

PRODUCERS LOUNGE

MIT DOMINIK FLAMMERS BEUTEPERLEN
DES JAHRES 2022

23. Januar 2023
im Restaurant Rosi
an der Sihlfeldstrasse 89 in Zürich

Erste Zürcher Producers Lounge

Eingelegte Knoblauchblüten, Garum aus den Gräten und Köpfen von Zürichseefischen, exklusives Öl aus Kressesamen oder die neusten Käsekreationen der besten Schweizer Käsekünstler: unzählige Kleinproduzentinnen und Bauern entwickeln ebenso unzählige Innovationen, auf die man im Handel oder in der Gastronomie dennoch jahrelang wartet. Um diesen Innovationsprozess zu beschleunigen, laden wir Händlerinnen und Einkäufer, Gastronomen und Köchinnen, Vermittler und Foodscouts zur Ersten Zürcher Producers Lounge ein. Ernährungsforscher und Foodscout Dominik Flammer wird hier nebst seinen neusten Entdeckungen auch Produzentinnen und Lebensmittelveredler präsentieren und ihnen mit ihren Produkten eine Plattform bieten, damit ihr persönliches Netzwerk gestärkt und ihre Absatzmöglichkeiten verbessert werden. Also quasi ein Speeddating für alle Interessierten, die in kurzer Zeit möglichst viele Innovationen und neue Produkte kennenlernen wollen.

Wir laden Euch ein zu den Geschichten und den Gesichtern hinter all dieser Neuentdeckungen und dies erst noch kombiniert mit einem Mittagessen aus der Küche von Markus Stöckle im Rosi in Zürich, zusammengestellt aus den neusten Beute-Entdeckungen.

Wann: Montag, 23. Januar, ab 10.30 Uhr

Wo: Restaurant Rosi, Sihlfeldstrasse 89, Zürich (beim Lochergut, Tramhaltestelle der Linien 2 und 3)

Was sonst noch: Mittagessen ab 12 Uhr (Unkostenbeitrag 50 Franken pro Person)

Anmeldung erbeten bis 31. Dezember 2022, Platzzahl begrenzt

