

Medienmitteilung

FOOD ZÜRICH: Mehr als ein Festival

Zürich, 24. August 2023 – Die achte Ausgabe FOOD ZÜRICH steht praktisch vor der Tür. Das Kulinarikfestival findet vom 7. – 17. September 2023 statt und begeistert mit über 160 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 Sause macht den Auftakt für elf wunderbar feine Tage und legt schon mal richtig vor: gleich sieben Chefköche der besten Fünf-Sterne-Häuser der Stadt kümmern sich um das Wohlergehen der Gäste: Alex Lake Zürich, Baur au Lac, Marriott Hotel, Storchen Zürich, Park Hyatt Zürich, The Dolder Grand und Widder Hotel. Das Motto der Sause ist so vielversprechend wie lecker: 'Über den Tellerrand' heisst die Devise und so trifft Zürich auf die Türkei, das Appenzell auf Indien und Bern liebäugelt mit Portugal. Das Beste von nah und fern wird vereint, es entstehen unbekannte Kombinationen, neue Aromen und noch nie dagewesene Geschmackserlebnisse.

Aber das ist noch lange nicht alles! Die Rezeptplattform «Fooby» bringt kreativ gefüllte Rösti-Cornets zum Food-Zürich-Opening mit und dank GraubündenVIVA kommt das Beste aus den Bergen mitten in die Stadt. Auch die Youngsters zeigen, was sie draufhaben: die Dessert-Kreationen der Talentklasse der Allgemeinen Berufsschule Zürich rufen in diesem Jahr vergessene Kindheitserinnerungen wach. Zum Schluss mixen die besten Barkeepers der Stadt ausgefallene Cocktails – exklusiv für die Opening Gäste.

FOOD ZÜRICH

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

Festival mit Inhalt

FOOD ZÜRICH ist mehr als ein Festival. Die Veranstaltung will Denkanstösse geben, sensibilisieren und Wissen vermitteln. Das diesjährige Festival steht erneut unter dem Motto "Kulinarische Zukunft" und will einen wesentlichen Beitrag zu dringenden 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

Die Ausgabe 2023 ist die Erste, die unter der Co-Leitung mit Nicole Giger und Violanta von Salis stattfindet. Die neue Festivalleitung setzt auf einen Mix aus Bewährtem und Neuem und will Themen wie Nachhaltigkeit noch stärker in den Fokus rücken. Dies ist auch an der Auswahl des Gastronomie-Angebots im Festivalzentrum zu bemerken. Es sind renommierte Zürcher Gastronomen, welche im Festival-Hub einen Foodstand, eine sogenannte Genussküche bespielen und dabei bemerkenswert mutig auf pflanzenbasierte Küche setzen. Das Line up ist beachtlich: die Restaurants "Kin", die "Wirtschaft im Franz" und das "Rank" sind mit dabei, genauso das "Miso Haus" um den Tausendsassa Patrick Marxer, der sich mit "White Rabbit Bakery" und "Sudelnuppe" zusammengetan hat. Auch die begabten plant-based Köche von "nomads" sowie der leidenschaftliche Berufsfischer Andreas Braschler werden täglich ihre Kochkünste zum Besten geben. Letzterer hat Zürichsee-Fischstäbli sowie Zürichsee-Fisch-Chnusperli im Angebot. Ebenfalls mit dabei: GraubündenVIVA, unter anderem mit Rebecca Clopath sowie dem Zürcher Unternehmen "Planted", die erfolgreich Fleischersatz-Produkte herstellen.

Kaum mehr wegzudenken ist der Slow Food Market, der auch im Jahr 2023 einen Samstag mit über 70 Ausstellern im Festivalzentrum Halt macht. Auch das Foodsave Bankett findet erneut im Rahmen von FOOD ZÜRICH statt, in diesem Jahr jedoch in der Europaallee und somit im Festivalzentrum - mitten im Geschehen. Dem Thema Foodsave ist zudem ein ganzer Tag gewidmet.

FOOD ZÜRICH

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

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 vom «Babette» 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. Abgerundet wird der Foodsave Day mit spannenden Talks und Vorträgen zum Thema.

Neu und einmalig ist der marmite Chef's Table, welcher ebenfalls im Festivalzentrum zu Gast ist. Die Gäste erleben hier live mit, wenn die beiden Spitzenköche Laurent Eperon und Antonio Colaianni ihre Messer wetzen, braten, brutzeln und ihre Kochkünste vor Ort unter Beweis stellen. Ebenfalls Premiere feiert das FOOD ZÜRICH GastroLab und somit erstmals ein Format mit B2B Ausrichtung. Mit diesem Gefäss soll der Grundstein für einen Ort des Austauschs, der Netzwerkpflege und der Inspiration gelegt werden. Das FOOD ZÜRICH GastroLab soll eine Plattform bieten, 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. Der Montag, 11. September, steht somit ganz im Zeichen der Gastronomie. Eine spannende Talkrunde über die Gastronomie 2.0 wird von einem Netzwerk-Apéro abgerundet. Das erste FOOD ZÜRICH GastroLab ist der Anfang der geplanten Aktivitäten für die Branche. Bereits im nächsten Jahr soll dem Thema noch mehr Aufmerksamkeit bekommen. Auch Teil des Anlasses ist das Hilfswerk Smiling Gecko aus Kambodscha. Für dessen Charity Dinner kommt das Ausnahmetalent Mariya Noun extra nach Zürich. Einst Dienstmädchen aus den Slums, ist Un Noun heute Lehrmeisterin, Spitzenköchin und Aushängeschild der Farmhouse Küche. Abends verzaubert die Un Noun mit einem exklusiven Mehrgänger, am Mittag kocht sie für die FOOD ZÜRICH Gäste «Fisch Amok» zum Mitnehmen. Es ist das Nationalgericht Kambodschas und sie selbst vielleicht die beste Köchin des Landes.

FOOD ZÜRICH

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

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