

Amselspitz / Produzent*in / Schwyz
Bio Demeter Hof Niederesslingen / Gemüse- und Obstbau / Zürich
Blumenpost / Blumen / Zürich
Bitziberg / Gemüsebau / Zürich
Cave Christophe Abbet / Wein / Wallis
Daniel Kweku Schmid / Musik & Fahrer / Zürich
Das Pure / Produzent*in / Zürich
Domaine de Beudon / Wein / Wallis
Elliot Fry / Typografie / Zürich
Francesca Maurer / Text / Zürich
Gran Alpin / Produzent*in / Graubünden
Käserei Tufertschwil / Produzent*in / St. Gallen
KIN / Logistik / Zürich
La Pinca / Produzent*in / Tessin
La Rodeline / Wein / Wallis
Meierei / Location / Zürich
Micha Merz / Koch / Zürich
Mörgeli Obstbau / Obstbau / Zürich
Mühle Seengen / Produzent*in / Aargau
Paco Alborghetti / Webdesign / Zürich
Saaramina Roziadi / Fahrerin / Zürich
Tritt Käse / Produzent*in / Zürich
Mosterei Oswald + Ruch / Wein / Schaffhausen
Weingarage / Weinberatung / Zürich

GEMEIN DIHEI

MENU

MISOBUTTER

mit Brot

LATTICH

mit Johannisbeerdressing und Thymianstreussel

MARRONIKNÖPFLI

mit Chällerhöckler, Onsen Ei, Schnittlauch und Röstzwiebeln

TOPINAMBURCREME

mit gepickeltem, karamellisiertem Topinambur, Walnussand und Birne

WEIN

BOHNAPFEL, BOSKOOP, SURGRAUECH
BERNER ROSE, BLAUACHER

Mosterei Oswald + Ruch / 2019 / Schaffhausen / Cidre

LES CLAIVES PETITE ARVINE

La Rodeline / 2019 / Wallis / Weiss

RIESLING X SYLVANER

Domaine de Beudon / 2012 / Wallis / Rot

PINOT NOIR

Domaine de Beudon / 2016 / Wallis / Rot

L'UN DANS L'AUTRE

Christophe Abbet / 2018 / Wallis / Rot

COCKTAILS

SVIZZERANO

Gents Vermouth, Martinazzi

BÜTSCHGI

Verjus, Kina L'Aero d'Or, Alter Apfel Tresterbrand, Honig

APFELMOST

Bio Demeter Hof Niederesslingen

BAUMNUSS

Juglans regia
Nussfrüchte
Geschälte Nuss
Oktober-Januar

Auch bekannt als Walnuss
Roh, gekocht, geröstet oder gemahlen geniessbar

BIRNE

Pyrus conference
Kernobstgewächse
Frucht
September-Oktober

Roh und gekocht geniessbar, in Saftform

LATTICH

Lactuca
Blattgemüse
Blätter
Mai-Oktober

Auch bekannt als römischer Salat
Roh und gekocht geniessbar

MARRONI

Castanea sativa
Nussfrüchte
Geschälte Nuss
September-Dezember

Auch bekannt als Edelkastanie, Marone
Gekocht, geröstet oder gemahlen geniessbar

JOHANNIBEERE

Ribes Rubrum
Beerenfrüchte
Beere
Juni-August

Auch bekannt als Trübeli, Meertrübeli
Roh und gekocht geniessbar, eignet sich gut als Konfitüre
oder Sirup

TOPINAMBUR

Helianthus tuberosus
Wurzelgemüse
Knolle
November-März

Auch bekannt als Jerusalem-Artischocke, Erdtrüffel,
Knollensonnenblume
Gekocht geniessbar, ähnlich wie eine Kartoffel in der Zu-
bereitung

PARTNER*INNEN

In den letzten Monaten sind wir durch die Schweiz gezogen und haben wunderbare Höfe und Produzenten*innen kennengelernt. Gerne wollen wir euch mit dieser Liste die Personen hinter den Produkten vorstellen und näherbringen. Nebst Informationen zum Hof sowie Kontaktangaben, sind links die Nahrungsmittel aufgelistet, die wir für diesen Abend von ihnen beziehen konnten.

