

## Die Bäuerinnen kommen nach Zürich

An der zweiten Ausgabe der Food Zurich sind auch die Landfrauen von Swiss Tavolata am Start. Mit Rübis und Stübis wollen sie die Kluft zwischen Stadt und Land überwinden.

Text: Delia Bachmann – Fotos: z.V.g.

Veröffentlicht: 13.07.2017



Matthias Ramer, Präsident der Zürich City Hotels, informiert im Urban Food Store über das Gemeinschaftsprojekt mit Swiss Tavolata.

Für die Food Zurich, die vom 7. bis am 17. September 2017 zum zweiten Mal und mit rund 150 Events stattfindet, reisen zehn Bäuerinnen und Landfrauen aus der ganzen Schweiz an. Mit der Einladung der Gastgeberinnen von Swiss Tavolata haben die Zürcher City Hoteliers offene Türen ingerannt. Gemeinsam stellen sie eine Art Festival im Festival auf die Beine: « Ich freue mich darauf, etwas Landluft in die Stadt zu bringen », sagt Swiss - Tavolata - Präsidentin Christine Bühler heute Mittag an einem Informationsanlass im Niederdorf.

Bei den elf Anlässen am Wochenende des 9. und 10. Septembers geht es auch darum, die Kluft zwischen Stadt und Land beim gemeinsamen Essen kulinarisch zu schliessen. Vor allem aber stehen lokale Produkte und Rezepte im Scheinwerferlicht; das Erbe und die Zukunft der Schweizer Küche ist einer von vier Schwerpunkten an der diesjährigen Food Zurich.

Den Auftakt zum Mini - Festival bilden verschiedene Workshops, die verteilt auf mehrere Hotels des Vereins Zürich City Hotels am Samstagnachmittag durchgeführt werden: darunter « Reife Ernte einbringen, einmachen und backen », « Feld, Wald & Wiese, das kulinarische Verarbeiten von Pflanzen » oder passend zum diesjährigen Stadtgericht Vörigs den Kurs « Altes Brot – köstlich aufgepeppt ». Zudem gibt es je einen Workshop auf Französisch und Italienisch. Ausgangspunkt für das Abendprogramm ist der Urban Food Store, der eigens für Food Zürich eröffnet wird und in dem heute auch der Informationsanlass stattfand.



Nach dem Apéro im Urban Food Store geht es zum Essen zurück in die Hotels. Insgesamt stehen fünf Themen für die Swiss Tavolata zur Auswahl: « Vörigs, Delikates aus Resten », « Köstliche Flora und Fauna », « Exotik aus der Schweiz », « Käse und mehr aus der Romandie » sowie « Tessin pur ». Die Küchenchefs kochen die Rezepte, die Bäuerinnen tragen auf und kommentieren diese. So wird zwischen Stadt und Land eine Brücke gebaut: « Wir passen althergebrachte Gerichte an die neuen Ernährungsgewohnheiten an », sagt Christine Bühler. Den Abschluss bildet ein Bauernbrunch im Brockenhaus Arche am Sonntagmorgen. Der Erlös geht an den gemeinnützigen Verein Arche Zürich, der den weniger Privilegierten Hilfe zur Selbsthilfe gibt.

[www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch)

[www.zurichcityhotels.com](http://www.zurichcityhotels.com)

Food Zurich 2017

Der Verein Food Zurich wurde von Zürich Tourismus sowie von Partnern aus der Gastronomie und Hotellerie gegründet. Die erste Food Zurich fand 2016 statt und war mit 62000 Besuchern und 110 Events ein voller Erfolg. Die zweite Ausgabe der Food Zurich, die vom 7. Bis 17. September stattfindet, soll mit rund 150 Events noch grösser werden. Das Motto der diesjährigen Stadtgerichte lautet « Vörigs » und thematisiert den Umgang mit Resten sowie die Vermeidung von Foodwaste. Die Veranstalter haben insgesamt vier Themenbereiche definiert: Schweiz, Nachwuchs, Innovation und Nachhaltigkeit.

[www.foodzurich.com](http://www.foodzurich.com)