

Dîner de Charité



Premiere
Dîner de Charité der Schweizer Spitzenköche und
internationalen Topwinzer zu Gunsten des Projekts
„Fulminante Sepsis im Kindesalter“

Montagabend, 15. März 2010, 18.00 Uhr,
Swiss Re Clubhaus, Mythenquai 50/60, Zürich



DER NEUE JAGUAR XF DIESEL

Ein Meister der Effizienz: Mit einem Durchschnittsverbrauch von lediglich 6.8 l/100 km erreicht der neue XF Diesel S satte 275 PS (202 kW). Und das bei einem bahnbrechenden Drehmoment von 600 Nm. Dazu kommt der beeindruckend tiefe CO₂-Wert von 179 g/km.

Den neuen XF mit Hightech-Diesel-Antrieb gibt es bereits ab CHF 78 400.-*. Ein Luxuswagen mit einer Zugkraft der Extraklasse, die man erleben muss. Am besten bei einer Probefahrt.

**SPORTLICHE
DYNAMIK
MIT
EXZELLENTER
ZUGKRAFT.**

10-107-ZN



Ihr Fachmann
seit 1924.

Emil Frey AG, Garage Zürich Nord

Thurgauerstrasse 35, 8050 Zürich, Telefon 044 306 77 77
www.garagezuerichnord.ch

Ihre blaue Garage beim Hallenstadion

*XF 3.0-Liter-V6-Diesel 240 PS (177 kW). Auch erhältlich als XF 3.0-Liter-V6-Diesel S mit 275 PS (202 kW) für CHF 89 900.-. Beide Modelle erreichen die Energieeffizienzklasse D. Durchschnittswert der CO₂-Emissionen aller Neuwagenmodelle in der Schweiz 204 g/km.

GRUSSWORT LIONS CLUB



Liebe Gäste des Dîner de Charité

Heute Abend erwartet uns die perfekte Symbiose exklusiver Kochkunst gepaart mit dionysischen Kostbarkeiten. Mit viel Herzblut engagiert sich die nationale Kochelite unentgeltlich und führt uns zu lukullischen Höhenflügen. Die edlen Tropfen internationaler Meister der Weinkultur runden das Gesamtwerk ab.

Wir erleben ein einzigartiges Zusammenspiel der Schweizer Spitzengastronomie mit weltweit renommierten Topwinzern zu Gunsten des Projektes „Fulminante Sepsis im Kindesalter“. Ziele dieses Projektes des Kinderspitals Zürich sind die Rehabilitation und Integration von Kindern nach Amputationen. Im Anschluss an die Akutbehandlung soll das Kind und seine Familie bis ins Erwachsenenalter umfassend betreut werden. Solche Projekte sind auf privates Fundraising angewiesen.

Insbesondere dem Edelsinn und der Herzengüte der Küchenmeister und Winzer verdanken wir es, dass aus dieser Kooperation eine wahre Erfolgsstory entstanden ist.

Gemeinsam mit den Spitzenköchen, den Topwinzern, dem Gastgeber Swiss Re und den Sponsoren können wir einen markanten lionistischen Akzent zu Gunsten des Projektes „Fulminante Sepsis im Kindesalter“ setzen. Herzlichen Dank.

Ich wünsche Ihnen einen unterhaltsamen und genussreichen Abend.

Cristina Wyss-Cortellini
Lions Club Zürich-Airport
Präsidentin 2009/2010



MARSANO

THE LANGUAGE OF FLOWERS

Filialen Zürich:

Paradeplatz, Bahnhofstrasse 28, 8001 Zürich, Telefon 044 211 20 02

Bellevue, im Globus, Theaterstrasse 12, 8001 Zürich, Telefon 044 266 16 38

Löwenplatz, im Globus, Schweizergasse 11, 8001 Zürich, Telefon 044 226 68 79

Kalanderplatz, Kalandergasse 1, Sihlcity, 8045 Zürich, Telefon 043 243 08 04

Filialen Bern:

«Blumen Margrit», Thunstrasse 16, 3005 Bern, Telefon 031 351 15 26

«Blumen Ehrhardt», Bubenbergplatz 9, Markthalle, 3011 Bern, Telefon 031 311 33 35

Zentrale:

Förrlibuckstrasse 185, 8005 Zürich, Telefon 044 211 17 32

www.marsano.ch

GRUSSWORT KINDERSPITAL



Sehr geehrte Damen und Herren

Menschen zu helfen und soziale Verantwortung zu übernehmen, diesem Ziel haben sich die Lions Clubs rund um den Globus verpflichtet. In unserem Falle ein Glück, dass es die „Löwen mit den grossen Herzen“ auch hier in Zürich gibt. Wir haben mit dem Lions Club Zürich-Airport nicht nur Menschen gefunden, welche unser Projekt zu finanzieren versuchen, sondern Frauen und Männer, die ihre Herzen am rechten Fleck haben und uns mit hohem persönlichen Einsatz tatkräftig unterstützen.

Um was geht es beim nationalen Projekt „Fulminante Sepsis“ am Universitätskinderspital Zürich? In den vergangenen Jahren hat die Zahl der Kinder, welche durch eine fulminante Sepsis erhebliche körperliche Schäden davon tragen, zugenommen. Diese Kinder nach dem Überleben dieser schweren Allgemeininfektion wieder in ein normales Leben zurückzuführen und ihnen und der Familie, wo immer notwendig, Hilfe zukommen zu lassen, ist eines der Ziele des Projektes. Das Leben, auch nach einer schweren Erkrankung, geht weiter. Kinder leben es uns in erstaunlicher Weise vor; sie fragen nur selten: „Was habe ich gestern gekonnt?“ Sie fragen in der Regel: „Was kann ich morgen wieder?“. So wird die Hilfe und Unterstützung, die wir ihnen geben, in beispielhafter Weise „Hilfe zur Selbsthilfe“.

Ich möchte mich bei allen bedanken, die durch ihre Teilnahme an diesem Event des Lions Club Zürich-Airport unser Projekt unterstützen. Swiss Re sei gedankt für die zuvorkommende Unterstützung als Hausherr. Mein besonderer Dank aber gilt den „Löwenherzen“ des Lions Club Zürich-Airport, ohne deren Unterstützung und Engagement unser Projekt nicht durchführbar wäre.

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

Dr. Christine Dreher, Oberärztin

ZÜRICH · WINTERTHUR · AARAU · BERN · SCHAFFHAUSEN · BAD RAGAZ · AROSA



SORELL HOTELS
SWITZERLAND



WWW.SORELLHOTELS.COM

the art of
casual living

HOTELS DER ZFV-UNTERNEHMUNGEN

GRUSSWORT SPITZENKÖCHE



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 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 Appetit und viel Vergnügen

Im Namen der Spitzenköche

André Jaeger, Fischerzunft Schaffhausen



GRUSSWORT TOPWINZER

Genuss für eine gute Sache!

