



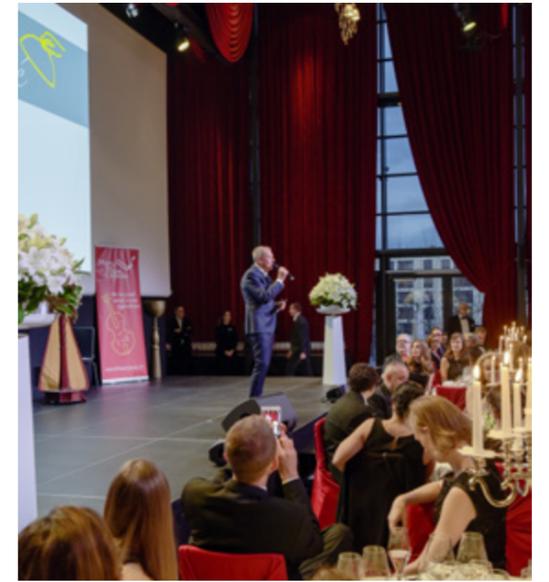
Co-Produktion von Spitzenköchen und Nachwuchstalente: Die bunt zusammengewürfelte Küchen-Crew um Andreas Caminada.



Das Dessert für den Event stammte von Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner

Gala zu Gunsten des Kispis

Die marmite youngsters Valentino Cairati, Gabriel Heintjes und Oliver Oberlin im Einsatz für den guten Zweck.



Kurt Aeschbacher führte durch den Anlass.



Richard Stöckli vom Alpenblick Wilderswil mit seinen marinierten Felchen vom Thunersee



Dr. Clemens Schiestl vom Kinderspital Zürich mit zwei von Fulminanter Sepsis betroffenen Jugendlichen

Am Zentrum für Kinderhaut des Universitäts-Kinderspitals Zürich werden Kinder mit schwersten Verbrennungen und aggressiven Hautkrankheiten wie der Fulminanten Sepsis behandelt. Bei einer Fulminanten Sepsis, welche vor allem Kleinkinder befallen kann, wird zunächst bloss hohes Fieber wahrgenommen, wie es oft bei den Jüngsten vorkommt. Doch schnell werden daraus starke Durchblutungsstörungen, Organversagen und schwere Schädigungen der Extremitäten. Überlebt ein betroffenes Kind, dann meistens unter Verlust von Körperteilen und mit der Folge, dass es sein Leben lang mit grossflächigen Narbenbildungen zu kämpfen hat. Noch härter ist allerdings, dass die betroffenen Kinder oftmals aufgrund ihres Aussehens stigmatisiert werden. Genau hier setzt das Universitäts-Kinderspital Zürich an und bietet in seinem Zentrum Kinderhaut ein umfassendes Betreuungsangebot für Langzeit-Patienten und deren Familien an. Der Lions Club

Zürich-Airport unterstützt dieses Angebot seit mehreren Jahren mit einem Charity-Dinner. Dieses fand heuer im Kameha Grand Zürich statt, wo Spitzenköche mit ihren Küchenbrigaden und unterstützt durch Kameha-Küchenchef Niklas Schütz ehrenamtlich für das leibliche Wohl der über 300 Gäste sorgten. Mit dabei waren u.a. Andreas Caminada (Schloss Schauenstein), Dieter Koschina (Villa Joya), Robert Speth (Chesery), Richard Stöckli (Alpenblick Wilderswil) und Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner sowie – erfreulich aus Sicht von marmite – mit Valentino Cairati, Gabriel Heintjes und Oliver Oberlin auch drei Finalisten des diesjährigen marmite youngster. Die nicht weniger als 13 Weine wurden kostenlos von den ebenfalls anwesenden Topwinzern der Weingüter von Château Faugères und Lafaurie-Peyraguey, Monteverro (Toskana), Bird in Hand (Australien), Donatsch (Malans), Provins (Wallis) und Winzerei zur Metzger (Zürcher Weinland) zur Verfügung gestellt.



Mit vollem Engagement bei der Sache: Andreas Caminada



Kreation mit Kingfish von Dieter Koschina (Villa Joya).



Dieter Koschina in voller Konzentration



Robert Speth präsentierte seinen Brie de Meaux aux Truffes.



Betroffene schilderten ihr Leid aus ganz persönlicher Sicht.



Violonistin Irina Pak und Harfenist Alexander «Sasha» Boldachev im Duett.



Angeregte Diskussion an einem der insgesamt 32 Gäste-Tische.