

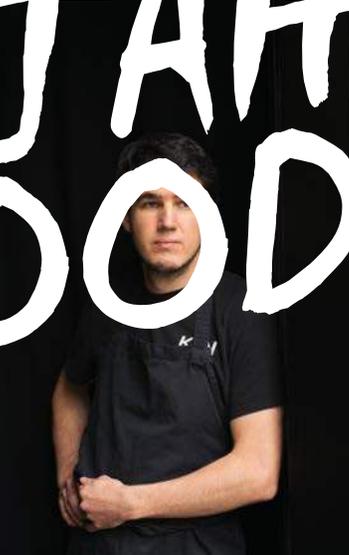


12. bis 22.6.

'25

FOOD

ZURICH



10 JAHRE  
FOOD ZURICH

10 JAHRE

# ZÄME FÜR ZÜRI

**1.234 EVENTS**  
**3.800 GASTRONOM:INNEN &  
PRODUZENT:INNEN**  
**747.900 BESUCHER:INNEN**

Nächstes Jahr feiert das Festival FOOD ZURICH sein 10-jähriges Jubiläum. Heute blicken wir zurück auf 747'900 Besucher:innen, die an 1'234 Veranstaltungen teilgenommen haben.

Besonders dankbar sind wir für die Beiträge von 3'800 Gastronom:innen, Produzent:innen und kulinarischen Neudenker:innen, die Jahr für Jahr mit viel Herzblut zur Gestaltung des Festivalprogramms beigetragen haben. Unter dem Motto «Zämä für Züri» möchten wir das Jubiläum feiern, noch mehr Besucher:innen für nachhaltige Kulinarik-Themen begeistern und die Zürcher:innen zusammen mit den 12 Stadtkreisen am Jubiläumsanlass zu Tisch bitten.



**FOOD ZURICH**

**PLATTFORM**

Food Zurich ist ein nicht gewinnorientierter Verein, der Akteure vernetzt, Wissen vermittelt und Erlebnisse kreiert. Und all das eingebettet in eine Genusswelt, die zeigt: Nachhaltig geniessen hat mit Verzicht nichts zu tun, sondern mit neuen Denkweisen.

Der Verein Food Zurich verpflichtet sich vollumfänglich der kulinarischen Zukunft. Wir arbeiten mit verbindlichen Leitplanken für das Festivalprogramm und die Inhalte im Festivalzentrum. Unsere Botschaften und die erlebbaren Projekte sollen auf eine gesunde Zukunft für Mensch, Tier und Umwelt einzahlen und sind von grosser gesellschaftspolitischer Relevanz. Deshalb bieten kulinarischen Neudenker:innen, Startups, Gastronom:innen und Pionier:innen 11 Tage lang kostenlos eine Bühne, um ihre zukunftsweisenden Ideen zu präsentieren.





12 KREISE, 1 STADT -  
ALLE AN EINEM TISCH!

**1,2 KM LANGE TAFEL VOM BELLEVUE BIS ZÜRICHHORN - DER LÄNGSTE TISCH DER SCHWEIZ**

ZIELE

# EINZIGARTIG

Die Zürcher:innen begegnen sich an einem langen Tisch, an dem die zwölf Stadtkreise ihre kulinarische Vielfalt und ihren Kreis präsentieren.

Die kulinarische Zukunft wird durch das gastronomische Angebot erlebbar: Genuss, der sich dem Wohl von Mensch, Tier und Umwelt verpflichtet fühlt.

Ein sympathischer Anlass von nationalem und internationalem Interesse, der deutlich macht, dass Zürich auch kulinarisch eine Reise wert ist.

Die Kulturinstitutionen der Stadt Zürich präsentieren sich «unplugged» entlang des langen Tisches. Nahbar, authentisch und einmalig.

Die lange Tafel soll ein Beispiel dafür sein, wie Grossveranstaltungen mit Nachhaltigkeit und Rücksicht auf unsere Umwelt gestaltet werden können. Wir setzen neue Standards für zukünftige Events und zeigen auf, dass es ohne Foodwaste und Abfallberge geht.



