

## Zürich besuchen. Kulinarisches entdecken.



Food Tour, Schiffbau, Les Salles

Credit: Zürich Tourismus  
Fotograf: Carina Scheuringer



Frau Gerolds Garten, Zürich

Credit: Zürich Tourismus  
Fotograf: SALVATORE VINCI



Zunftthaus zur Waag, Restaurant

Credit: Zürich Tourismus  
Fotograf: Martin Rütschi

Utl.: Zürich ist eine Genussstadt und bietet für jeden Geschmack das passende Lokal. =

Wien/Zürich (OTS) - Ob Schweizer Klassiker, dampfende Strassenküchen, sogenannter "Slow Food" oder mit Sternen ausgezeichnete Spitzengastronomie: In Zürich spielt das Essen eine wichtige Rolle. Die Zürcher sind Gourmands, welche die altbewährten Rezepte ebenso zu schätzen wissen wie neue Kreationen mit exotischen Zutaten. Und das Festival FOOD ZÜRICH legt den Fokus zwischen dem 7. und 17. September 2017 komplett auf das Essen.

#### Zwtl.: Ein Muss: Zürcher Geschnetzeltes

Die Restaurant-Szene in der Stadt am Wasser ist außerordentlich vielfältig. In über 2.000 gastronomischen Betrieben ist für jeden Geschmack etwas vertreten: Typische Schweizer Käse-Spezialitäten wie Fondue oder Raclette in einem traditionellen Zunfthaus, Muscheln in einer ehemaligen Fabrikhalle oder frischer Fisch aus dem Zürichsee direkt am Wasser. Was kein Besucher in Zürich verpassen darf, ist das traditionelle Zürcher Geschnetzelte. Diese Spezialität gehört ebenso zum Stadtbild wie die beiden Türme des Grossmünsters. Das Ragout aus Kalbfleisch an einer Rahmsauce wird traditionellerweise mit Rösti (gesprochen Rööschti) serviert. Das sind geriebene Kartoffeln, die in einer Pfanne zu einem Fladen ausgebacken werden. In Zürich bekommt man das Geschnetzelte vielerorts, dasjenige im Zunfthaus zur Waag oder in der Rôtisserie des Hotel Storchen sei das beste, wird gemunkelt.

#### Zwtl.: Originell und innovativ

Die Zürcher Gastronomie ist aber auch voller innovativer Ideen. Das älteste vegetarische Restaurant der Welt ist das Haus Hiltl in der Innenstadt. 1898 noch für seine Idee belächelt, war Ambrosius Hiltl seiner Zeit deutlich voraus, denn vegetarisches Essen ist heute voll im Trend. Ebenso einzigartig ist das weltweit erste und mittlerweile vielfach kopierte Dunkelrestaurant blindenkuh, wo Blinde und Sehbehinderte bereits seit 1999 in totaler Finsternis Gaumenfreuden der besonderen Art servieren. Und in Zürichs Westen ist 2012 zwischen modernen Geschäftsbauten und alten Fabrikgebäuden Frau Gerolds Garten entstanden. Das ist eine farbige, urbane Oase, die Open-Air-Gastronomie mit einem Stadtgarten und kleinen Design-Shops verbindet.

#### Zwtl.: Von Street Food bis Spitzenküche

Seit einigen Jahren werden die Strassenküchen in Zürich immer beliebter und auch hier kennt die Kreativität der Gastronomen keine Grenzen. Man findet palästinensische Mezze beim Palestine Grill, Bratwürste beim Sternen Grill oder asiatische Dumplings am wöchentlichen Markt im Hauptbahnhof Zürich (immer Mittwochs). Dazu im Gegensatz stehen die über 50 mit Gault Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurants der Stadt.

#### Zwtl.: Ein Fest fürs Essen

Im September findet das von Zürich Tourismus organisierte FOOD ZÜRICH Festival zum zweiten Mal statt. Während 11 Tagen dreht sich dann alles rund ums Essen. Rund 100 Anlässe - darunter Degustationen, Stadtführungen und ausgefallene Dinners - verwandeln die Limmatstadt vom 7. bis 17. September in ein kulinarisches Mekka für Feinschmecker und "Foodies".

Weitere Informationen: [www.zuerich.com](http://www.zuerich.com)

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Schweiz Tourismus

Urs Weber

Market Manager Österreich Ungarn

Tel.: +43 (0)1 513 26 40 11

[urs.weber@switzerland.com](mailto:urs.weber@switzerland.com)

<http://www.MySwitzerland.com>

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3843/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0005 2017-06-20/10:05

201005 Jun 17

Link zur Aussendung:

[https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20170620\\_TPT0005](https://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20170620_TPT0005)