



Genuss hoch fünf

Kulinarik, Kunst und Design kombiniert zu einem besonderen **Fest für die Sinne.** Zu erleben bei The 5 in Zürich.

JANINA BAUER

Stellen Sie sich vor, dass Sie einen Abend lang nicht von einem oder zwei, sondern gleich von fünf Starköchen und -köchinnen bekocht werden. Jeder von ihnen würde einen Gang eines fünfteiligen Menüs kreieren, so dass jedes Gericht von einer eigenen Handschrift geprägt wäre. Jeder Gang wäre zudem einer Farbe zugeordnet, nach der sich die sorgfältig ausgewählten Zutaten der einzelnen Speisen richten müssten. Alle zusammen würden sie so für ein aussergewöhnliches Geschmackserlebnis sorgen. Die

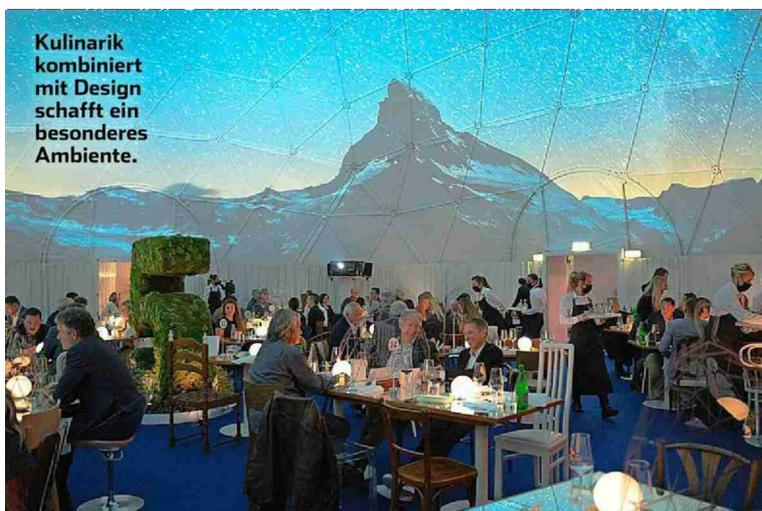
gute Nachricht: Dieses Essen wird nicht nur in Ihrer Vorstellung stattfinden, sondern im realen Leben, in der Schweiz, im Zürcher Gerold-Areal. Im echten Leben wird noch eine Stufe draufgesetzt: Mit Videoprojektionen passend zur Farbe und Geschmackswelt des jeweiligen Gerichts wird das Diner zu einem aussergewöhnlichen Sinneserlebnis. Kulinarik, Kunst und Design vereint – das ist The 5.



72 Gault-Millau-Punkte und acht Michelin-Sterne

Für den kulinarischen Teil sorgen fünf besondere Köche und Köchinnen mit geballter Expertise. Gemeinsam weisen sie über 72 Gault-Millau-Punkte und acht Michelin-Sterne vor. Da wäre zum einen die Naturköchin Rebecca Clopath vom Biohof Taratsch in Graubünden. Bei The 5 kocht sie den ersten Gang in der Farbe Blau. Dafür kombiniert sie unter anderem gebeizte Forelle mit Wacholder und Blaubeeren. Dem Schweizer Nachwuchstalent folgt der Koch des Jahres 2019: Heiko Nieder. Der 49-Jährige ist Culinary Chef im Zürcher Luxushotel The Dolder Grand und wurde mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Für seinen gelben Gang bringt er unter anderem Jakobsmuschel, gelbe Chili und Kaffee auf den Teller. An dritter Stelle folgt Mitja Birlo, ebenfalls preisgekrönt mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten, mit der Farbe Grün. Mit Kopfsalat, grilliertem Rettich und frischen Kräutern sorgt er für ein frisches Gericht. An vierter Stelle, mit der Farbe Rot, die beste Köchin der Welt aus dem Jahre 2017: Ana Roš. Die Slowenin hält mit ihrem Restaurant Hiša Franko, das zu den 40 besten der Welt gehört, zwei Michelin-Sterne. Ihr Gericht besteht aus Reh-Entrecôte, Pilzen und eingelegten Randen. Den krönenden Abschluss bildet Rolf Fliegau, einst jüngster 2-Sterne-Koch Europas. Süß die Geschmacksrichtung, pink die Farbe – dafür kombiniert er Quinoa, Johannisbeere und Joghurt-Espuma.

Begleitet wird der Gaumenschmaus von erlesenen Tropfen von Martel Weine, einer der ältesten Weinhandlungen der Schweiz. Für Veganer und Vegetarierinnen gibts für jedes Gericht eine pflanzenbasierte Alternative. ●



Kulinarik
kombiniert
mit Design
schafft ein
besonderes
Ambiente.

Was	The 5
Wann	Ab dem 10. November
Wo	Zürcher Gerold Areal
Eintritt	Ab 298 Franken www.ticketcorner.ch