# FACTS

# 1 TAG

**1 Tag** | Samstag, 24.5., Schlechtwettervarianten Samstag, 14.6. oder 21.6.2025 (Das Verschiebungsdatum wird 3 Tage im voraus kommuniziert)

**VERANSTALTUNGSZEIT** | 12 bis 24 Uhr

**1,2 KM TISCH** | 4'320 Sitzplätze | 12 Stadtkreise | 100 m Tisch pro Stadtkreis | 45 Tische pro Stadtkreis | 360 Sitzplätze pro Stadtkreis

**ANZAHL GÄSTE** | ca. 20'000

**AUF- UND ABBAU** | 6 bis 11.30 Uhr und 24 bis 3 Uhr

**F&B** | Picknick durch Restaurants und Hotels aus den 12 Zürcher Stadtkreisen

**PARTNERBETRIEBE** | 5 Restaurant oder Hotels am Mittag und zusätzlich 2 Restaurants für den Abend | Total 84 Restaurants und Hotels



# GRUNDRISS



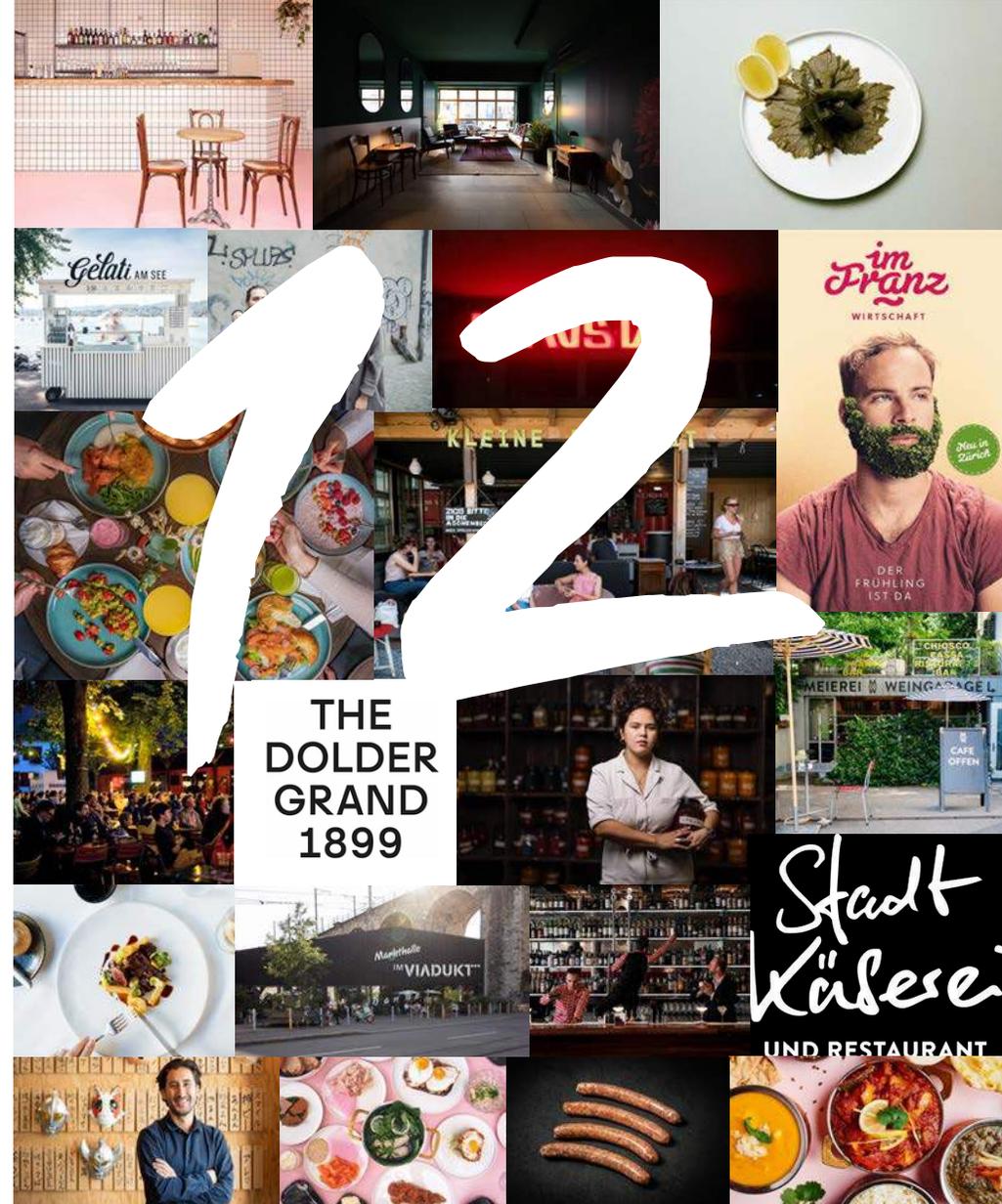
- 12 x 100 m Tafeln werden getrennt mit Abständen aufgestellt
- Keine Störung des Passantenstroms, See muss zugänglich bleiben
- Sicherheit der Gäste hat höchste Priorität, das Sicherheitskonzept wird mit der Firma Delta Security erstellt

