



Wo Foodies sich treffen: Am Foodfestival II Tavolo und am Street Foodfestival in Zürich.

IVO NIGRO, TOBIAS STAHL, DAVID BIEDERT

# Hungrig auf Ess-Erlebnisse

Ob im Hotel, im Engros-Markt oder in der Stadt: Foodfestivals erobern die Schweiz

VON SILVIA SCHAUB

Es fühlt sich fast an wie im Paradies. Ein paar Sushis hier, ein Dumpling dort, dazwischen ein Tellerchen Ceviche und etwas Raclette. Ein süsser Cupcake und ein paar Pralinés, falls noch Platz vorhanden. Ein Besuch an einem Foodfestival lässt keine Wünsche offen – und macht deshalb ganz viele Menschen glücklich. Essen ist heute schliesslich Kult, ja fast eine Religion. Vor allem aber wird das Essen als Erlebnis zelebriert. Und das nicht nur in TV-Kochshows oder privat zu Hause, sondern immer öfter an Foodfestivals.

VOR EIN PAAR JAHREN entdeckten Gourmet-Restaurants dieses Bedürfnis. Seit her organisieren sie Festivals in St. Moritz, Gstaad, Schaffhausen oder im Tesin. Wer einen solchen Anlass besucht, darf sich zu einem erlauchten Kreis zählen. Schliesslich kommt die Teilnahme samt Übernachtung schnell einmal auf ein paar hundert Franken zu stehen.

Inzwischen bitten die Köche nicht nur in ihre Hotel-Restaurants, sie suchen vermehrt auch die Nähe zu neuen Gästen. Wie etwa am Foodfestival II Tavolo in Zürich, das während fünf Tagen im Juni zu verschiedenen Events lädt. Für 65 Franken lässt man sich zum Beispiel an der 200 Meter langen Tafel von den Zürcher 5-Sterne-Köchen verwöhnen. Dazu wird der Engros-Markt in einen Schlemmer-Palast verwandelt, wo man sich an Cooking-Stationen und Food Trucks bedienen kann. Eine Win-win-Situation für alle. Wo sonst erhalten die Köche so schnell Feedback auf ihre Küche? Und: Wo sonst können sich die Gäste so günstig von erstklassiger Gourmet-Küche verwöhnen lassen? Kein Wunder sind die Plätze an der Tafel begehrt. Das freut auch Initiantin Alexandra Heitzer.

Sind die Food-Festivals die Jahrmärkte der Gegenwart? Heitzer verneint. Essen sei eben nicht nur ein Grundbedürfnis, auch die Qualität rücke immer mehr in den Vordergrund. Das ist nur einer der Gründe für den Erfolg. Der andere: «Essen wird zum gesell-

schaftlichen Ereignis, man will zusammen mit anderen geniessen», sagt sie. Das grosse Bedürfnis erklärt sie sich damit, dass man einen Gegenpol zur virtuell beeinflussten Welt schaffen wolle. Alexandra Heitzer hat mit dem Festival II Tavolo noch Grosses vor. Schon im nächsten Jahr soll der Anlass länger dauern und auf die ganze Stadt ausgeweitet werden.

**NOCH NÄHER BEIM VOLK** sind die Street Foodfestivals, die ebenfalls daran sind, die Schweiz zu erobern. Wie zum Beispiel das Street Foodfestival in Zürich. Beim ersten Anlass im vergangenen August verpflegten sich 8000 Personen an 40 verschiedenen Ständen, im Februar dieses Jahres waren es bereits rund 30000. Auch das Food-Truck-Festival in Bern Anfang April wurde regelrecht überrannt. Gegen 8000 hungrige Genieser stürmten die Trucks.

Gerade beim Strassenimbiss hat eine wahre Revolution hin zur Qualität stattgefunden. Fastfood ist von gestern, heute steht Street-Food für einen neuen

Lebensstil, der Wert auf Handwerk auf hohem Niveau und Nachhaltigkeit legt. Vor allem aber kann man sich an einem solchen Festival durch die ganze Welt essen, ohne verreisen zu müssen.

## FOOD- UND GOURMET-FESTIVALS

- > Schaffhauser Gourmet-Festival, bis 31. Mai, [www.blauburgunderland.ch](http://www.blauburgunderland.ch)
- > Saporì Ticino, diverse Gastgeber, bis 14. Juni, [www.saporiticino.com](http://www.saporiticino.com)
- > Street Foodfestival, Eisbahn Dolder, Zürich, 29.–31. Mai; 4.–6. September (Ort noch offen) [www.streetfoodfest.ch](http://www.streetfoodfest.ch)
- > Foodfestival II Tavolo, diverse Locations, Zürich, 24.–28. Juni, [www.il-tavolo.ch](http://www.il-tavolo.ch)
- > Davidoff Saveurs Gstaad, 26. Juni–5. Juli, [www.saveurs-gstaad.ch](http://www.saveurs-gstaad.ch)
- > Swiss Food Festival, Zermatt, 7.–9. August, [www.swissfoodfestival.ch](http://www.swissfoodfestival.ch)
- > Food-Truck-Festival, Tramdepot Burgernziel, Bern, 29. September, [www.foodtruckfestival.ch](http://www.foodtruckfestival.ch)

## ENTKORRT

### HEREINSPAZIERT! HEREINSPAZIERT!

Haben Sie die «Offenen Weinkeller» in der Deutschschweiz verpasst? Kein Problem: Fast alle übrigen Weinbauregionen der Schweiz öffnen ihre Keller erst ab Mitte Mai. Wann was wo stattfindet, erfahren Sie über die Links auf [www.offenweinkeller.ch](http://www.offenweinkeller.ch). Dort können Sie auch Ansichtskarten, Broschüren und Plakate mit den Kellertieren von Peter Gut bestellen, denen der eidgenössische Amtsschimmel eigentlich den Garaus hätte machen wollen. Doch wie die singende Krähe und die sie auf Schwyzerörgeli und Bassgeige begleitenden Mäuse munter von den Plakatwänden verkündeten, leben die bereits Kult gewordenen Publikumsliebblinge wahrscheinlich noch lange.

