste von heimischen Produzent:innen aus den 12 Stadtkreisen degustiert werden.

«KLIMA À LA CARTE»

Seit 2020 setzt die Stadt Zürich mit der Aktion «Klima à la carte» gemeinsam mit über 100 Gastronomiebetrieben und Partnerorganisationen den Klimaschutz auf die Speisekarte. Einen Monat lang bieten Zürcher Restaurants klimafreundliche Menüs an. Die erfolgreiche Aktion wird durch FOOD ZÜRICH fortgeführt und auf den Kanton Zürich ausgeweitet werden.

EVENTSERIE ART & SCIENCE ON YOUR PLATE

Mit der Eventserie Art & Science on your plate, entsteht ein neues Format, das Essen mit Kultur, Kunst und Wissenschaft verbindet.

SUMMARY 2025



RÜCKBLICK



FOOD

ZÜRICH

Elf Tage lang war Zürich Austragungsort von über 100 richtungsweisenden Events. Pionier:innen, Gastronom:innen, Produzent:innen, Feinschmecker:innen haben zum Geniessen, Degustieren, Ausprobieren, Lernen und Erfahren eingeladen. Auf dem Menü standen Kochkurse, Food-Touren und Märkte, genauso exklusive Dinner-Events oder lehrreiche Talks. Vom Kräuterrundgang durch die Stadt über Fermentations-Kurse bis hin zum Barock-Dinner, es war schlicht für jede:n was dabei.

Auch im Festivalzentrum kamen Neugierige auf ihre Kosten: sie erlebten ein urbanes Foodsave-Erntedankfest, lauschten spannenden Talks, besuchten den Buchtelworkshop von der Vollpenion aus Wien oder tobten sich im FOOBY Omeletten-Atelier aus. Das Line-up unserer Genussstätten war beeindruckend: Zu den Teilnehmenden gehören die Restaurants Kin, Ameo, Rank und Sein, ebenso das «Miso Haus» um den Tausend-sassas Patrick Marxer, der sich mit «White Rabbit Bakery» und «Sudelnuppe» zusammengeschlossen hatte. Auch das Zürcher Startup planted, das erfolgreich Fleischersatzprodukte aus Erbsenprotein herstellt, sowie Big Green Egg in Kooperation mit dem Restaurant Silex waren mit dabei. Ebenfalls mit von Partie: graubündenVIVA mit dem Restaurant Otg und Poschiavo Experience.

Über 1'200 Gäste haben ein letztes Mal mit uns im Jelmoli Food Market gegessen und getrunken, genossen und gefeiert. Die Chefs der besten Fünf Sterne Hotels der Stadt und dem Lux Bar und Restaurant, Hansjörg Ladurner aus dem Restaurant Scalottas, der gefeierte Sternekoch Nenad Mlinarevic und das Team gategroup gemeinsam mit der Talentklasse - sie alle haben für deliziose Verpflegung gesorgt. Weiter gab es Feines aus den Bündner Bergen, aus Österreich und Köstlichkeiten von FOOBY. Für Stimmung sorgte der bereits legendäre Dj Skor und aller spätestens bei den süffigen Drinks an der Hausbar im Restaurant Sopra hiess es: FOOD ZÜRICH für Party People!

FOOD ZÜRICH 2024

ZAHLEN 2024



1 FESTIVAL

11 TAGE

121 EVENTS

111 VERANSTALTER:INNEN

97'000 BESUCHER:INNEN

1'220 GÄSTE AM OPENING

45'000 BESUCHER:INNEN IM FESTIVALZENTRUM

29 EVENTS IN DER WORKSHOP CHUCHI

526'000 PASSANT:INNEN AUF DEM EUROPAPLATZ

1'000 TEILNEHMER:INNEN AN DEN KITCHEN JAM SESSIONS

20'000 BESUCHER:INNEN AM SLOW FOOD MARKET

110 KLIMA À LA CARTE GERICHTE

19 EVENTS ZU TISCH MIT ÖSTERREICH

RÜCKBLICK

88 PRINTARTIKEL

73 ONLINEARTIKEL

782 PLAKATSTELLEN

76 TRAILER, RADIO UND TV

3'128 NEWSLETTERABONENT:INNEN

14'190 FOLLOWINNER:INNEN AUF FACEBOOK

21'500 FOLLOWINNER:INNEN AUF INSTAGRAM

87'377 BESUCHER:INNEN AUF FOODZURICH.COM

315'651 SEITENAUFRUFE AUF FOODZURICH.COM

642'738 BRUTTOREICHWEITE AUF SOCIAL MEDIA

65'000 FOOD ZURICH FALSTAFF-MAGAZINE IN DE, AT, CH



STRATEGIE

MEHR ALS
EIN FESTIVAL

VISION

FOOD ZURICH - mehr als ein Festival, prägend in der Schweiz und mit internationaler Ausstrahlung.

MISSION

Wir gestalten die genussreiche kulinarische Zukunft mit, indem wir Erlebnisse kreieren, Bühnen schaffen, Wissen vermitteln und Akteure vernetzen.

PRODUKTE
SCHWEIZ

UPCOMING
STARS

INNOVATION &
TRENDS

MEETINGSLOT
Chuchi im Provisorium

EIGENE EVENTS
10 Jahre FOOD ZURICH
Festivalzentrum
Slow Food Market
Art/Science on your
plate

EXTERNE EVENTS
Über 100 Events

KLIMA À LA CARTE
Über 100 Restaurants
bieten ein klimafreundliches
Gericht an



IM FOKUS

THEMEN

Wie sieht unsere kulinarische Zukunft aus? Auf jeden Fall komplex – aber auch voller spannender Lösungsansätze. Was wir uns auf den Teller schöpfen, soll gut für Mensch, Tier und Umwelt sein. Da dieses Thema so umfassend ist, haben wir es in die folgenden zehn Fokusthemen gepackt. Alle Veranstaltungen von FOOD ZÜRICH 2025 richten sich nach diesen zehn Themengebieten.