Für mich ist es eine Freude und Ehre zugleich, Ihnen heute Abend besondere Spezialitäten aus den Kellern Europas vorstellen zu können. Lassen Sie sich von feinen Aromen und komplexem Geschmack in eine andere Welt entführen.

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

Sinn des heutigen Abends ist, Kinder zu unterstützen, die an den Folgen einer Fulminanten Sepsis leiden. Eine gravierende Krankheit, von der die meisten Menschen bislang selten gehört haben. Umso einschneidender ist dies für die Betroffenen und ihre Familien.

Mit Ihrer Teilnahme am Dîner de Charité setzen Sie ein Zeichen und helfen, Leid zu mildern. Dafür danke ich Ihnen allen, sowie den beteiligten Spitzenköchen und Topwinzern.

Dieser Veranstaltung wünsche ich grossen Erfolg und vor allen Dingen Nachhaltigkeit. Ich bin sicher, dass Ihre Spende dazu beitragen wird, dass diese Kinder wieder neue Hoffnung schöpfen und zuversichtlicher in die Zukunft schauen können.

Mit allen guten Wünschen im Namen der Topwinzer

Markus Del Monego, Master of Wine

Horst & Iris Petermann
Petermann's Kunststuben
Seestrasse 160
CH-8700 Küsnacht
Phone +41 44 910 07 15
www.kunststuben.com

Horst Petermann beherrscht die innovativ-klassische Küche wie kein anderer und ergänzt diese gekonnt mit mediterranen Einflüssen. Seine Kreationen tragen schon seit jeher seine ganz eigene Handschrift. Selbst nach über 25 Jahren in den Kunststuben sind Horst Petermann's Kreativität keine Grenzen gesetzt. Er experimentiert, tüftelt und verfeinert Gerichte zu vollkommenen Gaumenfreuden.





ANDRÉ JAEGER

André Jaeger
Rheinhotel Fischerzunft
Rheinquai 8
CH-8200 Schaffhausen
Phone +41 52 632 05 05
www.fischerzunft.ch

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.



ROBERT SPETH

ROBERT SPETH
CHESERY · GSTAAD
RESTAURANT · CATERING · TRAITEUR

Robert Speth beherrscht souverän sowohl die schmackhafte bodenständige regionale Küche als auch die Feinheiten und Raffinessen der Haute Cuisine. Seine schnörkellosen Gerichte, mal rustikal, mal exklusiv, zeugen von Kreativität bei der Verbindung von einfachsten mit edelsten Produkten. Mit Vorliebe verarbeitet er Fisch und Krustentiere zu Symphonien mit mediterranen oder französischen Einflüssen. Speth ist ein wahrer Meister der Simplizität auf höchstem Niveau.

Robert Speth
Restaurant Chesery
Lauenenstrasse
CH-3780 Gstaad
Phone +41 33 744 24 51
www.chesery.ch





MARKUS GASS
ZUM ADLER HURDEN

MARKUS GASS

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

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.



ROLAND SCHMID



Roland Schmid pflegt die Ursprünglichkeit traditioneller Gerichte und wertet diese mit überraschenden Akzenten auf. Produkte, welche Schmid's Selektionsverfahren standhalten, verdienen ein Gütesiegel: er duldet in seiner Küche nur sorgfältig ausgewählte, qualitativ hochstehende, vornehmlich regionale Produkte aus artgerechter Haltung. Schmid vollzieht das Kunststück, mit seinen kulinarischen Köstlichkeiten den Geschmack erlebbar zu machen.

Roland Schmid
Äbtestube
Grand Resort Bad Ragaz
CH-7310 Bad Ragaz
Phone +41 81 303 30 30
www.resortragaz.ch



Denis Ast
Restaurant Pearl
Sorell Hotel Krone
Marktgasse 49
CH-8401 Winterthur
Phone +41 52 208 18 18
www.kronewinterthur.ch

Der 35-jährige Denis Ast überzeugt mit einer unverwechselbaren Küche: Auf Basis der klassisch französischen Küche kreiert der ehrgeizige Küchenchef modern interpretierte Kompositionen. Seine oft mediterran beeinflussten Meisterwerke werden mit viel Kreativität und kompromissloser Sorgfalt präsentiert. Denis Ast und sein dynamisches Team sind Meister des kulinarischen Mehrkampfs: In der kleinen Küche im Untergrund des Sorell Hotel Krone in der Winterthurer Altstadt werden nicht nur die Gourmet-Gänge für das „Pearl“ gezaubert, sondern auch die frischen Kompositionen des Bistros „La Couronne“ zubereitet. Dank Denis Ast entfalten sich die auserlesenen Produkte zu einem gastronomischen Höhenflug.



SEAMUS EGAN

Swiss Re



Guest Services

Seamus Egan
Swiss Re
Swiss Re Clubhaus
Mythenquai 50/60
CH-8002 Zurich
www.swissre.com

Imponierendes Talent, unerschöpfliche Kreativität, kontinuierliche Suche nach dem Besseren - Diese Attribute charakterisieren von jeher Seamus Egan. Seine Kreationen sind eine Offenbarung, welche immer auf's Neue überraschen. Als Küchenchef im Direktionsrestaurant der Swiss Re in Zürich kommen leider nur die Gäste und Mitarbeiter des Rückversicherers in den Genuss seiner Küche. Es besteht jedoch die Möglichkeit, von seinem Können zu profitieren: Seamus Egan führt wenige öffentliche Kochkurse pro Jahr durch, welche jedoch meist rasch ausgebucht sind.





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».

Nach einem Abstecher zur «Schweizer Illustrierten» wechselte Claudio Zuccolini 2005 als Redaktor und Party-Reporter zum TV-Gesellschaftsmagazin «People» auf Sat1 Schweiz. In dieser Zeit gehörte er ebenfalls zum festen Rate-Team der Schweizer Version von «Genial daneben». Als Radiomoderator kommentierte er auf DRS3 in der Rubrik «Starschnitt» den internationalen Promi-Klatsch.

Neben seiner Medientätigkeit tourte Claudio Zuccolini erfolgreich mit seinen Stand-up-Comedy-Programmen «Der Ex-Promi» und «Zucco's Kaffeefahrt» durch die Theater der Schweiz. Nomen est Omen: In seinem dritten Bühnenprogramm verkauft Claudio Zuccolini Erfolg! Erfolg! Und nochmals Erfolg! Im Februar 2010 feierte „Das Erfolgsprogramm“ Premiere im Casinotheater Winterthur, und jetzt tourt Zuccolini mit diesem Stück durch die Schweiz.

www.zuccolini.ch

PROGRAMM

Programm

- 18.00 Uhr Eintreffen der Gäste
Apéro mit Amuse Bouche
- 18.45 Uhr Dîner de Charité
Poetry Slam, Simon Libsig
Pianokonzert, Brigitte Farner
Gesang, Elena Mosuc
Gesang, Andreas Winkler
- Checkübergabe ans Kinderspital Zürich
- Moderation: Claudio Zuccolini
- 24.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Dresscode: Business/Cocktail



SIMON LIBSIG

Simon Libsig studierte Politik, Publizistik und Völkerrecht in Zürich und Paris. Zunächst arbeitete er als Radiojournalist beim Schweizer Radio DRS, dann als Project Manager bei der Ideenfabrik BrainStore in Biel. Jetzt ist Simon Libsig Autor, Radiokolumnist und einer der erfolgreichsten Bühnendichter der Schweiz. Seine Radio-Kolumne „erfunden, aber wahr“ gibt’s jeden Montag um 7:40 Uhr auf Radio Argovia zu hören. Simon Libsig ist Gewinner zahlreicher Poetry Slam-Wettbewerbe. Er wurde zum Argovia-Artist 06/07 gewählt und erhielt den Swiss Comedy Award 2009 (Publikumspreis).

Simon Libsig dribbelt mit Worten wie Cristiano Ronaldo mit dem Ball, sagt der Blick. Voller Wortakrobatik und feiner Ironie, meint der Tagesanzeiger. Er reimt, witzelt und wettet, mit spitzer Zunge und hellem Verstand. Nach seiner musikalisch begleiteten „Trostmateral“-Tournee, startete er 2008 mit seinem ersten Solo-Programm: „Bissig in Moll“ ist eine Mischung aus Slam Poetry, Comedy und packendem Storytelling. Aktuell ist Simon Libsig mit seinem neuen Solo-Programm „Sprechstunde“ auf Tournee.

www.simon-libsig.ch

BRIGITTE FARNER



Nach ihrer Grundausbildung an der Musik-Akademie in Zürich sowie bei Giuliana Altwegg, wurde Brigitte Farner als Meisterschülerin an die Accademia Santa Cecilia in Rom aufgenommen, wo sie ihre Studien bei Professor Rodolfo Caporali fortsetzte. Es folgten Studien bei Rolf Mäser und Klaus Linder an der Akademie für Musik in Basel und bei Irma Schaichet in Zürich. Wertvolle Impulse erhielt Brigitte Farner durch die Zusammenarbeit mit dem Dirigenten Gerd Albrecht sowie mit dem zeitgenössischen Komponisten und Pianisten Jürg Wyttenbach.

Ihre Konzerttourneen mit berühmten Orchestern und Dirigenten führten sie durch alle wichtigen Städte Europas, Nord- und Südamerikas, wo sie mehrfach mit grossem Erfolg im Teatro Colon in Buenos Aires, dem zweitgrössten Theater der Welt, konzertierte. In Fernost bereiste sie die Länder Japan, Vietnam und China, wo sie in Peking als erste westliche Künstlerin seit über 500 Jahren im Kaiser-Theater der ‚Verbotenen Stadt‘ eine eindruckliche Weltpremière feierte.

Brigitte Farner ist regelmässiger Gast bei verschiedenen internationalen Festivals. Abgerundet wird ihr künstlerisches Schaffen durch zahlreiche Fernseh-, Radio- und CD-Produktionen.

www.brigitte-farner.ch



ELENA MOSUC

Elena Mosuc studierte an der Hochschule für Kunst und Gesang und am Konservatorium in Bukarest. Noch vor Abschluss ihres Studiums debütierte sie als „Königin der Nacht“ in der Zauberflöte und sang die Titelpartie in Lucia di Lammermoor, „Gilda“ in Rigoletto und „Violetta“ in La Traviata. Sie gewann den ersten Preis beim Internationalen ARD- Musikwettbewerb und den europäischen Förderpreis für Musik. In der Folge erhielt Mosuc den Premio Bellini d’Oro, den Premio Zenatello di Verona und den Premio Verdi di Modena. 2005 erhielt sie vom rumänischen Staatspräsidenten den Offiziersorden als höchste musikalische Auszeichnung des Landes.

Elena Mosuc ist dem Opernhaus Zürich sehr eng verbunden. Gastauftritte führen sie aber auch immer wieder an die bedeutendsten Häuser Europas sowie nach Japan und China; dabei arbeitete sie mit den namhaftesten Dirigenten (u.a. Lorin Maazel, Franz Welser-Möst, Plácido Domingo) und berühmtesten Regisseuren zusammen.

Elena Mosuc hat sich so im Verlaufe ihrer Karriere im Kreise der vielseitigsten und ausdrucksstärksten Soprane der Welt etabliert. Zahlreiche DVD und CD-Aufnahmen dokumentieren ihr künstlerisches Schaffen.

Höhepunkte in diesem Jahr sind u.a. das Gastspiel an der Scala di Milano sowie ihr Debut an der Metropolitan Opera New York.

www.mosuc.com

ANDREAS WINKLER



Andreas Winkler, in Innsbruck aufgewachsen, konnte sich in den Bereichen Oper, Operette, Oratorium und Lied bereits einen Namen machen. Hervorzuheben sind dabei Auftritte beim Schleswig-Holstein Musikfestival, an der Bayrischen Staatsoper München, der Severance Hall in Cleveland, dem Gewandhaus in Leipzig, der Orchard Hall in Tokio oder der Royal Festival Hall in London. Er arbeitete mit vielen grossen Dirigenten unserer Zeit. Nikolaus Harnoncourt, Franz Welser-Möst oder Marc Minkowski, um nur einige zu nennen.

Der österreichische Tenor feiert weltweit Erfolge als Operninterpret und Konzertsänger und ist am Opernhaus Zürich engagiert. 2005 gründete er das Ensemble „The Sentimental Gangsters“ mit dem er den originalen Sound der Roaring 20's & Swingin' 30's auf die Bühne bringt. Zur Zeit ist Andreas Winkler am Opernhaus Zürich in der Rolle des Spoletta in der „Tosca“ zu erleben. In der Liechtensteiner Operette Balzers singt er derzeit den Graf Stanislaus in „Der Vogelhändler“.

www.andreaswinkler.at

www.sentimentalgangsters.com

GOURMET MENÜ



Les Amuse Bouches (Seamus Egan)
Wachtelei „2 Stunden gegart bei 64° C“
Käse „knusprig & weich“
Karoline-Kartoffel
Knusper Rolle
Bio-Riesenkrevette im Mie de Pain
Austern & Perlen
Jakobsmuschel im Reissessig



Im Torchon pochierte Entenleber auf karamellisierter Ananas mit tasmanischem Pfeffer (Markus Gass)



Wilder Wolfsbarsch mit Hummer und Karotten-Ingwer Nage (André Jaeger)



Kalbsfilet glasiert mit Raviolo vom Périgord-Trüffel auf Kartoffel- und Schwarzwurzelpurée (Horst Petermann / Rico Zandonella)



Le Brie de Meaux aux Truffes (Robert Speth)
Hartkäseauswahl (Maître Fromager Rolf Beeler)



Törtchen von Gianduja, Zimt und Gewürzapfel mit Sorbet von grünem Apfel
(Roland Schmid)



