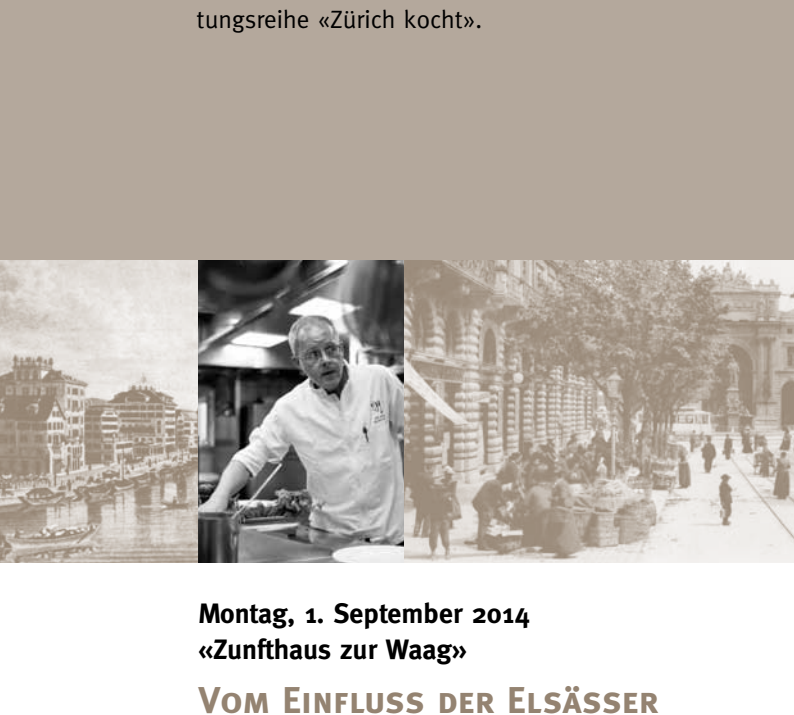




Zürich kocht

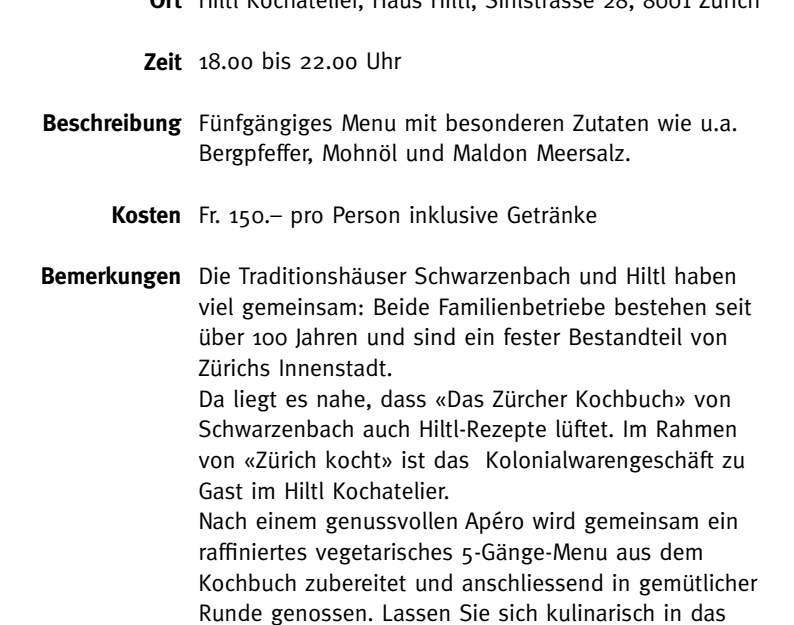
#Schwarzenbach



Genussabende mit Geschichten, Koch- und Schokoladekursen für Erwachsene und Kinder oder historische Gerichte in neuem Gewand erzählen von der Vielseitigkeit der kulinarischen Zürcher Traditionen.

