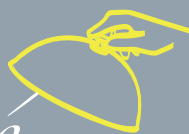


Montagabend, 18. März 2019, 17.30 Uhr, Kameha Grand Zürich

# *Dîner de Charité*



Spitzenköche und  
Topwinzer laden ein.

# 3x VINUM testen und Prämie sichern.



## Ihre Vorteile:

- 3 Ausgaben VINUM frei Haus
- **Neu:** mit gratis VINUM-App
- Kostenloser Member-Zugang auf vinum.eu
- Exklusive Angebote in der VINUM Vorteilswelt
- Ihr Geschenk: «Das kleine Weinlexikon» im Wert von CHF 10.-

**Gleich bestellen  
und sofort profitieren:**

**[www.vinum.eu/schnupperabo](http://www.vinum.eu/schnupperabo)**

## PROGRAMM

Montagabend, 18. März 2019, Kameha Grand Zürich

**17.30 Uhr**      **Offizieller Beginn**  
Apéro riche  
Christian Bischof (Schweizer Meister der Zauberkunst)

**18.45 Uhr**      **Dîner de Charité**  
Irina Pak (Violine)  
Sasha Boldachev (Harfe)  
Moderation: Kurt Aeschbacher

**23.30 Uhr**      **Ende der Veranstaltung**

**Dresscode**  
Dark Suit/Cocktail



Exactly like  
nothing else!

K A M E H A  
GRAND  
ZÜRICH  
AUTOGRAPH COLLECTION  
HOTELS

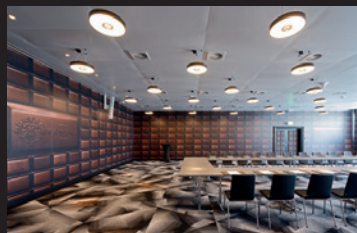
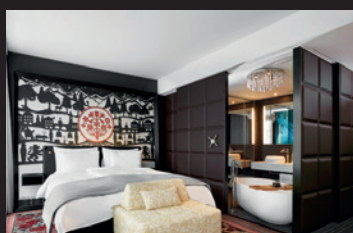
## GRAND EVENTS WITH GRAND PEOPLE

Herzlich willkommen im Kameha Grand Zürich, Ihrem Lifestyle-Hotel mit beeindruckender Architektur, festlichen und unvorhersehbaren Dekoren mit schweizerisch inspirierten Elementen und vor allem herzlichem Service. Mitten im aufstrebenden Geschäftsviertel Glattpark, ganz in der Nähe der wunderschönen Zürcher Innenstadt und unmittelbar neben dem internationalen Flughafen erwartet Sie ein Wohlfühlort in stilvoller Atmosphäre und mit viel Liebe zum Detail.

Mit 245 Zimmern und Suiten, einer einzigartigen Eventhalle für bis zu 960 Personen, flexiblen Tagungsräumen mit Wänden in Schokoladenoptik, bieten wir den perfekten Rahmen für kreative Gedanken, beeindruckende Präsentationen, großartige Events und individuelle Meetings an einem einzigartigen Ort. Lassen Sie sich von unserem aussergewöhnlichen Gesamtkonzept überraschen und inspirieren.

Gerne beraten wir Sie individuell und erstellen nach Ihren Wünschen ein persönliches Angebot. Unser Veranstaltungsteam freut sich auf Ihre Anfrage.

DUFAUX-STRASSE 1, 8152 GLATTPARK, ZÜRICH, SCHWEIZ  
+41 (0) 44 525 5888, EVENTS.ZURICH@KAMEHA.COM, WWW.KAMEHAGRANDZUERICH.COM



## GRUSSWORT ORGANISATOR TANJA BIEL



Liebe Gäste des Dîner de Charité

Ich begrüsse Sie ganz herzlich zu unserem vierten Dîner de Charité, das diesmal nicht im Kongresshaus Zürich, sondern in diesem inspirierenden und einzigartigen Ballsaal des Kameha Grand Zürich stattfindet. Für uns vom Lions Club Zürich-Airport bedeutet die Organisation dieses einmaligen Anlasses eine grosse Herausforderung, die wir aber mit Freude und viel Herzblut angehen. Grosszügig unterstützt werden wir dabei von unseren Partnern und Sponsoren, den Köchen, Winzern und Künstlern, dem Moderator und natürlich Ihnen.