LANGE TAFEL



FERMENTIERTES



OFF SPACES



FEUER



LOCAL EXOTICS



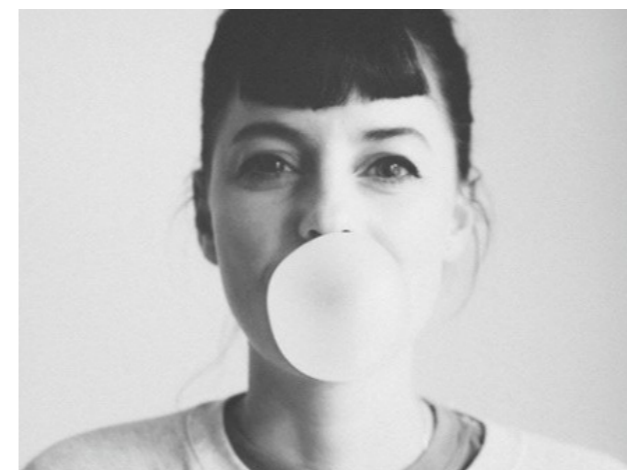
INNOVATION



VEGOURMET



KREISLAUF



REBELS



FARM TO TABLE

PROGRAMM 2025

Samstag, 24.5., Schlechtwettervarianten Samstag, 14.6. oder 21.6.2025
DIE LÄNGSTE TAFEL DER SCHWEIZ
Bellevue bis Zürichhorn

12. - 22. Juni 2025
100 EVENTS
Region Zürich

12. - 22. Juni 2025
FESTIVALZENTRUM
11 Tage in der Europaallee

10 JAHRE



12. bis 22.6.
'25
FOOD
ZURICH

24.5. - 22.6.2025
FOOD ZURICH TRAM
Linie 4

12. - 22. Juni 2025
ART/SCIENCE ON YOUR PLATE
In der Europaallee

GASTRO|LAB
Im Festivalzentrum in der Europaallee

Samstag, 21. Juni 2025
SLOW FOOD MARKET
In der Europaallee

4 Wochen
KLIMA À LA CARTE
Im ganzen Kanton Zürich

FOODSAVE-DAY
In der Europaallee

HERZ

100 EVENTS

Die grosse Tafel wird jedes Jahr aufs Neue üppig gedeckt und angereichert. Auf dem Event-Menü der FOOD ZÜRICH 2025 steht erneut die kulinarische Zukunft, Upcoming Stars, Schweizer Produkte, Innovation und Trends. Wir überlassen während 11 Tagen die Gastrobühne den Gastronom:innen, Food-Liebhaber:innen, Produzent:innen und Startups.

Die über 100 Events sind das Herzstück von FOOD ZÜRICH und werden anhand der Fokusthemen kuratiert. Dabei entsteht ein bunter Fächer an Events von pflanzenbasierter Küche über Fermentierkurse, Mixen von Mocktails bis zum Food-Waste-Erntedankfest oder ein Ausflug aufs Kichererbsenfeld.

Zudem vergibt eine 10-köpfige Jury zusammen mit dem Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich das Nachhaltigkeits-Label an Veranstaltungen aus unserem Programm, die einen wirkungsvollen Beitrag zu einer nachhaltigen Ernährung leisten.

Die über 100 Events werden vom 12. - 22. Juni 2025 in und um Zürich durchgeführt.



ANA+NINA / soñho
andrea's Manufaktur by Andrea Manuela Glättli
B2 Hotel
BANK
Bar Iris im Hyatt Regency Zurich Airport, The Circle
Bierwerk Züri
Big Green Egg HEAD
bio local
Bio Suisse
Brasserie Federal im HB Zürich & Pilgrim
Brauerei Kloster
Fischingen
bread.love al vinaio
Café Florianihof
Cantina
Capuns-Werkstatt
Carsten Steinacker von Scarto & Food Zurich
Castanea
Cypriotness
DasProvisorium
David Krüger & Food Zurich
Der Wilde Kaiser
Detours Zürich
Die Werbekanzlei AG und Secend GmbH
Dr. Michael Podvinec & Franziska Wick (Wild Pulse)
Dream Lab - Experience Design & HYPHE network
elmira Fine Dining
Ernährungsforum Zürich | Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich
Falstaff Verlag Schweiz AG
Fermentable & Pekopeko
FOOBY
Food Zurich | Slow Food Schweiz | Berg und Tal
Förderverein Oikocredit deutsche Schweiz
Gasthaus Hofwiesen
gebana & dasPure
Gelateria di Berna
Grünkraft
Hier und Jetzt, Verlag für Kultur und Geschichte
Julia Feldmann
kreuterbar