Das traditionsreiche Kolonialwarengeschäft H. Schwarzenbach im Zürcher Oberdorf wurde 1864 von Heinrich Schwarzenbach I. gegründet. Die Geschichte des bekannten Delikatessengeschäftes an der Zürcher Münsterstrasse ist eng mit der Entwicklung der Markt- und der Kochgeschichte der Stadt Zürich verbunden.

Mit «H. Schwarzenbach – Das Zürcher Kochbuch» geht das Traditionsunternehmen gemeinsam mit zehn Zürcher Spitzenköchen der Entwicklung und der Geschichte der lokalen Küche nach. Ergänzt werden die Jubiläumsfeierlichkeiten mit der Veranstaltungsreihe «Zürich kocht».



Montag, 1. September 2014
«Zunftthaus zur Waag»

VOM EINFLUSS DER ELSÄSSER AUF ZÜRICHS ESSKULTUR

Ort Zunftthaus zur Waag, Münsterhof 8, 8001 Zürich

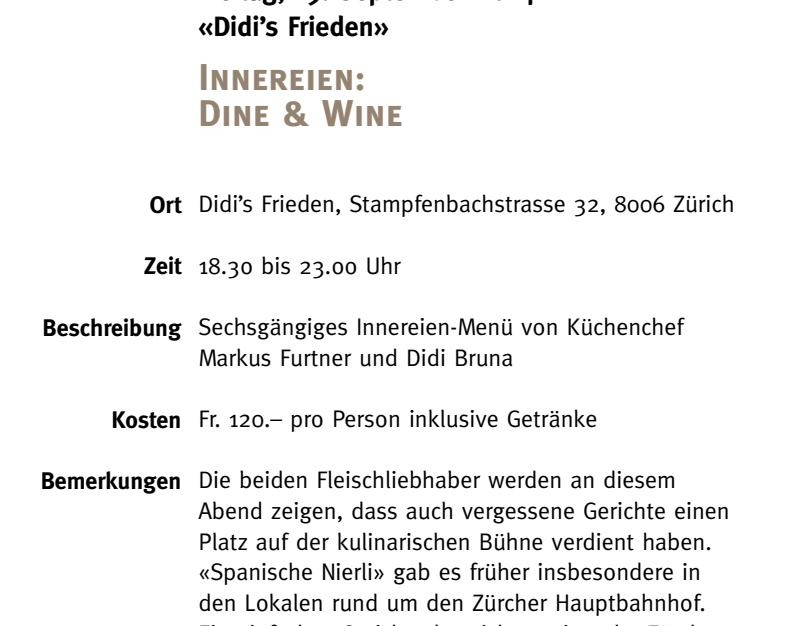
Zeit 18.30 bis 22.30 Uhr

Beschreibung Apéro im Kreuzgang des Fraumünsters. Anschliessend dreigängiges Elsässer-Menu von Küchenchef Martin Bunge im holzgetäfelten grossen Zunftsaal. Und wie schon früher bei den Zünften wird zum Vergleich zu jedem Gang je ein Wein aus dem Elsass und einer vom Zürichsee kredenzt.

Kosten Fr. 135.– pro Person inklusive Getränke

Bemerkungen Zunftwirt Sepp Wimmer präsentiert zusammen mit seiner Küchencrew einen spannenden Einblick in die Einflüsse, welche die Elsässer auf die Zürcher Küche seit Jahrhunderten haben. Insbesondere auf die traditionellen Zunftessen, an denen vor allem auch die Elsässer Weine schon immer eine wichtige Rolle gespielt haben. Autor und Foodscout Dominik Flammer präsentiert zusammen mit Kolonialwarenhändler Heini Schwarzenbach einen Einblick in die Zeit, da sich Zürichs Kochkunst unter dem französischen Einfluss zu wandeln begann.

Anmeldung Die Anmeldung erfolgt über:
Zunftthaus zur Waag, Tel. 044 216 99 66.