Der Lions Club Zürich-Airport unterstützt das Kinderspital seit 10 Jahren tatkräftig mit dem Ziel, dass alle Patienten des Zentrums Kinderhaut mit einer komplexen Hautläsion eine Betreuung über den Spitalaufenthalt hinaus erhalten. Hierfür ist das Kinderspital unbedingt auf Drittmittel angewiesen.

Spitzenköche und ihre Küchen-Crews kreieren für Sie ein mehrgängiges Gourmet Menu der Extraklasse, Topwinzer verwöhnen Sie mit ihren edlen Tropfen, die Künstler werden Ihre Seele berühren, und Kurt Aeschbacher wird Sie charmant durch diesen Abend begleiten.

Ich wünsche Ihnen einen unvergesslichen und genussvollen Abend und danke Ihnen für Ihr grosszügiges Engagement für unser sinnreiches Projekt.

Tanja Biel  
Lions Club Zürich-Airport  
Präsidentin 2018/2019



## GRUSSWORT KINDERSPITAL DR. CLEMENS SCHIESTL

---



Sehr geehrte Damen und Herren

Am Zentrum für Kinderhaut des Universitäts-Kinderspitals Zürich behandeln wir Kinder mit schwersten Verbrennungen und aggressiven Hautkrankheiten wie der Fulminanten Sepsis. Das Zentrum ist einzigartig und führend in der Schweiz. Unser erfahrenes Team arbeitet interdisziplinär zusammen und geht teilweise weit über das hinaus, was in der medizinischen Grundversorgung vorgesehen ist – um unseren Schützlingen die bestmögliche Behandlung zu bieten.

Ein Unfall, einschneidende Therapien, lange Spitalaufenthalte und auffällige Narben zeichnen unsere Patientinnen und Patienten fürs Leben. Deshalb brauchen betroffene Kinder mehr als die beste Medizin. Sie benötigen die Nähe ihrer Eltern, professionelle psychologische Hilfe, individuelle Begleitung während und nach der Behandlung sowie die Möglichkeit, zusammen mit anderen Betroffenen neuen Lebensmut zu schöpfen.

All diese wichtigen Leistungen kann das Kinderspital Zürich nur dank der Unterstützung von Menschen wie Ihnen anbieten. Danke, dass Sie sich dem Lions Club Zürich-Airport anschliessen, der uns seit bald einem Jahrzehnt zur Seite steht. Der sich grossherzig und grosszügig zeigt und sich dafür einsetzt, dass unsere jungen Patientinnen und Patienten eine ganzheitliche Betreuung und damit die Chance auf ein besseres Leben erhalten.

Dankeschön!

PD Dr. med. Clemens Schiestl  
Leiter des Zentrums Kinderhaut - Plastische und  
Rekonstruktive Chirurgie und Verbrennungsmedizin

**B S Z** ■ ■ ■

**BUSINESS SERVICE ZÜRICH**

Das Business Center an bester City-Lage

- Modern möblierte Büros für Ihren temporären oder dauerhaften Bedarf
- Helle Seminarräume für Ihre nächste Veranstaltung von 4 bis 100 Personen
- Die gute Adresse für Ihr Firmendomizil in einem professionellen Umfeld
- Treuhand-Unterstützung, Buchhaltung, Steuern - spezialisiert auf KMU
- Sekretariatsdienste - leistungsfähig und kompetent - auch bei Ihnen im Büro

Kathrin Bürgi und ihr Team freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme!  
[www.bsz-zurich.ch](http://www.bsz-zurich.ch)

BSZ Business Service AG - Bahnhofstrasse 52 - 8001 Zürich  
044 365 77 11 - [bsz@bsz-zurich.ch](mailto:bsz@bsz-zurich.ch)

More  
— Than.  
— Classic®

the beyond usual  
event experience

morethanclassic.ch

## GRUSSWORT KÖCHE ANDREAS CAMINADA

---



Liebe Gäste und Freunde

Wir Spitzenköche freuen uns sehr, mit unserem persönlichen Engagement dieses karitative Projekt zu unterstützen.

Es ist immer grossartig, wenn Kollegen ihr Können vereinen, um zusammen für einen guten Zweck zu kochen; in Freundschaft und Harmonie. Gemeinsam sind wir stark und haben sehr viel Freude, diesen Abend für unsere Gäste kulinarisch zu gestalten.