Kulturverein Rank
laflor
LandLiebe
Leibacher Biber-Manufaktur
Leon's Bodega
Lisina Gut & Fabiano De Gani
Lorenzo Dal Bo @BRENSO.
Marc Dzialak
MatchArt klg
meat design
Miele Schweiz
Mindful Nutrition Coaching
Mokä
MoMö Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum
Negishi Sushi Bar
NENI Zürich
Neue Taverne
PaintEvents
Patrick Zbinden
Pimpinella Cooking
Più Europaallee
Più Schiffbau
Planted Foods AG
Pret a Manger, The Circle
Rechberg 1837
rémy restaurant-bar
Restaurant Café Boy
Restaurant Enja
Restaurant Filini, Radisson Blu
Flughafen Zürich
Restaurant KNÖDL
Restaurant Stoller
Ribelli Zürich
Ristorante Bindella
Ristorante Ornellaia
Ristorante Vallocaia
Ristorante Zafferano
Roast & Host - Gastrolehrverbund Zürich
Roast Rebels
Sablier Rooftop Restaurant & Bar
Santa Lucia

111



VERANSTALTER:INNEN

SAY CHOCOLATE Pino Nocilla
Sendok Garpu Events & Catering
and TempEco Bio
Soil to Soul
Solawi Stadt Zürich
Street Food Festival Zürich
Studio Bellerive im AMERON Zürich Bellerive au Lac
SudelNuppe Ramen
Südhang Weine & Südhang Mini Metzg
Suur
SWISSMISO / Japanese Food for GOOD
Team Klimatopf (Schüler:innen Schule Campus Glat-
tal, Franziska Stöckli, Prof. Dr. Christine Brombach)
The Artisan
tibits
Tina Hauser, Appliq food
Tischgespräch
underwater love
VEG and the City
Vins Vaudois
Wabe3 - die Imkerei auf Zürichs Dächern
Waldthaler wine experiences
White Rabbit Bakery
Wildkräuterschule „Empowerment for Life“
Wirtschaft zur Au
World Food System Center, ETH Zürich | marmite |
Food Zurich
ZOOM Restaurant & Bar, Babel Restaurant, Bar Iris
Zu Tisch mit Österreich
Zu Tisch mit Österreich und graubündenVIVA
Zürich Marriott Hotel
Zürich Tourismus
Zweifel 1898 AG - Restaurant Weinbeiz

12 KREISE, 1 STADT -
ALLE AN EINEM TISCH!

A long wooden table with an orange tablecloth and matching chairs is set up outdoors under a row of trees. The table is covered with a long orange cloth and has several lit candles in glass holders. The chairs are white with orange cushions. The background shows a body of water and mountains under a cloudy sky.

1,2 KM LANGE TAFEL VOM BELLEVUE BIS ZÜRICHHORN - DIE LÄNGSTE TAFEL DER SCHWEIZ

12 KREISE
1 STADT
1.2 KM TISCH
ALLE AN EINEM TISCH!

10 JAHRE FOODZÜRICH

UNIQUE

Nächstes Jahr feiert FOOD ZÜRICH sein 10-jähriges Jubiläum unter dem Motto «Zäme für Züri». Vom Bellevue bis Zürichhorn wird eine 1.2 km lange Tafel am See gebaut, an der sich die Zürcher:innen begegnen und an der die 12 Stadtkreise ihre kulinarische Vielfalt und ihren Kreis mit einem Picknick präsentieren.

Picknick – das ist unkomplizierter Genuss unter freiem Himmel. Jeder Bag, ein liebevoll verpacktes Stück Zürich, bringt die Essenz der Quartiere direkt in unsere Hände. Der Picknick-Bag ist erschwinglich, mit feinsten Züri-Gerichten gefüllt und überall geniessbar. Ob an der langen Tafel, am Seeufer oder auf der Chinawiese. Am Abend wird der Picknickbag mit noch mehr Spezialitäten aus den Kreisküchen angereichert und dann dürfen auch ganze Tische im Vorfeld reserviert werden.

Auf unsere Stadtkreise sind wir Zürcher:innen besonders stolz. Jeder Kreis besitzt eine einzigartige Identität, geprägt von seinen Bewohner:innen und Gewerbetreibenden. Jeder Kreis hat eine Quartierbeiz, die geliebt wird, ein trendiges Restaurant, einen Quartierladen, eine Hotelbar oder gar ein Produkt, das seit Jahren in der Nachbarschaft produziert wird. Wir haben unsere Lieblinge sorgfältig ausgewählt, um die Vielseitigkeit und Authentizität jedes Kreises zu zelebrieren.

Stellen Sie sich vor: Ganz Zürich an einem Tisch. Jung und Alt, Freunde und Fremde, vereint durch Genuss und Gespräche, sinnieren und diskutieren über die kulinarische Zukunft unserer Stadt. Das ist mehr als ein Fest – das ist ein kulinarisches Erlebnis, das Herzen verbindet und Geschichten webt.

MÖGLICHE AKTIVIERUNG

- Productplacements an den Bars und Picknickbag
- Promotionen am Tisch entlang
- Regiestühle mit Firmenname
- Marktstand
- Ideen und Umsetzung auf Wunsch durch Food Zurich



FACTS

1 TAG

1 TAG | Samstag, 24.5., Schlechtwettervarianten Samstag, 14.6. oder 21.6.2025

VERANSTALTUNGSZEIT | 12 bis 24 Uhr

1,2 KM TISCH | 4'320 Sitzplätze | 12 Stadtkreise | 100 m Tisch pro Stadtkreis | 45 Tische pro Stadtkreis | 360 Sitzplätze pro Stadtkreis

ANZAHL GÄSTE | ca. 20'000

AUF- UND ABBAU | 6 bis 11.30 Uhr und 24 bis 3 Uhr

F&B | Picknickbag für 2 Personen durch die 12 Stadtkreise | Mittag: 5 kalte Gerichte, 1 warmes Gericht auf dem Big Green, 1 Gebäck | Abend: 7 kalte Gerichte, 1 warmes Gericht auf dem Big Green, 1 Gebäck | 12 Verkaufsstellen mit Bar | Thema: kulinarische Zukunft

