

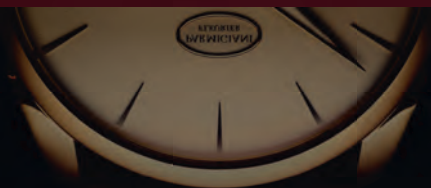
Montagabend, 7. März 2016, 17.45 Uhr, Kongresshaus Zürich

Dîner de Charité



Schweizer Spitzenköche
und internationale Topwinzer
laden ein.

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



TONDA 1950

Roségold
Extraflaches Automatikwerk
Hermès Alligatorlederband

Made in Switzerland

www.parmigiani.ch

PARMIGIANI
FLEURIER

GÜBELIN | LES AMBASSADEURS

Programm

Montagabend, 7. März 2016, Kongresshaus Zürich

16.00 Uhr

Türöffnung

Empfangslounge mit Ausschank
(Champagner, Bier und alkoholfreie
Getränke)

Gemütlicher Austausch mit den
Topwinzern

17.45 Uhr

Offizieller Beginn

Apéro riche mit Champagner
Color of Jazz (Musikalische Begleitung)

18.45 Uhr

Dîner de Charité

Claudio Zuccolini (Comedian)
Anna Känzig (Sängerin)
Moderation: Kurt Aeschbacher

24.00 Uhr

Ende der Veranstaltung

Dresscode

Dark Suit/Cocktail



KONGRESSHAUS ZÜRICH

Restaurant Intermezzo



Hier tagt Ihr Genuss.

Wo Kongresse und Events stattfinden, laden wir Sie zu Ihrem ganz persönlichen Genusserlebnis ein.

Das Restaurant Intermezzo verwöhnt Sie in gediegenem Ambiente und mit Ausblick auf den Zürichsee – à la carte, mit mehrgängigem Tagesmenü und Tagesfisch. Für einen festlichen Anlass mit geschlossener Gesellschaft kann auch das ganze Lokal gebucht werden.

Für Tischreservationen und weitere Informationen: 044 206 36 42, intermezzo@kongresshaus.ch

www.kongresshaus.ch





Beat Gisin

Liebe Gäste des Dîner de Charité

Ich begrüsse Sie ganz herzlich zu unserem dritten Dîner de Charité. Mit den Erfahrungen aus den Jahren 2010 und 2013 im Rücken, vielen Ideen, grossem Elan und viel Herzblut haben wir uns vom Lions Club Zürich-Airport zum dritten Mal an die Organisation dieses Anlasses gewagt.

Grosse Katastrophen gibt es viele, doch gibt es auch kleine Katastrophen? Ich denke, für den einzelnen Betroffenen gibt es keinen grossen oder kleinen Schicksalsschlag – ein solcher lässt sich nicht in einer Grössenskala einordnen. Was die Anzahl der Betroffenen, die Wahrnehmung und Unterstützung durch die Allgemeinheit betrifft, gibt es jedoch sehr wesentliche Unterschiede.

Mit dem Dîner de Charité unterstützen wir das Projekt «Fulminante Sepsis im Kindesalter», welches auf einen dieser seltenen Schicksalsschläge fokussiert. «Selten» bezieht sich in diesem Fall nicht nur auf die Menge an Fällen, sondern leider auch auf das vorhandene Wissen bezüglich Erkennung, Behandlung und Nachbetreuung.

Aus diesem Grund engagieren sich auch beim dritten Dîner de Charité wieder viele generöse Sponsoren; grossartige Köche und aussergewöhnliche Winzer, welche uns allen überdurchschnittliche Gaumenfreuden bieten werden; Showacts und unser Moderator, welche uns durch den Abend führen werden. Vielen herzlichen Dank für dieses Engagement.

Ich wünsche Ihnen, liebe Gäste, einen aussergewöhnlichen Abend mit exzellentem Essen, exquisiten Weinen und toller Unterhaltung und danke Ihnen ganz herzlich für Ihre Unterstützung.

Beat Gisin
Lions Club Zürich-Airport
Präsident 2015/2016

Seit 1856 für Sie da.

Die Credit Suisse ist seit ihrer Gründung durch Alfred Escher für ihre Kunden da. Durch Innovation und Kundennähe wollen wir auch in Zukunft erstklassige Finanzdienstleistungen aus einer Hand bieten, um unsere Kunden beim Erreichen ihrer Ziele zu unterstützen.

credit-suisse.com



B S Z ■ ■ ■

BUSINESS SERVICE ZÜRICH

Das Boutique Business Center mit persönlicher Note an bester City-Lage

- Komplett möblierte Büros für Ihren temporären oder dauerhaften Bedarf
- Helle Seminarräume für Ihre nächste Veranstaltung von 4 bis 60 Personen
- Die gute Adresse für Ihr Firmendomizil in einem professionellen Umfeld
- Sekretariatsdienste - leistungsfähig und kompetent - auch bei Ihnen im Büro
- Telefonservice durch "Ihre" Telefonistin, selbstverständlich mehrsprachig

Kathrin Bürgi und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch!

www.bsz-zurich.ch

BSZ Business Service AG - Stampfenbachstrasse 48 - 8021 Zürich
044 365 77 11 - bsz@bsz-zurich.ch



Dr. Clemens Schiestl

Sehr geehrte Damen und Herren

Die Behandlung und Betreuung von Kindern nach einer komplexen schweren Zerstörung der Haut und der Gliedmassen, wie es bei der Fulminanten Sepsis oder nach einer schweren Verbrennung der Fall ist, stellt eine hohe Anforderung an das Behandlungsteam.

Das Team des Zentrums für brandverletzte Kinder, Plastische und Rekonstruktive Chirurgie verfolgt seit vielen Jahren dabei zwei Ziele, zum einen eine medizinische Behandlung zu gewährleisten welche auf dem neusten Stand der Wissenschaft ist und zum anderen über den Unfall und den Krankenhausaufenthalt hinaus jedes Kind und dessen Familie seinen jeweiligen Bedürfnissen entsprechend zu betreuen.

Der Medizinethiker Giovanni Maio bezeichnet diese Haltung eines Behandlungsteams als eine «Medizin als Disziplin der Sorge.» Er spricht auch offen über die Tatsache, dass eine zunehmend Ökonomisierung der Medizin es immer schwerer macht, diese Haltung beizubehalten.