Unser Herz schlägt ganz besonders, wenn es um die Kleinsten geht – um Kinder, die schon früh in ihrem Leben mit schwierigen Umständen konfrontiert werden. Diese Kinder und ihre Familien mit unserem Beitrag auf ihrem beschwerlichen Weg unterstützen zu können, erfüllt uns mit grossem Stolz. Verbunden in der Mission, dieses lohnende und wichtige Projekt zu unterstützen, gibt jeder von uns sein Bestes.

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

Bon Appetit und viel Vergnügen!

Im Namen aller engagierter Köche

Andreas Caminada

**Wir  
unterstützen  
das Kisp  
von Herzen  
gerne.**

**VIZNERBOREL**  
Le feu sacré.

Kommunikationsagentur GmbH  
Klosbachstrasse 116, CH-8032 Zürich  
[www.viznerborel.ch](http://www.viznerborel.ch)

GRUSSWORT WINZER  
THOMAS VATERLAUS, VINUM

---



Liebe Geniesserinnen

Gutes tun tut gut! Auf besonders eindrucksvolle Weise zeigt sich dies beim Dîner de Charité. Und das gleich in mannigfacher Weise. Spitzenköche und Topwinzer aus Australien, Frankreich, Italien und der Schweiz spannen einen Abend lang zusammen und bereiten uns gemeinsam Genuss auf höchstem Niveau. Doch die Bedeutung dieses Diners geht weit über die edlen Tropfen im Glas, die Kreationen auf den Tellern und das künstlerische Programm hinaus. Als Gast und Donator unterstützten sie nämlich ein ganz besonderes Projekt. Das Team des Zentrums Kinderhaut am Universitätskinderhospital Zürich betreut Kinder nach einer Fulminanten Sepsis sowie nach schweren Verbrennung und unterstützt die betroffenen Familien auf dem Weg zurück in ein möglichst normales Leben.

Es ist bewundernswert, wenn Spitzenköche, Topwinzer, aber vor allem Sie, die Geniesserinnen und Geniesser, im Rahmen dieses aussergewöhnlichen Abends zusammen dazu beitragen, Kindern zu helfen, die schon in einem frühen Stadium ihres Lebens mit schwersten gesundheitlichen Problemen zu kämpfen haben. Das Wissen um solche Schicksalsschläge führt uns vor Augen, dass Genuss – etwa von exquisiten Weinen – nie eine Selbstverständlichkeit ist, sondern ein Geschenk, setzt doch Genuss stets ein gewisses Mass an allgemeinem Wohlbefinden voraus. Geben wir für dieses Privileg etwas zurück in dem wir dieses ganz besondere Projekt des Kinderspitals Zürich unterstützen.

Mit den besten Wünschen. Cheers!

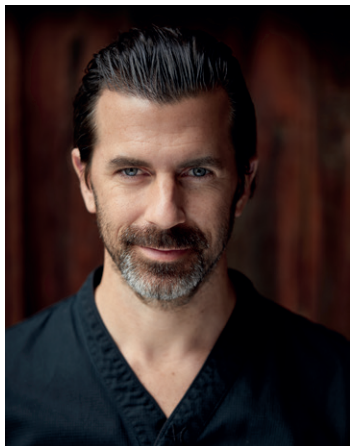
Thomas Vaterlaus

Andreas Caminada

### Mit Persönlichkeit an die Weltspitze

Das schweizerische Fürstentum ist offiziell die kleinste Stadt der Welt – doch dank Andreas Caminada längst kein Geheimtipp mehr. 2003 öffneten sich im historischen Schloss Schauenstein zum ersten Mal die Türen mit dem gerade 26-jährigen Spitzenkoch als Gastgeber. Unbeirrbar folgte der gebürtige Graubündner seiner ganz eigenen Idee von Perfektion und kochte sich binnen weniger Jahre an die Weltspitze. Schloss Schauenstein ist aktuell ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten sowie seit 2011 im Ranking der «World's 50 Best Restaurants» vertreten. 2018 erweiterte der gebürtige Bündner sein Portfolio um das «Casa Caminada». Das Gasthaus mit Beiz, Bäckerei und 10 Zimmern vereint moderne Architektur mit Bündner Esskultur und Handwerk. Mit seinem heute rund 50-köpfigen Team verwandelte er Fürstentum in einen Ort der gelebten Gastlichkeit – stets mit dem Ziel, die Zeit durch intensive Erlebnisse zu verlangsamen.