# 100 M PRO STADTKREIS

# STADTKREISE

Auf unsere Stadtkreise und Quartiere sind wir Zürcher:innen besonders stolz. Jeder Kreis besitzt eine einzigartige Identität, geprägt von seinen Bewohner:innen und Gewerbetreibenden. Jeder Kreis hat eine Quartierbeiz, die geliebt wird, ein trendiges Restaurant, einen Quartierladen, eine Hotelbar oder gar ein Produkt, das seit Jahren in der Nachbarschaft produziert wird.

Wir haben unsere Lieblinge sorgfältig ausgewählt, um die Vielseitigkeit und Authentizität jedes Kreises zu zelebrieren. Nun ist es an der Zeit, diese Vielfalt an einer langen Tafel zu vereinen und zu zeigen, wie aussergewöhnlich unsere Stadt schmeckt. Stellen Sie sich vor: Ganz Zürich an einem Tisch. Jung und Alt, Freunde und Fremde, vereint durch Genuss und Gespräche, sinnieren und diskutieren über die kulinarische Zukunft unserer Stadt. Das ist mehr als ein Fest – das ist ein kulinarisches Erlebnis, das Herzen verbindet und Geschichten webt.



## EIS

Baur au Lac  
Bäregasse  
Bauernschänke  
Confiserie Sprüngli  
Hatecke  
Hiltl  
Igniv  
Karl der Grosse  
Kindli  
Kronenhalle  
Ornellaia  
Schwarzenbach  
Storchen Zürich  
Lindenhofkeller  
Neumarkt  
Neue Taverne  
Rechberg  
The Counter  
Widder Hotel

## ZWEI

Bederhof  
Belvoirpark  
Bürgli  
Choupette  
Fischers Fritz  
Hato  
Juliette  
Lux Bar & Restaurant  
Park Hyatt Zürich  
Weisses Rössli  
Wöschi

## DRÜ

Ameo  
Babu's  
Daizy  
Famiglia Tremonte  
Genovas  
Hopfenau  
Kle  
Metzgerei Keller  
Moon Bäckerei  
Rémy  
Rüsterei  
Salut Salon  
Vuailat Bäckerei  
Wirtschaft im Franz  
Zur Goldigen Gutterä

## VIER

Barranco  
Cantina  
Equi Table  
Gamper  
Greulich  
Gül  
Hotel Helvetia  
Hiltl  
John Baker  
Le Cuisine  
Marktküche  
Metzgerei Angst  
Neni  
Rosi  
Silex

## FÖIF

Alpenrose  
Collective Bakery  
Clouds  
Dar  
Elmira  
Josef  
Kleinwäscherei  
La Salle  
Les Halles  
Markthalle  
Rosso / Osso  
Stadtkäserei

## SÄCHS

Anoha  
Anna  
Didis Frieden  
Drei Stuben  
Hausammann  
Kleine Freiheit  
Kreis 6  
Marriott Hotel  
Moudis Lecker Garten  
Rigiblick  
Rubina  
Zum alten Löwen

## SIBE

Adlisberg  
Degenried  
Hotel Zürichberg  
Metzgerei Reif  
Plattenhof

The Dolder Grand  
Rosengarten  
Sonnenberg  
Tobelhof  
Vier Linden  
Wilder Mann

## ACHT

Ameron Bellervie au Lac  
Badi Utoquai  
Bohemia  
Blaue Ente  
Buchmann  
Du Théâtre  
Fischerstube  
Gandria  
Gelati am See  
La Réserve Eden au Lac

