

FOOD ZÜRICH – Eine kulinarische Reise

Es ist wieder so weit! Elf Tage lang dreht sich beim drittgrössten Food-Festival Europas alles um die Themen Genuss, Nachhaltigkeit und die Ernährungs-Trends der Zukunft. Die siebte Ausgabe von FOOD ZÜRICH ist erneut ein Event der Superlative. Vom 8. bis 18. September

bieten mehr als 100 Veranstaltungen in und um Zürich ein spannendes köstliches Programm für alle Food-Fans: Degustationen, Dinners, Genussstouren, Food-Märkte, Workshops und Experten-Talks. Das gesamte Festivalprogramm und Tickets gibt es online hier.

FOOD ZÜRICH: Der Kompass für guten Geschmack. Das Festival spürt kulinarische Trends auf und gibt einmal jährlich die Gelegenheit, alle Augen auf eine nachhaltige, lokale und gesunde Ernährung zu richten, zu lehren, zu bilden und auf den Geschmack zu bringen. Das Festival ist ein Kompass für alle, die gutes Essen lieben und dabei ganz bewusst Wert auf Tierwohl, Umwelt- und Klimaschutz legen. Auch in diesem Jahr tritt FOOD ZÜRICH dabei den Beweis an, dass nachhaltiger Genuss nichts mit Verzicht zu tun hat, sondern mit Innovation, Qualität und Genuss für alle Sinne.

Zehn Fokusthemen. Die Stationen der kulinarischen Reise in die Zukunft sind über die gesamte Metropole (und darüber hinaus) verteilt – und folgen in diesem Jahr konsequent zehn Themenschwerpunkten. Jedem Fokusthema sind die passenden Events zugeordnet.

Spektakulärer Auftakt. Der Startschuss zu elf unvergesslichen Festivaltagen fällt spektakulär aus: Im Jelmoli Food Market steigt am 8.9.22 die Opening Party inmitten von feinen Delikatessen. Die Köch:innen von gleich sieben Fünf-Sterne-Hotels zaubern ein Flying Diner mit erlesenen Geschmackserlebnissen zum Thema „Farm to Table“. Und die Lernenden der Allgemeinen Berufsschule in Zürich präsentieren die Vorspeise Schweizer «Pintxos», die sie mit ihren Küchenchefs entwickelt haben.

Das diesjährige Festivalmotto



«Kulinarische Zukunft» soll dort erlebbar sein, wo es die Gäste am besten spüren: im Bauch und im Herzen. Im Festivalzentrum in der Europaallee bieten kreative Gastronom:innen überraschende Gerichte an. Am 10.9.22 findet zudem unter freiem Himmel und mit mehr als 60 Ständen der beim Publikum besonders beliebte Slow Food Market statt.

Weltklasse: Innovationsstandort Zürich

Zürich zählt zu den weltweit spannendsten Standorten für Food-Innovation – alleine an der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) forschen mehr als 65 Teams rund um das Thema Ernährung. Diese kreative Kraft spiegelt sich auch im Festival-Programm wider: Neben der ETH präsentieren Unternehmen wie Eaternity, Eat Planted, Essento oder Eggflid ihre spannendsten Projekte und Produkte.

Eines der vielen Events: „Forschung zum Aufessen“, ein interaktives Viergänge-Menü am 16.9.22, dessen Zutaten nach

wissenschaftlichen Erkenntnissen ausgewählt wurden. Die Forscher:innen stehen beim Event Rede und Antwort.

Zürich setzt Trends. Während der gesunde Gegentrend zur Globalisierung, die Rückbesinnung auf regionale Produkte („Brutal Lokal“) schon länger und weltweit immer stärker wird, nehmen andere Entwicklungen ganz aktuell an Fahrt auf.

Zum Beispiel die Getränke-Revolution, also hochwertige und leckere Drinks, die mit wenig oder ganz ohne Alkohol auskommen. Mindful Drinking oder Mocktails lauten hier die Schlagworte, mit der auch FOOD ZÜRICH ihre Besucher:innen neugierig macht. Zum Beispiel mit dem Event: alkoholfreie Spirituosen mit Patrick Zbinden.

Nachhaltig gut. Beim Food-save-Bankett am 16.9.22 heisst es: „Trau deinen Sinnen.“ Köch:innen kreieren ein festliches Drei-Gang-Menü aus Gemüse und Obst, das für den Verkauf zu klein, zu dick oder zu krumm war und dennoch richtig köstlich schmeckt.

Auch „Soil to Soul – Du bist, was Du isst“ ist wieder dabei – vom 15.–17.9.22 erwarten die Besucher:innen im Rahmen des Symposiums spannende Veranstaltungen, aber auch Genussmomente – etwa auf dem Soil Food Market. Weitere, besonders nachhaltige Events finden Sie hier.

Nachhaltigkeit auf dem Teller

Während des Festivals arbeitet FOOD ZÜRICH eng mit dem Projekt Klima à la Carte der Stadt Zürich zusammen, die bis zum Jahr 2040 klimaneutral werden will. Der Umwelt- und Gesundheitsschutz Zürich (UGZ) zeichnet Veranstaltungen, die einen effektiven Beitrag zu nachhaltiger Ernährung leisten, mit dem Nachhaltigkeits-Label „Klima à la Carte“ aus. Ausserdem setzen mehr als 100 Gastrobetriebe mit dem „Klima à la Carte-Gericht“ der Stadt im September ein Zeichen und bieten besonders nachhaltige Menüs an (bisher Stadtgericht).

Einfach durchs Festivalprogramm navigieren

Ganz gleich für welchen Geschmack – während FOOD ZÜRICH gibt es auch in diesem Jahr für jede:n das Richtige und garantiert ganz viel Neues zu entdecken, zu lernen und vor allem zu probieren. Einen Überblick über das umfangreiche Programm gibt die Website. Hier finden sich auch persönliche Tipps und Empfehlungen von Food-Expert:innen und kulinarischen Trendsetter:innen.

Aktuelle News, Impressionen und Tipps zum Festival findet man auf der Website www.foodzurich.com und auch über den Newsletter oder auf den Social-Media-Kanälen von FOOD ZÜRICH auf Instagram und Facebook.

www.foodzurich.com