Als wir unser Projekt zur Unterstützung der Kinder nach einer Fulminanten Sepsis und später auch der schwerbrandverletzten Kinder mit dem Lions Club Zürich-Airport vor sieben Jahren begonnen haben, hätten wir nicht zu glauben gewagt, dass wir soviel zusammen erreichen werden. Gemeinsam sind wir stark – Mein Team und ich sind voller Dank gegenüber den Lions mit den grossen Herzen für Kinder und Familien, welche ein schweres Schicksal zu tragen haben.

Das Engagement der Lions zu unterstützen bedeutet, diesen Kindern und deren Familien ein Stück normales Leben zurück zu geben.

Privatdozent Dr. med. Clemens Schiestl
Leiter der Plastischen und Rekonstruktiven Chirurgie
und dem Zentrum für brandverletzte Kinder
Chirurgische Klinik – Universitätskinderspital Zürich

A

Ausstellungsgestaltung

B

Buchgestaltung

C

D

E

Erscheinungsbilder

F

G

Geschäftsberichte

H

I

J

K

L

M

Markenpflege

N

O

P

Q

R

S

Signaletik

T

Type Design

?!

U

V

W

Webdesign

X

Y

tgg.ch

Z



André Jaeger / AJ Concept

Liebe Gäste und Freunde

Gutes für Gutes: Wir freuen uns sehr, dass wir mit unserem Können und unserem persönlichen Engagement mithelfen dürfen, das Projekt Fulminante Sepsis im Kindesalter und das Zentrum für brandverletzte Kinder, Plastische und Rekonstruktive Chirurgie des Kinderspitals Zürich zu unterstützen.

Gemeinsam sind wir stark und haben sehr viel Spass und Freude, diesen Abend zu realisieren. Es ist schön, wenn Kollegen zusammen für einen guten Zweck kochen; in Freundschaft und Harmonie. Jeder gibt sein Bestes und das verbunden mit dem Gedanken, ein lohnendes Projekt zu unterstützen. Unser Herz schlägt ganz besonders, wenn es um Kinder geht, um Kinder welche schon sehr früh in ihrem Leben mit schwierigen Umständen konfrontiert werden. Diese Kinder und ihre Eltern mit unserem Beitrag auf ihrem beschwerlichen Weg unterstützen zu können, erfüllt uns mit Stolz.

Im Namen aller Kollegen wünsche ich Ihnen einen wunderbaren gastronomischen und fröhlichen Abend. Geniessen Sie die Köstlichkeiten im Wissen, dass sich Ihr Genuss multiplizieren wird, wenn Sie durch den Erlös aus Ihrer Teilnahme einem Kind eine Freude machen und ihm den Alltag erleichtern können.

Bon Appétit und viel Vergnügen

Im Namen der Spitzenköche

André Jaeger

3 x VINUM testen und Prämie sichern.



Jetzt
für nur
CHF 20.-
statt
CHF 41.40

IHRE
PRÄMIE



Ihre Vorteile:

- 3 VINUM-Ausgaben frei Haus
- Sie sparen über 50 % gegenüber dem Einzelkauf
- Kostenloser Member-Zugang auf vinum.ch
- GRATIS-PRÄMIE: «Das kleine Weinlexikon» mit über 900 Fachbegriffen

Jetzt bestellen und profitieren:

www.vinum.ch/schnupperabo | leserservice@vinum.ch | Tel. 071 844 91 53

Das Angebot ist gültig, solange der Vorrat reicht, für Neuabonnenten in der Schweiz. Alle Preise inkl. MwSt. und Zustellgebühren, Auslandspreise auf Anfrage. Der Prämienversand erfolgt nach Zahlungseingang. Kein Prämienversand ins Ausland. VINUM erscheint in der Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich.



Markus Del Monego Master of Wine

Genuss für eine gute Sache! Oder Genussvoll helfen!

Für mich ist es eine Freude und Ehre zugleich, Ihnen heute Abend besondere Spezialitäten aus den Kellern Europas vorstellen zu dürfen. Lassen Sie sich entführen, in die Welt der feinen Aromen und des komplexen Geschmacks.

Dass diese Reise in das spannende Reich der Sinne überhaupt möglich geworden ist, verdanken wir neben dem Lions Club Zürich-Airport auch vielen Helfern, wie den besten Köchen der Schweiz sowie einer Reihe von internationalen Spitzenwinzern. Mit viel Engagement und grosser Hilfsbereitschaft haben sie uns spontan die feinsten Tropfen aus ihren Kellern zur Verfügung gestellt: Für diese gute Sache.

Ziel des heutigen Abends ist es, Kinder zu unterstützen, die an den Folgen einer Fulminanten Sepsis leiden. Eine schwerwiegende Erkrankung, von der die meisten Menschen bislang nur wenig gehört haben. Umso einschneidender ist diese Krankheit jedoch für die Betroffenen und ihre Familien. Mit Ihrer Teilnahme an diesem Dîner de Charité setzen Sie ein Zeichen des Helfens! Dafür möchte ich Ihnen allen sowie den beteiligten Spitzenköchen und Topwinzern herzlich danken.

Ich persönlich wünsche dieser Veranstaltung grossen Erfolg und vor allen Dingen eines – Nachhaltigkeit. Mit Ihrer Spende können Sie dazu beitragen diesen Kindern wieder neue Hoffnung zu geben, so dass sie mit Zuversicht und Mut in die Zukunft schauen können.

Herzlichen Dank und mit allen guten Wünschen,
Ihr Markus Del Monego

AJ Concept

André Jaeger

André Jaeger's «Cuisine du Bonheur» ist eine perfekte Symbiose von Ost und West. Seine Erfahrungen in Fernost inspirierten ihn Ende der Siebzigerjahre, die europäische Kochkunst um asiatische Komponenten zu bereichern. Jaeger's visionärer Kochstil zeichnet ihn als Pionier der Fusionsküche aus. Gekonnt verbindet er die verschiedenen Einflüsse der abendländischen mit der asiatischen Küche, um ein ästhetisches wie geschmackliches Feuerwerk des Genusses zu vollbringen. 40 Jahre lang hat Jaeger seine «Fischerzunft» zu einer der besten Adressen des Landes gemacht. 2015 hat sich der vielfach ausgezeichnete Spitzenkoch zurückgezogen. Jaeger lässt uns zu Gunsten des Kinderspitals Zürichs ein weiteres Mal in die Gunst seiner herausragenden Kunst gelangen.