Falls Sie unbedingt Deutschschweizer Weine degustieren wollen, gibt es wenigstens im aufstrebenden Weinbaugbiet Zürichsee seit kurzem noch eine andere Möglichkeit: Der Weinbauverein am Zürichsee, dem auch Winzer aus den Kantonen St. Gallen und Schwyz angehören, konnte nämlich vor drei Wochen zusammen mit Patricia und César Meyer, Gastgeber im Gasthof zur Sonne in Stäfa, ein Weinbistro eröffnen. Dort werden von Donnerstag bis Montag jeweils ab 16 Uhr im Turnus über sechzig Weine von über zwanzig Zürichsee-Winzern glasweise ausgetastet. Dazu werden auf Wunsch regionale Häppchen serviert ([www.sonne-staefa.ch](http://www.sonne-staefa.ch)).

Unter den ausgetasteten Weinen befindet sich der **Riesling×Madeleine Royale 2014** von Rico Lüthi aus Männedorf. Noch nie etwas von dieser Sorte gehört? Aber doch! Nur kennen Sie sie unter dem (falschen) Namen Riesling×Sylvaner: Vater war nicht der Silvaner, sondern die Madeleine Royale, eine Kreuzung aus Pinot und Trollinger. Und so schmeckt der im 800-Liter-Eichenfass vergorene und ausgebaut «Exot»: Sehr helles Gelb; dezente florale Aromen mit feinen Hefenoten, mittelgewichtig, passende Säure, recht langer, gut strukturierter Abgang; ein kräftiger, rassiger Wein, anders als herkömmliche Riesling-Silvaner – ein Riesling×Madeleine Royale eben.

ANDREAS KELLER



### RIESLING×MADELEINE ROYALE 2014

**Produzent:** Lüthi Weinbau, Männedorf  
**Herkunft:** Zürich  
**Appellation:** Zürichsee AOC  
**Rebsorte:** Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau)  
**Beste Trinkereife:** jetzt bis 2018  
**Passende Gerichte:** Spargel, Fisch, Käse  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bestweinquelle:** Lüthi Weinbau, Alte Landstrasse 330, 8708 Männedorf, Tel. 044 920 49 23, [www.luethiweinbau.ch](http://www.luethiweinbau.ch), Fr. 17.–

## AUFGETISCHT

### Mit südländischer Leidenschaft

Zuoberst auf der Top-Ten-Liste der besten «Italiener» Zürichs wird man «Il Gattopardo» an der Rössligasse nicht unbedingt erwarten. Und das ist gut so. Das Lokal im Frühstücksraum des Hotels ist so versteckt und klein, dass es ohnehin keine Massen verköstigen könnte. Dabei sind Imma und Enzo Fertitta keine Unbekannten in der Stadt, wirteten schon in verschiedenen Quartieren. Nun scheinen sie in diesem kleinen Lokal im Niederdorf angekommen zu sein. Vor allem aber mangelt es ihrem Ristorante weder an der Qualität der Küche noch an der Gastfreundschaft. Im Gegenteil: Noch selten hatten wir uns in einem Restaurant so herzlich aufgehoben gefühlt. Ganz zu schweigen von der Küche, in der mit viel Leidenschaft gezaubert wird. Auf der Kar-

te findet man viele Klassiker wie Carpaccio di tonno, Filetto di manzo oder Osso-buco di vitello, die aber mit der «Cucina di Imma» ihren ganz besonderen Charme erhalten.

Wir lassen uns zum Einstieg mit einem köstlichen Fenchelsalat mit Orangenfilets, Pistazien und Taggiasca-Oliven (Fr. 14.–) verwöhnen. Die butterzarte Tagliata dal filetto di manzo kombiniert die Köchin mit Cipollotti in Balsamicosauce, und Lardo di colonnata (Fr. 49.–) ist vorzüglich. Ebenso perfekt zubereitet das Rindsfilet La Robespierre mit Rosmarin, Olivenöl und Meersalz (Fr. 49.–) mit dem auf den Punkt gegarten Limonenrisotto. Die Portionen sind gut bemessen, und so müssen wir uns die Hausspezialität Casata aufs nächste Mal sparen. SILVIA SCHAUB



MARIO HELLER

**Imma und Enzo Fertitta vom Ristorante Il Gattopardo, Rössligasse 7, 8001 Zürich. Tel. 079 605 01 08, [www.ilgattopardo.ch](http://www.ilgattopardo.ch). Geöffnet: Mo–Sa 18.30–24 Uhr, mittags auf Reservation. So geschlossen.**

**KÜCHE** Klassische italienische Gerichte  
**SERVICE** Mit südländischem Charme  
**AMBIENTE** Elegant, mit einem Schuss Italianità  
**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 10.–, Hauptgänge ab Fr. 46.–

## AUFGEFALLEN

Nun bekommen **Frottee-Badetücher** in der Badi oder am Strand Konkurrenz: von feingewobenen **Baumwolltüchern**, die man aus der **arabischen Badekultur** kennt. Kein Wunder, sind diese doch **platzsparend und trockenend deutlich schneller** als herkömmliche Badetücher. Die **Kollektion von Fouta** zum Beispiel wurde nach dem Vorbild der jahrhundertealten **Hammam-Kultur** kreiert; es sind diverse Farben und Grössen erhältlich. (SC)

[www.fouta.ch](http://www.fouta.ch), ab Fr. 76.–