Donnerstag, 4. September 2014
«Haus Hiltl»

ZÜRICH KOCHT.... VEGETARISCH

Ort Hiltl Kochatelier, Haus Hiltl, Sihlstrasse 28, 8001 Zürich

Zeit 18.00 bis 22.00 Uhr

Beschreibung Fünfgängiges Menu mit besonderen Zutaten wie u.a. Bergpfeffer, Mohnöl und Maldon Meersalz.

Kosten Fr. 150.– pro Person inklusive Getränke

Bemerkungen Die Traditionshäuser Schwarzenbach und Hiltl haben viel gemeinsam: Beide Familienbetriebe bestehen seit über 100 Jahren und sind ein fester Bestandteil von Zürichs Innenstadt. Da liegt es nahe, dass «Das Zürcher Kochbuch» von Schwarzenbach auch Hiltl-Rezepte liefert. Im Rahmen von «Zürich kocht» ist das Kolonialwarengeschäft zu Gast im Hiltl Kochatelier. Nach einem genussvollen Apéro wird gemeinsam ein raffiniertes vegetarisches 5-Gänge-Menu aus dem Kochbuch zubereitet und anschliessend in gemütlicher Runde genossen. Lassen Sie sich kulinarisch in das alte Zürich zurückversetzen und erleben sie, wie die Tradition der lokalen Küche mit dem Einfluss neuer Produkte auf genussvolle Weise verschmilzt.

Anmeldung Die Anmeldung erfolgt über den Hiltl Webshop:
<http://shop.hiltl.ch/Kochkurse> - Profiköche zu Gast im Hiltl Kochatelier



Montag, 8. September 2014
«Kaisers Reblabe - Goethestübli»

REZEPTE AUS DEM WANDERPASS VON JOHAN-KONRAD SCHWARZENBACH (1828)

Ort Kaisers Reblabe, Glockengasse 7, 8001 Zürich

Zeit 18.30 bis 22.30 Uhr

Beschreibung Fünfgängiges Menu: von Spinatpudding mit Eierschwämmli bis zur Jungfernpastete

Kosten Fr. 120.– pro Person exklusive Getränke

Bemerkungen Küchenchef Pierre Valet präsentiert die Gerichte aus dem Wanderpäss von Johan-Konrad Schwarzenbach, die er gemeinsam mit Peter Brunner für das Zürcher Kochbuch zum Jubiläum der Kolonialwarenhandlung H. Schwarzenbach adaptiert hat. Rezepte, die der Vater des Firmengründers auf seiner Wanderschaft in Miniaturschrift auf den letzten Seiten seines Wandernotizbuchs hat. Heinrich Schwarzenbach und Buchautor Dominik Flammer erzählen über die Anfänge des Kolonialwarenhandels in Zürich und vom Wandel in der Zürcher Küche, der von auswärtigen Händlern massgeblich beeinflusst worden ist.

Anmeldung Die Anmeldung erfolgt über:
Kaisers Reblabe, info@kaisers-reblabe.ch oder Tel. 044 221 21 20

Sonntag, 14. September 2014
Wirtschaft Neumarkt

ZÜRICH KOCHT.... MIT KINDERN FÜR KINDER VON 6 BIS 12 JAHREN

Ort Wirtschaft Neumarkt, Neumarkt 5, 8001 Zürich (Treffpunkt um 10 Uhr vor der Kolonialwarenhandlung Schwarzenbach, Münsterstrasse 19)

Zeit 10.00 bis 14.30 Uhr

Beschreibung Kinder degustieren und kochen wie die Profis mit vorgängigem Besuch im Kolonialwarengeschäft Schwarzenbach.

Kosten Fr. 20.– pro Kind

Bemerkungen Kinder erobern (ohne Eltern) am Sonntagmorgen das Kolonialwarengeschäft Schwarzenbach und dürfen schnuppern, riechen, kosten und staunen. Danach geht es in die Wirtschaft Neumarkt, wo weitere interessante Lebensmittel erkannt und degustiert werden wollen. In der grossen Küche dürfen die Kinder experimentieren und selber Hand anlegen. Zusammen mit Ralf Weber und René Zimmermann wird emsig gekocht und es entsteht aus erstklassigen Produkten ein köstliches Mittagessen, das Kinder lieben.