ORGANISATION | FOOD ZURICH – Bildung verschiedener Organisationskomitees mit Verbündeten

FINANZIERUNG | Zusätzlicher Jubiläumsbeitrag bestehende Sponsoren und neue Sponsoren | Verkauf Stühle | Verkauf F & B



VIER

FOOD

ZURICH

GÜL
JOHN BAKER
NENI
NOW
ROSI
ANGST

BAURS
BÄRENGASSE
IGNIV
RECHBERG
SPRÜNGLI
WIDDER

EIS

An
Baur's
Bäregasse
Bauernschänke
Brasserie Sud
Confiserie Sprüngli
Hiltl
Igniv
Karl der Grosse
Kindli
Kronenhalle
La Rôtisserie
Lindenhofkeller
Neumarkt
Neue Taverne
Marriott
Rechberg | Rank
The Bagel Shop
The Counter
Widder
Zur Haue

ZWEI

Bederhof
Belvoirpark
Bürgli
Hato
Juliette
Lux
Maison Manesse
Parkhaus
Rietberg
Rote Fabrik
Weisses Rössli
Wöschi

DRÜ

Babu's
Babette
Famiglia Tremonte
Genovas
Kin
Kle
Metzgerei Keller
Ooki
Remy
Rüsterei
Salut Salon

Vuailleat
White Rabbit Bakery
Wirtschaft im Franz
Zur goldige Guttere

VIER

ABZ Schule
An Chay
Barranco
Café Boy
Cantina
Derby Pizza
EquiTable
Gamper
Greulich
Gül
Hiltl
Le Cuisine
Lupo
Marktküche
Neni
Now
Rosi
Roter Delfin
Schönau
Silex

FÖIF

Caredda
Co Chin Chin
Collective Bakery
Dar
Elmira
Exer
Italia
Josef
Kleinwäscherei
La Salle
Les Halles
Markthalle
Stadtkäserei
Zum guten Heinrich

SÄCHS

Anoha
Anna

Didis Frieden
Drei Stuben
Kleine Freiheit
Kreis 6
Meierei
Rubina
Zum alten Löwen

SIBE

Adlisberg
Bohemia
Bistrot à Paris
Degenried
Justus
Metzgerei Reif
Rosengarten
Salt
Sonnenberg
Tobelhof
Vier Linden
Wilder Mann

ACHT

Ameron - Bellerive au Lac
Badi Utoquai
Blaue Ente
Buchmann
Eden au Lac
f-39
Fischerstube
Gandria
Ginger
Gelati am See
Kiosk
La Réserve - Eden au Lac
Schlüssel

NÜÜN

Die Cuisine
Krone Altstetten
Le Petite Marais
Marmite foodlab
Nüni
Ooki
Restaurant Freilager
Ristorante Da Angela
The Coconut

ZÄH

26 Rose Garden
Da Pone
Modo
Nordbrücke
Nude
Osteria Centrale
The Artisan
Tre Fratelli
Waid

ELF

Dapur
Freja
Giesserei
Hallo Beirut
Halk Pazari
Hotel Sternen Örlikon
Malabar
Metzgerei Ziegler
My Kitchen
Oh my Greek
Restaurant Hofwiesen
Tamarind Hill
Venus

ZWÖLF

Balkan Büro
Die Blume
Gasthof Hirschen
Mikas Stadtjäger
Pizzeria La Fonte
Suur
Ziegelhütte

GRUNDRISS



100 M TISCH
PRO STADTKREIS

1,2 KM TISCH | 4'320 Sitzplätze | 12 Stadtkreise | 100 m Tisch pro Stadtkreis
45 Tische pro Stadtkreis | 360 Sitzplätze pro Stadtkreis



KULTUR

TISCHGESPRÄCHE MUSIK

An einem Tisch kommt man zusammen. Es wird debattiert, sinniert und gut gegessen. Manchmal geht die Zeit vergessen. Und so soll es sein. Wir laden bekannte und weniger bekannte Zürcher Persönlichkeiten aus Kultur, Politik und Gesellschaft ein, Platz zu nehmen und freuen uns auf spannende Geschichten, bleibende Begegnungen und Anekdoten für später.

Damit nicht genug, ein hochstehendes Kulturprogramm darf natürlich nicht fehlen, darum bitten wir die beiden Kulturinstitutionen, das Opernhaus und die Zürcher Hochschule der Künste darum, ein Programm unplugged am Tisch entlang aufzuführen.



ZUSAMMEN



KAMPAGNE JUBILÄUM

Im Jahr 2012 haben die Fünf-Sterne-Hotels mit der Initiierung des Festivals il TAVOLO – Zürich bei Tisch, den Grundstein für eine erfolgreiche Durchführung der ersten FOOD ZÜRICH im 2016 gelegt. Die damals sympathische Kampagne mit allen Mitwirkenden am Tisch, soll im Jubiläumsjahr erneut umgesetzt werden. Dazu bitten wir die Mitwirkenden und Partner:innen der vergangenen Jahre für ein Fotoshooting zu Tisch. Das Shooting wird an zwei Tagen stattfinden, im Januar und März. Man darf gespannt sein, wie lange der Flyer im 2025 sein wird!

FESTIVALZENTRUM EUROPAALLEE

Das rund 1'000 Quadratmeter grosse Festivalzentrum in der Europaallee beim Hauptbahnhof Zürich ist Schauplatz eines täglich wechselnden Programms mit Jam-Sessions, Genussevents, Workshops und Kochkursen.

