Datum: 01.10.2020

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Seite: 104
Fläche: 384'434 mm²

Auftrag: 3013285
AEV (in Tsd. CHF): 58.8

Referenz: 78489603
Ausschnitt Seite: 1/5

food zurich / DAS FESTIVAL

22.10.–1.11. FOOD '20 ZURICH

11 TAGE HERBST-GENUSS

Das Festival Food Zurich findet dieses Jahr im Herbst statt. Vom 22. Oktober bis zum 1. November lässt sich bei über 100 dezentralen Events die Foodmetropole an der Limmat entdecken.

TEXT BENJAMIN HERZOG

Das Festival Food Zurich findet diesen Herbst zum fünften Mal statt. Die Veranstaltung ist geprägt von vielen kleinen Food-Events, die in der ganzen Limmatstadt und in der Region verteilt stattfinden.

Datum: 01.10.2020

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Seite: 104
Fläche: 384'434 mm²

Auftrag: 3013285
AEV (in Tsd. CHF): 58.8

Referenz: 78489603
Ausschnitt Seite: 2/5

The Bottle Shop bietet während Food Zurich Schweizer Naturweine und Cidres zur Verkostung an.

Food Zurich findet diesen Herbst in leicht reduzierter Form statt. Ein grosses, zentrales Festivalzentrum wie in den letzten Jahren wird es nicht geben.

Bereits zum fünften Mal findet das Festival Food Zurich statt. Eigentlich im Frühling geplant, wurde es coronabedingt verschoben und läuft nun im Herbst zur Hochform auf. Das Herz des drittgrössten Foodfestivals Europas waren noch nie Grossveranstaltungen, sondern immer kleine und feine Genussevents, die dezentral in der ganzen Stadt verteilt aufpoppen. Viele Food-Zurich-Highlights können also diesen Herbst wie im Frühling geplant stattfinden, andere Programmpunkte wiederum mussten leicht angepasst werden. In diesem Jahr wird auf das grosse Opening verzichtet, und auch ein Festivalzentrum wird es nicht geben – der Qualität der Veranstaltung tut dies allerdings keinen Abbruch.

Ganze 109 verschiedene Events finden während den elf Festivaltagen statt. Die Anlässe werden von den Veranstaltern von Food Zurich zwar ausgeschrieben und beworben, organisiert und durchgeführt

Fotos: Steve Kohl Photography, Tania Quispe, Widder Hotel

ARGUS DATA INSIGHTS® WISSEN ZUM ERFOLG
ARGUS DATA INSIGHTS® Schweiz AG | Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
T +41 44 388 82 00 | E mail@argusdatainsights.ch | www.argusdatainsights.ch

Datum: 01.10.2020

falstaff
GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Seite: 104
Fläche: 384'434 mm²

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Auftrag: 3013285
AEV (in Tsd. CHF): 58.8

Referenz: 78489603
Ausschnitt Seite: 3/5

werden sie aber von Dutzenden Veranstalterinnen und Veranstaltern. Einen Schwerpunkt in diesem Jahr bilden Anlässe rund um Wein und Getränke. So lädt etwas The Bottle Shop an der Nietengasse – die erste Adresse für den Kauf von Naturweinen in Zürich – jeden Donnerstag zur Verkostung von Naturweinen aus der Schweiz ein. Weitere Highlights für weinaffine Menschen sind der Rebspaziergang samt Verkostung auf dem Weingut Bachmann in Stäfa oder verschiedene Degustationsangebote in Zürich, darunter Weinkurse und Masterclasses, etwa zu Walliser Wein.

EIN WAHRER EVENTREIGEN

Getränkefans, egal, ob Wein oder Cocktail, kommen bei der diesjährigen Austragung von Food Zurich voll auf ihre Kosten. So widmen sich gleich zwei Workshops dem Pairing von japanischem Sake und Schokolade. Was zunächst ungewohnt klingt, sorgt für überraschende Geschmacksmomente. Für Barfans geeignet ist der Abend zur Kreation eines eigenen Negroni-Rezepts, durchgeführt von der «Cinchona Bar» und The Cocktail, dem Hersteller von erstklassigen vorgemischten Cocktails aus Zürich.

Dirk Hany von der «Bar am Wasser» bietet während Food Zürich ein Cocktail-Food-Pairing-Menu an.

Spitzenkoch Stefan Heilemann vom «Widder» lädt mit zwei Kollegen zum Six-Hands-Dinner im «Storchen».

Das grosse Menu «Fine Drinking» ist ein Must für alles Zürcher Barfans, denn kein Geringer als Dirk Hany von der «Bar am Wasser», mehrfach ausgezeichneter Zürcher Barkeeper, mixt und pairt an diesem Abend erstklassige Cocktails zu ebenso ausgefallenen Gerichten.

Aber nicht nur getrunken und gefeiert wird an der Food Zurich, natürlich kommt auch die Kulinarik nicht zu kurz. So bietet Fabio Müller, Züchter der Edelschweinerasse Kuro, gemeinsam mit der Köchin Mirjam Eberle ein Abendessen rund um «das beste Schweinefleisch der Schweiz» an. Spitzenkoch Stefan Heilemann vom «Widder» lädt gemeinsam mit seinen Kollegen Stefan Jäckel vom «Storchen» sowie Mattias Roock vom «Castello del Sole» zum fulminanten «Six Hands Dinner» ein: eine einmalige Gelegenheit für alle Gourmets, die es so schnell wohl nicht mehr geben wird.