Andreas Caminada



Schloss Schauenstein  
Schlossgass 77  
CH-7414 Fürstentum  
Tel. +41 (0)81 632 10 80  
www.schauenstein.ch

Dieter Koschina

Der gebürtige Vorarlberger Dieter Koschina zählt mit zwei Michelin Sternen und das seit 20 Jahren nicht nur zu einem der besten Köche Portugals – er hat das Boutique Resort Vila Joya auch zu dem kulinarischen Hotspot für Geniesser an der Algarve gemacht. Seit mehr als 28 Jahren ist Koschina damit unverzichtbarer Bestandteil des Gesamtkunstwerkes Vila Joya. In seinem täglich wechselnden Menü präsentiert er mit den frischen und leichten Produkten Portugals eine geradlinig, aromenstarke und ausschliesslich auf das Produkt sowie den Geschmack fokussierte Küche.

Dieter Koschina  
2 Michelin Sterne seit 20 Jahren  
Les Grandes Tables du Monde  
World's Leading Fine Dining Hotel Restaurant 2018 by  
the World Travel Awards



Vila Joya  
Estrada da Galé  
8200-416 Albufeira  
Algarve, Portugal  
Tel. +351 289 591 795  
info@vilajoya.com  
www.vilajoya.com

Seit über 50 Jahren heisst die Familie Stöckli Gäste aus aller Welt willkommen. Ihre Gastgeber Yvonne Stöckli und Richard Stöckli sowie das Alpenblick Team erwarten Sie mit herzlicher Gastfreundschaft und bewährten Berner Oberländer Traditionen. Der Alpenblick ist der perfekte Ausgangspunkt für eine unvergessliche Vielzahl an Ausflugs-, Freizeit- und Erlebnismöglichkeiten in der Jungfrau Region, einer der schönsten Regionen der Schweiz.

Richard und Yvonne Stöckli  
1 Stern Michelin  
16 Punkte GaultMillau  
Beste Weinkarte der Schweiz (Vinum)  
Yvonne Stöckli GaultMillau-Sommelière des Jahres 2016



Hotel Restaurant Alpenblick  
Oberdorfstrasse 3  
CH- 3812 Wilderswil  
Tel. +41 (0)33 828 35 51  
info@hotel-alpenblick.ch  
www.hotel-alpenblick.ch

Das Restaurant mit seiner gemütlichen Aperitif Bar sowie der Terrasse befindet sich am Platz der alten Käserei. Das Chalet Chesery wurde 1962 von Prinz Sadrudin-Aga Khan erbaut. Hier kreiert Robert Speth «Koch des Jahres 2005» (Gault/Millau) seit 1984 eine vielfach ausgezeichnete Küche mit dem Motto «Cuisine Pure».

Robert Speth setzt uneingeschränkt auf Qualität, sowohl beim Einkauf der Waren als auch bei der Zubereitung der Gerichte. Für ihn ist in der Küche nur das Beste gut genug. Wenn es um die Grundzutaten geht, ist Speth äusserst anspruchsvoll. Selbst das Brot wird täglich zwei Mal frisch in der Chesery Küche gebacken, das Fleisch kommt oft direkt vom Bauern und die Fische vom Wildfang, welche immer rarer werden. Beeren und Pilze kommen aus der Region.

Robert Speth  
1 Stern Michelin  
18 Punkte GaultMillau



Restaurant Chesery  
Alte Lauenenstrasse 6  
3780 Gstaad  
Tel. +41 (0)33 744 24 51  
info@chesery.ch  
www.chesery.ch



Im Jahr 2008 gründete Rolf Mürner seine Firma SWISS PASTRY DESIGN mit Sitz in Rüeggisberg. Seither verwöhnt er mit grosser Leidenschaft und seinem Team Gäste und Kunden mit aussergewöhnlichen Dessertkreationen.