André Jaeger

Ehemals GaultMillau 19/20 Punkte

GaultMillau Koch des Jahres 1988 und 1995

Ehemals Guide Michelin 1 Stern



André Jaeger
www.ajconcept.ch



Restaurant Adelboden



Franz Wiget

Franz Wiget verbindet meisterhaft seine Cuisine d'Alpage mit der Haute Cuisine Française. Mit ausgesuchten Zutaten aus der Region (z.B. Gitzi aus dem Muotatal) kreiert er ausdrucksstarke und harmonische Gerichte. Wiget setzt auf regionale Produkte, auf Bio – «keine Zukunft ohne Herkunft», so der Leitsatz. Die gehobene Küche, das kann auch ein Kartoffelstock sein, «Gummelistunggis», wie Wiget ihn nennt.

Franz Wiget

GaultMillau 18/20 Punkte

GaultMillau Koch des Jahres 2012

Guide Michelin 2 Sterne

Restaurant Adelboden
Schlagstrasse
CH-6422 Steinen SZ
Phone +41 41 832 12 42
www.wiget-adelboden.ch

Zum Adler



Markus Gass

Markus Gass fühlt sich in der Küche in seinem Element. Hier kreiert er gekonnt harmonische Kompositionen. Dabei ergründet er den Eigengeschmack des Produktes und verbindet vorzüglich Traditionelles mit Neuem. Was auf den Tellern präsentiert wird, gehört zur Kür der Gastronomie. Gass hält sich an die Schlichtheit der Ästhetik und vollführt mit dem Kochlöffel Meisterwerke der Kulinarik.



Markus Gass

GaultMillau 17/20 Punkte

Guide Michelin 1 Stern



Zum Adler
Hurdnerstrasse 143
CH-8640 Hurden
Phone +41 55 410 45 45
www.mg-adlerhurden.ch



Restaurant Schlüssel



Seppi und Roger Kalberer

Seit über 40 Jahren hält Seppi Kalberer das Zepter in der alten Patrizierstube in Mels fest in der Hand. Stets darauf bedacht, seinen Gästen Genuss in Perfektion zu bieten, kann er sich in der Küche ganz auf seinen jüngsten Sohn Roger verlassen. In die Geschichte der Kulinarik ist Seppi Kalberer mit seiner geschmorten Kalbsbacke eingegangen. Sohn Roger bereichert nun nach Wanderjahren bei renommierten Gastronomen die Küche mit erfrischenden und kreativen Ideen. Um geschmackliche Höhenflüge zu erreichen, zählt für beide nach wie vor das wahre Handwerk sowie die perfekte und sorgfältige Zubereitung eines jeden Gerichtes.

Seppi und Roger Kalberer
GaultMillau 17/20 Punkte
Guide Michelin 1 Stern



Restaurant Schlüssel
Oberdorfstrasse 5
CH-8887 Mels
Phone +41 81 723 12 38
www.schluesselmels.ch

Wirtshaus Sonne



Lorenzo Ghilardelli

Lorenzo Ghilardelli versteht seine Berufung in die Gastronomie nicht nur als grosse Kunst sondern vor allem als Handwerk, das er mit grosser Leidenschaft und Liebe zum guten Geschmack täglich ausübt. Innovation, Passion und eine immer währende Suche nach Neuem gehören für ihn selbstverständlich dazu. Um Lorenzo Ghilardellis Kochstil zu beschreiben: «Im Sommer spürt man die Nonna, im Winter das Grosi.» Es sind Spuren aus Ghilardellis kulinarischer Kindheit; die Sommerferien bei der Grossmutter in Bergamo, die Winter beim Schweizer Pendant. Seine fantasievolle, überraschende, immer aber verständliche Küche heimst rundherum Lob ein. Mal Wärschaft einfach – mal einfach Extravagant.



Lorenzo Ghilardelli
GaultMillau 14/20 Punkte

Wirtshaus Sonne
Mittelgäustrasse 50
CH-4617 Günzgen
Phone +41 62 216 16 10
www.sonne-gunzgen.ch



Beat Walker & Marco Helbling

Die wichtigsten Zutaten der bodenständigen Küche von Beat Walker und Marco Helbling sind die Liebe zum Kochen, ein unbeeinträchtiger Geschmackssinn und die Verehrung der Natur. Walker und Helbling sind ein kreatives Team, welches Aussergewöhnliches und Altbewährtes mag. Wenn sie etwas tun, dann tun sie es innovativ, emotional, natürlich, lebendig und mit Begeisterung.

Beat Walker & Marco Helbling
GaultMillau 14/20 Punkte

Philippe Ligrón

Philippe Ligrón

Ursprünglich aus der Camargue stammend, ist Philippe Ligrón Spitzenkoch und Historiker der Gastronomie. Zudem ist er Liebhaber regionaler Produkte und insbesondere derjenigen, die sie erzeugen, setzt er sich doch für die von ihm bewunderten Kleinbauern ein. Ligrón engagiert sich mit Leidenschaft für eine einfache, schmackhafte und insbesondere nachhaltige Küche.

Philippe Ligrón liebt es, sein Wissen und seine Leidenschaft seinen Schülern der Lausanner Hotelfachschule zu vermitteln. Zudem organisiert er regelmässig Abende und Veranstaltungen mit führenden Persönlichkeiten der Schweizer Gastronomie und Vertretern aus Kunst und Kultur. Philippe Ligrón ist nicht zuletzt auch Dank seiner täglichen Beiträge beim Schweizer Radiosender in der Romandie ein hochgeachteter und vielgeschätzter Gastronom.

Philippe Ligrón
Gastronomie-Historiker, Botschafter und Dozent



Ecole hôtelière de Lausanne
Route de Cojonnex 18
CH-1000 Lausanne
Phone +41 21 785 11 11
www.ehl.edu



Urs Keller

Urs Keller blickt auf eine internationale Laufbahn zurück und leitet seit über zehn Jahren als Küchenchef die vielfältige Gastronomie des Kongresshauses Zürich. Er beherrscht die Herausforderung, den unterschiedlichsten kulinarischen Erwartungen der Gäste aller Veranstaltungen gerecht zu werden. Vom «einfachen» Cocktail bis zum hochstehenden Galadinner mit über tausend Personen versteht Keller mit Kreativität immer wieder von Neuem zu überraschen. Seine Leidenschaft der feinen, marktfrischen Küche wird auch im à la carte Restaurant Intermezzo zelebriert, wo Spitzenqualität in gediegen-ruhiger Atmosphäre genossen wird.



KONGRESSHAUS ZÜRICH AG

Gotthardstrasse 5

CH-8022 Zürich

Phone + 41 44 206 36 20

www.kongresshaus.ch

Moderator

Kurt Aeschbacher



Kurt Aeschbacher ist 1948 in Bern geboren und aufgewachsen. Nach dem Abschluss seines Studiums der Volkswirtschaft arbeitete er einige Jahre in der Privatindustrie bis er 1981 seine Tätigkeit beim Schweizer Fernsehen als Redaktor und Moderator aufnahm. Er entwickelte und moderierte verschiedene neue Unterhaltungsformate, realisierte Dokumentarfilme und Portraits über zahlreiche faszinierende Persönlichkeiten.

Seit 2001 produziert und präsentiert Kurt Aeschbacher aus dem eigenen Studio in Zürich West seine wöchentliche Talkshow «Aeschbacher». Seine Fernseharbeit wurde im Laufe der Jahre mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet.

Neben seiner Fernseharbeit ist er seit 2004 erster Unicef Botschafter der Schweiz und war im Jubiläumsjahr des dänischen Dichters Hans Christian Andersen Botschafter im Auftrag des dänischen Königsreiches. Neben seinem Einsatz für humanitäre Projekte engagiert er sich seit Jahrzehnten als Stiftungspräsident für den Tierschutz.

In zahlreichen Aufführungen mit verschiedenen Orchestern profilierte er sich auch mit eigenen Texten als Erzähler in musikalischen Werken von Poulenc, Tschaikowsky, Camille Saint-Saens, Martinu, Tischhauser oder Bernstein. Einige dieser Produktionen sind auch auf CD erschienen.

www.aeschbacher.sf.tv

The Color of Jazz

Die Farbe des Jazz hat es der jungen, dynamischen Jazz-Big-Band aus dem Raum Zürich angetan. Die Big Band «The Color of Jazz» deckt mit ihrem breiten Repertoire alle Farben des modernen Big Band-Jazz ab: Soul und Blues, Latin, Jazzrock, Funk, Standards aus dem «Great American Songbook» aber auch heutige Big Band-Literatur.

In der Besetzung ist «The Color of Jazz» seit 1998 die klassische Big Band mit ihren 15 Musikerinnen und Musikern bestehend jeweils aus je einem Trompeten-, Posaunen- und Saxophonsatz, dazu eine swingende Rhythmusgruppe mit Piano, Bass und Schlagzeug.

In jeder Sektion gibt es ausgezeichnete Solisten, wie das für Jazzmusik unumgänglich ist.

Die Musiker sind mehrheitlich ambitionierte Nicht-Profis, was im Jazz eine lange Tradition hat.

www.thecolorofjazz.ch





ANNA KÄNZIG ✕

Sound and Fury

Samstag	02.04.2016	Albani	Winterthur
Freitag	08.04.2016	Schüür	Luzern
Samstag	09.04.2016	Kiff	Aarau
Donnerstag	28.04.2016	Kofmehl	Solothurn
Freitag	29.04.2016	Plaza	Zürich

... more to follow

Tickets sind auf Starticket im Vorverkauf erhältlich

Album "Sound und Fury"
am 26.02.2016



Go Further



Anna Känzig

Bei Familie Känzig dominierte eine Art von Instrument den Haushalt: Der Vater besass gleich eine ganze Reihe an Synthesizern. Trotzdem wählte Anna Känzig zunächst einen anderen Weg und lernte als Kind Gitarre, später Bass und Klavier. Zwei Platten nahm sie auf, eine wandte sich dem Jazz zu, die andere bestand aus Folksongs.

Ihr neues Album «SOUND AND FURY», das am 26. Februar 2016 erschien ist für sie ein Neuanfang – und trotzdem ein Schritt zurück zu ihren Wurzeln. Die Synthies der Kindheit sind auf Anna Känzigs neuer Platte die Konstante. Beim Songwriting wagte sie hingegen eine neue Herangehensweise: Wo sie früher alleine schrieb, suchte sie diesmal die Kooperation: Alle Songs entstanden gemeinsam mit dem Produzenten Georg Schlunegger. Ihre neuen Songs sind eingängig, aber überraschungsreich, manchmal sanft streichelnd und manchmal wild.

Am diesjährigen Diner de Charité wird Anna Känzig erstmals ein paar ihrer neuen Songs live performen, ohne Band und nur begleitet von ihrer Gitarre.

www.annakänzig.com

Claudio Zuccolini



Den Einstieg ins Medienbusiness fand der Bündner Moderator im Radio. Danach folgte der Wechsel zum damals neuen Zürcher Privatsender Tele24, wo er zunächst mit dem Aufbau des People- und Partymagazins «INSIDE» beschäftigt war. Später wurde sein Moderationstalent entdeckt und er moderierte bis Sommer 2001 die Sendung «INSIDE». Bis 2003 arbeitete er dann bei SF DRS und präsentierte die Sendung «Top Spots» sowie die Spezialsendungen zur «Rose d'Or».

Bereits neben seiner Medientätigkeit baute sich Zuccolini ein weiteres Standbein als Komiker auf. Von 2004 bis 2007 tourte er erfolgreich mit seinem ersten Comedy-Programm «Der Ex-Promi» durch die Theater der Schweiz. Im Herbst 2007 startete sein zweites Comedy-Solo-Programm «Zucco's Kaffefahrt», 2010 folgte schliesslich die dritte Comedy-Show «DAS ERFOLGSPROGRAMM». Nach weit über 100 erfolgreichen Vorstellungen stand er mit seinem dritten Programm anfangs Januar 2013 das letzte Mal auf der Bühne.

2009 spielte Zucco im Erfolgsstück «BOEING BOEING» zum ersten Mal in einer Hauptrolle Theater und hatte Kurzauftritte in diversen Schweizer Spielfilmen.

Für das Schweizer Fernsehen präsentierte er 2011 die TV-Sendungen vom «Arosa Humor-Festival», für den Privatsender 3+ moderierte er im gleichen Jahr die Sendung «Wer wird Millionär?». 2015 moderiert Zuccolini seine erste grosse Samstagabend-Show: Die Miss Schweiz-Wahl 2015!

Weiter sorgte er als MAGGI-Werbefigur Margrit für Aufsehen und spricht seit 2007 den Steinbock Gian in den Werbespots für Graubünden Ferien. 2011 gewann Zuccolini den «PRIX WALO» in der Kategorie COMEDY/KABARETT.

Besondere Highlights waren seine Gastauftritte als Erzähler im Erfolgs-Musical «Rocky Horror Show» in Basel und Zürich in den Jahren 2011 und 2014. 2013 reiste er als Gast-Komiker mit dem Circus Knie durch die Schweiz.