## NÜÜN

Die Cuisine  
Krone Altstetten  
Le Petite Marais  
Marmite Foodlab  
Nüni  
Ooki  
Restaurant Freilager  
Ristorante Da Angela  
The Coconut

## ZÄH

Belmondo  
Damas  
Damm  
Gump

Nordbrücke  
Nude  
Osteria Centrale  
Stazione Paradiso  
San Gennaro  
Tessin Grotto  
Tsugi  
Turbinenhaus  
The Artisan  
Tre Fratelli  
Waid

## ELF

Dapur  
Freja  
Giesserei  
Freia  
Hallo Beirut  
Halk Pazari  
Hofwiesen  
Hotel Sternen Örlikon  
Malabar  
Metzgerei Ziegler  
My Kirchen  
Oh my Greek  
Restaurant Hofwiesen  
Tschingg  
Tamarind Hill  
Venus

## ZWÖLF

Balkan Büro  
Die Blume  
Gasthof Hirschen  
Mikas Stadtjäger  
Pizzeria La Fonte  
Suur  
Ziegelhütte

PICKNICK

# EIN STÜCK ZÜRICH

Picknick – das ist unkomplizierter Genuss unter freiem Himmel. Jeder Bag, ein liebevoll verpacktes Stück Zürich, bringt die Essenz der Quartiere direkt in unsere Hände. Der Picknick-Bag ist erschwinglich, mit feinsten Züri-Gerichten gefüllt und überall geniessbar. Ob an der langen Tafel, am Seeufer oder auf der Chinawiese. Keine Reservationen, keine ausgebuchten Tische, ganz Zürich kann mitmachen. Ein stadtweites Picknick, das Herzen verbindet und Gaumen erfreut.

Für die Gastronomie ist die Picknicktasche ein Segen – unkompliziert in der Vorbereitung und ohne zusätzliche Infrastruktur.



PICKNICK BAGS

# ZÜRI-BAGS

Für jeden Stadtkreis wird eine Farbe bestimmt, welche sich auf den Züri-Bags und in der Leinentischdecke auf dem langen Tisch wiederfindet. Die Namen der Partner werden in unserer Hausschrift Futura Bold einheitlich auf der Vorderseite ausgeschrieben. Auf der Rückseite befindet sich der Kreis und das FOOD ZÜRICH Logo.



# KREIS 3

**DAIZY**

Nussreis Safran

**KLE**

Gurke

**METZGEREI KELLER**

Wiediker vom Grill mit Brot

**MOON BAKERY**

Chocolate Chip "SMIQQLE" Cookie

**RÜSTEREI**

Falafel mit pikanter Peperonisauce,  
Joghurt und Kräutern

**WIRTSCHAFT IM FRANZ**

Rettich, Schwarzer Knoblauch,  
Salzzitrone, Mandel



## WICHTIG

**FOOD- UND BARANGEBOT** | Das Food Angebot der Restaurants und Hotels muss die folgenden nachhaltigen Kriterien erfüllen: lokal oder regional und saisonal. Zudem setzen wir auf eine mehrheitlich vegetarische Küche. Die einzelnen Gerichte müssen 2 bis 3 Tage haltbar sein.

**FOOD VERPACKUNGEN** | Die Food Verpackungen, die wir unseren Partnerbetrieben zur Verfügung stellen, sind alle biologisch abbaubar und müssen in der Bioabfall Tonne entsorgt werden. Ein möglicher Partner für die Abholung und Weiterverarbeitung des Bioabfalls ist gazenergie Zürich. Im Idealfall arbeiten wir mit Einmachgläsern, die Gäste nehmen diese als Give-away mit.

**FOODWASTE** | Damit kein Foodwaste entsteht, überlassen wir allfällige Reste, der Plattform Too good to go oder der Institution Tischlein deck dich.

**ENTSORGUNG** | Für die Entsorgung wird pro Kreisabschnitt eine Entsorgunginsel gestellt. Folgende Abfallarten werden getrennt entsorgt: Glas, PET, Karton, Bioabfall, Restmüll und Alu. An der Bar arbeiten wir mit Mehrweggläser und einem Depotsystem.



