

Ein Paradies für Foodies

Der achte Zürcher Slow Food Market verwandelt die Messe Zürich vom 16. bis 18. November in den grössten Feinschmeckertreffpunkt der Schweiz. Rund 50 der 200 Produzenten präsentieren ihre Spezialitäten erstmals.

Der Slow Food Market in der Messe Zürich wird für Gastronomen zur Inspirationsquelle. Besuchern aus der Hotellerie- und Gastronomiebranche bietet er die Gelegenheit, unter einem Dach mehr als 200 Slow-Food-Lebensmittelhersteller und deren Produkte kennenzulernen.

Auch dieses Jahr hat der Slow Food Market wieder grosses Potenzial, die hohen Erwartungen der Gastroprofis zu erfüllen. Rund 50 Lebensmittelhersteller sind erstmals präsent. Nebst dem persönlichen Gespräch bietet auch das Koch-Atelier Inspiration für neue Kooperationen. Hier führen Chefköche von Relais & Châteaux ihre Künste vor. In der von Miele ausgestatteten, offenen Küche, werden während drei Markttagen in loser Folge Show Cookings durchgeführt und die Gerichte zur Verkostung abgegeben.

Beim Gang durch die Markthalle gibt es immer wieder überraschende Entdeckungen.

Ob Gastrounternehmen oder Privathaushalt – beim Gang durch die Markthalle gibt es immer wieder überraschende Entdeckungen. Von den über 200 anwesenden



Jedes Jahr strömen mehr Interessierte an den Slow Food Market – wie hier in der Halle der Messe Zürich-Oerlikon. ZVG

Produzentinnen und Produzenten sind rund 80 Prozent aus der Schweiz mit einigen Neuheiten für die Messe in Zürich. So ist die BrunnBachKresse GmbH aus dem oberoargauischen Wynau erstmals am Gemeinschaftsstand von Bio Suisse präsent. Deren Brunnenkresse wurde seit über hundert Jahren von der Familie Motzet angebaut. Dank dem Engagement von Pro Natura und der Stiftung Wasserland konnte 2017 eine Nachfolgeregelung für den Familienbetrieb gefunden werden.

Der Zürcher Kleinbetrieb Mikas GmbH von Inhaber Mika Lanz

bringt auserlesene Fleischprodukte in die Markthalle. Das Angebot reicht von der Trockenwurst Stadtjaeger bis zur Röstwurst Stadtzwicker.

Spezialitäten aus Hopfen und Malz stehen bei Brigitte und Markus Reutimann im Fokus. Bekanntheit erlangt haben die Reutimanns aus dem Zürcher Stammheim mit ihren Spirituosen. Ihre feinherbe Likörpezialität Hopfentropfen wird aus reifen Hopfendolden und Kräutern produziert. «Il Pane Di Una Volta» lockt mit handgefertigtem Sauerbrot mit langer Gärzeit von bis zu 48 Stunden an ihren Stand.

Und Fränzi und Andi von Garçoa GmbH aus Zürich bieten dem Publikum handgefertigte Schokoladen zur Verkostung an.

Spannende internationale Spezialitäten

Nebst Lebensmitteln aus der Schweiz präsentieren am Slow Food Market auch zahlreiche Hersteller aus dem nahen und fernen Ausland ihre Produkte. Verschiedene, unbekannte äthiopische Slow-Food-Spezialitäten aus biologischem Anbau bringt die Etopia Plc. aus dem Deutschen Jena nach Zürich und bereitet diese auch gleich vor Ort zu.

Salvatore und Gianfranco Bussu haben den Schafskäse Pecorino aus Sardinien in verschiedenen Geschmácken im Angebot. Ihre Formaggi Debbene werden ausschliesslich aus Milch der sardischen Schafrasse Sarda von Hand hergestellt. Und für ein süsses Vergnügen sorgt Antonio Conti mit seinem Torrone. Die weissen Nougat-Spezialitäten aus dem Norden Sardinien sind ebenfalls neu am Slow Food Market in Zürich. (SS)

Relais & Châteaux am Slow Food Market Zürich

Am Slow Food Market in Zürich treten Slow Food und Relais & Châteaux erstmals gemeinsam in der Schweiz auf. Mit ihrem Projekt «Food for Change» setzen sie sich zusammen gegen den Klimawandel und für den Erhalt der biologischen Vielfalt ein.

Chefköche von Relais & Châteaux bieten weltweit Slow-Food-Menüs an. Am Market führen Topküchenchefs aus Schweizer Relais- & Châteaux-Betrieben Show Cookings durch, und an einem Stand werden von ihnen exklusiv hergestellte Produkte angeboten.



ZVG

Gastrostern 2018: Noch ist das Rennen offen



Mehr Informationen unter:
www.nacht-der-gastronomen.ch

Wer wird am Montag, 22. Oktober, die Trophäe und den Titel «Gastrostern 2018» erhalten? Diese Frage wird erst an der «Nacht der Gastronomen» beantwortet. Bis dahin herrscht grosse Spannung: bei den Nominierten, dem Publikum und bei Roger Lütolf, Marketingleiter der Hotel & Gastro Union sowie Organisator der Nacht der Gastronomen und des Gastrostern-Awards. «Für mich ist der Abend extrem spannend, da selbst ich jeweils bis kurz vor der Preisübergabe nicht weiss, wen wir an der Nacht der Gastronomen zum Gastrostern küren dürfen», sagt Lütolf. Das Überraschungsmoment ist so gross, weil das Publikum noch bis kurz vor der Preisverleihung, genauer gesagt bis um 18 Uhr, am 22. Oktober, für seine Favoriten stimmen kann. Sei es via SMS oder Facebook. Zur Wahl stehen 36 Persönlichkeiten, die sich in den vergangenen zwölf Monaten durch herausragende Leistungen an Berufswettbewerben oder für die Branche Hotellerie/Gastronomie hervorgetan haben. Der Titel Gastrostern wird erst zum fünften Mal verliehen, hat sich aber in der Branche als Anerkennungspreis bereits ein grosses Renommee geschaffen. Die bisherigen Preisträger sind Rolf Fuchs, 2014, Bernadette Lisibach, 2015, Dario Cadonau, 2016, und René Kaufmann, 2017, alles Köche und Mitglieder des Schweizer Kochverbands skv. Wird 2018 erneut ein Koch Gastrostern? Das entscheidet allein das Publikum mit seinem Voting. (RIF)



Mehr Informationen unter:
www.slowfoodmarket.ch



Neue Hero Fruchtkonserven und Kompotte

Hero bietet eine riesige Auswahl an Fruchtkonserven. Neu erhalten Sie Aprikosen-, Rhabarber- und Zwetschgenkompott sowie filetierte Orangen-, Mandarinschnitze und Mispeln.

Sonnengereifte Früchte schonend konserviert



Hero Gastronominique | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch