

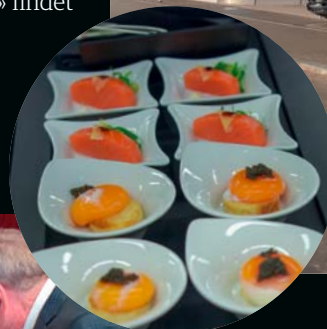
# Gutes tun mit höchstem Genuss

**E**in Charity-Event der Superlative: Sechs Spitzenköche aus drei Ländern und sechs Spitzenwinzer aus vier Ländern zaubern Mariagen von höchster Güte auf die Teller. Und das alles für einen guten Zweck. Denn die Einnahmen dieses Galaabends, 107600 Franken, kommen dem Universitätskinderhospital Zürich für die Behandlung von Kindern mit schweren Verbrennungen und aggressiven Hautkrankheiten zu Gute. Über 300 Geniesser erlebten einen zauberhaften Abend. Das nächste «Dîner de Charité» findet 2022 in Zürich statt.

Weitere Bilder finden Sie unter [www.vinum.eu/events](http://www.vinum.eu/events)



Der hohe Betrag von 107 600 Franken wurde während des Abends gesammelt und an das Kinderspital übergeben. Silvio Denz, Patrick Thalman, Ilona Thétaz, Dr. Clemens Schiestl, Martin Donatsch, Kym Milne MW und (v.l.n.r.).



Als Apéro wurden Balik Lachs Sashimi, Wasabi, Sojasauce, Wakame, 65° C-Ei, Briochetoast, Kaviar, Belperknolle und Cappuccino vom Blumenkohl serviert.



Links: Tanja Biel, Präsidentin vom Lions Club Zürich-Airport und Organisatorin dieses einzigartigen Anlasses, im Gespräch mit Moderator Kurt Aeschbacher. Rechts: Kurt Aeschbacher im Gespräch mit einer Betroffenen, die in eindrücklicher Weise über ihr komplexes Krankheitsbild Auskunft gab.



**Gang 1**  
Marinierte Felchen und Prunier Kaviar mit Wurzelgemüse und Joghurt von Richard Stöckli, Wilderswil. Die Weine: 2017er Chardonnay «Two in the Bush» von Bird in Hand, 2016er Borstig Kerl weiss der Winzerei zur Metzger.



**Gang 2**  
Saibling mit Kräutern und lauwarmer Vinaigrette von Andreas Caminada, Schloss Schauenstein, Fürstentau. Die Weine: 2018er Vermentino di Monteverro (Toskana) und 2016er Eclat Valais Mundi von Provins aus dem Wallis.



**Gang 3**  
Spencer Gulf Kingfish mit Daschi Beurre Blanc und Rettich von Dieter Koschina, Albufeira. Die Weine: 2016er Vieilles Vignes Maître de Chais von Provins, 2016er Pinot Gris «Metzgermeisters private Reserve» der Winzerei zur Metzger.





**Oben:** Die Brigade unter der Führung von Andreas Caminada hat zusammen rund 100 «Gault & Millau»-Punkte, einen halben Himmel voller Sterne und den Schrank voller Hauben. Weltklasse!  
**Links:** Sasha Boldachev lässt Klassiker von Queen an der Harfe wieder aufleben. Irina Pak gibt ihre Leidenschaft mit der Geige zum Besten.  
**Links unten:** Christian Bischof, Schweizer Meister der Zauber-kunst, verzaubert nicht nur mit dem Kartenspiel.



Während des mit kulinarischen und künstlerischen Höhepunkten reich befrachteten Abends hält es die Gäste kaum auf den Stühlen. Keine Frage: Die 2019er-Ausführung festigte den Ruf dieses Charity-Events der Superlative.



**Gang 4**  
 Handselected Swiss Beef Entrecote und seine Beilagen von Valentino Cairati, Gabriel Heintjes und Oliver Oberlin. Die Weine: 2016er Pinot Noir «Passion» vom Weingut Donatsch, 2012er Le Merle de Péby Faugères, Saint-Émilion Grand Cru.



**Gang 5**  
 Brie de Meaux aux Truffes von Robert Speth, Restaurant Chesery in Gstaad. Die Weine: 2013er Terra di Monteverro, eine Bordeaux-Cuvée (Toskana), 2013er Nest Egg Shiraz von der Bird in Hand Winery in Adelaide Hills.



**Gang 6**  
 Süsse Aroma-kreationen zum Abschluss von Rolf Mürner, Swiss Pastry-Design. Die Weine: 2016er Pinot Noir «Muté» vom Weingut Donatsch, 2005er Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes, 1er Grand Cru Classé.