



Kanton Zürich

GastroTalk – nachhaltig vernetzt

Der Kanton Zürich lädt Gastronominnen und Gastronomen aus dem Kanton ein zu einem nachhaltigen Genusslunch im Rahmen von **FOOD ZÜRICH**.

Wann? 10. Juni 2024, 11 bis 14 Uhr
Wo? FOOD ZÜRICH Festivalzentrum,
Europaallee, Zürich.

Anmeldung: [via Link](#). Die Teilnahme ist kostenlos. Die Plätze sind beschränkt.
Anmeldeschluss 7. Mai

– Menü –

Apéro Zero Waste Cocktail von Carsten Steinacker

Zum Auftakt serviert der Gründer der No Waste Bar «Scarto» in Bologna (I) einen kreativen Cocktail aus Resten.

Vorspeise Leaf-to-Root Häppchen von Esther Kern

Die Autorin des Bestsellers «Leaf-to-Root» zaubert überraschende Häppchen aus Teilen vom Gemüse, die normalerweise im Kompost landen.

Hauptspeise Inspiration à la FOOD ZÜRICH

Die Genussstätten der FOOD ZÜRICH kümmern sich um eine variantenreiche Hauptspeise.

Dessert Innovative Klassiker von Silvan Leibacher

Der Gründer von EggField serviert süsse Klassiker, die mit einer pflanzlichen Ei-Alternative hergestellt sind.

Kaffee Genuss aus Zürcher Lupinen von Anita Leuthold

Der Kaffee zum Schluss ist ein Muss – ausnahmsweise stehen die nachhaltigen Lupinen anstelle von Kaffeebohnen auf dem Programm.

Gastgeberinnen: Sarah Böttinger und Gina Spescha, Kanton Zürich

Moderation: Muriel Fischer, GastroFutura

Über die Protagonistinnen und Protagonisten



Carsten Steinacker begann seine berufliche Laufbahn mit einer Schreinerlehre. Er reparierte Boote und arbeitete als Barkeeper bevor er seinen Abschluss als Architekt machte. Als Gründer der No Waste Bar «Scarto» im italienischen Bologna ist er bekannt dafür, das Thema Food Waste hinter die Bartresen zu bringen.



Esther Kern ist Food-Journalistin, Autorin, Gemüse-Scout. Ihre Aktion Leaf to Root®, die sie 2014 ins Leben gerufen hat, und das gleichnamige Buch wurden mehrfach international ausgezeichnet. Sie ist gefragt als Referentin, gibt Kurse bei HILTL und kuratiert Events. Und: Sie ist Stimme im Radio SRF 1, in der Kulinariksendung «A Point». Mit dem Projekt «Veg-Alp» entwickelt sie zudem Delikatessen, die Gemüse neu erfinden und rein natürlich veredeln, wie beispielsweise das Randen-Steak.



Silvan Leibacher gründete vor vierzehn Jahren gemeinsam mit seinen Geschwistern die Leibacher Biber-Manufaktur, einen Zürcher Spezialitäten-Bäckerei-Betrieb mit heute 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Seit 2013 setzen die Geschwister aus Gründen der Nachhaltigkeit in der Entwicklung ihrer Backwaren ausschliesslich auf pflanzliche Zutaten. Ende 2019 begann Silvan zusammen mit dem Lebensmitteltechnologin David Ebnetter an einem natürlichen Ei-Ersatz auf Basis von Aquafaba herumzutüfteln, welcher im April 2022 zum Patent angemeldet wurde und zur Gründung der Firma EggField (Field Food AG) führte. Zu den Kunden zählen Plant-Based-Pioniere wie Hiltl, Kle oder Anoaah, aber auch Grossbetriebe wie der ZFV, Coop oder die SWISS.



Anita Leuthold ist gelernte Umweltingenieurin und Mitgründerin des Ladens und Onlineshops KernGrün. Gemeinsam mit ihrem Team hat sie den Zürcher Lupinenkaffee entwickelt und vertreibt diesen erfolgreich über den eigenen Laden wie auch über den Fachhandel. Der Lupinenkaffee steht für eine regionale, koffeinfreie Kaffeealternative und unterstützt die Förderung von Proteinpflanzen in der Schweizer Landwirtschaft.



Sarah Böttinger und **Gina Spescha** sind gemeinsam mit ihren Kolleginnen und Kollegen beim Kanton Zürich verantwortlich für die Umsetzung des kantonalen Leitbilds Nachhaltige Ernährung.



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.