Friandises: Selektion der Spitzenköche

WEINLISTE

Champagne Deutz Brut Classic

2008 Cuvée No. 8, Solaris und Müller-Thurgau, Weingut Saxer

Non-alcoholic: Tröpfel Brut & Demi-sec, Mineral



2007 Kiedrich Gräfenberg Riesling Spätlese, Weingut Robert Weil



1976 Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese, Staatsweingut Kloster
Eberbachbach



2005 Cabernet Sauvignon Mas la Plana, Torres S.A.

2003 San Leonardo 2003, Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga



2003 Château Clerc-Milon, 5ème Cru Classé, Pauillac, Baronne Philippine
de Rothschild



2004 Grande Cuvée Nr. 6, Trockenbeerenauslese, Weinlaubenhof Kracher



Digestif:

12 Jahre im keinen Holzfass gelagerter 1992er Marc
vom Schlossgut Bachtobel



NATURAL GOURMET MENÜ



„Griechischer Salat modern interpretiert“

Weisses Tomatenmousse, Olivenölgelée mit rotem Peperonieis, Schafskäse-Panna Cotta und Gurkensüppchen
(Denis Ast)



„Kraut und Rüben“

Krautwickel mit Kichererbsen-Lauch-Knusper auf Randencrème und gelbe Bete Senfkörnersauce (Denis Ast)



„Souffliertes Freilande!“

mit Périgord-Trüffel, Kartoffelespuma und grüne Erbsencreme
(Denis Ast)



Le Brie de Meaux aux Truffes (Robert Speth)

Hartkäseauswahl (Maître Fromager Rolf Beeler)



Törtchen von Gianduja, Zimt und Gewürzpfel mit Sorbet von grünem Apfel (Roland Schmid)



Friandises: Selektion der Spitzenköche

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 natural-gourmet Menü mit. Vielen Dank.

Kontakt: Christine Lottini, bulot@hispeed.ch

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



CHAMPAGNER DEUTZ

Champagne Deutz

Aÿ

France

www.champagne-deutz.com

Das kleine, feine Champagnerhaus Deutz aus der Gemeinde Aÿ, gegründet von William Deutz im Jahr 1838, genießt international ein sehr hohes Ansehen, ist aber aufgrund seiner vergleichsweise geringen Produktion bis heute ein Geheimtipp geblieben.

Champagne Deutz Brut Classique

Ein Klassiker mit sattgelber Farbe und einer lebendigen Perlage. Im Duft zeigen sich Aromen von frischem Brioche, einem Hauch reifer Haselnüsse, feinen Röstaromen, duftigen Holunderblüten und dezente Honigtönen im Hintergrund. Dieses Aromenspiel wird von Anklängen an reifen Äpfeln, frischen Zitrusnoten und feiner Mineralität ergänzt. Am Gaumen überzeugt ein feines Mousseux mit cremigem Charakter. Die gute aromatische Länge wiederholt die Aromen des Duftes und wird von einer feinen mineralischen Note im Hintergrund unterstützt.

RIEGGER

Champagne Deutz wurde mit freundlicher Unterstützung der Weinkeller Riegger AG Birrhard zur Verfügung gestellt

TRÖPFEL



Tröpfel
Mammern
Schweiz
www.troepfel.ch

Patricia Dähler führt zusammen mit ihrem Ehemann und der Familie die Wirtschaft und das Bauerngut Klingenzellerhof oberhalb Mammern. Vor drei Jahren – im Zuge der Reduktion der Promillegrenze auf 0,5 – ist sie zusammen mit Kollegin Esther Schaefer vom Gasthof Adler in Mammern auf die Idee gekommen, einen alkoholfreien Schaumwein aus Ostschweizer Trauben und Äpfeln zu kreieren. Der Name ist übrigens Programm: „Trube und Öpfel“ ergibt Tröpfel. Ausgezeichnet mit dem Jungunternehmer-Preis 2007 im Kanton Thurgau und einer CH-Goldmedaille für Regionalprodukte 07/08, lancierten die beiden im Herbst 2008 ein zweites Produkt: den Tröpfel brut. Er ist etwas weniger süß als der erste Tröpfel (demi-sec). Für den Tröpfel werden Ostschweizer Trauben und Äpfel erster Qualität verwendet; die Lieferanten kennen wir persönlich. Im ersten Jahr 2005 wurden bescheidene 900 Flaschen hergestellt, ein Jahr später schon 6500 Flaschen. 2007 waren es dann 16500 Flaschen. Tendenz steigend...

Tröpfel Brut & Tröpfel Demi-sec

Die ausgewogenen Noten sowie sein erfrischendes langes Finale, machen den Tröpfel nicht nur zum idealen Apéro-Genuss; er ist auch ein perfekter Begleiter zwischen zwei Gängen oder beim Dessert.

Weingut Saxer
Nussbaumen
Schweiz
www.saxer-weine.ch

Die Geschwister Madeleine und Fredi Saxer aus dem thurgauischen Nussbaumen keltern eine anspruchsvolle Palette von verschiedenen Weinsorten. Das meiste Herzblut wird nach wie vor in die beiden Hauptsorten Müller-Thurgau und Pinot Noir gesteckt. Zahlreiche weitere Sorten wie der Pinot Gris, Chardonnay, Gewürztraminer, Seyval Blanc, Solaris, Regent, Dornfelder und der Grüne Veltliner ergänzen das Sortiment. Es sind einzigartige und wertvolle Terroirweine, die den unverblühten, geradlinigen und ehrlichen Charakter dieser Gegend und seiner Menschen widerspiegeln.

2008 Cuvée No. 8, Solaris und Müller-Thurgau

Eine ungewöhnliche Cuvée vereinigt eine moderne und eine klassische Rebsorte par excellence. In der Farbe klar und hell strohgelb präsentiert sich der Duft mit eleganten Röstaromen und aromatischer Holzwürze sowie einem Hauch von Vanille. Getragen werden diese vom Barrique beeinflussten Aromen von einer leicht exotischen Frucht mit Anklängen von kandierter Ananas, einem Hauch Zitronat und milder Würze. Am Gaumen gut strukturiert mit feiner Frucht, überzeugt diese Cuvée mit viel Schmelz und einer angenehmen Fülle, balanciert von frischer Säure im Finale.



Weingut Robert Weil
Kiedrich
Deutschland
www.weingut-robert-weil.com

Die einst als „Berg des Rheingrafen“ berühmte Lage gehört zum Besten, was der Rheingau zu bieten hat. Önologe und Direktor Wilhelm Weil, Nachfolger des Gutsgründers Robert Weil in vierter Generation und verantwortlich für den grossartigen Erfolg und die Top-Form der letzten Jahre, verdient wie kein anderer die Anerkennung als einer der führenden Winzer in Deutschland. Die Referenzen des Weingutes lesen sich wie ein Essay über den Begriff Superlativ: Parkers Punkte klettern bei der Bewertung der Weilschen Rieslingpalette regelmässig auf 95 bis 100 Punkte.

2007 Kiedricher Gräfenberg Riesling Spätlese

Diese Spätlese präsentiert sich mit hellgelber Farbe und jugendlich grünen Reflexen. Der Duft wird von einer feinen Frucht dominiert, die an reife Aprikosennoten, eine Spur saftiger Pfirsiche sowie verhaltene, exotische Anklänge von Ananas und eine elegante Zitronengrasnote erinnert, unterlegt von feinen weissen Nougataromen im Hintergrund. Am Gaumen verführen eine filigrane Süsse und eleganter Schmelz im Zusammenspiel mit frischer Säure und ausgezeichneter Länge. Die satte Frucht im Finale ist dabei eingebettet in eine feine Mineralität.



Weingut Kloster Eberbach

Eltville

Deutschland

www.weingut-kloster-eberbach.de

Kloster Eberbach zählt mit seinen eindrucksvollen romanischen und frühgotischen Bauten zu den bedeutendsten Kunstdenkmälern Hessens. Hier wurde im Winter 1985/86 ein Grossteil der Innenaufnahmen zum Film „Der Name der Rose“ gedreht. Als der heilige Bernhard von Clairvaux 1136 Kloster Eberbach durch Ordensbrüder gründen liess, erahnte er wohl kaum, welche Erfolgsgeschichte im Weinbau damit begann. Insbesondere die Lage „Steinberg“ erlangte früh eine besondere Bedeutung. Die herausragende Stellung als Lieblingsweinberg der Mönche belegt unter anderem die über 3 km lange Bruchsteinmauer, die diesen Weinberg noch umgibt. Heute vinifizieren die Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach Rieslinge und Spätburgunder höchster Güte.

1976 Hochheimer Domdechaney Riesling Auslese

In den Kellern des Staatsweingutes lagern Kresenzen bis weit ins 18. Jahrhundert zurück. Aus diesem Bestand stammt auch diese Auslese, die im Glas mit einem satten Goldgelb aufwarten kann. Den Duft prägen Aromen von reifen Früchten, die an getrocknete Aprikosen, eingelegte Pfirsiche, einen Hauch Zitronat und Orangeat erinnern. Feine Anklänge von Honig und milden Gewürzen runden das Dufferlebnis ab. Diese Aromen setzen sich am Gaumen fort, eingerahmt von einem Hauch Säure und einem eleganten, frischen Charakter.

PORTRAIT CHÂTEAU CLERC-MILON



CHÂTEAU CLERC MILON

Château Mouton-Rothschild

Pauillac

France

www.bpdr.com

Für die Weine von Château Clerc-Milon ist das selbe Team verantwortlich, das auch die Weine von Château Mouton-Rothschild erzeugt. Darüber hinaus liegen die Weinberge in unmittelbarer Nachbarschaft derer von Château Mouton-Rothschild. Gerade deswegen entstehen hier auch hervorragende Bordeaux-Weine. Erst 1970 kaufte Baron Philippe das Gut und gliederte es in seine Besitztümer ein. 2004 wurde das Nachbargut La Fleur Milon erworben, das heute als Produktionsgebäude für Clerc Milon Verwendung findet. Das Etikett der beiden tanzenden Clowns stammt übrigens von einem deutschen Goldschmied, der dieses Schmuckstück im 16. Jahrhundert entwarf und welches im Museum von Mouton-Rothschild zu bewundern ist.

2003 Château Clerc-Milon, 5e Cru Classé, Pauillac, Baronne Philippine de Rothschild

Der 2003er präsentiert sich mit einer Opulenz, die perfekt Kraft und Eleganz verbindet. Ein Klassiker aus Pauillac, der selbst im heißen Jahrgang 2003 seine Frische behalten hat. Die purpurrote Farbe ist mit leicht granatroten Reflexen durchsetzt, wobei der Wein sehr dicht gewoben ist und einen schwarzen Kern aufweist. Im Duft verbinden sich Anklänge von schwarzen Trüffeln mit einem Hauch Zedernholz, Aromen dunkler Beerenfrüchte und milder Gewürze, die fast an Kardamom und feine ätherische Noten denken lassen. Am Gaumen begeistert der saftige Charakter, die klare Struktur und die milde Würze, die mit viel Schmelz und reifen, opulenten Tanninen verbunden ist. Ein Wein mit Länge und Tiefe.

TORRES



TORRES

Torres
Vilafranca del Penedès
España
www.torres.es

Ausgerechnet in der Schaumweinecke, dem Cava-Land Penedès, setzte die Familie Torres im 17. Jahrhundert auf Rotwein. Mit Erfolg - heute zählt sie zu den grössten, unabhängigen und qualitativ besten Erzeugern der Welt. Das gigantische Imperium wird erfolgreich und weitsichtig von Miguel A. Torres geführt. Unterstützt wird er von seinen Geschwistern Marimar und Juan Maria sowie von seinen Kindern Mireia und Miguel. „Mas la Plana“ ist der Name einer Einzellage im Zentral-Penedes und auch der Name des Spitzenweins und die Visitenkarte des renommierten Weinproduzenten Torres.

2005 Cabernet Sauvignon Mas la Plana

Die unvergleichliche Weinlandschaft widerspiegelt sich in diesem intensiv purpurroten Wein mit seinen violetten Reflexen und einem schwarzem Kern. Im Duft zeigen sich sehr komplexe und elegante Aromen von Maulbeeren, reifem Holunder und einem Hauch schwarzer Kirschen. Feine, milde Gewürznoten im Hintergrund und elegante Röstaromen untermauern den komplexen Ansatz. Am Gaumen ist dieser feine Rote sehr klar strukturiert mit feinkörnigem Tannin, opulenter Frucht und sehr guter Länge.



Tenuta San Leonardo
Borghetto
Italia
www.sanleonardo.it

Die malerische Tenuta San Leonardo befindet sich seit dem 18. Jahrhundert im Besitz der Familie der Marchesi Guerrieri Gonzaga. Der Landwirtschaftsbetrieb umfasst 300 ha, davon sind zwanzig für den Weinbau reserviert. Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga hat den Weinbau im Trentino in den letzten dreissig Jahren revolutioniert. Die Erfahrungen, die er als einer der Väter des legendären Sassicaia sammelte, konnte Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga im Jahr 1982 in einen neuen Spitzenwein einbringen. Sein anspruchsvolles Ziel, die Seele der grossen Châteaux von Bordeaux im Trentino aufleben zu lassen, hat er längst mit seinem Wein „San Leonardo“ erreicht. Seit Jahren erntet die Meisterkomposition Höchstbenotungen quer durch die weltweiten Fachinstanzen.

2003 San Leonardo

Ein überzeugender Genuss mit tiefer, purpurroter Farbe, leicht granatroten Reflexen und schwarzem Kern. In der Nase zeigt sich die ganze Komplexität des edlen Tropfens in feinen Unterholnoten, einem Hauch Trüffel, mit typischen Anklängen von reifer, roter Paprika, intensiven Brombeeraromen, etwas schwarzer Johannisbeere und feiner pfeffriger Würze im Hintergrund. Am Gaumen ein opulenter und dichter Wein mit feiner, reifer Tanninstruktur, feiner Würze im Finale, grosser Länge und Tiefe und einem opulenten Charakter.