Anmeldung Die Anmeldung erfolgt zu Bürozeiten über:
Wirtschaft Neumarkt, Tel. 044 252 79 39

Freitag, 19. September 2014
«Didi's Frieden»

INNEREIEN: DINE & WINE

Ort Didi's Frieden, Stampfenbachstrasse 32, 8006 Zürich

Zeit 18.30 bis 23.00 Uhr

Beschreibung Sechsgängiges Innereien-Menü von Küchenchef Markus Furtner und Didi Bruna

Kosten Fr. 120.– pro Person inklusive Getränke

Bemerkungen Die beiden Fleischliebhaber werden an diesem Abend zeigen, dass auch vergessene Gerichte einen Platz auf der kulinarischen Bühne verdient haben. «Spanische Nierli» gab es früher insbesondere in den Lokalen rund um den Zürcher Hauptbahnhof. Ein einfaches Gericht, das sich an eine alte Zürcher Tradition der Innereienküche anlehnt, zu denen auch das Zürcher Geschnetzelte gehört. Und schon immer wurden zu den Innereien auch die besten Zürcher Weine kredenzt. Seine besten Tropfen wird an diesem Abend der Winzer Erich Meier aus Uetikon präsentieren.

Anmeldung Die Anmeldung erfolgt über:
Restaurant Didi's Frieden, info@didisfrieden.ch oder Tel. 044 253 18 10

Samstag, 20. September 2014
Confiserie Honold

CONFISERIE COLONIALE SCHOKOLADEN-WORKSHOP FÜR ERWACHSENE UND KINDER

Ort Confiserie Honold, Obere Heselbachstrasse 9, 8700 Küsnacht ZH

Zeit 14.00 bis 17.00 Uhr

Beschreibung Herstellung und Degustation von Schokoladen mit Gewürzen und Dörrfrüchten.

Kosten Fr. 95.– (Erwachsene), Fr. 75.– (Kinder)

Bemerkungen Wir tauchen mit Ihnen in die Welt all jener Zutaten ein, denen die Schweizer Schokolaterkunst einiges von ihrem einzigartigen Ruf verdankt. Wie und wann sind die Vanille oder der Zimt in die Schokolade gekommen, welche Nüsse eignen sich für die Kombination mit weisser, welche mit schwarzer Schokolade? Und lassen sich auch Gewürze wie Kardamom, Piment oder gar Dörrfrüchte mit Schokolade kombinieren? Eine Reise in die Vergangenheit und in die Zukunft der Schokoladenentwicklung. Unter der kundigen Anleitung von Ivo Jud, Chef-Konditor und Chocolatier der Zürcher Traditions-Konditorei Honold, kreieren die Teilnehmer ihre eigenen Pralinen und Schokoladenhäppchen. Und Kolonialwarenhändler Heini Schwarzenbach und Buchautor Dominik Flammer erzählen Geschichten rund um die grossen Schokoladentraditionen der Stadt Zürich.

Anmeldung Die Anmeldung erfolgt über:
Confiserie Honold, infohonold@honold.ch

Sonntag, 19. Oktober 2014
«L'equitable – St. Meinrad»

SONNTAGSLUNCH: FISCH AUS DEM ZÜRICHSEE

Ort L'Equitable – St. Meinrad, Stauffacherstrasse 163, 8004 Zürich

Zeit 11.30 bis 15.30 Uhr

Beschreibung Apéro und viergängiges Menu mit aussergewöhnlichen Gerichten mit Fischen aus dem Zürichsee.