Ganz besonders freuen wir uns jetzt schon auf laue Spätsommerabende, wenn zahlreiche renommierte Gastronomen:innen die Gäste mit geschmackvollen Kreationen der Küche von morgen verköstigen und am Tresen unser Bar-Team den Durst stillt! 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 Eaternity und in Zusammenarbeit mit der Stadt Zürich durchgeführt wird, identifiziert die nachhaltigsten Gerichte, was Besucher:innen dabei unterstützt, bewusste kulinarische Entscheidungen zu treffen. 90% aller angebotener Gerichte wurden von der Stadt Zürich als klimafreundlich gekennzeichnet.

Nachhaltig ist auch unser Abfallkonzept: Im Festivalzentrum werden die Bioabfälle im Auftrag der Schweizer Gaswirtschaft gesammelt und in der Biogas Zürich AG zu einheimischem Biogas verarbeitet, das dann ins lokale Gasnetz eingespeist und gespeichert wird.

Das Festivalzentrum ist die perfekte Plattform für unsere Partner, um ihre Produkte und Botschaften auf sympathische Art einem breiten Publikum zugänglich zu machen.

Das Festivalzentrum in der Europaallee ist vom 12. bis 22. Juni 2025 geöffnet.

MÖGLICHE AKTIVIERUNG

- Productplacements
- Durchführung Event in der Küche
- Durchführung Event an der kleinen Bar
- Bespielung Promotionsfläche
- Visibilität Marke durch Inszenierungen
- Eigenes Gastroangebot
- Ideen und Umsetzung auf Wunsch durch Food Zurich









GUT, SAUBER & FAIR

Für Geniesser:innen und Genuss-Begeisterte ist der Besuch des Slow Food Markets ein Muss: Neues entdecken, Vergessen geglaubtes wiederfinden, erfahren und erleben, die eigenen Sinne stärken, schulen und verwöhnen. Der Slow Food Markt steht für das bewusste Essen, für Genuss, genauso für den Erhalt der regionalen Küche und der geschmacklichen Vielfalt.

20'000 Besucher:innen haben den Markt dieses Jahr besucht, darum heisst es auch im 2025 wieder Bühne frei für den Slow Food Markt! Denn auch im neuen Jahr widmen wir uns der kulinarischen Zukunft Zürichs. 70 Produzent:innen aus Leidenschaft werden wieder ihre Waren feilbieten.

Der Slow Food Markt findet am Samstag, 21. Juni 2025 rund um das Festivalzentrum auf dem Europaplatz statt.

MÖGLICHE AKTIVIERUNG
Marktstand am Slow Food Market

FOOD ZÜRICH TRAM

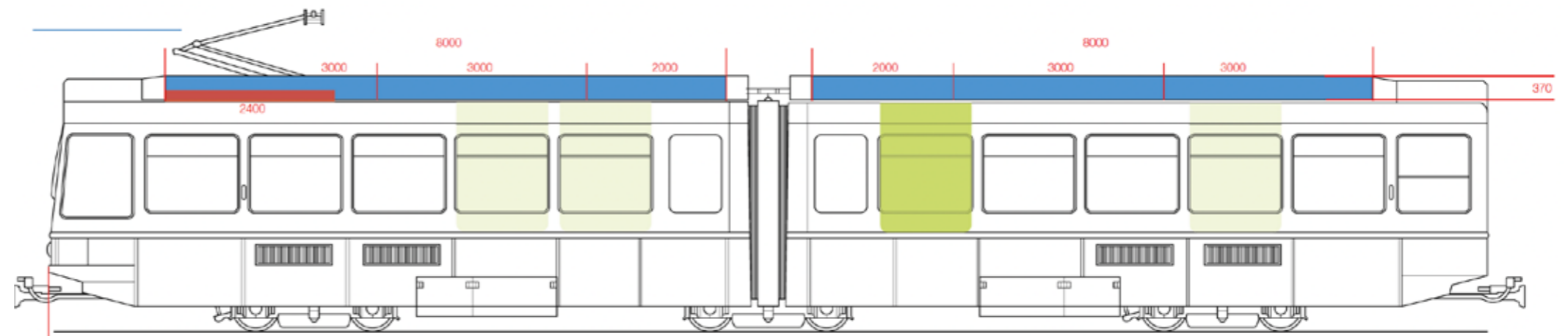
Zu den Jubiläumsfeierlichkeiten fährt in Zusammenarbeit mit den Verkehrsbetrieben Zürich ein FOOD ZÜRICH Tram durch die Stadt. Während vier Wochen darf das Beste von heimischen Produzent:innen aus den 12 Stadtkreisen geschlemmt werden. Ein Wiedikerli mit Züri Senf aus dem Kreis 3, dazu ein Baguettli von John Baker aus dem Kreis 4, danach ein rezenter Jean Paul von der Stadtkäserei serviert mit Langstrassenhonig aus dem Kreis 5! Alles made in Zurich - brutal lokal!

Die kulinarische Reise verläuft entlang der Linie 4 mit einem Abstecher in die Europaallee zum Festivalzentrum.

Das Tram darf von unseren Partner:innen für Kundenanlässe gebucht werden. Auf Wunsch sind auch Sonderfahrten oder ein Apéro am Bellevue möglich.



BRUTAL LOKAL



110 PARTNER

Die Aktion "Klima à la carte" findet nächstes Jahr bereits zum vierten Mal statt. Gemeinsam mit der Stadt Zürich und über 100 Gastronom:innen setzt FOOD ZÜRICH den Klimaschutz auf die Speisekarte. 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 soll dazu ermutigt werden, Neues auszuprobieren und dazu anregen, auch zuhause auf Foodsave zu achten.