Weinlaubenhof Kracher,
Burgenland,
Österreich
www.kracher.net

1981 übernahm der im Jahr 2007 verstorbene Alois Kracher die Vinifizierung von seinem Vater und produzierte seine Kostbarkeiten im Nebenberuf. Von vielen wurde seine Starrköpfigkeit belächelt mit der er immer wieder behauptete, dass die Burgenländer Süsseweine zur absoluten Weltspitze im edelsüßen Weinbereich gehören können. Ende der 80er Jahre kam es zu einer ersten Anerkennung für österreichische Süsseweine im Inland. 1991 war dann ein hervorragender Weinjahrgang und Alois Kracher gelang mit einer hervorragenden Serie von Beerenauslesen auch der Durchbruch im Ausland. Die ganze Rebbergarbeit geht darauf hinaus, möglichst extraktreiches von Botritis befallenes Traubengut zu erhalten. Die Krachers riskieren viel um dies zu erreichen, denn manche Lese wurde bis in den November hinein herausgezögert, um den wertvollen Edelpilz und damit hohe Zuckergradationen zu erreichen. Heute führt Gerhard Kracher, Sohn von Alois Kracher, erfolgreich das Erbe seines Vaters weiter, welches nun zu den führenden Süsseweinproduzenten im Burgenland zählt.

2004 Nummer 6 Grande Cuvée Trockenbeerenauslese

Dicht und leuchtend goldgelb präsentiert sich die Farbe. Ein komplexes Aromenspiel von eingelegten Pfirsichen, Orangeat, Zitronat, kandierten Kirschen und Kumquat verführt die Nase. Aromen von Nougat und Angelique ergänzen das komplexe Erscheinungsbild des Duftes. Am Gaumen ist die opulente Süsse wunderbar von feiner Säure balanciert. So wird dieser Wein mit seiner grossen Länge und Tiefe und seinem komplexem Aromenspiel von Steinfruchtnoten und Zitrusanklängen im Finale zu einem Genuss der Sonderklasse.

SCHLOSSGUT BACHTOBEL



SCHLOSSGUT BACHTOBEL
CH 8570 Weinfelden | www.bachtobel.ch

Schlossgut Bachtobel
Ottenberg - Weinfelden
Schweiz
www.bachtobel.ch

Schlossgut Bachtobel verdankt Glanz und Ruhm dem sorgsamem Wirken seines Schlossherrn Hans Ulrich Kesselring. Geschichte, Architektur, Kunst und grosse Weinbaukunst verbanden sich in Ottenberg zu einem weit über den Thurgau hinaus leuchtenden Gesamtkunstwerk. Rund 80 Prozent der Rebbergsfläche von Bachtobel sind mit Pinot Noir der verschiedensten Spielarten bestockt. Hans Ulrich Kesselring hatte sich der delikaten Sorte mit Haut und Haar verschrieben. Im September 2008 verstarb der charismatische Winzer im 62. Lebensjahr. Hansueli Kesselrings Neffe Johannes Meier führt das Lebenswerk im Sinn und Geiste seines Onkels weiter.

1992 Marc

Seit bald 200 Jahren hat sich am Brennprozess und an den Installationen nichts geändert. In einem ersten «Alambique à chauffe directe» wird der Trester zu Lauterbrand oder Trubel gebrannt. Dieses trübe Destillat von ca. 20 Vol.-% wird in einem zweiten Brennhaufen dann zu Marc destilliert. Nur das «Herzstück» (le coeur) kommt für 12 Jahre in kleine Eichenfässer. Von diesen stammt auch seine goldbraune Farbe.



**Ein Novum in der Premiumklasse:
Sportwagentechnologie.
Nehmen Sie 4 Mal Platz.**

Der neue Panamera.



PORSCHE

Porsche Zentrum Zürich

AMAG Automobil- und Motoren AG
Dufourstrasse 182-188
8008 Zürich
Tel. 044 269 59 59
Fax 044 269 59 69
info@porsche-zuerich.ch
www.porsche-zuerich.ch

Porsche empfiehlt **Mobil** 

Motorleistung: 368 kW (500 PS). Treibstoff-Normverbrauch: gesamt 12,2 l/100 km. CO₂-Ausstoss: 286 g/km.
CO₂-Mittelwert aller in der Schweiz angebotenen Fahrzeugmodelle: 204 g/km. Energieeffizienz-Kategorie: G

DER ORGANISATOR



«We serve – wir dienen». Unter diesem Motto helfen Lions weltweit dort, wo die Mitmenschen nicht mehr weiter kommen. Mit unserem Know-How, tatkräftigem Arbeiten in unserer Freizeit sowie dem Sammeln von finanziellen Mitteln unterstützen wir konkrete Projekte. Projekte wie „Fulminante Sepsis im Kindesalter“ sind auf Spenden angewiesen. Mit einer Reihe von Fundraising-Aktivitäten will der Lions Club Zürich-Airport diesem Projekt zum Erfolg verhelfen.

Der Lions Club Zürich-Airport ist eine Gemeinschaft von Frauen und Männern, die freiwillig durch persönlichen Einsatz Menschen helfen. Wir verstehen uns als Teil der weltweiten Lions-Familie. Die Bereitschaft zum Engagement und freundschaftlicher Gemeinschaft sowie Integrität sind uns wichtig.

Mitglieder des Lions Club Zürich-Airport

Aeschbach Christian	www.aeco.ch
Burger Marcel	www.credit-suisse.ch
Burkhard Maya	
Ferrazzini Claude	www.datacomnet.ch
Gailloud Gaby	www.gailloudgmbh.ch
Gallati Roger	www.rogergallati.ch
Grmusca Oliver	www.hp.com
Jost Arlette	
Heller Heinz	www.rechtsanwalt-zuerich.ch
Kubli Michael	www.mkubli-gartenbau.ch
Lanz Isabelle	www.artstation-zuerich.ch
Laube Ludmila	www.moldova-schweiz.ch
Lottini Christine	www.gustavkaeser.ch
Maeder Priska	www.swissre.com
Miehling Carsten	www.recon-is.ch
Monnet Geneviève	Swissunic
Nägeli Michael	www.mirabit.com
Ober Sophie	
Savary Claudio	www.trigema.ch
Thalmann Patrick	www.vontobel.com
Van Scherpenzeel Maarten	www.credit-suisse.com
Weber Roland	www.tamedia.ch
Wyss-Cortellini Cristina	www.wysscortellini.ch

intelligent
emotional
powerful

HESSKISS

**Eine gute Sache
unterstützen wir
immer gerne – egal,
ob es um ein Charity-
Projekt oder um
Kommunikation geht:
www.hesskiss.ch**

Tamás Kiss freut sich auf Ihre Kontaktnahme:
043 336 50 10 oder tamas.kiss@hesskiss.ch

CHARITY PROJEKT

Der FS-Lion ist unser Projekt-Maskottchen. Er strahlt Mut und Sympathie aus und verkörpert den Willen der jungen Patienten, ihren normalen Alltag zurück zu erobern. Als Schlüsselanhänger kann er zum Mindestpreis von CHF 15.00 am heutigen Abend und auch unter info@fs-lions.ch gekauft werden.

