



**Fred  
Tschanz**  
Gastgewerbe

Zürcher Dinnerspektakel The5 präsentiert das diesjährige Menu

## Wie fünf Schweizer Spitzenköche ihre Region inszenieren

9. Juli 2020 – Fünf Gastgeber der Extraklasse, die nicht weniger als 66 GaultMillau-Punkte und drei Michelin-Sterne vereinen, kreieren die fünf Etappenziele der kulinarischen Sinnesreise durch die Schweiz. Mit welchen regionalen Delikatessen die fünf Spitzenköche bei The5 auftrumpfen, ist jetzt bekannt.

Der Eventdome vom Dinnerspektakel The5 wird in der Vorweihnachtszeit zum gastronomischen Pop-up Hotspot in Zürich. Fünf bekannte Köche – vom Youngster bis zum Grandseigneur – kreieren fünf Gänge mit Spezialitäten aus fünf Ecken der Schweiz. Und das ist noch nicht alles: Jeder Gang wird von rundum-projizierten Bildwelten aus der jeweiligen Region und lokalen Spitzenweinen begleitet. Die Gäste geniessen Schweizer Kulinarik in absoluter Perfektion, gepaart mit einer sinnlichen Inszenierung und sollen einen nachhaltig in Erinnerung bleibenden Abend erleben.

### **Erfolgreicher Vorverkauf**

Der Vorverkauf wurde im Februar eröffnet und ist erfolgreich angelaufen. Bereits ausgebucht sind die ersten beiden Samstagabende und an einigen anderen Daten sind nur noch wenige Plätze frei.

Veranstalter des kulinarischen Events ist die Zürcher Fred Tschanz AG. The5 empfängt seine Gäste vom 12. November bis 20. Dezember 2020 im Eventdome auf dem Zürcher Geroldareal. Ein 5-Gang-Menu mit Weinbegleitung inkl. Mineralwasser, Aperitif, Kaffee, Friandises und Digestif gibt es ab 275 Franken, das ÖV-Ticket ist im Preis inbegriffen. Auch ist das Menu als «plant-based» Option (vegan, gluten- und laktosefrei) sowie mit einer frischen, alkoholfreien Getränkebegleitung wählbar.

## Vollumfängliche Nachhaltigkeit

Die kulinarische Reise zu fünf Schweizer Starköchen gestaltet sich emissionsfrei und CO<sub>2</sub>-neutral. Die Organisatoren von The5 beziehen Energie aus 100 Prozent Ökostrom, heizen mit klimafreundlichem Pellet-Heizsystem und kochen mit einheimischen Zutaten und lokale Delikatessen, welche gänzlich frei von Zusatzstoffen sind. Auch die Getränkeauswahl bildet sich nachhaltig: Serviert wird das erste klimaneutrale Mineralwasser der Schweiz und die Kaffeeproduktion von Schweizer Röstern entstammt einer Kooperative in enger Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten aus Uganda. Hinter diesem vollumfänglichen Engagement steckt die Fred Tschanz AG, welche seit 1997 gemeinnützige Zuwendungen aktiv fördert.

### 1. Gang Ticino



GaultMillau-Newcomer des Jahres Marco Campanella ist für den Auftakt verantwortlich. Er serviert Swiss Alpine Lachs mit roter Beete und zweierlei Sauerampfer. Der hierzulande produzierte Lachs in Bio-Qualität aus Lostallo im Misox wird innerhalb von wenigen Stunden gefischt, verarbeitet und für The5 nach Zürich gebracht. Die vegane Option besteht aus einem Randentatar mit Nüsslisalat, Sauerampfer Glace und Chicorée.