Im März 2014 fiel im Casinotheater Winterthur endlich der Startschuss für das vierte Soloprogramm «iFach Zucco». Die Kritiker sind begeistert.

www.zuccolini.ch

Gourmet Menü mit allen Gängen



Apéro riche

Urs Keller, «Kongresshaus» Zürich



Chartreuse vom schottischen Rauchlachs mit Broccolischaum
und Oona Kaviar aus Frutigen

Markus Gass, «Adler» Hurden



Cassolette vom Steinbutt

Franz Wiget, «Adelboden» Steinen-Schwyz



Geschmorte Kalbsbacke an Rotweinsauce mit Kartoffelmousseline

Seppi & Roger Kalberer, «Schlüssel» Mels



«Pot-au-feu» vom Nebraska US Prime Sirloin

André Jaeger

Falafels de légumes d'hiver, écrasée de fèves au cumin,
viennoise d'ail noir, coulis de betterave à la main de Bouddha
(avec produits certifiés Fairtrade)

Philippe Ligron, École hôtelière Lausanne



Tschuggelädätürtli mit Suurrahmglace &
Mango-Ingwer-Mousse und Kokosknusper

Beat Walker, «Im Feld» Gurtnellen & Lorenzo Ghilardelli, «Sonne» Gunzgen

Die Küchen-Crew ergänzt zudem Gion Spescha, «Krone» Adliswil.

Das Menü besteht aus Meeresfrüchten, Fischen, Geflügel, Fleisch, Rohmilchkäse
und Dessert. Bitte teilen Sie uns im Voraus eine Einschränkung (zum Beispiel durch eine Allergie)
oder Ihren Wunsch nach einem vegetarischen Natural Menü mit. Vielen Dank.

Kontakt: Roger Gallati, info@fs-lions.ch

Wein und Getränke



Bier

Edelspez Premium & Gallus 612 (Old Style Ale)

Brauerei Schützengarten



Champagner

Fleur de Champagne, Premier Cru Brut

Duval-Leroy



Weissweine

2014 Riesling Kabinett Feinherb

Schloss Vollrads

2014 Grand Vin Sec

Château Lafaurie-Peyraguey



Rotweine

2011 In Signo Leonis

Heribert Bayer

2007 Amarone Classico

Bertani



Süsswein

2009 Rosenmuskateller Zwischen den Seen

Weinlaubenhof Kracher



Markus Del Monego

Master of Wine

Markus Del Monego wurde 1966 in Basel geboren und ist in Südbaden aufgewachsen. Nach dem Abitur absolvierte er die Ausbildung zum Hotelfachmann. Der tägliche Umgang mit Wein und Speisen weckte seine Leidenschaft für das edle Getränk. Nach einem Sommelier-Praktikum in Hamburg, war er für fünf Jahre für den Weinbereich des renommierten Park Hotel Bremen verantwortlich. Stationen in Cornell (NY) und dem Londoner Savoy folgten, bevor er nach Deutschland zurückkehrte. 1998 wurde er als erster und bislang einziger Deutscher «Weltmeister der Sommeliers» und im Jahr 2003 erhielt er den begehrten Titel des Master of Wine. Damit ist Markus Del Monego der Erste in der Geschichte dieser Wettbewerbe, dem es gelungen ist, beide Titel zu tragen und so seine aussergewöhnliche Wein-Kompetenz eindrucksvoll zu unterstreichen. Heute ist er Inhaber und Geschäftsführer der caveCo GmbH sowie der tasteTainment GmbH. caveCo GmbH ist führend auf dem Gebiet der sensorischen Qualitätskontrolle für die Produkte Wein, Spirituosen und alkoholhaltige Mischgetränke. Die tasteTainment GmbH bietet weltweit Kunden im In- und Ausland einen erstklassigen Service zum Thema «Wein und Genuss». Massgeschneiderte, den individuellen Wünschen der Kunden gerecht werdende Konzepte und Präsentationen für exklusive Veranstaltungen gehören ebenso zum Portefeuille wie exklusive Weinreisen, die Organisation und Durchführung von Grossveranstaltungen, Kellereinrichtungen und -schätzungen sowie weitere Dienstleistungen. Markus Del Monego hat mit Erfolg aus seinem Hobby eine Profession gemacht.

www.caveco.de

www.tastetainment.de

www.schuetzengarten.ch

Genuss in seiner schönsten Form.



Schützengarten

Das vortreffliche  Bier.

Brauerei Schützengarten AG

Die eigenständige Brauerei Schützengarten in St.Gallen wurde 1779 gegründet und ist damit die älteste Brauerei der Schweiz. Mittlerweile avancierte Schützengarten zur grössten unabhängigen Markenbier-Brauerei unseres Landes. 210 Mitarbeiter brauen im modernen Unternehmen in der Stadt St.Gallen 175'000 hl Bier und liefern zusätzlich 130'000 hl weitere Getränke an die zahlreichen Kunden in der ganzen Ostschweiz, im Raum Zürich und im Fürstentum Liechtenstein aus.

Edelspez Premium

Für das Edelspez Premium verwendet der Schützengarten Braumeister ausschliesslich Malz aus hochwertiger zweizeiliger Sommergerste und Hopfen der allerbesten Aromasorten. Das traditionelle, sehr sorgfältige Brauverfahren sorgt für eine unübertroffene Qualität, die ihren Namen verdient.

Gallus 612 – Old Style Ale

Gallus 612 wird aus ausgesuchten Malzen gebraut, mit feinstem Aroma-Hopfen der Sorte Smaragd und Wacholder gewürzt und mit original obergäriger Ale-Hefe vergoren. Die Reifung auf Eichenholz vollendet den unvergleichlichen Biergenuss. Unfiltriert – naturbelassen mit feiner Trübung. Lanciert zum Gallus-Jubiläum 612-2012 und seither eine feste Grösse im Schützengarten Spezialitäten Sortiment.

Duval-Leroy



Eine Frau mit Charakter: Carol Duval-Leroy führt in 6. Generation das Champagnerhaus Duval-Leroy, eines der letzten Häuser zu 100% in Familienbesitz und das erste Haus, das 100% vegan arbeitet! 3 Söhne werden das Werk fortführen und arbeiten schon im Betrieb mit. Mit grossem Bewusstsein für die Umwelt, ist Duval-Leroy der einzige Champagner-Produzent, welcher eine biologische Cuvée anbietet. In drei Worten kann man den Champagner als elegant, mineral und glänzend beschreiben. Mit grosser aromatischer Komplexität, spiegeln die Cuvées das Terroir und auch die Typizität jedes Jahrganges wider. Die Kellermeister Carol Duval-Leroy produziert gemeinsam mit Sandrine Logette-Jardin 15 Cuvées, welche aus 250 verschiedenen Posten ausgewählt und aus den drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier verschnitten werden.