Kosten Fr. 150.– pro Person inklusive Getränke

Bemerkungen Trübsen, Schwalen oder Hechte gehören ebenso zur Vielfalt des Zürichsees wie der Egli oder die Felchen. Fabian Fuchs lädt zum vielseitigen Fischschmaus mit überraschenden und inspirierenden Kombinationen. Patrick Marxer von «Das Pure», Räucherprofi und Fischliebhaber, wird vor dem Lokal einen Wels räuchern. Und zusammen mit Buchautor Dominik Flammer aufzeigen, welche Fischtraditionen am Zürichsee verschwunden sind und welche es wieder zu entdecken gilt.

Anmeldung Die Anmeldung erfolgt über:
L'Equitable – St. Meinrad, reservation@equi-table.ch oder Tel. 043 534 82 77

Freitag, 31. Oktober 2014
Restaurant Schlüssel

SCHLÜSSELERLEBNISSE: ZÜRICH KOCHT.... MIT DÖRRFRÜCHTEN

Ort Restaurant Schlüssel, Seefeldstrasse 177, 8008 Zürich

Zeit 18.30 bis 22.30 Uhr

Beschreibung Viergängiges Menu von Roman Wyss mit Dörrfrüchten, Wollschwein, Fisch aus dem Zürichsee und einigen weiteren Überraschungen.

Kosten Fr. 120.– pro Person inklusive Getränke

Bemerkungen Dörrfrüchte wie etwa der Ustermer Apfel oder Rotlängler-Birnen gehören seit Jahrhunderten zu den traditionellen Zutaten der Zürcher Küche. Roman Wyss hat bereits für «Das Zürcher Kochbuch – H. Schwarzenbach» seine Erfahrungen mit Dörrfrüchten eingebracht und diese für diesen speziellen Abend weiterentwickelt. Ein genussvoller Abend, der von Erzählungen von Heini Schwarzenbach und Buchautor Dominik Flammer über den Ursprung und die Entwicklung der Dörrfrüchte in der Kulinarikgeschichte Zürichs begleitet wird.

Anmeldung Die Anmeldung erfolgt über:
Restaurant Schlüssel, Tel. 044 422 02 46

Sonntag, 16. November
Swiss Re Centre for Global Dialogue

ZÜRICH KOCHT.... MIT KARDEN UND KAMPOTPEFFER

Ort Messe Zürich, Halle 9

Zeit 15.00 bis 17.00 Uhr

Beschreibung Seltene Gemüse und ausgesuchte Gewürze stehen heute in der Spitzengastronomie im Fokus und sind die Basis für viele neue Kreationen. Die Chef rund um den Luzerner Urs Achermann, Executive Chef des Swiss Re Centre for Global Dialogue in Rüschlikon, zeigt, wie man auch auf höchstem Niveau mit regionalen und nachhaltig hergestellten Produkten arbeiten und diese in die moderne Küche integrieren kann.

Kosten Öffentliche Slow-Food-Showküche in Zusammenarbeit mit der Kolonialwarenhandlung Schwarzenbach und dem Kulinarischen Erbe der Alpen.

Bemerkungen Urs Achermann und seine Crew präsentieren ihr grosses Können und ihre Erfahrungen im Umgang mit den vielseitigen und ernährungsbewussten Wünschen ihrer internationalen Kundschaft. So, wie das Zürich seit seinem Aufstieg zur international anerkannten kulinarischen Hochburg seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie schon immer gepflegt hat.

weitere Infos www.slowfoodmarket.ch

Alle Teilnehmer der einzelnen Events erhalten die Möglichkeit, das neue Zürcher Kochbuch von Schwarzenbach mit den Rezepten aller beteiligten Köche für den Vorzugspreis von 50 Franken zu erwerben.

Schwarzenbach Kolonialwaren seit 1864
Münsterstrasse 19, 8001 Zürich
info@schwarzenbach.ch, www.schwarzenbach.ch

Idee und Konzept:
Dominik Flammer, Public History Research GmbH
df@publichistory.ch, www.publichistory.ch