



Falstaff Spezial  
8032 Zürich  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'275  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 150  
Fläche: 129'205 mm²

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 81751082  
Ausschnitt Seite: 1/4



Mehr als 100 Events finden anlässlich des Festivals FOOD ZÜRICH statt. Dies sind einige Höhepunkte, den ganzen Rest findet man unter [foodzurich.com](http://foodzurich.com).

**FOOD ZÜRICH OPENING**

*16. September 2021, 19 bis 23 Uhr, Jelmoli Food Market*

Wenn Starköche der Limmatstadt für eine Nacht im Jelmoli Food Market gastieren, die Korken knallen und nicht zuletzt die Plattenteller von DJ Skor durchdrehen, dann heisst es: FOOD ZÜRICH OPENING – der Startschuss zu elf unvergesslichen Festivaltagen! Sechs Chefs de Cuisine von Zürcher Top-Adressen kreieren gemeinsam mit Jelmoli Food-Market-Spezialisten ein Delikatessen-Défilée.

**SLOW FOOD MARKET**

*18. September, 11 bis 20 Uhr, Food Zurich Festivalzentrum beim Hauptbahnhof*

Gemeinsam teilt man die Freude an handwerklich hergestellten Delikatessen und trifft deren Produzentinnen, Produzenten, Slow-Wine-Winzerinnen und Slow-Wine-Winzer persönlich. Der Markt findet rund um das Festivalzentrum in der Europaallee statt. An über 60 Ständen kann degustiert,

diskutiert und natürlich gekauft werden.

**SOIL TO SOUL**

*16. bis 18. September, sihlcity*

Das Health. Future. Food. Symposium findet vom 16. - 18. September im Rahmen von FOOD ZÜRICH in Sihlcity statt. «Soil to Soul» packt die Themen Ernährung, Genuss und Gesundheit bei der Wurzel und beleuchtet Gegenwart und Zukunft der Lebensmittelproduktion. Die interdisziplinäre Veranstaltungsreihe bietet privaten wie professionellen Genussbegeisterten Austausch, Ansichten, Einsichten sowie geschmackliche Bereicherungen und stiftet zum Nachdenken an.

**FÜR UNSER RIZ CASIMIR IST DAS HUHN AM STRAUCH GEWACHSEN**

*16. und 23. September, Museum Mühlerama*

Mit Produkten aus Erbsenmehl entwickeln die Teilnehmer gemeinsam die Esskultur weiter in eine Zukunft mit weniger Fleisch auf den Tellern. In



Falstaff Spezial  
8032 Zürich  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'275  
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 150  
Fläche: 129'205 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 81751082  
Ausschnitt Seite: 2/4

*Bindella*  
la vita è bella

diesem Kurs zeigt die erfahrene Kochschulleiterin Susanne Vögeli, wie traditionelle Gerichte nach neuen Rezepten vorwiegend pflanzlich zubereitet werden können. Zum Abschluss werden alle Gerichte aufgetischt.

#### **STREET FOOD FESTIVAL**

*16. bis 26. September, Hardturm Brache*

Zum 11. Mal findet das Street Food Festival statt, das im charmanten Lämpchen-See mit der urbanen Coolness kokettiert. Zugegeben, Frittenbuden hatten auch ihren Charme und waren noch vor wenigen Jahren der Inbegriff für cooles Streetfood. Doch in Sachen Gesundheit und Stil haben sie ausgedient: Denn statt Döner, Wurst und Pommes werden am Street Food Festival echte Delikatessen über den Tresen gereicht.

#### **ZÜRICH BIER FESTIVAL 2021**

*16. bis 18. September, Theater Spirgarten*

Das Zürich Bier Festival ist das grösste internationale Bier-Festival der Schweiz. Es findet alljährlich statt, normalerweise im Frühling. Im Jahr 2020 > wäre die verfluchte 7. Durchführung gewesen. Nun findet sie im September 2021 statt. Zu entdecken gibt's am Zürich Bier Festival über 300 nationale und internationale Biere. Diese werden vor Ort von den Brauereien und Importeuren persönlich präsentiert und charmant ausgeschenkt. probier.ch

#### **WINE & PLANT-BASED FOOD**

*16. September, tibits Kreativ-Atelier*

An diesem exklusiven Abend wird im neuen tibits Kreativ-Atelier im Zürcher Seefeld ein Fünf-Gänge-Menü präsentiert. Dazu präsentiert REB Wein eine

Auswahl von passenden Schweizer Weinen. Nachwuchs-Koch Luca Frei aus der tibits-Familie kreiert alle Gänge direkt vor den Augen der Gäste und überrascht mit unerwarteten Geschmackskombinationen.