Bezug über: www.obrist.ch

Duval-Leroy
Champagne, France
www.duval-leroy.com

Schloss Vollrads

Seitdem im Jahr 1211 Mitglieder der Familie Greiffenclau das erste Mal Wein an das St. Viktorstift in Mainz verkauft haben, hat sich der Anbau von Riesling in den Weinbergen von Schloss Vollrads stetig weiterentwickelt. Mit über 800 Jahren gehört Schloss Vollrads zu den ältesten Weingütern Deutschlands.

Der unverwechselbare Geschmack der Rieslinge von Schloss Vollrads lässt sich auf unser einzigartiges Terroir zurückführen: sechs verschiedene geologische Formationen schichten sich hier im Rheingau zu einer Struktur, aus der die Rebwurzeln unterschiedlichste Mineralstoffe aufnehmen.

Bezug über: www.schuewo.ch



Château Lafaurie-Peyraguey



Silvio Denz hat 2014 seinen Besitz in Bordeaux erweitert: Nebst Château Faugères (Grand Cru St-Emilion) und Cap de Faugères (Côtes de Castillon) hat er das erstklassige Gut Château Lafaurie-Peyraguey in Sauternes übernommen. Das 36 Hektar grosse, altehrwürdige Weingut liegt mitten im Anbaugebiet Sauternes auf den Anhöhen des Dorfes Bommes. Aus Bommes stammen sechs von insgesamt elf «Premiers Crus Classés». Schon bei der ersten Klassifikation von Bordeaux im Jahre 1855 wurde Château Lafaurie-Peyraguey in die nobelste Klasse der 1er Grands Crus Classés eingestuft. Das Weingut liegt in unmittelbarer Nachbarschaft zu Château d'Yquem.

Der Önologe und Partner von Silvio Denz auf Château Lafaurie-Peyraguey, Denis Dubourdieu, vinifiziert als Berater schon lange weltberühmte trockene Weissweine, so zum Beispiel auf Château Pape-Clément oder Clos Floridene. Die Assemblage besteht dominierend aus Sémillon und wird durch Sauvignon Blanc ergänzt. Das Resultat ist ein trockener Grand Vin, der Struktur und Lagerpotenzial hat und gerne dekantiert werden darf.

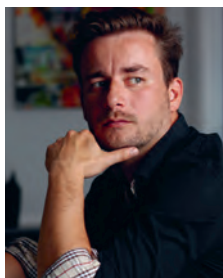
Bezug über: www.denzweine.ch



Château
Lafaurie-Peyraguey
Vignobles Silvio Denz
Sauternes, France
www.chateau-lafaurie-peyraguey.com



Heribert Bayer



Patrick Bayer

Heribert und sein Sohn Patrick Bayer teilen die gleiche Leidenschaft. Das Schaffen hervorragender Weine, die Sorte, Herkunft, Terroir, Jahrgang, aber auch die persönliche Handschrift in hohem Masse und vor allen kompromisslos verkörpern. Der Neckenmarkter Hochberg mit seinen sehr alten Blaufränkisch-Anlagen ist das Terroir, wo seit 1997 die Rotweine, der überwiegende Anteil der Produktion, entstehen. Die Cuvée In Signo Leonis, das Flaggschiff des Hauses, scheint seit damals regelmässig in den Bestenlisten des Landes auf.

Als negociant-eleveurs produzieren sie dort, wo die Ausdruckskraft und Typizität der Rebsorten für sie beispielhaft sind. Sie lieben das Extreme und Unverwechselbare, mit dem Ziel, dichte, äusserst fruchtkonzentrierte Rotweine mit klarer Handschrift und unvergleichlichem Bouquet zu kreieren.

Nach dem Motto «In der Ruhe liegt die Kraft» werden Weine produziert, die sich durch sehr lange Lagerfähigkeit auszeichnen und auch nach vielen Jahren höchsten Genuss bieten.

Bezug über: www.selection-schwander.ch

Ein einziges Glas für alle Weine?

GABRIEL-GLAS

Unglaublicher Weingenuss



Eine kleine Menge genügt, um Ihnen die ganze Glashreihe zu erreichen • Der «Bouquet-Drive» am Glasbauch beschleunigt die Aromenextraktion • Die leicht konische, innen geschwungene Form konzentriert das Bouquet • Die dünnwandige Ausführung verleiht eine köstliche Finesse • Das ideale Kelchvolumen ist für eine normale Füllmenge konzipiert • Die kompakte Höhe eignet sich für junge und reife Weine • Ob weiss, rot oder süss – alle Weine bieten maximalen Genuss • Einfache Weine legen zu und Spitzenweine bleiben Spitzenweine • Die generelle Form bietet maximale Eleganz und eine noble Präsentation • Trotz der Leichtigkeit bleibt das Glas strapazierfähig • Dank modernster Technologie ist die Ausführung bleifrei geblieben • Das Glas ist spülmaschinenfest und hat in jedem Geschirrspüler Platz • Weingenuss bleibt dank attraktivem Preis vom GABRIEL-GLAS® erschnügglich. Maschinengeblasen: CHF 18 / Mundgeblasen: CHF 33 • Tel. 041 / 930 31 42 • weingabriel@bluewin.ch

www.gabriel-glas.com

Diese Cantina spiegelt ein Stück italienischer, aber vor allem venonesischer Weingeschichte wider. Schon im Gründungsjahr 1857 zeichneten sich Giovan Battista und Gaetano Bertani durch ihren grossen Enthusiasmus und ihr ausgeprägtes Fortschrittsdenken aus. Sehr früh erzeugen die Gebrüder im Valpantena-Tal bei Grezzana einen Tropfen, der so edel war, dass er zum Meilenstein für das gesamte Valpolicella-Gebiet wurde: Den Secco Bertani. Das innovative Weinhaus wurde daraufhin schnell in ganz Europa bekannt und erhielt fortan zahlreiche Auszeichnungen. Ein Beispiel für den grossen und bis heute andauernden Erfolg: Beim Krönungsbankett für Georg VI. von England im Jahr 1937 wurde der Soave Bertani als einziger Weisswein kredenzt.

Im Keller der wunderschön in den Hügeln von Valpolicella gelegenen Tenuta Novare – sie ist das Herzstück des Weinhauses und wurde vor mehr als 60 Jahren von der Familie Bertani erworben – entstehen von der französischen Weinkultur inspirierte Weine von grosser Vielschichtigkeit und Eleganz, die sowohl klassische als auch moderne Geschmacksnoten aufweisen. Hier reift auch der komplexe und reichhaltige Amarone. Das Keller-Inventar umfasst viele neue grosse Fässer aus Kastanien-, Kirsch- und Eichenholz. Es ist aber auch viel Holz in der typischen Grösse der «botte veronese» dabei. Diese riesigen Behälter können bis zu 800 Liter Wein aufnehmen.

