

Die lange Tafel wird gedeckt

Das Zürcher Food-Festival «Il Tavolo» findet Ende Juni zum zweiten Mal statt. Es ist kürzer, günstiger und hat mit dem Engrosmarkt einen neuen Standort für die Grossanlässe.

RENATE DUBACH

In einigen Bereichen haben wir das Konzept angepasst. Und wir sind günstiger geworden, wir möchten näher an die Leute kommen», sagt «Il-Tavolo»-Präsident Jörg Arnold, General Manager des Hotels Storchen. Schon der Start ins Festival ist neu: Der Auftakt am Mittwochabend im Hotel Park Hyatt wurde gestrichen. Dieses Jahr findet die «Opening Night» am Donnerstag statt, im Lichthof der Credit Suisse beim Paradeplatz, mit direktem Anschluss an Dieter Meiers Restaurant Bären-gasse.

Das Besondere daran: Hobbyköche, rekrutiert aus der erweiterten Zürcher Prominenz, dürfen mitkochen – unter Anleitung der Köche der Gastgeberhotels Baur au Lac, Eden au Lac, Park Hyatt, Storchen, The Dolder Grand und Widder. Dieter Meier, Anatole Taubmann, Caroline Müller Möhl, Silvia Affolter und Samih Sawiris werden zusammen mit weiteren Prominenten

die Kochlöffel schwingen. Neu am Eröffnungsabend ist auch, dass er den Mitgliedern der kürzlich gegründeten Vereinigung «il Tavolo Amici» vorbehalten ist. Die «Amici» erhalten für einen Jahresbeitrag von 175 Franken den Eintritt zur «Opening Night» und zum Lunch am Samstag und werden hie und da eine Art Bonus bekommen. Jörg Arnold: «Wir möchten den Kontakt zu diesen Mitgliedern das ganze Jahr über aufrechterhalten.»

Essen am 200 Meter langen Tisch in Zürich West

500 Gäste sollen am Eröffnungsabend teilnehmen, ist das Ziel. Am Hauptanlass, der Tavolata vom Samstagabend, dürfen es noch ein paar mehr sein. Denn die «Tavola» hat die stolze Länge von 200 Metern. Aufgestellt wird sie im Engrosmarkt in Zürich West, nicht mehr im Hof des Landesmuseums, welches umgebaut wird.

Schon letztes Jahr war klar, dass diese Kulisse nur einmal zu haben war. Offenbar liess sich die Stadtverwaltung nicht zu einer Bewilligung für einen zentralen Ort unter freiem Himmel erweichen. «Ich finde die Engrosmarkthalle total lässig, da können wir die Vision des langen Tisches umsetzen und sind mitten im Marktgeschehen», tönt es positiv von der «Tavolo»-Erfinderin Alexandra Heitzer. Aber die Event-Managerin hofft, dass man die lange Tafel irgendwann an einem Ort wie dem Utoquai aufbauen darf. Jetzt wird halt «in mediterraner Mercato-Atmosphäre» getafelt, und dies wie 2012 gleich



Bald werden in Zürich wieder die Teller fürs «Il-Tavolo»-Festival bereitgestellt.

Bilder zvg

dreimal: am Samstagmittag und -abend und am Sonntagmorgen.

Der Samstagabend wird etwas weniger glamourös

Der Anlass am Samstagabend heisst nicht mehr «Galanacht», es ist jetzt einfach eine «Lange Nacht», an der die Spitzenköche der Gastgeberhotels Maurice Marro, Olivier Rais, Giuseppe Storniolo, Frank Widmer, Fredi Nussbaum, Heiko Nieder, Gion Fetz und Dietmar Sawyere wirken. Der Preis beträgt 198 Franken, nicht mehr 325 wie letztes Jahr. Im Ticket ist die Afterparty inbegriffen – mit einem Konzert des omnipräsenten Dieter Meier und seiner Band «Out of Chaos».

Eine Zusammenarbeit mit den 31 Restaurants, die letztes Jahr bei «Il tavolo» mit besonderen Angeboten mitmachten, wurde durch eine Neuauflage am il Mer-

cato-Lunch vom Samstag ersetzt. Dabei kochen vier Köche aus Zürcher Restaurants mit: Karsten Klinck vom «Carlton», Tobias Buholzer vom «Münsterhof», Fran-

çoise Wicki vom «Helvetia» und Joachim Karsten vom «Tao's». «Unser Verein ist jung, wir werden unser Konzept weiter verfeinern», so Alexandra Heitzer.

Programm «Rasende Köche» und gemütliches Tafeln im Grossmarkt

Il Tavolo – Zürich bei Tisch» startet seine zweite, verbesserte Auflage am Donnerstag, 27. Juni mit der «Opening Night» im Lichthof beim Paradeplatz. Die Spitzenköche der Gastgeberhotels werden dabei von prominenten Hobbyköchen unterstützt – oder umgekehrt. «Der rasende Koch» vom Freitag 28. Juni bleibt im Programm. Die Gastköche Reto Mathis, Pascal Schmutz, Gregor Zimmermann, Christian Kuch-

ler, Sascha Kemmerer und David Thompson wirbeln von Küche zu Küche der Gastgeberhotels und kochen dort je einen Gang. Der Samstag ist Grossmarkt-Tag: Mitten in den speziell arrangierten Marktständen des Engrosmarktes wird an einer 200 Meter langen Tafel zu Mittag und zu Abend gegessen. Und ein paar Stunden später auch gefrühstückt.

www.il-tavolo.ch



Alexandra Heitzer, «Il-Tavolo»-Gründerin: «Im Engrosmarkt sind wir im Marktgeschehen.»



Jörg Arnold, «Il-Tavolo»-Präsident: «Wir möchten näher an die Leute kommen.»