Bio Demeter Hof
Niederesslingen
Susanne Pfister &
Martin Kohler

*Apfelmost, Knoblauch, Rote
Zwiebeln, Thymian, Topi-
nambur*

Susanne Pfister empfängt uns an einem sonnigen Nachmittag auf ihrem Hof in Niederesslingen. Zusammen mit ihren Praktikantinnen und ihrem Lehrling arbeiten sie gerade an der Apfeleernte, aus der später ihr leckerer Most entsteht. Der Hof konzentriert sich vor allem auf den Anbau von Gemüse, mit einer Vielfalt, die uns alle ins Staunen versetzt. Alles, was hier angepflanzt wird, ist ein kleines Experiment und was wirklich unter den wilden Sträuchern wächst, findet man oft erst heraus, wenn man es erntet. Eine der Grundsätze von der Demeter-Produktion ist, dass der Betrieb als ganzheitlicher Organismus funktioniert. So sind hier zum Beispiel die Enten dafür verantwortlich, das Gemüse von Schnecken zu befreien. Auf dem Hof leben noch weitere Tiere wie Kühe, Hühner, Bienen und Katzen, welche nur für den Eigenbedarf da sind und mitverantwortlich, dass der Hof als ein Ganzes funktionieren kann. Ihre Produkte kann man Samstags am Wochenmarkt in Männedorf beziehen sowie im Hofladen, der täglich die frischesten Produkte aus dem Feld bietet.

Cave Christophe Abbet
Christophe Abbet

L'un dans l'autre

Christophe Abbet ist eine Wucht: zu gleichen Teilen Künstler, Winzer und Alchemist kreiert er auf seinem Rebberg nahe Martigny zauberhafte Weine. Die knapp drei Hektare der Cave Abbet werden so naturnah und schonend wie möglich bewirtschaftet. Experimentierfreude und Spontaneität, verbunden mit Wissen und Respekt vor dem Terroir stehen bei Christophe im Vordergrund. So entstehen ungewöhnliche, vielschichtige Weine, die begeistern.

Das Pure
Patrick Marxer

Miso, Trockenwurst

Der Nischen-Produzent Patrick Marxer strahlt in seiner Latzhose und seinem langen Bart Geborgenheit und Ruhe aus. In einer alten Fabrikhalle in Wetzikon spezialisiert sich sein Label auf die Veredelung von Lebensmitteln. Die Arbeit ist höchst experimentell, es wundert nicht, dass Patrick gelernter Laborant ist, seine Produktionsstätte ist ein Labor für Geschmack und Genuss. Das Angebot ist

breit von geräucherter Fisch und Fleisch über Salz- mischungen, eingelegtem Gemüse und eine grossen Vielfalt an Miso aus den unterschiedlichsten Produkten. Eine naturgerechte Verarbeitung und ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur sowie die Leidenschaft und Freude an gutem Essen und Genuss machen seine Kreationen zu dem, was sie sind. Die Produkte von Das Pure sind in seiner Produktionsstätte in Wetzikon, über die Webseite www.daspure.ch sowie in ausgewählten Lebensmittel Geschäften in Zürich, wie Bachser Märt und Berg und Tal, erhältlich.

Domaine de Beudon
Marion Granges-Faiss

*Riesling x Sylvaner, Pinot
Noir*

« Les Vignes dans le ciel », Reben im Himmel wird die Do- maine de Beudon östlich von Fully im Wallis auch genannt. Schliesslich liegt der Rebberg auf einem spektakulären Felsplateau, das stolze 890 Metern über dem Tal ragt. An diesem abgelegenen Ort, der einzig über steile Fusswe- ge oder die kleine Privatseilbahn erreicht werden kann, kultiviert Marion Granges-Faiss seit 1971 biodynamische Reben. Marions Arbeit ist geprägt von ihrer Leidenschaft und Begeisterung, die Reben werden von Hand bearbeitet und das Anwesen mit Wasser aus dem nahen Flüsschen Randonne versorgt. Ein magischer Ort, geführt von einer einzigartigen Frau, der charakterstarke Weine hervorbringt. Neben den Reben baut Marion unter anderem auch Kräu- ter an, welche in Ricola-Bonbons verarbeitet werden.