Bezug über: www.weine-milone.ch







Weinlaubenhof Kracher



Der Weinlaubenhof Kracher, geführt von Gerhard Kracher, liegt im «Seewinkel» im österreichischen Burgenland. Dort, wo durch die Verdunstung am See, die Abendnebel und das warme pannonische Klima ständig feucht-warme Witterungswechsel vorherrschen, entsteht die *Botrytis cinerea*, die Grundlage für phantastische Süssweine wie Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen.

«Zwischen den Seen» heissen jene Weine, die in grossen Holzfässern oder Edelstahl tanks ausgebaut werden und die klassische Stilistik der Region aufweisen. Die Weine der Linie «Nouvelle Vague» werden in neuen Barriques vinifiziert. Sie zeichnen sich durch Tiefe, Würze und Nachhaltigkeit aus.

Das Angebot des zweifellos bekanntesten österreichischen Süssweingutes umfasst neben den weltweit berühmten Trockenbeerenauslesen auch Beerenauslesen, Auslesen, Eiswein und kleine Mengen an trockenem Weiss- und Rotwein.

Bezug über: www.ullrich.ch





DELTA
Security

BASIC
Security

MESSI & PELE – ZÜRICH 2012



DELTA meets the best!

DELTA Security AG

Mühlfangstrasse 1
CH-8570 Weinfelden

T +41 71 626 7020
www.delta.ch

member of
DELTA® group

Grosse Hilfe für kleine Helden

Was war ...

2009 wurde durch Zusammenarbeit des Lions Club Zürich-Airport und dem Kinderspital Zürich das Projekt «Fulminante Sepsis» ins Leben gerufen. Nun können wir auf sieben Jahre erfolgreiche Zusammenarbeit zurückblicken, zurück auf ein Projekt im Wandel.

Der gesamte Erlös aus zwei Diners de Charité (2010 und 2013) und die dabei generierten zusätzlichen Spenden wurden dem Team unter der Leitung von PD Dr. Clemens Schiestl zur Verfügung gestellt. Initial ausschliesslich zugunsten der Erkrankung Fulminante Sepsis, konnten wir unser Engagement nun ausweiten und auch Kinder und ihre Familien, die unter den Folgen schwerer Brandverletzungen und Unfällen leiden, unterstützen.

Was ist ... Das Projekt «Fulminante Sepsis»

Eine Sepsis (Blutvergiftung) kann schwer und rasant als so genannte Fulminante Sepsis verlaufen. Die seltene Erkrankung betrifft vor allem Kleinkinder oder Jugendliche. Trotz rascher medizinischer Hilfe bleibt sie auch heute noch lebensbedrohlich. Die überlebenden Kinder haben ein hohes Risiko für schwere und langfristige Komplikationen. So können Amputationen oder, aufgrund von gross-

flächigen Hautdefekten mit Narbenbildung, Hauttransplantationen notwendig sein. Im Zentrum des Projekts stehen die Bedürfnisse der betroffenen Kinder und Jugendlichen. Sie und ihre Familien leiden oft ein Leben lang an den körperlichen und seelischen Folgen einer Fulminanten Sepsis.

1. Sensibilisieren, Früherkennen und Komplikationen vermeiden

Schnelles Handeln ermöglicht, die Erkrankung zu überleben, aber auch, verheerende Folgen so gering wie möglich zu halten. Um krankheit-spezifisches Wissen zu verbreiten, sind Flyer und eine Webseite entstanden. So sind Informationen und Links einfach zugänglich.

Es gibt nur wenige Therapien, die die Folgen der schweren Sepsis mindern können. Medizinische Studien sind wichtig, um diese bei Kindern zu etablieren. Wir haben innerhalb von 2 Jahren an 12 Zentren der Schweiz Informationen zu Krankheit, Verlauf und Folgen der Fulminanten Sepsis bei Kindern zusammengeführt.

Diese Daten sensibilisieren Ärzte und Eltern. Ein daraus entwickelter Score kann die schnelle Beurteilung der Schwere der Erkrankung im Spital erleichtern und so die unverzügliche intensive Therapie schwerst erkrankter Patien-

ten gewährleisten, um die Sterblichkeit und schwere Folgen zu verringern.

2. Sicherstellung der Nachbehandlung

Für eine effektive, individuelle Rehabilitation sowie langfristige hochspezialisierte und interdisziplinäre Betreuung haben wir mit den Spezialisten einen Therapiestandard für diese Kinder festgelegt.

200 Kinder und Familien wurden befragt, um die Bedeutung der psychologischen Betreuung in der Nachbehandlung darzulegen und so eine Kostenübernahme sicherzustellen.

3. Unterstützung der Kinder und Familien Vernetzung

Die Familien wollten sich untereinander kennenlernen und austauschen. So wurden «Vernetzungstreffen betroffener Familien» mit grossem Enthusiasmus initiiert und ebenso aufgenommen. Im kommenden Jahr werden noch weitere Treffen von uns organisiert, die dann etabliert von den betroffenen Familien weitergeführt werden.

Pflegeberatung

Auf der Basis des Projekts der Fulminanten Sepsis aufgebaut, wurde rasch klar, dass der Bedarf einer spitalübergreifenden, zentralen Kontakt-, Koordinations- und Vertrauensperson, die eine Brücke

zwischen Spital (multidisziplinäres Ärzteteam, Logo-/Ergo-/Physiotherapien), dem Nachsorgeteam (Schule, Kindergarten, ambulante Therapien, Kinderarzt) und Daheim bildet, unumgänglich ist. Die sehr belasteten Familien chronisch kranker Kinder können so, sowohl emotional als auch in der Koordination ihres Alltags, sehr entlastet werden. Dabei wurde klar, dass auch andere unserer kleinen Patienten nach schweren Verbrennungen oder Unfällen diese Unterstützung dringend benötigen. Und so wurde das Team umgestaltet. Mit einem grossen Fokus auf die praktische Umsetzung werden heute 74 Patienten und Familien, wovon 8 von einer Fulminanten Sepsis betroffen, von Liv Mahrer betreut. Sie hat als Pflegeberaterin des «Zentrums für brandverletzte Kinder, Plastische und Rekonstruktive Chirurgie» 2013 ihre praktische Arbeit aufgenommen und steht den Familien als kompetente gute Seele zur Seite. Sie berät über Erkrankung und das Symptommanagement, informiert und unterstützt die Organisation des Alltags und schult, basierend auf ihrer langjährigen Erfahrung in medizinisch-pflegerischen Themen.