#### **FOODSAVE-BANKETT**

*17. September, Stadthausanlage Bürkliplatz*

Am 17. September zelebriert das Foodsave-Bankett auf dem Bürkliplatz ein urbanes Erntedankfest, an dem unförmiges Gemüse und übrig gebliebenes Brot im Rampenlicht stehen. An langen Tafeln wird ein feines Menü aus geretteten Lebensmitteln aufgetischt und alle sind eingeladen, gemeinsam zu speisen.

#### **ORNELLAIA, GANZ NATÜRLICH**

*21. September, Ristorante Ornellaia*

Neue Türen öffnen, neue Wege gehen – dies gehört zu den Ambitionen von Patrick Frischknecht, Sous-chef im «Ornellaia». Schon mit seinem Label GoodFoodLovers widmete sich der Kreativkopf originellen und modernen Ansätzen. Anlässlich von Food Zurich kreiert der 30-Jährige ein sechsgängiges Menü, saisonal ausgerichtet und ausschliesslich aus pflanzlichen Produkten.

#### **FUTURE FOOD MARKET**

*24. bis 26. September, dieCuisine*

Am Future Food Market kann man Ideen, Forschungsprojekte, Produkte und Angebote kennenlernen, die für Mensch und Planet gleichermaßen verträglich sind. Hier darf man degustieren, ausprobieren, mitreden, mitgestalten sowie das kaufen, was morgen auf den Teller kommt.





Bindella  
la vita è bella



#### **DOLDER GARDEN**

17., 18., 24., 25. September, *The Dolder Grand*  
Ab sofort kann man dank dem «Dolder Garden»-  
Menu des Restaurants «Saltz» Veganes auf  
höchstem Niveau geniessen. Der Dolder Grand  
À-la-Carte-Chef Julian Mai setzt beim Menü nicht  
nur auf nachhaltige, vegane Produkte, sondern hat  
alles daran gesetzt, damit so wenig CO<sub>2</sub>-Ausstoss  
wie möglich zu produzieren – und das ganz ohne  
Abstriche beim Geschmack. Das Vier-Gänge-Menü  
wird mit einer auserlesenen Weinbegleitung von  
Dolder-Sommelière Lisa Bader begleitet und  
inkludiert Wasser und Heissgetränke.

#### **OPEN HOUSE IM DAS PROVISORIUM**

25. September, *Das Provisorium*  
Das Provisorium – das Zuhause vieler Food-Start-ups  
und -Produzentinnen und -Produzenten – öffnet die  
Türen! An diesem Tag bietet sich die Möglichkeit,  
unser Coworking- und Co-Producing-Modell für die  
Zukunft kennenzulernen und dabei an verschiedenen  
Workshops, Tastings und Führungen (zum Beispiel  
durch die hauseigene Schoggi-Manufaktur La Flor)  
teilzunehmen. <





Falstaff Spezial  
8032 Zürich  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'275  
Erscheinungsweise: 3x jährlich

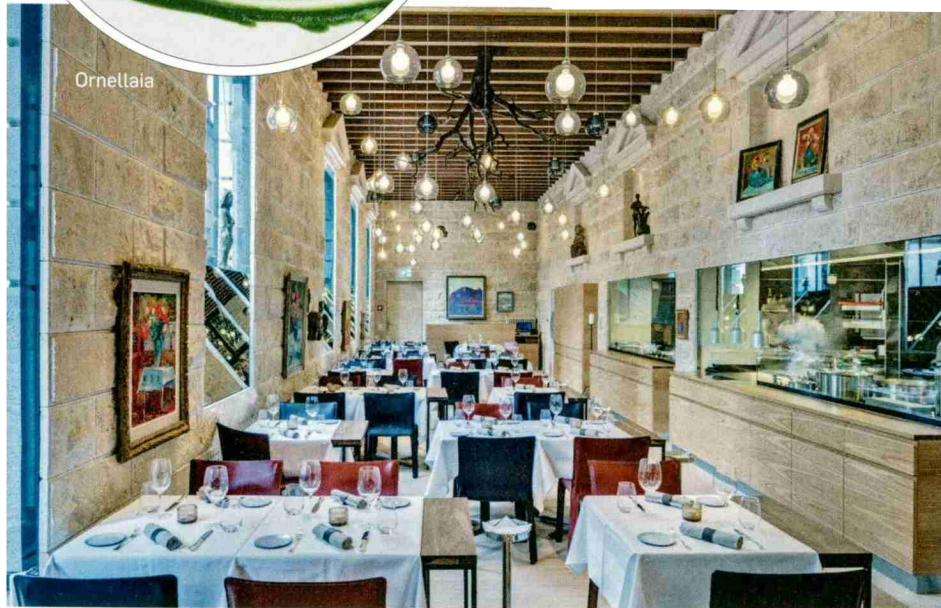


Seite: 150  
Fläche: 129'205 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 81751082  
Ausschnitt Seite: 4/4



Ornellaia