# SET UP TISCH



SONNENSCHIRME GLATZ



VERKAUF REGIESTÜHLE  
(TISCHE AN FIRMEN)



PICKNICK-BAG



BIERBÄNKE



KALTE GERICHTE IN  
EINMACHGLÄSERN



WEINGLAS

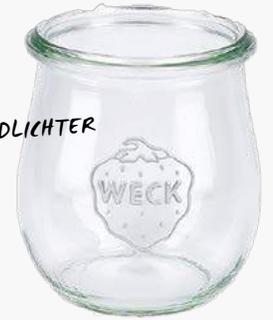


TISCHDECKE LEINEN



TISCHSET

WINDLICHTER



# KULTUR

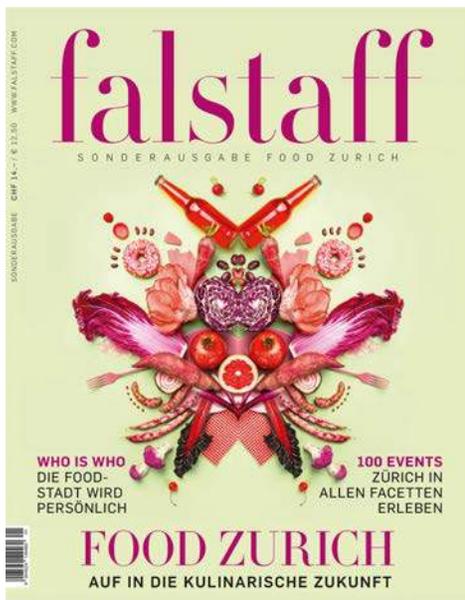
# MUSIK & TISCHGESPRÄCHE

An einem Tisch kommt man zusammen. Es wird debattiert, sinniert und gut gegessen. Manchmal geht die Zeit vergessen. Und so soll es sein. Wir laden bekannte und weniger bekannte Zürcher Persönlichkeiten aus Kultur, Politik und Gesellschaft ein, Platz zu nehmen und freuen uns auf spannende Geschichten, bleibende Begegnungen und Anekdoten für später.

Damit nicht genug, ein Kulturprogramm darf natürlich nicht fehlen, darum bitten wir die beiden Kulturinstitutionen, das Opernhaus und die Zürcher Hochschule der Künste darum, ein Programm unplugged am Tisch entlang aufzuführen. Wundervoll wäre es, wenn auch Künstler aus den Quartieren auftreten würden – wie der Gitarrist aus dem Kreis 4, der sich mit der Sängerin aus dem Kreis 2 zusammenschliesst, um die Zürcher:innen am Tisch zu unterhalten. Oder die im Quartier ansässige Musikschule, die mit den Schüler:innen am Tisch unplugged auftritt.



# KAMPAGNE



## OUT OF HOME

Kultursäulen, Plakate, Festbeflaggung, Visibilität bei rund 100 Veranstaltern, Flyerbox, Fensterkleber

## PR

Medienmitteilungen, Storylines, Key Media-Management

## FESTIVALPROGRAMM

Website, Programmzeitung

## MEDIENPARTNER

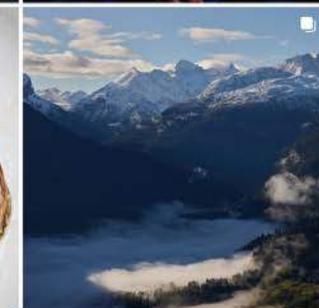
Falstaff Sondermagazin, Anzeigen, Leserangebote, TV- und Radio-Spot

## ONLINE

Eigene Social Media Kanäle (Facebook, Instagram, LinkedIn), Website foodzurich.com, Newsletter, Online-Medienpartner

## VISIBILITÄT EIGENE EVENTS

Seebecken (10 Jahre FOOD ZÜRICH - die längste Tafel der Schweiz), Europaallee (Festivalzentrum, Slow Food Market), Flughafen Zürich (Circle)





FOOD ZÜRICH - MEHR ALS EIN FESTIVAL



**Die kulinarische Zukunft im Blick**  
 Zürich wird auch dieses Jahr wieder zur Bühne für das grösste Food Festival Europas. Für Abwechslung im Programm ist gesorgt.  
 Text: Sarah Köhler - Foto: David Beckler



**FOOD ZÜRICH '24**  
 6. bis 16. JUNI 2024 | ÜBER 100 EVENTS | 11 TAGE | FESTIVAL

**ÜBER 100 EVENTS**  
 Das Food Festival Zürich ist ein einzigartiges kulinarisches Ereignis, das die Vielfalt der Schweizer Küche und die Kreativität der Köche in der Region zeigt. Von traditionellen Gerichten bis hin zu innovativen Fusion-Konzepten wird alles auf der Bühne sein. Die Veranstaltung ist ein Treffpunkt für Foodies, Köche und Gäste aus aller Welt.

