

FOOD ZURICH – mehr als ein Festival

Vorhang auf für die 9. Ausgabe FOOD ZURICH! Das drittgrösste Food Festival Europas findet vom 6. bis 16. Juni 2024 statt und begeistert mit einem bunten Kaleidoskop von über 100 zukunftsweisenden Events und einem pulsierenden Festivalzentrum mitten in der Stadt. FOOD ZURICH 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: 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.

Festival mit Inhalt

FOOD ZURICH ist mehr als ein Festival. Die Veranstaltung will Denkanstösse geben, inspirieren, sensibilisieren und Wissen vermitteln. FOOD ZURICH 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 Genussstätte 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,

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 ZURICH 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

Neu und einmalig

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.

Das FOOD ZURICH 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 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 ZURICH 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 Stadtpital: 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.

Weitere Infos unter www.foodzurich.com