Was hat das Essen mit dem Klima zu tun? Unsere Ernährung verursacht ein Drittel aller Umweltbelastungen und hat grossen Einfluss auf das Klima. Pro Zürcher:in und Jahr fallen 2 Tonnen Co2-Emissionen im Ernährungsbereich an, die Hälfte davon wird durch tierische Produkte verursacht. Ein Viertel ist auf Food-Waste zurückzuführen, das sind 330 Kilogramm verschwendete Lebensmittel pro Person und Jahr.



Apericena Bar by kochevents.ch

Äss-Bar

Banhmi 136

Bank

Bauernschranke

Bistro Karl der Grosse

Bistro Neumarkt

BRENZO.

Café Auer & Co

Cantinetta Antinori

Coco Grill & Bar

COR Wine & Pintxos

elmira Fine Dining

Fischer's Fritz

Gamper Bar

Gesundheitszentrum für das Alter Entlisberg

Gesundheitszentrum für das Alter Gehrenholz

Haus Hiltl

Hoi Koi

Jugendherberge Zürich

Kraftwerk

Kreis 5

kreuterbar KLG

Kultur Lokal Rank

Kunsthaus Bar

LILYS FACTORY

LILYS ORIGINAL

LOI Bistro

Milchbar

miró manufactura de café

Miso Bar Binz

NENI Zürich

Neue Taverne

Nooch Badenerstrasse

Nooch Steinfelds

Ooki Izakaya

Pasta Mercato

Personalcafeteria Amtshaus IV

Più Europaallee

Più Schiffbau

Rechberg 1837

Restaurant Daizy

Restaurant DAR

Restaurant Equitable

Restaurant Hermanseck

Restaurant KLE

Restaurant Limmathof

Restaurant Markthalle im Viadukt

Restaurant Paprika (AOZ)

Rice Up! Hauptbahnhof

Rice Up! Stadelhofen

Ristorante Bindella Zürich

Ristorante Ornellaia

Ristorante Vallocaia

Ristorante Zafferano

Rooftop Restaurant

Roots c/o On Labsw

Roots Lintheschergasse

Roots Maschinenstrasse

Roots Münstergasse

Roots Schanzengraben

Roter Delfin

Rüesterei

Schipfe 16

Silex Restaurant

Spaghetti Factory Rosenhof

Stadtspital Triemli

Stripped Pizza

Terrasse Restaurant

Trattoria Sempre

Tschingg Oberdorf

Tschingg Stauffacher

Union Diner

Verein Zentralwäscherei

Wirtschaft im Franz

Wirtsstube Münsterhöfli

Yalda Europaallee

Yalda Sihlcity

KLIMA À LA CARTE



CHUCHI



Food Zurich hat seit fünf Jahren eine eigene «Chuchi». Die top ausgestattete Küche im Provisorium, in der Bäckerei Buchmann in der Binz, erstreckt sich über 200m² und lässt keine Gastro-Wünsche offen.

Die Küche bietet Platz für Meetings, Events, Kochkurse und Workshops aller Art. Hier werden Foodies und unsere Partner:innen eingeladen, all ihre Ideen, Rezepte und Zukunftsvisionen umzusetzen.

MÖGLICHE AKTIVIERUNG

Visibilität durch Productplacement
Durchführung Event in der Küche

Als Kulinarik-Plattform mit Fokus auf Zürich und die Schweiz sind wir präsent, vermitteln Wissen, liefern Information und verleihen Inspiration. Mittels gezieltem Storytelling zu den zehn Fokusthemen erarbeiten wir regelmässige Inhalte in Form von Interviews und Portraits, Listicles, Rezepten oder Reportagen. Wir kommunizieren über unsere eigenen Kanäle sowie über jene unserer Partner:innen.

Kreislauf

Diesen Monat möchten wir unserem Fokusthema "Kreislauf" widmen. Verantwortung zu übernehmen, ist heute wichtiger denn je. Wir setzen deswegen ganz bewusst auf Nachhaltigkeit und eine ressourcenschonende Küche. Im Listicle möchten wir zeigen, in welchen Restaurants Food Waste reduziert wird, Geschmack maximiert wird und aus Resten Reichtum geschaffen wird. Das kulinarische Exzellenz und ökologische Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen können, ist längst kein Geheimnis mehr, sondern gelobte Realität. Wir dürfen mit Brenso-Chefkoch Lorenzo Dal Bo über Foodsave im Gastro-Alltag, seine Tipps für Gastronomen und Privathaushalte reden. Zudem verrät er uns sein Rezept für eine No-Waste-Mascarponecrème, die uns den Frühling versüsst. Hier zeigen wir kreative Köpfe, die Altes neu denken, nachhaltig umgestalten und ressourcenschonend arbeiten.



LISTICLE

Nachhaltige Restaurants in Zürich

Sie kennen ihre Produzenten, setzen auf lokale Zutaten und minimieren Food Waste in ihren Küchen – Top-Gastronomen führen uns vor, wie sich Genuss und ökologisches Bewusstsein sinnvoll vereinen lassen. In unserem Listicle stellen wir einige unserer Favoriten in Zürich vor.



REZEPT

Mascarponecrème | Molke Karamell | Kakao

Lorenzo Dal Bo vom BRENSO verrät uns wie seine No-Waste-Mascarponecrème hergestellt wird. Die Mascarponecrème ist so lecker, dass sie auch ohne Löffelbiscuits vollkommen ist. An alle Tiramisu Fans: diese Mascarponecrème kann und soll als Tiramisu Basis verwendet werden. Es gibt kaum eine bessere Basis.



