



## Kontakte knüpfen und Insekten kosten

**Am Donnerstag startet das elftägige «Food Zurich». Welche Anlässe drängen sich für Gastronomen auf? Hier gibt's ein paar Tipps.**

Mit dem Opening im Jelmoli startet diesen Donnerstag die zweite Auflage des Festivals «Food Zurich». Während sich dieser Abend für die Vertreter der Gastroszene besonders zur Pflege des Kontakt-netzes eignet, lassen sich unter den mehr als 150 Events zwischen dem 7. und 17. September diverse Anlässe finden, die nicht nur für Foodies und andere Interessierte spannend sind. Sie bieten auch Gastronomen Mehrwert und Inspiration.

So bitten etwa die Insekten-Revolutionäre von Essento am 12. und 13. September zum Insekten-Viergänger für 120 Franken in der Kunstkantine in Zürich-Enge. «Wir servieren die Insekten mal süss, mal salzig, versteckt und sichtbar, kalt und

warm», erklärt David Bär von Essento, «so lernt man die ganze Vielfalt kennen.» Insekten gelten als die alternative Proteinquelle der Zukunft. Vielleicht entdeckt der eine oder andere Gastronom an diesem Dinner seine Vorliebe für die krabbelnden Kleintiere.

### *Regionale Insekten und Pilze im ehemaligen Fussballstadion*

Wer auf den Geschmack kommt, der kauft sich am besten gleich noch ein Ticket für eine einmalige Veranstaltung am 14. September: Lolo Devallier, der innovative Branchenwart des legendären Hardturm-Stadions, gibt während drei Stunden Einblicke in eine mögliche Zukunft der Schweizer Landwirtschaft. Dabei legt er den Fokus auf Insekten und Pilze.

Erstere serviert Devallier als schmackhafte Häppchen. Dazu zeigt er, wie die heimische Pilzzucht im Freiland funktioniert und weicht in die Geheimnisse eines geschlossenen Nährstoffkreislaufes auf Stadtboden ein. 60 Franken kostet die Teilnahme



Vom Insekt zum Burger.

TINA STURZENEGGER

am Event auf dem Hardturm-Areal.

Wer sich noch nicht an die Insekten wagt, dem sei ein Anlass rund um den Apfel empfohlen: Die Swiss-Tavolata-Frauen Vreni Hofer-Galli und Regula Fäh zeigen am 9. September im Hotel Basilea, wie man einen spannenden Apéro riche rund um die Grundzutut Apfel kreiert. Süssmostcreme, vor Ort gebackene Apfelwaffeln, selbst gepresster Süssmost und weitere Leckerbissen bieten wertvolle Einblicke in die Welt der monothematischen Gastronomie.

Mehr Infos zu diesen und zahlreichen weiteren Anlässen unter [foodzurich.com](http://foodzurich.com). (ÉPS)