### 2. Gang Zürich



«Zürich ist laut, lebendig und steckt voller Überraschungen», so beschreibt Star-Köchin Meta Hildebrand die Limmatstadt. Ihr Gericht soll diese Merkmale widerspiegeln. Sie überrascht die Gäste mit einer ungewohnten Kombination: Zürcher Honigtirggel mit Krevetten aus der Schweiz, dazu frischen Apfelkaviar, saisonales Kürbisgelee und eine Rosmarin-Weissweinsuppe samt Feuerwerk – präsentiert in einer Glaskugel. «Planted Chicken», ein pflanzliches Poulet aus Erbsen, kommt anstelle der Schweizer Krevetten in der veganen Variante zum Zuge. Was exotisch klingt, ist ein echt lokales Produkt und wurde von der ETH Zürich entwickelt.

### 3. Gang Vaud



Der charmante Grandseigneur Edgard Bovier hat in seiner Karriere 18 GaultMillau Punkte und einen Michelin-Stern erkocht. Er präsentiert als dritten Gang eine spannungsgeladene Kombination: Zweierlei vom Waadtländer Freiland Poulet an einer eleganten Sauce, die mit Nespresso Kaffee Volluto verarbeitet wird. Dazu gibt's Waadtländer Saucisson und Fondant Kartoffeln mit frischem Lauch. Wer sich für die vegane Option entscheidet, genießt «Papet Vaudois», eine weitere Spezialität aus der klassischen Waadtländer Küche mit geräuchertem Tofu, Lauch-Kartoffel und Perigord-Trüffel.

## 4. Gang Wallis



Gang vier ist von der Walliser Bergwelt inspiriert. Niemand verkörpert den drittgrössten Kanton der Schweiz authentischer als Vrony Cotting-Julen aus Zermatt. «Mein Gang kombiniert traditionelle Familienküche mit typischen Wesensmerkmalen der Walliser Alp.» Aufgetischt wird ein im Walliser Bergheu gegartes Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce, Gommer Polenta und saisonalem Gemüse. Für die Zubereitung des Rindsfilets wird ausschliesslich das besonders kräuterreiche Walliser Bergheu aus dem ersten Saisonschnitt verwendet. Die Gommer Polenta mit Bergthymian und Walliser Alpenkäse verleiht dem Gang den unverkennbaren Charakter. Besonders farbenfroh kommt die vegane Variante daher: ein Quinoa Pot-au-feu mit Walliser Quinoa Ballini, Petersilienpesto und Sprossensalat.

## 5. Gang Grischun



Dessert-Liebhaber dürfen sich auf den fulminanten Abschluss vom charismatischen Engadiner Dario Cadonau freuen. Er will ein Finale präsentieren, das den Gästen unvergessen bleibt. Ein Arven-Schokoladenzapfen mit Schoggi-Espuma, Preiselbeere und Arven-Glace. Daria Cadonaus Inspiration ist die Natur: «Ein vom Baum gefallener Arven-Zapfen, welcher neben den Preiselbeeren auf dem Waldboden landet – ein wundervolles Bild und kulinarisches Erlebnis». Die vegane Alternative ist

gleichermassen von der Engadiner Natur und deren goldenen Herbsttagen geprägt und besteht aus einem süssen Beerenkompott und Herbstblättern aus Heidelbeerpüree mit Soja-Joghurt.

**Bildmaterial:**

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

---

## THE5 DINNERSPEKTAKEL ZÜRICH

Wo: Gerold Areal, Geroldstrasse 15a, 8005 Zürich

Wann: 12. November bis 20. Dezember 2020, jeweils 19:00-23:00 Uhr

Was: **Fünf Gänge von fünf Starköchen aus fünf Schweizer Regionen  
– begleitet von 360° Videoprojektionen**

Ticket: ab CHF 275 pro Person inkl. Aperitif, Weinbegleitung,  
Mineralwasser, Kaffee, Friandises, Digestif und ÖV Ticket

Köche: Marco Campanella / Tessin  
Meta Hildebrand / Zürich  
Edgard Bovier / Waadt  
Vrony Cotting-Julen / Wallis  
Dario Cadonau / Graubünden

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

---