STADTGESPRÄCH

Stadtgespräch mit Julia und Nicola Campolongo

Das Tempo vorgegeben von der Natur, beeinflusst durch die Region, angefangen vom Rebschnitt im Winter bis hin zur Weinherstellung, ein langer Weg. Am rechten Zürichseeufer hat es sich Casa Campolongo zur Aufgabe gemacht, all diese Einflüsse und Produktionsschritte in Flaschen fliessen zu lassen.



STADTGESPRÄCH

Stadtgespräch mit Lorenzo Dal Bo

Immer mehr Gastronom:innen schreiben sich Nachhaltigkeit auf die Fahne und anstatt nur davon zu reden, leben und handeln sie danach. Lorenzo Dal Bo ist einer davon. Ein junger Koch aus Bologna, hat viel gesehen, schon im Noma in Kopenhagen bis zum Central in Lima gearbeitet und betreibt heute das BRENSO mitten in Zürich.

KAMPAGNE

OUT OF HOME
Kultursäulen, Plakate, Festbeflaggung, Visibilität bei rund 100 Veranstaltern, Flyerbox, Fensterkleber

PR
Medienmitteilungen, Storylines, Key Media-Management

FESTIVALPROGRAMM
Website, Programmzeitung

MEDIENPARTNER
Falstaff Sondermagazin, Anzeigen, Leserangebote, TV- und Radio-Spot

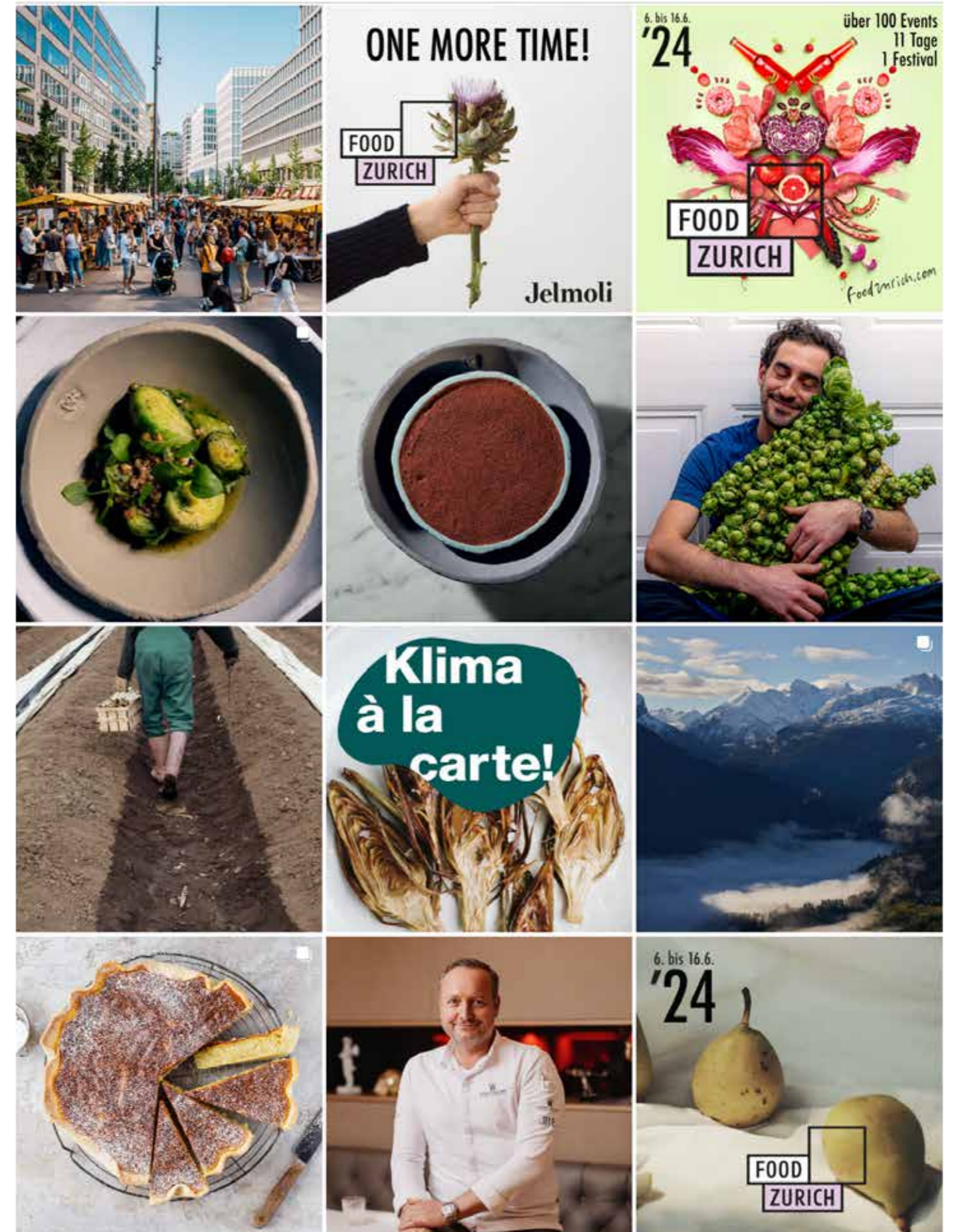
ONLINE
Eigene Social Media Kanäle (Facebook, Instagram, LinkedIn), Website foodzurich.com, Newsletter, Online-Medienpartner

