

Amselspitz / Produzent\*in / Schwyz  
Bio Demeter Hof Niederesslingen / Gemüse- und Obstbau / Zürich  
Bio Hof Schönboden / Produzent\*in / Luzern  
Blumenpost / Blumen / Zürich  
Daniel Kweku Schmid / Musik & Fahrer / Zürich  
Das Pure / Produzent\*in / Zürich  
Elliot Fry / Typografie / Zürich  
Francesca Maurer / Text / Zürich  
Kitchen Rebels / Logistik / Zürich  
Lynn Kukan / Fahrerin / Zürich  
Marko Tunic / Fahrer / Zürich  
Micha Merz / Koch / Zürich  
Mörgeli Obstbau / Obstbau / Zürich  
Mühle Seengen / Produzent\*in / Aargau  
Paco Alborghetti / Webdesign / Zürich  
Studio Wino / Weinberatung / Zürich  
Tobias Jud / Fahrer / Zürich

GEMEIN DIHEI

# MENU

## MISOBUTTER

mit Brot

## HAFERWURZELSUPPE

mit Hafergranola, gebrannter Haferwurzel und Kräuteröl

## SERVIETTENKNÖDEL

mit Rotkraut, Rosenkohl und Gelberbsenmiso Glasur

## KAROTTENKUCHEN

mit Karottensand und Karottencreme



Für eine musikalische Begleitung QR-Code scannen

# WEIN

Unsere Auswahl ist in Zusammenarbeit mit Studio Wino entstanden und alle Getränkperlen sind schweizer Naturweine.

## APFELMOST 0.5 L

Alkoholfrei

## BIO DEMETERHOF NIEDERESSLINGEN

### BLANC DE NOIR 2016

Tom Litwan, Oberhof, Aargau  
Schaumwein Extra brut, Pinot Noir, Demeter

*Feine Perlage, trocken, florale Noten, ein Hauch Grapefruit und Hagebutte*



### LE COUP DE FOUET 2018

Domain Piccard, Lavaux, Waadt  
Chasselas, Demeter

*Ungefiltert, Hefe, sanfte Säure, vollmundig und buttrig*





### **WITTAU, BÜEL 2018**

Tom Litwan, Oberhof, Aargau  
Chardonnay, Demeter

*Florales Bouquet, grüner Apfel, mineralisch mit einer knackigen Frische und einem cremigen Abgang*



### **RACINES 2015**

Olivier Pittet, Fully, Wallis  
Gamay, Demeter

*Würzige Brombeer-, Pfeffer- und Röstaromen mit etwas Tanin und einer samtigen Dichte im Abgang*



### **KLETTGAU 2019**

Markus Ruch, Neunkirch, Schaffhausen  
Pinot Noir

*Sauerkirsche und Himbeere, Leichtigkeit mit gehaltvollen, würzigem Abgang*

# 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

*Haferwurzel, Karotten,  
Rosenkohl, Rotkohl, Zwie-  
beln*

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.

Das Pure  
Patrick Marxer

*Miso*

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 geräuchertem Fisch und Fleisch über Salzmissungen, eingelegtem Gemüse und eine grossen Vielfalt an Misos 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.

Mörgeli Obstbau  
Familie Mörgeli

*Eier*

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.

Studio Wino  
Claudio Cammelli, Nina  
Ehrler, Rico Jauch

*Alle Weine sind bei Studio  
Wino erhältlich*

Im Studio Wino an der Meinrad-Lienert-Strasse 7, kann man seit einer Woche in die Welt der Naturweine eintauchen. Das Geschwisterpaar Nina Ehrler und Rico Jauch, sowie Sommelier Claudio Cammelli, haben mit ihrem neuesten Projekt eine enorme Plattform für europäischen Naturwein aufgebaut. Am Abend finden regelmässig Weindegustationen statt und ausgeliefert wird in der ganzen Schweiz. Neben ihrem Ladenlokal und Online-shop bieten sie ein monatliches Weinabo an. Pro Monat erhält man zwei spannende Weine und erfährt mehr über die Hintergründe und Produktion der Winzer\*innen. (Wino Forever 49 CHF/Monat)

# GEMEINSCHAFT

Essen ist mehr als das fertige Gericht auf dem Teller, es ist eine Wechselwirkung von Jahreszeiten, Herstellung, Menschen, Liebe, Wissen und Präsentation. Es ist eine Auseinandersetzung vom kleinsten Samen bis hin zum fertigen Produkt, von der Ruhe auf einem Feld bis hin zur quirligen Atmosphäre im Restaurant. Einmal im Monat lädt GEMEIN dazu ein, mehr zu erfahren, auszuprobieren und zu geniessen. Gemeinsam. Die monatliche Serie findet jeweils in einem ausgewählten Lokal an dessen Ruhetag statt. (Aufgrund der aktuellen Lage wurde es zur Heimlieferung umgestaltet.) Es wird ein Mehrgänger aus ausschliesslich saisonalen Erzeugnissen von ausgewählten Produzent\*innen aus der Schweiz serviert. Pro Gang steht jeweils ein Produkt im Mittelpunkt, welches auf verschiedene Arten zubereitet wird. GEMEIN will einen Raum bieten, um sich auszutauschen, den Hintergrund in den Vordergrund zu bringen und die Menschen hinter den Kulissen sichtbar zu machen. Der Abend bindet sowohl die Beteiligten am Projekt als auch die Lokalität und Gäste gleichsam mit ein. Die Gastronomie lebt vom Austausch und der Freude. Durch nachhaltige Zusammenarbeit erschafft GEMEIN ein bleibendes, gemeinsames Erlebnis, welches die Herkunft und Verarbeitung von Produkten erfahrbar und transparent macht.

WWW.GEMEINESSEN.CH  
GEMEINESSEN