



Kanton Zürich

# GastroTalk – nachhaltig vernetzt

Der Kanton Zürich lädt  
Gastronominnen und  
Gastronomen aus dem  
Kanton zum **2. GastroTalk** ein.



**Wann?** 30. Juni 2025, 11 bis 14 Uhr  
**Wo?** Am Charrewäg, Familie Kuhn,  
Hornstrasse 19, 8303 Illnau  
**Anmeldung:** [via Link](#). Die Teilnahme ist  
kostenlos. Die Plätze sind beschränkt.  
**Anmeldeschluss:** 6. Juni 2025

## – Menü –

### **Apéro Klassiker frisch interpretiert von Henri Rinder**

Pesto-Brötchen mit Klassiker-Charme treffen auf Microgreens.  
Dazu eine erfrischende Früchte-Bowle – direkt aus dem Garten  
am Charrewäg.

### **Vorspeise Raffiniert fermentiert von Patrick Marxer**

Bio-Kräuterseitling-Stiel raffiniert fermentiert – inspiriert von der  
Jakobsmuschel – begleitet von einer feinen Karotten-Veganaise.

### **Hauptspeise Bunte Salate & Grillgenuss – mit Ideen von Monika Janicka**

Bunte Salate, Feines vom Grill, frisches Brot und Kräuteraromen.

### **Dessert Beerentraum mit Twist von Silvan Leibacher**

Sommerlich-frisches Dessert mit Beeren aus dem Garten am  
Charrewäg – neu interpretiert.

### **Kaffee Genuss aus Zürcher Lupinen von Anita Leuthold**

Eine Tasse Kaffee – aber anders. Statt herkömmlicher Bohnen  
kommen aromatische Zürcher Lupinen in die Tasse. Nachhaltig, lokal  
und überraschend gut.

**Gastgeberinnen:** Sarah Böttinger und Gina Spescha, Kanton Zürich

**Moderation:** Muriel Fischer, GastroFutura

## Über die Protagonistinnen und Protagonisten



Als Gastgeber am Charrewäg ist es **Kaspar Kuhn** ein besonderes Anliegen, seine Gäste mit hausgemachten, frischen Köstlichkeiten zu verwöhnen – wann immer möglich mit Produkten aus eigener Produktion. Wo dies saisonal oder produktspezifisch nicht möglich ist, wird konsequent auf Regionalität gesetzt. So entsteht ein kulinarisches Erlebnis mit Authentizität und viel persönlichem Engagement.



**Svend Henri Rinder** verantwortet als Teil des UMAMI-Teams den Vertrieb in der Gastronomie. Seine kulinarische Reise begann bereits im Alter von 15 Jahren – klassisch Französisch. Es folgten Stationen in renommierten Hotelküchen in Australien, bis hin zum renommierten «Dinner by Heston» in Melbourne. Dort erkannte er, dass vielerorts Nachhaltigkeit im Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln und menschlichem Potenzial nur eine untergeordnete Rolle spielte. Für ihn stand fest: Er möchte einen Weg finden, Genuss und Verantwortung zu verbinden.



Als gelernter Laborant begann **Patrick Marxers** kulinarische Reise in einer Winternacht, als ihn ein enttäuschender Lachs zum Selbst-Räuchern brachte – mitten im Wald, mit Feuer und Zelt. Diese Erfahrung war der Startschuss für seine Mission: aus guten Lebensmitteln das Beste herauszuholen. 2009 gründete er DasPure – mit dem Ziel, ökologische Delikatessen zu entwickeln und auf den Markt zu bringen..



Mit fast 20 Jahren Erfahrung in der Gastronomie – von der Ausbildung zur Köchin über die Weiterbildung zur Chefköchin bis hin zur G3-Gastrounternehmerin – hat **Monika Janicka** Betriebe erfolgreich als Geschäftsführerin geleitet und Teams mit bis zu 50 Mitarbeitenden geführt. Fünf inspirierende Jahre lang leitete sie zudem die Hiltl Akademie, wo sie ihr Wissen und ihre Leidenschaft für die Branche weitergab.



Vor 15 Jahren gründete **Silvan Leibacher** mit seinen Geschwistern die Zürcher Spezialitätenbäckerei Leibacher Biber-Manufaktur. Seit 2013 setzt das Team wo immer möglich auf rein pflanzliche Zutaten. 2019 entwickelte Silvan mit Lebensmitteltechnologie David Ebner einen Ei-Ersatz auf Aquafaba-Basis – 2022 wurde das Ergebnis patentiert und EggField gegründet. Heute zählen sowohl Pioniere wie Hiltl, Kle oder Anoaah als auch Grossbetriebe wie ZFV, Coop und SWISS zu den Kunden.



**Anita Leuthold** ist Mitgründerin von KernGrün, einem Zürcher Laden für nachhaltige Produkte. Gemeinsam mit ihrem Team entwickelte sie den regionalen, koffeinfreien Lupinenkaffee, der heute auch über den Fachhandel erhältlich ist. Das Produkt steht für innovative Genussskultur und fördert zugleich den Anbau von Proteinpflanzen in der Schweizer Landwirtschaft.



**Muriel Fischer** ist Co-Projektleiterin von GastroFutura dem nachhaltigen Praxisnetzwerk für Gastronominnen und Gastronomen sowie für Gastronomiebetriebe. GastroFutura begleitet Gastronomiebetriebe auf ihrem Weg zur ökologischen ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeit und vernetzt alle die sich für eine zukunftsfähige Gastronomie einsetzen.