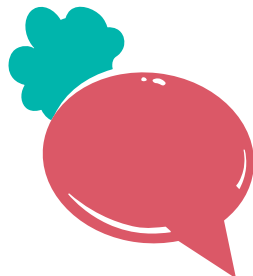




Kanton Zürich

# GastroTalk – nachhaltig vernetzt



Was inspiriert uns,  
**Gewohntes neu zu denken?**  
Einladung zum **3. GastroTalk**.

**Wann?** Montag, 8. Juni 2026,  
11.00 bis 14.30 Uhr (Eintreffen ab 10.30 Uhr)  
**Wo?** Fabrikbeiz, Einsiedlerstrasse 29,  
8820 Wädenswil  
**Anmeldung:** [via Link](#). Die Teilnahme ist  
kostenlos. Die Plätze sind beschränkt.

## — Menü —

**Zum Apéro** gibt es inspirierende Einblicke von **Lukas Domeisen** in aktuelle Arbeiten rund um nachhaltige Ernährungssysteme – praxisnahe Anwendungen und frische Perspektiven, die Lust auf mehr machen.

**Zur Vorspeise** inspiriert **Nina Schaller** mit neuen Zugängen zu vertrauten Geschmäckern.

**Beim Hauptgang** treffen saisonales Gemüse aus der Region und innovative pflanzliche Proteinquellen aufeinander. **Christina Muser** und **Reinhard Winter** zeigen, wie sich Nachhaltigkeit und Genuss im Alltag verbinden lassen.

**Als Zwischengang** fordert **Sophie Frei** zu einem Quiz heraus - welches Team gewinnt den Hauptpreis?

**Zum Dessert** greift **Sara Hochuli** klassische Pâtisserie auf und interpretiert sie mit pflanzlichen Zutaten neu.

**Zum Abschluss** serviert **Anita Leuthold** Kaffee aus regionalen Rohstoffen – ein Beispiel dafür, wie neue Wege in der Genussskultur entstehen können.

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

**Moderation:** Muriel Fischer, GastroFutura

## Über die Protagonistinnen und Protagonisten



**Lukas Domeisen** ist Food & Beverage Manager im Stadtpital Zürich und verantwortet Einkauf, Kalkulation sowie Qualitätssicherung. Weiter setzt er die städtische Ernährungsstrategie in der Spitalgastronomie um, und engagiert sich in verschiedenen Projekten, die nachhaltige Verpflegung in Betrieben weiterentwickeln.



Als Co-Founderin und Co-CEO von Luya Foods entwickelt **Nina Schaller** pflanzenbasierte Produkte auf Basis von Nebenströmen der Lebensmittelproduktion. Ihr Ansatz verbindet Innovation mit einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.



**Christina Muser** ist Mitinhaberin des Cateringunternehmens gmt party team und Betreiberin der Fabrikbeiz in Wädenswil. Gemeinsam mit ihrem Team realisiert sie vielfältige Catering- und Eventformate und setzt dabei auf regionale und saisonale Produkte.



In der Region Wädenswil produziert **Reinhard Winter** Biogemüse und setzt auf Direktvermarktung. Mit individuell zusammengestellten Gemüsekisten stärkt er regionale Wertschöpfungsketten und fördert eine nachhaltige Landwirtschaft.



Mit dem Café Miyuko in Zürich hat **Sara Hochuli** einen Ort geschaffen, an dem traditionelle Pâtisserie neu gedacht wird. Ihre Desserts verbinden Handwerk mit neuen Zutaten und einer klaren, eigenen Handschrift.



**Anita Leuthold** ist Mitgründerin von KernGrün, einem Café & Laden für nachhaltige Produkte in Richterswil. Gemeinsam mit ihrem Team entwickelte sie den regionalen Lupinenkaffee, der für einen neuen, nachhaltigen Kaffeegenuss steht.



Als Ernährungswissenschaftlerin leitet **Sophie Frei** die Initiative healthy3 und hat die Gastro Charta für die Zukunft mitinitiiert. Sie unterstützt Gastronomiebetriebe dabei, nachhaltige und gesundheitsfördernde Angebote umzusetzen und weiterzuentwickeln.



**Muriel Fischer** ist Co-Leiterin von GastroFutura, dem nachhaltigen Praxisnetzwerk für Gastronominnen und Gastronomen. Sie begleitet Betriebe auf ihrem Weg zu mehr ökologischer, ökonomischer und sozialer Nachhaltigkeit und fördert den Austausch innerhalb der Branche.