

**Diese Woche**

## GASTROTIPPS

Donnerstag, 28 März, bis Mittwoch, 3. April

### LATE LUNCH GEGEN FOOD-WASTE

 Lessingstr. 3 8002 Zürich  
 kaisushi.ch

Bei Kai Sushi gibt es ab sofort unter der Woche einen Late Lunch zwischen 13.30 und 14.15 Uhr. Das ist nicht nur praktisch für all jene, die lieber später Zmittag essen (was in vielen Beizen nach 13.30 Uhr nicht möglich ist), es ist auch ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung. Denn mit dem späten Mittagessen kommen jene Sushi-Tellerchen weg, die für das Abendessen nicht mehr frisch genug wären. Das Angebot gibt es nicht nur an der Lessingstrasse, sondern auch beim Schiffbau und in Oerlikon.

### FOOD-FESTIVAL IN WINTI

 Zeughausstr. 65 8400 Winterthur  
 www.cucina-e-tavola.ch

Der Genussanlass Cucina e Tavola ist nicht, wie der Name vermuten liesse, ein italienisches Food-Festival. Im Zentrum stehen vielmehr Produzenten aus der Region Winterthur und Zürich, wie etwa der Kindhauser-Berghof in Wiesendangen, der seine Weine präsentiert, oder der Meili-Hof in Rikon, bekannt für seine Spezialitäten aus Wachteleiern. Cucina e Tavola findet vom 29. bis 31. März statt.

### NEUES RUM-BUCH

www.alambic-books.com

Pascal Kählin, Mitbesitzer der Total-Bar, der Bar 63 und des Spirituosengeschäfts J.B. Labat, ist ein Rum-Kenner. Das beweist auch sein neuer Rum-Atlas «Rum Rhom Ron»; ein sorgfältig recherchiertes Nachschlagewerk, für das Kählin mehrfach in die Karibik geflogen ist, um dort Betriebe zu besuchen. Das Buch macht nicht nur Lust, zu trinken; man will nach der Lektüre sofort nach Mittelamerika reisen. Bestellen kann man das Buch über die oben angegebene Website.

Welcher Gastroanlass soll hier rein? Schreiben Sie uns, gern mit entsprechendem Bildmaterial: [gastro@zueritipp.ch](mailto:gastro@zueritipp.ch)



Auf knapp 200 Seiten werden Rum-Länder und -Produzenten vorgestellt.



Jedes Salsiz hat eine andere Farbe und schmeckt einzigartig.



Am Schnuppern und Degustieren: Adrian Hirt.

## CRITERION

# WIE BEI URGROSSVATER

*Der Bündner Adrian Hirt hat sich unter dem Namen Alpenhirt mit seinen Fleischprodukten erfolgreich in Zürich positioniert. Diese Woche ist er zu Gast am Festival Criterion.*

VON CLAUDIA SCHMID

**PORTRÄT** Man würde diesem Mann alles abkaufen, nicht nur Trockenfleisch: Mit einem steten Lächeln im Gesicht, in breitem Bündnerdeutsch und mit genauen Erläuterungen zu den verschiedenen Fleischerzeugnissen bringt Adrian Hirt an einer Weinmesse in Zürich seine Produkte an die Leute. Wohnhaft auf 1350 m ü. M. in Tschierschen GR, ist der 35-Jährige derzeit an Anlässen und Messen Stammgast im Unterland. So weilt er diese Woche am Festival Criterion und verkauft sein Sortiment mittlerweile im Globus oder im Bachsermarkt.

Seine Urprodukte – verschiedene Salsiz-Sorten, Berg- oder Bündnerfleisch – passen zum aktuellen Zeitgeist. Denn immer mehr Konsumenten wollen wissen, woher ihre Nahrungsmittel stammen, und wollen die Wertschöpfungsketten zurückverfolgen. Bei Hirt, einem Lebensmittelingenieur, der auch schon mal als Metzger auf Jamaika gearbeitet hat, ist alles transparent: Er verarbeitet nur Tiere von Bauernhöfen aus der Nachbarschaft, die mit Hof- und alpeigenem Futter ernährt werden. Zusatzstoffe, Pökelsalz oder Zucker setzt Hirt nicht ein. Dafür Rotwein, Alpensalz und Gewürze, wie es einst sein Urneni Toni Hassler tat. Sein Urgrossvater prangt denn auch auf dem Logo von Hirts Firma Alpenhirt. So individuell, wie die verarbeiteten Tiere waren, schmecken auch die Produkte: «Dass gleiche Fleischprodukte gleich schmecken müssen, ist eine Konvention», sagt Hirt. 350 Kühe, ein paar Geissen oder Alpschweine von 80 Betrieben habe er seit dem Start seiner Firma 2014

verarbeitet, «und von jedem Tier kenne ich den Namen und die Herkunft». Damit auch die Kunden wissen, welche Tiere sie essen, können sie auf der Website von Alpenhirt die Produktnummer eingeben. Und erfahren so je nach Nummer von einer Mutterkuh namens Tina, die drei Kälbern das Leben schenkte, oder von Mia, die 20 Jahre alt wurde.

Immer wieder kreiert Hirt auch neue Produkte, etwa ein Salsiz mit nussig schmeckenden Hanfnüssen – ebenfalls uralte, heimische Produkte, die der luftgetrockneten Rohwurst einen ganz eigenen Knusperereffekt verleihen.

### FESTIVAL «FÜR EINE ZUKUNFT MIT ZUKUNFT»

Obwohl die 2. Criterion in der Messe Zürich stattfindet, nennt sich der Anlass nicht Messe, sondern Festival: die Teilnehmer werden als «Acts» bezeichnet. Im Zentrum stehen 200 handverlesene Designer, Köche, Handwerker, Modemacher oder Unternehmer, die sich langlebigen Produkten mit einer verantwortungsvollen Herstellungskette verschrieben haben. Der Foodbereich macht einen grossen Teil des Festivals aus. Workshops sollen zum Mitmachen, Talks zum Nachdenken anregen. Infos und Programm siehe Website. (cs)

## DO BIS SO MESSE ZÜRICH

WALLISELLENSTR.49 WWW.CRITERION.CH

Tagessticket 27 Franken

ZÜRITIPP

Essen / Trinken

28.3. – 3.4.2019