Für ihn wird Qualität immer GROSS geschrieben. Es ist ihm wichtig, nur die besten Rohstoffe, wenn möglich auch aus regionaler Produktion zu verarbeiten und mit Fachwissen und viel Erfahrung etwas einzigartiges daraus zu machen. Sein zweites grosses Anliegen ist die persönliche Beratung. Jeder seiner Kunden soll seine Wünsche in Erfüllungen gehen sehen. Sie/Er soll sowohl vom Aussehen als auch vom Geschmack überwältigt sein.

Nicht stehen bleiben und trotzdem Wurzeln haben, stets nach neuen Kreationen suchen oder auch bereits Dagewesenes in moderne Form bringen. Rolf Mürner freut sich, jeden Tag von neuem ans Werk zu gehen und vielen Menschen mit seinen Süssigkeiten das Leben zu versüssen.

- Rolf Mürner
- 2007 Weltmeister in Chicago mit der Schweizer Kochnationalmannschaft
- 2012 Gourmand Cookbookaward gewonnen in Paris für das beste Dessertkochbuch der Welt
- 2015 + 2017 Weltmeister mit der Schweizer Jugendkochnationalmannschaft als Coach



SWISS PASTRY DESIGN  
Rolf Mürner Bernstrasse 1  
CH-3088 Rüeggisberg  
[www.swisspastrydesign.ch](http://www.swisspastrydesign.ch)

Niklas Schütz arbeitet seit September 2018 als Küchenchef im Hotel-Restaurant L'UNICO des Kameha Grand Zürich, wo er die Gäste mit seinen aussergewöhnlichen frischen Kreationen verzaubert.

Niklas liebt es, seiner kreativen Ader freien Lauf zu lassen und in mediterraner Atmosphäre hausgemachte Nudelgerichte aus der eigenen Pasta-Manufaktur an der offenen Kochstation zuzubereiten. Ergänzt wird das Speisenangebot durch modern interpretierte, italienische Klassiker von Fisch und Fleisch sowie handgefertigten Pizzen mit ausgesuchten Zutaten und frischen Kräutern aus der Region.

Niklas Schütz



Kameha Grand Zürich  
Dufaux-Strasse 1  
CH-8152 Glattpark / Zürich  
Tel. +41 (0)44 525 5000  
[zurich@kameha.cm](mailto:zurich@kameha.cm)  
[www.kameha.com](http://www.kameha.com)

## VEGETARISCHES MENÜ BY GABRIEL HEINTJES, VALENTINO CAIRATI UND OLIVER OBERLIN FINALISTEN «MARMITE YOUNGSTER SELECTION 2019»

Gabriel Heintjes ist erfolgreicher Finalist der «marmite youngster selection 2019» und Chefkoch von Dinner by Gabriel Heintjes. Er lebt seine Kreativität in der Küche voll aus und hat trotzdem klare Grundsätze: Er verwendet nur regionale und saisonale Produkte. Und so kann es vorkommen, dass bei seiner monatlich stattfindenden Event-Kochreihe im Winter Rüeblli in verschiedensten Formen auf den Tellern landen. Und wenn sich dann doch Pfirsiche dazugesellen, dann hat Heintjes diese im Sommer eigenhändig eingeweckt, eingekocht oder getrocknet. Der 26-Jährige ist zudem gerne an Wettbewerben mit dabei, «weniger, weil ich mich mit anderen messen will, sondern weil ich den Austausch suche und es cool finde, mich völlig auf eine Aufgabe einzulassen».



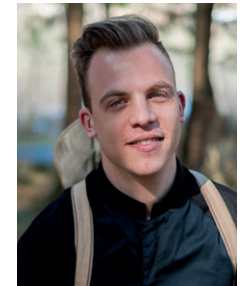
Gabriel Heintjes  
[www.heintjes.ch](http://www.heintjes.ch)



Valentino Cairati ist Souschef im Restaurant zum alten Löwen in Zürich. Für den jungen Zürcher, der auch als Privatkoch und für Caterings gebucht werden kann, ist das Kochen weitaus mehr als Broterwerb. Er spricht von Traumjob. Stress wischt er weg, lieber jongliert er freudig mit Aromen und Harmonien. «Ich fühle mich im Gastgewerbe zu Hause: Die Kollegen sind für mich so etwas wie eine Familie.» Dann ist es wohl die Bruderrivalität, die Cairati antreibt, regelmässig bei Wettbewerben anzutreten? «Für mich ist es ein Kick», sagt er. «Hier kann ich zeigen, was ich draufhabe.» Valentino Cairati ist denn auch erfolgreicher Finalist der «marmite youngster selection 2019»!