Neue Bücher

Die vielen süssen Seiten der Douce Steiner



In ihrem dritten Buch widmet sich Douce Steiner aus dem Restaurant Hirschen in Sulzburg ganz der süssen Leidenschaft: gute und doch ganz einfach zuzubereitende Desserts, die als Finale eines gelungenen Menüs ebenso wie für sich allein überzeugen. Die jüngst

mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Spitzenköchin liefert mit den Rezepten kreative Inspirationen, die vom erfahrenen Food-Fotografen Michael Wissing einmal mehr wunderbar in Szene gesetzt sind. Nicht nur für Pâtisseries eine Pflichtlektüre!

Douce Steiner, **Meine liebsten Desserts**. AT Verlag, 232 Seiten, ISBN 978-3-03800-722-7, CHF 49.90.

Gesundes Kochen nach den gesunden Prinzipien des Yoga

In «Alchemie des Kochens – Kochen im Sinne des Yoga» begibt sich Mark Oliver Bank in neue Koch-Sphären: Er zeigt darin, wie das alchemistische Kochen bei

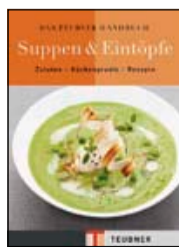


der Gesinnung des Kochs oder der Köchin beginnt und welche Einflüsse eine bewusste Einstellung auf die Gerichte hat. Eine etwas andere Lektüre für Köche mit offenem Blick.

Mark Oliver Bank, **Die Alchemie des Kochens**. Brunner Verlag Kriens, 112 Seiten, ISBN 978-3-03727-045-5, CHF 29.80

Alle Bücher sind erhältlich auf www.hotellerieuisse.ch/buchshop

Das grosse Suppen-ABC für Kochprofis



Das Teubner Handbuch «Suppen und Eintöpfe» bietet viel Know-how in kompakter Form. Über 200 Produktbeschreibungen von Artischocke bis Zwiebel und Extra-Seiten zur Gerätekunde geben dabei umfassende Infos. Auch alle wichtigen Techniken sind an-

schaulich bebildert, was gerade für den Kochnachwuchs nützlicher Anschauungsunterricht ist. Wie bereitet man Dashi zu, wie legiert man Suppen, wie müssen Kräuter vorbereitet werden? Die Antworten dazu liefert das Handbuch gut erklärt, sowie 150 klassische und moderne Rezepte für Suppen und Eintöpfe – von Rinderbrühe mit Griessnockerln über Gurkenkalttschale mit Minze bis zu Austern-Schaumsuppe, Elsässer Linsensuppe oder Kichererbseneintopf. «Suppen und Eintöpfe» ist ein weiterer, gelungener Band aus der Teubner-Handbuch-Reihe für Kochprofis.

Cornelia Klaeger/Claudia Bruckmann, **Das Teubner Handbuch Suppen und Eintöpfe**. Teubner Verlag, 416 Seiten, ISBN 978-3-8338-1832-5, CHF 35.50.

News

Dänemark und Griechenland bei «Hotelstars Union»

Der Kreis der Mitglieder bei Hotelstars Union (HSU), welche seit 2009 eine Harmonisierung der Hotelklassifikation in Europa verfolgt, ist auf 15 erweitert. Anlässlich der GV von Hotrec, dem europäischen Dachverband für Hotels, Restaurants und Cafés, sind Dänemark und Griechenland der Union beigetreten. Laut Mitteilung belegen diese Beitritte «die Flexibilität des Systems der Hotelstars Union, das auch in den beiden klimatisch und kulturell unterschiedlichen Ländern Dänemark und Griechenland anwendbar ist».

Jodlerfest im Berner Jura: 20 000 Zuschauer erwartet



zvg

Nach 30 Jahren kehrt das Bernisch-Kantonale Jodlerfest vom 14. bis 16. Juni in den Berner Jura zurück; Austragungsort ist, wie bereits damals, Tramelan. Die Veranstalter erwarten laut Mitteilung über 1800 Aktive und rund 20 000 Zuschauer. Zu den Höhepunkten des Bernisch-Kantonales Jodlerfests Tramelan gehört unter anderem ein Mitternachtskonzert, das alle Jodlerinnen und Jodler gemeinsam vortragen.

www.tramelan2013.ch

Schloss Oberhofen startet Saison mit neuem Restaurant



zvg

Das Schloss Oberhofen hat die Sommersaison mit einem neuen Restaurant direkt am Thunersee gestartet. Die beiden Pächter Fabienne Lüdi (Absolventin HF Thun, zuletzt für die Victoria-Jungfrau Collection tätig) und Rafael Hänni (gelernter Koch, zuletzt Sous-Chef Restaurant Innere Enge, Bern) definieren ihre Philosophie als «smarte, regionale und saisonale Küche». Das neue Lokal mit seinen grossen Fensterfronten ist im 150-jährigen Nebengebäude des Schlosses in Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege entstanden.

www.schlossoberhofen.ch

Nestlé investiert kräftig in Kapselproduktion

Neben dem Kampf um ihr Kaffeekapselsystem Nespresso und den jüngsten Gerichtsentscheiden zu den kompatiblen Denner-Kapseln hierzulande (siehe htr vom 30. Mai) investiert Nestlé in Deutschland jetzt kräftig in die Produktion: In Schwerin entsteht für insgesamt 220 Mio. Euro eines der grössten Werke zur Herstellung von Kaffeekapseln. Von dort aus sollen laut Mitteilung künftig vor allem die Märkte Deutschland sowie Nord- und Osteuropa beliefert werden. Produktionsbeginn ist nach aktuellen Angaben voraussichtlich Mitte 2014.