**KULINARISCHE ZUKUNFT**  
 Die kulinarische Zukunft ist ein Thema, das im Zentrum des Food Festival Zürich steht. Durch Workshops, Vorträge und Demonstrationen werden die neuesten Trends in der Lebensmittelbranche diskutiert. Von nachhaltigen Praktiken bis hin zu neuen Geschmacksrichtungen wird alles beleuchtet.



**FOOD ZÜRICH FESTIVALPROGRAMM 2024**

**6. bis 16. JUNI 2024**  
 über 100 Events  
 11 Tage  
 1 Festival

**Klima topf**  
 Nachhaltige Ernährung und Klimaschutz sind zentrale Themen des Festivals. Durch Workshops und Vorträge werden die Möglichkeiten der nachhaltigen Lebensmittelproduktion und -verteilung aufgezeigt.

**FOODSAY DAY**  
 Ein Tag der Solidarität und des Zusammenhalts. Durch Spendenaktionen und gemeinsame Mahlzeiten wird für soziale Projekte gesammelt.

**MENU VOM CHUCHTISCH**

**FOODY**  
 Die besten Restaurants und Bars der Stadt sind am Festival vertreten. Von gehobenen Restaurants bis hin zu gemütlichen Bars wird alles dabei sein.

**MEAT DESIGN**  
 Ein Workshop zur kreativen Gestaltung von Fleischgerichten.

**RESTAURANT SCALDITA THERON**  
 Ein kulinarischer Vortrag über die Kunst der Fleischzubereitung.

**GRABERDENVIVA**  
 Ein Workshop zur Herstellung von fermentierten Lebensmitteln.

**SWISS ALPINE FISH**  
 Ein Workshop zur Zubereitung von Fischgerichten aus der Alpenregion.



**falstaff**  
 SONDERAUSGABE FOOD ZÜRICH

**FOOD ZÜRICH '24**  
 über 100 Events  
 11 Tage  
 1 Festival

**Diplome 2024**  
 76-216  
 HAKK

**WHO IS WHO DIE FOOD-STADT WIRD PERSÖNLICH**

**100 EVENTS ZÜRICH IN ALLEN FACETTEN ERLEBEN**

**FOOD ZÜRICH**  
 AUF IN DIE KULINARISCHE ZUKUNFT

**Food Zurich Opening Sause 2024**

**20% Rabatt**

**RON ORP**

**Food Zurich Opening Sause 2024**

**11 Tage im Zeichen des Essens**

**11 Tage im Zeichen des Essens**

**11 Tage im Zeichen des Essens**



QUARTIERE

# ZÄME FÜR ZÜRICH

Zum 10-jährigen Jubiläum von FOOD ZÜRICH setzen wir unter dem Motto «Zäme für Züri – 100 Meter ein Stadtkreis» ein Zeichen des Zusammenhalts!

Jeder Abschnitt dieses besonderen Tisches widerspiegelt die Kulinarik und den einzigartigen Charakter der Zürcher Stadtkreise. Die Quartiervereine als zentrale Stelle in den Kreisen sind gut vernetzt und wissen, was vor Ort wichtig ist. Deshalb bitten wir um Unterstützung in den folgenden Bereichen:

## Freiwillige Helfer:innen für

- Den Auf- und Abbau
- Abpacken der Picknick-Bags
- Einsatz bei der Getränke- und Essensausgabe

## Infrastruktur

- Festbankgarnituren

## Kulturprogramm

- Kreative Ideen für ein Kulturprogramm aus den verschiedenen Stadtkreisen sind herzlich willkommen

Lassen Sie uns gemeinsam die kulinarische Vielfalt der Zürcher Stadtkreise entdecken und feiern!



# KONTAKT

*Foodzurich.com*

JOYCE TETTEH  
Events und Festivalzentrum  
joyce@foodzurich.com  
+41 78 680 20 00

ANNA HOFMANN  
Festivalleitung  
anna@foodzurich.com  
+ 41 76 387 90 85