Der engagierte Schweizer Song- und Musikschreiber Tom Kelly («Tom Kelly's Music Factory») stellt dem Projekt «Fulminante Sepsis» das Lied «One of the Most Beautiful Angels is Back in Heaven» zur Verfügung. Der Song kann im iTunes-Store gekauft werden.

Der Erlös der FS-Lions und des Songs fliesst vollumfänglich ins Projekt „Fulminante Sepsis im Kindesalter“.



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



Spendenkonto für weitere Spenden:
Förderverein FS
IBAN CH67 0680 8016 5051 2860 2
Bank Sparhafen Zürich

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

Unser Dank gilt an dieser Stelle allen Köchen, Winzern, unserem Gastgeber, den Sponsoren, Spendern 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 Dîner de Charité zu Gunsten des Projektes „Fulminante Sepsis im Kindesalter“ in dieser Form niemals stattfinden können.

Lions Club Zürich-Airport

Organisationskomitee

Cristina Wyss-Cortellini (Präsidentin), Claude Ferrazzini, Heinz Heller, Isabelle Lanz, Priska Maeder, Sophie Ober, Patrick Thalmann

GASTGEBER , SPONSOREN UND PARTNER

Gastgeber

Swiss Re



Sponsoren/Partner



Garage Zürich Nord



SORELL HOTELS
SWITZERLAND

MARSANO

THE LANGUAGE OF FLOWERS

VOLLENWEIDER
CHOCOLATIER CONFISEUR



Maitre Fromager Rolf Beeler



Gastronomietechnik AG



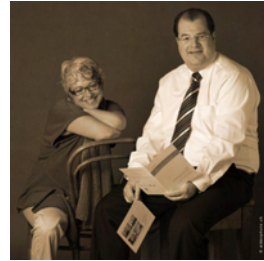
STEPHANIE
ESTOPPEY
DESIGN

Foto Dani Schranz



Champagne Deutz ist in der Schweiz erhältlich bei **Weinkeller Riegger AG** · www.riegger.ch

VON DER IDEE ZUR REALITÄT



Priska Maeder & Patrick Thalmann

Im Mai 2009 trafen wir uns zu einem gemeinsamen Nachtessen im Gasthaus zum Adler. Bereits beim Apéro war das Projekt „Fulminante Sepsis im Kindesalter“ unser Gesprächsthema. Patrick's Traum war seit Längerem die Organisation eines Winzer – und Gourmetanlasses auf höchstem Niveau. Warum nicht beides kombinieren?

Markus Gass, dessen Kochkunst uns an diesem Abend beflügelte, weihten wir sogleich in unsere Pläne ein. Er erklärte sich bereit, bei der Umsetzung unseres Traums mitzuwirken. Dank der Zusage des ersten Topkochs war der Grundstein gelegt.

Die Swiss Re verfügt über die entsprechende Infrastruktur für die Topköche und so klopfen wir dort an. Giovanni Oligati, Head Logistics der Swiss Re, war sofort bereit, unser Vorhaben zu unterstützen.

Die Zusage von André Jaeger, Fischerzunft, und Horst Petermann, Kunststuben, erfüllte uns mit Stolz und unglaublicher Freude. Nun standen uns zwei Gault Millau 19 Punkte Köche zur Seite, um aus dem Fundraisingevent ein Erlebnis der Extraklasse zu machen. Bei der Suche edler Weine klappte alles wie am Schnürchen. Patrick konnte zusammen mit Markus del Monego laufend Top-Winzer für den Anlass gewinnen. Unglaublich aber wahr, Mitte November hatten wir alle unsere Favoriten an Bord.

Wir haben für diesen Abend gelebt und natürlich unser gesamtes Netzwerk laufend darüber erzählt. Daraus resultierte, dass innerhalb knapp einer Woche sämtliche 312 Plätze reserviert waren und bereits eine Warteliste geführt werden musste.

Von Herzen ein riesiges Dankeschön an alle diejenigen, die mithalfen, unseren Traum zu verwirklichen.

Priska Maeder und Patrick Thalmann



SORELL HOTEL
KRONE

RESTAURANT

pearl



astreine perlen aus der
küche & auf der weinkarte –
auch im offenausschank.

Marktgasse 49 • 8400 Winterthur • Telefon +41 52 208 18 18

www.kronewinterthur.ch

infoto
GmbH

...unsere bilder sprechen für sich



im infoto-studio wird digital und kabellos gearbeitet...

hochauflösende spiegelreflex kameras mit mehr als 12 millionen pixeln
und eine professionelle studioblitzanlage mit 5'600 watt leistung
rücken sie ins richtige licht, flexible deckenschienen systeme und
diverse hintergründe sorgen für die passende kulisse,
mit den neusten thermosublimations printern und
photoplottern bringen wir sie innert minuten auf papier.
für sachaufnahmen stehen speziell dafür konzipierte
aufnahmetische und 3d visualisierungs systeme zur verfügung...

egal ob zwei oder dreidimensional - ob personen,
sach oder werbeaufnahmen...
wir visualisieren ihr objekt innovativ, schnell und professionell...

...für die Kinder fotografieren wir mit Herzen

Rotzbergstr.15 6362 Stansstad 041619 25 55 www.infoto.ch

INFORMATIONEN

Montagabend, 15. März 2010, 18.00 Uhr
Veranstaltungsort (Plan siehe Rückseite)
Swiss Re Clubhaus
Mythenquai 50/60
CH-8002 Zurich
www.swissre.com

In den Räumlichkeiten ist das Rauchen untersagt.

Anreise mit dem Auto

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

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Bequeme Anreise mit der Bahn bis Bahnhof Enge oder Stadelhofen. Anschliessend Tram 5 bis zur Haltestelle „Rentenanstalt“ oder Bus 161/165 bis „Schweizer Rück“.

Übernachtung in den Sorell-Hotels

Es besteht die Möglichkeit, zu Spezialkonditionen in den Zürcher Sorell-Hotels Zimmer zu buchen. Ab den Sorell-Hotels sind Bus-Transfers zum Veranstaltungsort vorhanden.

Notfallnummer

+41 79 516 98 86 Christine Lottini

PLAN VERANSTALTUNGSORT

Situationsplan Swiss Re Zürich



Anreise

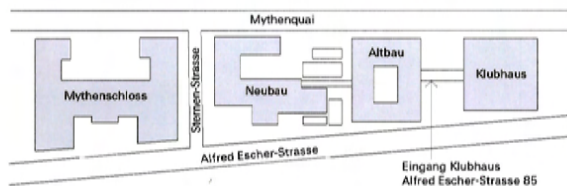
Wir empfehlen Ihnen, zur Anreise die öffentlichen Verkehrsmittel zu benutzen.