Valentino Cairati  
[www.valentinocairati.ch](http://www.valentinocairati.ch)

Oliver Oberlin arbeitet seit über 3 Jahren als Sous Chef im Clubrestaurant HAUTE. Nebst dem Arbeitsalltag probiert der Kreativkopf stets neues aus, sei es selbst «Hoshigaki» herzustellen oder Eingelegtes und Fermentiertes. Nein, wenn es ums Kochen geht, ist er nicht zu bremsen: «Für mich bedeutet Kochen Leidenschaft und Hingabe». Wenn man seine Gerichte anschaut, zeigt sich jedenfalls von allem etwas. Sein Kochstil beschreibt er als modern, aber stark dem Ursprung verbunden. Damit konnte er auch bei der «marmite youngster selection» punkten, wo er sowohl 2018 als auch 2019 erfolgreicher Finalist war.



Oliver Oberlin  
Instagram: [foodandrun.zh](https://www.instagram.com/foodandrun.zh)





## MODERATOR

---

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.

Von 2001 bis Ende 2018 produzierte und präsentierte 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 Königreiches. 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, Tschaikovsky, Camille Saint-Saens, Martinu, Tischhauser oder Bernstein. Einige dieser Produktionen sind auch auf CD erschienen.

## CHRISTIAN BISCHOF, SCHWEIZERMEISTER DER ZAUBERKUNST, LÄSST SIE STAUNEN BEIM APÉRO.

---

Christian Bischof, Jahrgang 1977, vereint auf einzigartige Weise die Bereiche Business und Magie. Seit über 10 Jahren ist er ein gefragter Zauberünstler für Veranstaltungen renommierter Firmen. Im Jahr 2011 wird er Schweizermeister der Zauberkunst und gewinnt in «Mentalmagie» die European Championchips of Magic. Menschen zu faszinieren und zu begeistern ist seine Leidenschaft.

[www.christianbischof.ch](http://www.christianbischof.ch)





## IRINA PAK

---

Das Musizieren und der Austausch mit dem Publikum ist Irinas grosse Leidenschaft und gibt ihr die Möglichkeit, sich in der Sprache auszudrücken, die sie am besten beherrscht: Musik.

Vielseitigkeit und Innovation nehmen in ihrem künstlerischen Selbstverständnis eine tragende Rolle ein. So spielt sie barockes Repertoire mit der gleichen Hingabe wie das des 20. Jh. und ist zugleich für stilübergreifende, unkonventionelle Konzepte aufgeschlossen.

Irina wurde 1986 als Kind koreanischer Eltern im sibirischen Nowosibirsk geboren. Inspiriert durch ihre Mutter und Schwester kam sie früh zur Violine und studierte Musik in Nowosibirsk, St. Petersburg und Zürich. So schloss sie u.a. an der ZHdK, wo sie bei den Prof. Z. Bron und U. Gröner lernte, mit Auszeichnung ab. Gleichzeitig konnte Irina bei zahlreichen Wettbewerben, wie z.B. K.Lipinski&H.Wieniawski, grosse Erfolge feiern.

Als Solistin konzertierte sie u.a. mit den St. Petersburger Philharmonikern, der Berliner Camerata oder dem KKO Mannheim. Auftritte führten sie in die Berliner Philharmonie, die Alte Oper Frankfurt, den Wiener Musikverein und zu Festivals wie Palermo Classica oder Les Classiques de Villars. Irina spielt 1. Violine im Tonhalle-Orchester Zürich.

Irina ist Gründerin, Vizepräsidentin sowie künstlerische Leiterin des Vereins More than Classic. In diesem Rahmen kann sie innovative Projekte, wie z.B. BMX trifft auf Violine, realisieren. Zusätzlich leitet sie das Zurich Virtuosi Ensemble und unterstützt als Ratsmitglied der Stiftung Petersburg die Förderung junger russischer Musiktalente.