VISIBILITÄT EIGENE EVENTS
Seebecken (10 Jahre FOOD ZÜRICH - die längste Tafel der Schweiz), Europaallee (Festivalzentrum, Slow Food Market), Flughafen Zürich (Circle)

UNSERE KANÄLE UND REICHWEITEN 2024

Vom 6. bis 16. Juni 2024

88	Printartikel
73	Onlineartikel
782	Plakatstellen in Zürich
76	Trailer Radio und TV
190'912'559	Total Auflage/User aller Medien
3'128	Newsletterabonent:innen
14'190	Abonnt:innen auf Facebook
21'500	Follower:innen auf Instagram
1'776	Follower:innen auf LinkedIn
642'738	Bruttoreichweite auf Social Media
87'377	Besucher:innen auf foodzurich.com
315'651	Seitenaufrufe auf foodzurich.com





FOOD ZURICH - MEHR ALS EIN FESTIVAL

falstaff
Schweiz Ausgabe
Medienart: Print
4800 Exemplare
043 210 10 20
www.falstaff.ch

FALSTAFF auf der FOOD ZURICH
Die beiden Zuercher...
TICKETS UNTER: www.falstaff.com

Die kulinarische Zukunft im Blick

Zürich wird auch dieses Jahr wieder zur Bühne für das grösste Food Festival Europas. Für Abwechslung im Programm ist gesorgt.

Text: Sarah Kohler - Foto: David Biedert
Veröffentlicht: 04.06.2024 | Aus: Salz & Pfeffer 3/2024



6. bis 16.6. '24 über 100 Events 11 Tage 1 Festival

FOOD ZURICH

9. AUSGABE | JUNI 2024 | ÜBER 100 EVENTS | 11 TAGE | 1 FESTIVAL

ÜBER 100 EVENTS
11 Tage lang ist Zürich Austragungsort von über 100 köstlichen...
KLIMA À LA CARTE
Auch in diesem Jahr wird Zürich wieder einen Monat lang in...
KULINARISCHE ZUKUNFT
Die «Kulinarische Zukunft» verbindet Geschmack mit Verant...

6. bis 16.6. '24 über 100 Events 11 Tage 1 Festival

FOOD ZURICH

MARKET
FOODSAVE DAY

Detailed festival program listing with various event details, photos, and logos.



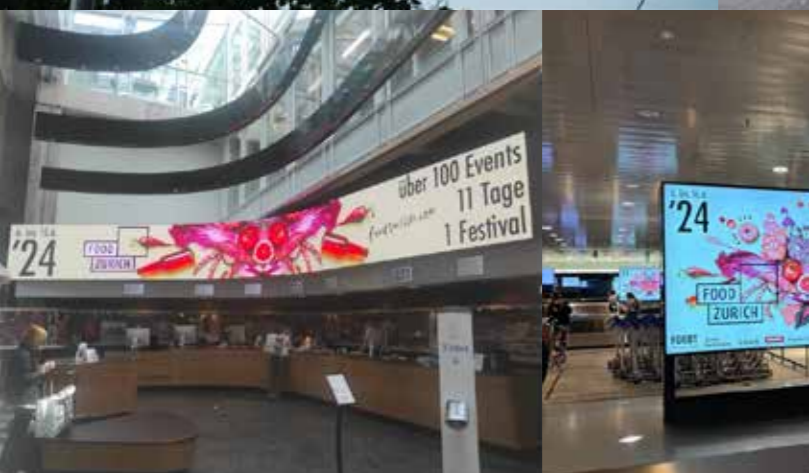
falstaff

SONDERAUSGABE FOOD ZURICH

WHO IS WHO DIE FOOD-STADT WIRD PERSÖNLICH

100 EVENTS ZÜRICH IN ALLEN FACETTEN ERLEBEN

FOOD ZURICH
AUF IN DIE KULINARISCHE ZUKUNFT



Diplone 2024
7.6.-21.6.
zhdk.ch/diplone

Food Zurich Opening Sause 2024 **20% Rabatt**

3-2-1 und los gehts mit der spektakulären Eröffnungsfest im legendären Jelmo...
Die Crème de la Crème der Zürcher...
Weitere Informationen: foodzurich.com

RON ORP
11 Tage im Zeichen des Essens

Food Zurich Opening Sause 2024
3-2-1 und los gehts mit der spektakulären Eröffnungsfest im legendären Jelmo...
Weitere Angebote unter [carteblanche.ch](#)

WER WIR SIND

Food Zurich ist ein nicht gewinnorientierter Verein, der Akteure vernetzt, Wissen vermittelt und Erlebnisse kreiert. Und all das eingebettet in eine Genusswelt, die zeigt: Nachhaltig geniessen hat mit Verzicht nichts zu tun, sondern mit neuen Denkweisen.

- Im Vereinsvorstand vertreten sind namentlich:
- René Kalt, Präsident Food Zurich
 - Adriano Pirola, Managing Director Woehrle Pirola
 - Andrin C. Willi, Gastroexperte
 - Anita Vogler, General Manager 25hours Hotel Zürich-West
 - Jörg Arnold, General Manager The Chedi Andermatt
 - Lukas Meier, Founder aroma
 - Sue Tobler, Tastelab
 - Thomas Wüthrich, Direktor Zürich Tourismus



KONTAKT



Foodzurich.com

ALEXANDRA HEITZER
Sponsoring, Festivalzentrum & Jubiläum
alexandra@foodzurich.com
+41 79 405 08 04

ANNA HOFMANN
Festivalleitung
anna@foodzurich.com
+ 41 76 387 90 85