La Rodeline
Yvon und Claudine Roduit

Les Claives Petite Arvine

Das familiäre Weingut La Rodeline liegt im grössten Wein- baukanton Wallis zwischen Fully und Leytron. Auf nur 6 Hektaren haben Yvon und Claudine Roduit eine wahre Schatzkammer an teils vernachlässigten, einheimischen Rebsorten angebaut. Auf La Rodeline wachsen weisse Walliser Spezialitäten wie Humagne Blanche, Marsanne (im Wallis auch Ermitage oder Hermitage genannt) und Pe- tit Arvine sowie die roten Sorten Cornalin, Humagne Rouge und Syrah. Durch jahrelange Erfahrung und viel Gespür für ihr Terroir ist es Yvon und Claudine gelungen, jede Lage ihres Rebberges mit der idealen Sorte zu bepflanzen. So entstehen biodynamische Weine mit rundem, ausdrucks- starkem Charakter, die lange nachhallen.

Mörgeli Obstbau
Familie Mörgeli

*Birnen, Eier, Johannisbeer-
konfitüre, Lattich*

Der Betrieb der Familie Mörgeli liegt im Limmattal etwas ausserhalb vom Dorf Aesch Zürich. Dort erwartet uns ein herzlicher Empfang durch Markus Mörgeli, der uns mit Freude und Geduld in seinen Betrieb eintauchen lässt.

Mörgeli ist ein Familienbetrieb, der mittlerweile schon in der 8. Generation von Markus Mörgeli und seinem Vater Franz Mörgeli geleitet wird, wobei die ganze Familie in unterschiedlichen Tätigkeiten involviert ist. Auf knapp 19 Hektaren produzieren sie Früchte und Gemüse, auf dem restlichen Land Weizen für Brot, Raps für Frittieröl und Gerste für die Futtermühle. Diese Erzeugnisse werden für den eigenen Hof und dessen direkte Nachbarn produziert. Der Fokus liegt jedoch ganz klar beim Obstbau mit 30 Sorten Äpfel, 30 Sorten Kirschen, 9 Zwetschgen- und 15 Birnensorten. Seit 1953 verkaufen sie ihre Produkte auf Zürcher Wochenmärkten, momentan kann man ihren Stand Dienstags und Freitags am Bürkliplatz und Samstags auf der Gemüsebrücke besuchen.

Weinbau Markus Ruch
Markus Ruch

Cidre

Markus Ruch bewirtschaftet seit 2007 seine Rebberge im Schaffhausischen Klettgau. Sein Rebland verteilt sich über 2.5 Hektaren, hauptsächlich in Hallau. Im Herbst werden die Reben von Hand gelesen und nach Neukirch in die Verarbeitung gebracht. Die Produktionsstätten verteilen sich auf zwei Standorte mitten im idyllischen Dorf von Neukirch, ein altes Feuerwehrrhaus und die ehemaligen Zehntscheune, wo die Trauben in einem 400 Jahre alten Gewölbekeller zu Wein gären. Seit ein einigen Jahren hat sich Markus Ruch mit Beni Oswald zusammengetan und die Mosterei Oswald+Ruch gegründet. Sie arbeiten zusammen mit lokalen Bauern aus der Region in Schaffhausen und beziehen von ihnen das ungenutzte Obst, um daraus Cidre herzustellen.

Weingarage
Markus Lüthi

Alle Weine bis auf den Cider von Oswald + Ruch sind von der Weingarage

Die Weingarage, eingenistet im Kreis 6, bietet eine reichhaltige Auswahl an Weine aus biodynamischem Anbau, darunter auch eine Selektion an Naturweine. Geführt wird die Weinhandlung von Markus Lüthi, der den meisten mit seinem Spitznamen Cactus bekannt ist. Zusammen mit Corinne Meier-Lüthi, führen sie in einer alten Bauspenglerei den charmanten Familienbetrieb Meierei. Hier lässt sich entspannt eine Vielfalt der zum Verkauf stehenden Weine beim Schlemmen probieren, welche man anschliessend direkt über die Weinhandlung beziehen kann.