Diese Kinder und ihre Familien meistern mit heldenhaftem Lebensmut ihren aussergewöhnlichen Alltag, Sie verdienen

wohl jede Unterstützung und Anerkennung, die wir bieten können.

Dank der Spenden und der Zusammenarbeit mit dem Lions Club Zürich-Airport können wir auf arbeitsreiche Jahre mit vielen Veränderungen zurückblicken. Ein Projekt im Wandel, einige Schritte weiter auf dem grossen Weg zur optimalen Betreuung unserer kleinen Helden und ihrer Familien.

Durch ihr Engagement hat unser Projekt eine Zukunft. Vielen Dank.

Liv Mahrer
Pflegeberaterin des Zentrums
für brandverletzte Kinder
Plastische und Rekonstruktive
Chirurgie

Dr. Kerstin Hageman Gysling
wissenschaftliche Oberärztin
Projektleiterin Fulminante Sepsis

Jan verlor mit sieben Jahren nach einer Fulminanten Sepsis beide Hände und Beine. Diesen Löwenzahn malte er acht Monate nach seiner Erkrankung.



Spendenkonto:

Förderverein FS
IBAN CH67 0680 8016 5051 2860 2,
Bank Sparhafen Zürich

Informationen finden sich auch unter
www.fs-lions.ch

Partner und Sponsoren

Gold-Sponsoren:

VAINARD
FINE JEWELLERY

PARMIGIANI
FLEURIER

Silber-Sponsoren:



CREDIT SUISSE 

tgg.ch

Partner:




KONGRESSHAUS ZÜRICH
Das Panorama.

Medienpartner:

GENUSSZIELE
MAGAZIN

marmite

Vinum
EUROPA'S WEINMAGAZIN

Food-Partner:



LU:MA
DELIKATESSEN

DO
OE
OONA
CAVIAR

Läderach
chocolatier suisse

Supporter:

Radisson **BLU**
HOTEL, ZÜRICH AIRPORT

WUNDER
BRUNNEN

AlphaBlue
Event Management AG

BSZ
BUSINESS SERVICE ZÜRICH

DELTA® group

Gabriel-Flas®
UNGLAUBLICHER
WEINGENUSS

AS SMALL WORLD

FF
Freyland Films

Auf Wiedmersehen...
wiedmer.ch



Sponsor Transporte

3rd Dîner de Charité



w. wiedmer ag

Umzüge | Transporte | Lagerhaus | self-storage | Zügel-Shop
Fällanden | Rümlang | Spreitenbach | Wädenswil
wiedmer.ch | w-lagerbox.ch

Dank

Unser Dank gilt an dieser Stelle allen Köchen, Winzern, den Sponsoren, Spendern, Supportern, Leos und Gästen.

Unser besonderer Dank geht an die Köche, welche heute Abend unentgeltlich ein exquisites mehrgängiges Menü gezaubert und den Winzern, die ihre edlen Tropfen zur Verfügung gestellt haben. Ihr Einsatz ist unvergleichlich und zeugt von grosser Menschlichkeit und Edelmut.

Ein grosses Dankeschön gebührt auch den Künstlern, die uns ehrenhalber mit Musik, Gesang und Unterhaltung beglückt haben. Wir bedanken uns ganz herzlich für die grossartige Hilfe und das Engagement. Ohne diese Unterstützung hätte unser Dinner de Charité zu Gunsten der Abteilung für Plastische und Rekonstruktive Chirurgie und dem Zentrum für brandverletzte Kinder und des Projektes «Fulminante Sepsis im Kindesalter» in dieser Form niemals stattfinden können.

Lions Club Zürich-Airport

Organisationskomitee

Gisin Beat, Uster Technologies

(Präsident 2015/2016)

Biel Tanja, HR Unlimited

Facincani Nicolas,

Voillat Facincani Sutter + Partner

Gallati Roger, www.rogergallati.ch

Grmusa Oliver, UBS

Heller Heinz, Heller Rechtsanwälte AG

Kaiser Alexander, ad optimum

Kayser Martin, Bundesverwaltungsgericht

Jost Arlette, Fossil Group Europe GmbH

Koller Rico, www.ricokoller.ch

Nägeli Michael, www.mirabit.com

Schad Olivia, upc cablecom

Schudel Thomas, SERV

Thalmann Patrick, Winzerei zur Metzg

Wyss-Cortellini Cristina, www.wysscortellini.ch

Koepke Petra

Lanz Isabella, www.artstation-zuerich.ch

Loss Martin, Credit Suisse

Van Scherpenzeel Maarten, Credit Suisse

«We serve – wir dienen». Unter diesem Motto helfen Lions weltweit dort, wo die Mitmenschen nicht mehr weiter kommen. Der Lions Club Zürich-Airport ist eine Gemeinschaft von Frauen und Männern, die freiwillig mit persönlichem Können und Einsatz Projekte organisieren und Spendengelder sammeln. Wir verstehen uns als Teil der weltweiten Lions-Familie. Die Bereitschaft zum Engagement und freundschaftlicher Gemeinschaft sowie Integrität sind uns wichtig.

Veranstaltungsort

Kongresshaus Zürich,
Eingang Claridenstrasse 5
CH-8002 Zürich
www.kongresshaus.ch



VAINARD

FINE JEWELLERY

Informationen

**Montagabend, 7. März 2016,
16.00 Uhr Türöffnung;
17.45 Uhr offizieller Beginn**

Anreise mit dem Auto

Bitte beachten Sie: Am Veranstaltungsort sind keine Parkplätze vorhanden. Die nächstgelegenen Parkhäuser sind Park Hyatt und Bleicherweg. Öffentliche Parkplätze befinden sich beim Strandbad Mythenquai und beim Hafendamm Enge.

Anreise mit dem öffentlichen Verkehr

Bequeme Anreise mit der Bahn bis Bahnhof Enge oder Stadelhofen. Anschließend mit dem Tram bis zur Haltestelle «Bürkliplatz».

Rauchen

In den Räumlichkeiten ist das Rauchen untersagt.

Kontakt zum OK in dringenden Fällen

+41 (0)78 686 40 00
Nicolas Facincani

Medizinische Notfallnummer

+41 (0)78 886 87 48
Dr. Kerstin Hagemann Gysling,
Oberärztin

VAINARD

FINE JEWELLERY



... diebisch schön