Öffentliche Verkehrsmittel

Tramlinie 7, Haltestelle «Museum Rietberg»;
Buslinie 161 und 165,
Haltestelle «Schweizer Rück».

Mit dem Auto

Aufgrund begrenzter Kapazitäten ist es uns leider nicht möglich, Besucherparkplätze zur Verfügung zu stellen. Öffentliche Parkplätze befinden sich auf dem Parkplatz Mythenquai.



Weitere Hinweise

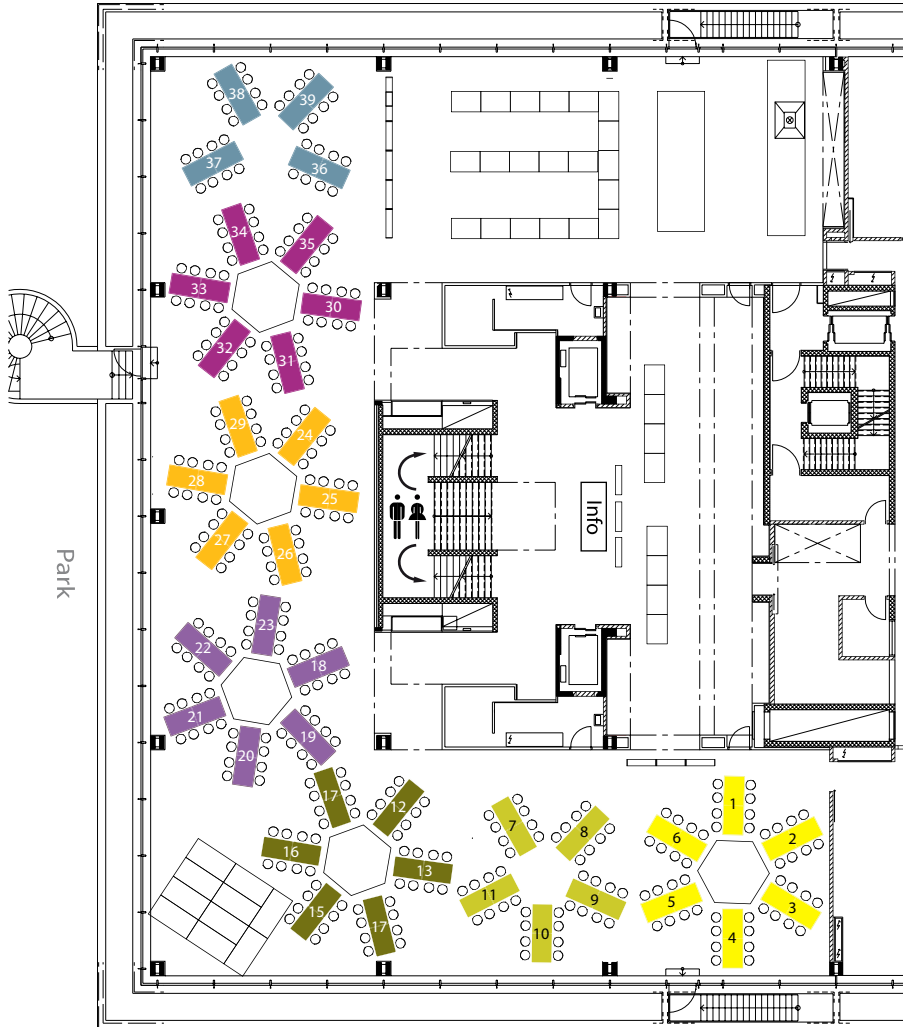
Gehbehinderte

Das Klubhaus Swiss Re ist rollstuhlgängig.

Adresse Swiss Re

Schweizerische
Rückversicherungs-Gesellschaft
Mythenquai 50/60
8002 Zürich
Telefon 043 285 2121

SAALPLAN



See

VOR IHNEN STEHT DIE ZUKUNFT.

DER NEUE LEXUS RX 450h VOLLHYBRID.

Diese beeindruckenden Werte garantiert Ihnen schon heute und nicht erst in ferner Zukunft exklusiv der Lexus RX 450h:

6,3 l Verbrauch auf 100 km**

A Energieeffizienz-Kategorie

0 Emission im Stop-Go-Verkehr

299 PS (220 kW) Leistung

148 g/km CO₂**



2,0% PREMIUM-JUBILÄUMS-LEASING*

LEXUS
HYBRID
DRIVE

DER EINZIGE SEINER KLASSE MIT ECHTER HYBRIDTECHNOLOGIE. TESTEN SIE JETZT DAS ORIGINAL VON LEXUS.

Mit seiner zukunftsweisenden Vollhybridtechnologie setzt der RX 450h den Massstab. Er verfügt über Lexus Hybrid Drive, die bahnbrechende Technologie für mehr Leistung und weniger Verbrauch, und ist damit klarer Leader in seinem Segment. Unübertroffen ist auch seine komplette Serienausstattung: Rückfahrkamera, Lederausstattung und ein Premium-Soundsystem mit 9 Lautsprechern und 6-fach-CD-Wechsler sind beispielsweise inklusive. Optional kann der RX 450h etwa mit einem Head-up-Display und wegweisendem Pre-Crash-Sicherheitssystem zusätzlich veredelt werden. Testen Sie die weltweit einzige Premium-Gelände-Limousine mit Vollhybrid-antrieb (ab Fr. 85 600.-)** jetzt bei Ihrem Lexus Partner. Mehr Infos und Probefahrtanmeldung unter www.lexus.ch.

SOLICITANTE SIND
ZURÜCKGEHALTEN
100 000 KM
VERSICHERUNG VON 2 JAHREN

* Premium-Jubiläums-Leasing-Konditionen: gültig für Vertragsabschlüsse vom 01.02.2010 bis 30.04.2010. Unveränderlicher Nettopreis RX 450h Fr. 85 600.-, Leasingrate monatlich Fr. 959,35 inkl. MwSt. Sonderzahlung 20% vom Nettopreis. 48 Monate, 10 000 km/Jahr. Eff. Jahreszins: 2,02%. Kautions 5% des Finanzierungsbetrags. Restwert gemäss Richtlinien der Multilease AG. Vollkasko obligatorisch. Eine Kreditvergabe ist verboten, falls diese zur Überschuldung des Konsumenten führt.

** Kraftstoffverbrauch gemessen nach den Vorschriften der EG-Richtlinie 90/1268/EWG gesamt 6,3 l/100 km. Durchschnittswert CO₂-Emission aller in der Schweiz angebotenen Fahrzeugmodelle: 204 g/km.

1990-2010 20+ Jahre | ans | anni

LEXUS



Ihr Fachmann
seit 1924.

Emil Frey AG, Garage Zürich Nord

Thurgauerstrasse 35, 8050 Zürich, Telefon 044 306 77 77
www.garagezuerichnord.ch

Ihre blaue Garage beim Hallenstadion

10-108-ZN