Neben dem Hochgenuss steht die Nachhaltigkeit bei Food Zurich seit der ersten >

Datum: 01.10.2020

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Seite: 104
Fläche: 384'434 mm²

Auftrag: 3013285
AEV (in Tsd. CHF): 58.8

Referenz: 78489603
Ausschnitt Seite: 4/5

> Ausgabe im Zentrum. In diesem Jahr manifestiert sich dies in der erstmaligen Austragung des Symposiums Soil to Soul. Die Veranstaltung packt die Themen Ernährung, Genuss und Gesundheit bei den Wurzeln und beleuchtet die Gegenwart und die Zukunft der Lebensmittelproduktion weltweit. Erklärtes Ziel dabei ist es, ein Bewusstsein für die zentrale Bedeutung des Bodens bezüglich Klima, menschlicher und tierischer Gesundheit und Lebensqualität im Allgemeinen, zu schaffen. Soil to Soul veranstaltet während Food Zurich neben Keynotes und Podiumsdiskussionen zu diesen Themen auch Filmvorführungen und Genussevents. Besonderes Highlight ist der Besuch des Berliner Gastronomen Billy Wagner. Dessen Dinners unter dem Motto «Brutal lokal» sind zwar bereits ausgebucht, bei der Podiumsdiskussion im Papiersaal beim Sihlcity hat es aber noch freie Plätze

GENUSS OHNE VORANMELDUNG

Neben den Kleinveranstaltungen, zu denen eine Anmeldung erforderlich ist, gibt es während Food Zurich natürlich auch Programmpunkte, die spontan besucht werden

Genuss in all seinen Facetten steht im Zentrum des Festivals Food Zurich. Es geht um Essen, Wein und natürlich um die lebendige Zürcher Barkultur.

Der Berliner Gastronom Billy Wagner (im Kreis) vom Restaurant «Nobelhart & Schmutzig» wird beim Symposium Soil to Soul sprechen und ein Menu servieren. Die Plätze beim Essen sind ausgebucht.

Datum: 01.10.2020

falstaff GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Seite: 104
Fläche: 384'434 mm²

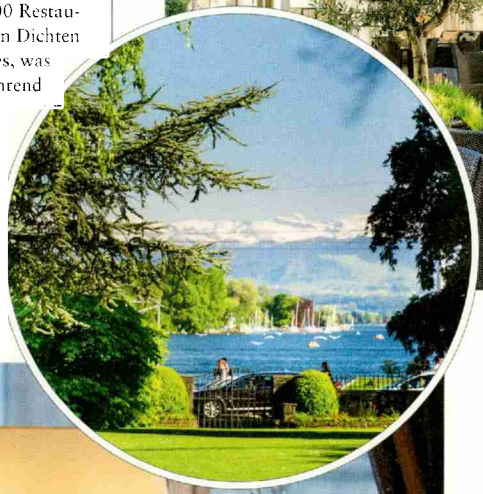
Auftrag: 3013285
AEV (in Tsd. CHF): 58.8

Referenz: 78489603
Ausschnitt Seite: 5/5

können – mit Vorliebe unter freiem Himmel. Neben dem zweitägigen Soil Food Market mit rund 30 lokalen Produzenten beim Sihlcity findet am 24. Oktober ein Slow Food Market mit rund 70 Ständen mitten in der Stadt bei der Europaallee statt. Auch andere Aktivitäten unter freiem Himmel erfreuen sich grosser Beliebtheit im diesjährigen Programm. So sind einige Genusstouren und Foodspaziergänge im Programm zu finden, darunter ein geführter Marktrundgang mit der Zürcher Genussexpertin Laura Schälchli oder die Zürich Food Tour, ein Spaziergang durch Zürich-West inklusive geschmacksvollen Boxenstopps.

Die Stadt Zürich hat mit 2900 Restaurants weltweit eine der höchsten Dichten und vereint auf Gehdistanz alles, was das Geniesserherz begehrt. Während den elf Festivaltagen werden in verschiedenen Zürcher Restaurants die sogenannten Stadtgerichte serviert. Die Chefs kreieren diesmal Gerichte, die das Immunsystem stärken – ganz am Puls der Zeit also. Im «Hotel Schweizerhof» kommt während der Festivalzeit etwa eine Knoblauchsuppe auf den Tisch, und im «Baur au Lac» wird gebratener Biolachs mit Sauerkraut und Sanddornsauce serviert. Gesund und zugleich schmackhaft! <

Im «Baur au Lac» wird während Food Zurich ein Stadtgericht zur Stärkung des Immunsystems serviert.



Das «Hotel Schweizerhof» serviert als Stadtgericht zur Stärkung des Immunsystems eine Mandel-Knoblauch-Suppe.

Fotos: David Biedert | davidbiedert.com, Marko Seifert, Castello del Sole/Leonardo Mariani, Jeremy Mason McGraw, Hotel Schweizerhof

FOOD ZURICH 2020

Die fünfte Ausgabe von Food Zurich findet als herbstliche Version in reduzierter Form, jedoch unveränderter inhaltlicher Qualität, vom **22. Oktober bis 1. November 2020** statt. 2021 wird Food Zurich wieder im Spätfrühling vom 27. Mai bis 6. Juni 2021 stattfinden.

Das Gesamtprogramm sowie aktuelle Informationen finden sich unter **foodzurich.com.**