



**Fred  
Tschanz**  
Gastgewerbe

Zürcher Dinnerspektakel The5 präsentiert das diesjährige Star-Ensemble

## Fünf Spitzenköche vereint im Gourmet-Pop-up auf dem Gerold Areal

17. Mai 2021 – Fünf Köche der Extraklasse kreieren fünf Gänge zu fünf verschiedenen Farbwelten: Am Dinnerspektakel The5, das in der Vorweihnachtszeit erneut auf dem Gerold Areal gastiert. Mit über 72 GaultMillau-Punkten und acht Michelin-Sternen vereinen die Starköche eine geballte Ladung Spitzengastronomie. Unter anderem mit dabei: Ana Roš, ehemals beste Köchin der Welt, die mit ihrem Auftritt in der Netflix-Serie «Chef's Table» internationale Bekanntheit erlangte, sowie Heiko Nieder vom The Dolder Grand.

Der eindrückliche Kuppelbau vom Dinnerspektakel The5 wird gegen Ende Jahr zum gastronomischen Pop-up Hotspot in Zürich. Fünf bekannte Köche – von der Naturköchin bis zum Lokalmatador – kreieren die kulinarischen Etappenziele der farbenfrohen Sinnesreise. Und das ist noch nicht alles: Jeder Gang wird von rundum-projizierten Bildwelten und ausgewählten Spitzenweinen begleitet. Die Gäste geniessen ein Gourmet-Erlebnis in absoluter Perfektion, gepaart mit einer eindrücklichen Lichtshow. Versprochen wird ein Abend, der nachhaltig in Erinnerung bleiben soll.

### **Fünf Starköche kochen fünf Gänge**

Über die Details der einzelnen Gerichte hält sich die Veranstalterin noch bedeckt. Bereits bekannt sind die fünf Stars, welche die Eventgäste mit ihren kulinarischen Kreationen begeistern sollen.



Die immersive Gourmet-Reise startet fulminant in Blau. Dafür sorgt **Naturköchin Rebecca Clopath vom Biohof Taratsch** im bündnerischen Lohn. Die zweifache Junioren-Kochweltmeisterin, Bäuerin und Buchautorin sprüht vor Energie und ist aktuell ohne Frage eine der spannendsten Figuren in der Schweizer Kochwelt.

Weiter geht's in Gelb mit dem gradlinigen Lokalmatador **Heiko Nieder vom The Restaurant im Dolder Grand**. Der «Koch des Jahres 2019» (GaultMillau) und «2019 Koch des Jahres international» (Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung) ist mit seinen 19 GaultMillau-Punkten und zwei Michelin-Sternen der am besten bewertete Koch Zürichs.

Der dritte Gang ist modern und frisch wie die Farbe Grün und wie die Küche von **Mitja Birlo**. Bereits ein Jahr nach seinem Aufstieg zum Küchenchef im **Restaurant Silver des Valser Luxushotels «7132»** wurden seine Kreationen mit einem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet – ergänzend zu den 18 GaultMillau-Punkten des ambitionierten Künstlers.

Anschliessend folgt **Ana Roš**, «beste Köchin der Welt» 2017 und internationaler Superstar. Ihr beeindruckendes Résumé beinhaltet neben zwei Michelin-Sternen eine eigene Folge in der Netflix-Serie «Chef's Table». Die slowenische Power-Frau vom **Hiša Franko**, eines der 30 besten Restaurants weltweit, zaubert für The5 mit Leidenschaft den vierten Gang in Rot.

Der bodenständige 18-Punkte-Mann **Rolf Fliegau**f, ehemals jüngster 2-Sterne-Koch Europas und von Kritikern nicht selten als einer der Grössten seiner Generation bezeichnet, sorgt mit einer aufwändigen Dessertkreation für den süßen Abschluss in Pink. Er ist Gründer und Küchenchef der **Ecco-Restaurants Ascona und St. Moritz**.

Nach der Reise durch das vielfältige Farbspektrum folgt die Farbe Weiss – die Vereinigung aller Einzelfarben. Dabei präsentiert Nespresso ein neuartiges Kaffee-Erlebnis zum Teilen. Die Kombination von schwarzem Gold und passend ausgewählten Friandises bildet den krönenden Abschluss des Abends.

Als Vermittler der Weinkultur fungiert Martel, Familienunternehmen und eine der ältesten Weinhandlungen der Schweiz. Sorgfältig auserkorene Qualitätsprodukte harmonieren mit den kulinarischen Kreationen der Spitzenköche.

### **Vorverkauf gestartet**

Der Vorverkauf wurde am Montag eröffnet und ist erfolgreich angelaufen. Veranstalterin dieser exklusiven Erlebnisgastronomie ist die Zürcher Fred Tschanz AG. The5 empfängt seine Gäste vom 9. November bis 19. Dezember 2021 im Pop-up-Dome auf dem Zürcher Gerold Areal. Ein 5-Gang-Menu mit Weinbegleitung inkl. Mineralwasser, Aperitif, Kaffee, Friandises und Digestif gibt es ab 298 Franken.

### **Vollumfängliche Nachhaltigkeit**

Die kulinarische Reise zu fünf Starköchen gestaltet sich emissionsfrei und CO2-neutral. Die Organisatoren von The5 beziehen Energie aus 100 Prozent Ökostrom und kochen mit ausschliesslich natürlichen Zutaten, frei von Zusatzstoffen. Auch ist das Menu als «plant-based» Option (vegan, gluten- und laktosefrei) sowie mit einer modernen, alkoholfreien Weinbegleitung wählbar. Hinter diesem vollumfänglichen Engagement steckt die Fred Tschanz AG, welche seit 1997 gemeinnützige Zuwendungen aktiv fördert.

### **Bildmaterial:**

<https://brandmanual.ch/d/ybjY6vBWzeKV/bildwelt>

## The5 Dinnerspektakel Zürich

- Wo: Gerold Areal, Geroldstrasse 15a, 8005 Zürich
- Wann: 9. November bis 19. Dezember 2021, jeweils 19:00-23:00 Uhr
- Was: **5 Gänge von 5 Starköchen zu 5 verschiedenen Farbwelten  
– begleitet von 360° Videoprojektionen**
- Ticket: ab CHF 298 pro Person inkl. Aperitif, Weinbegleitung,  
Mineralwasser, Kaffee, Friandises, und Digestif
- Köche: Rebecca Clopath / Biohof Taratsch  
Heiko Nieder / The Dolder Grand  
Mitja Birlo / 7132 Silver Restaurant  
Ana Roš / Hiša Franko  
Rolf Fliegau / Restaurant Ecco

Weitere Informationen auf [www.the5.ch](http://www.the5.ch)