[www.irina-pak.com](http://www.irina-pak.com)

## SASHA BOLDACHEV

---



Alexander («Sasha») Boldachev ist Harfenspieler, Komponist und Pädagoge. Er ist Gastsolist des Bolschoi-Theaters Russlands und Exklusivkünstler der Harfenbaufirma «Salvi Harps» sowie Solist der Gruppe «Game of Tones».

Er absolvierte die Züricher Hochschule der Künste und ist Preisträger von mehr als zehn internationalen Wettbewerben. Zudem wurde er mehrfach mit Auszeichnungen auf dem Gebiet der Kultur gewürdigt, darunter mit dem Britain's Brilliant Prodigies, ProEuropa, Aoyama Music Prize und dem Prix Walo. Die Diskografie Alexander Boldachevs umfasst mehrere Solo- und Kammermusik-Alben. Im Jahr 2018 hat er mehr als 20 Länder mit Konzerten und Meisterkursen besucht und ist an der Eröffnungszeremonie der FIFA-Weltmeisterschaften aufgetreten.

Alexander Boldachev produziert Projekte mit elektronischer Musik, Tanz, Fashion und Schauspiel.

[www.boldachev.info](http://www.boldachev.info)



## APÉRO, MENÜ UND WEINE

---

### Apéro

**Balik Lachs Sashimi, Wasabi, Soyasauce, Wakame  
65° Ei, Briochetoast, Kaviar, Belperknolle  
Cappucino vom Blumenkohl**

Niklas Schütz, Hotel Kameha Grand, Zürich  
2018 Sparkling Pinot Noir, Bird in Hand

### Menü

**Marinierte Felchen vom Thunersee mit Kaviar,  
eingelegtem Wurzelgemüse und Hasli Joghurt**

Richard Stöckli, Restaurant Alpenblick, Wilderswil BE  
2017 Chardonnay «Two in the Bush», Bird in Hand  
2016 Borstig' Kerl weiss, Winzerei Zur Metzg

**Saibling mit Kräutern und lauwarmer Vinaigrette**

Andreas Caminada, Schloss Schauenstein, Fürstenu GR  
2018 Vermentino di Monteverro  
2016 Eclat, Valais Mundi, Provins

**Spencer Gulf Hiramasa Kingfish by [www.der-frisch-fisch.ch](http://www.der-frisch-fisch.ch)  
mit Taschi Beurre Blanc und Rettich**

Dieter Koschina, Vila Joya, Albufeira, Portugal  
2016 Vieilles Vignes Maître de Chais, Provins  
2016 Pinot Gris «Metzgermeisters private Reserve», Winzerei Zur Metzg

**Rindsentrecôte by [www.luma-delikatessen.ch](http://www.luma-delikatessen.ch) mit violettem  
Süsskartoffelmuffin, grillierter Schwarzwurzel, Schwarzwurzelcrème  
mit Entenleber und fermentierter Knoblauch-Hollandaise**

Niklas Schütz, Hotel Kameha Grand, Zürich, zusammen mit  
Gabriel Heintjes, Valentino Cairati und Oliver Oberlin  
(Finalisten marmite youngster selection 2019)  
2016 Pinot Noir «Passion», Weingut Donatsch  
2012 Le Merle de Péby Faugères, St. Emilion, grand cru

**Brie de Meaux aux Truffes**

Robert Speth, Restaurant Chesery, Gstaad BE  
2013 Terra di Monteverro  
2013 Nest Egg Shiraz, Bird in Hand

**Süsse Aromakreation zum Abschluss  
mit Erdbeeren, Limonen, Karotten, Schokolade,  
Caramel und Mango-Chilli**

Rolf Mürner, Swiss Pastry Design  
2016 Pinot Noir «Muté», Weingut Donatsch  
2005 Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes, 1er grand cru classé



# SPENCER GULF HIRAMASA KINGFISH



## BIRD IN HAND

---



Bird In Hand wurde mit dem ehrgeizigen Ziel gegründet, Weine zu machen, die mit den Besten der Welt mithalten können. Die Reise begann 1997, als der Gründer Andrew Nugent und sein Vater Michael auf eine heruntergekommene Milchfarm in der aufstrebenden Weinregion Adelaide Hills in Südaustralien stiessen, wo sie ideale Wachstumsbedingungen für Cool Climate-Weine vorfanden.

Als Head Winemaker konnte Andrew den Master of Wine (MW) Kym Milne mit an Bord holen. Die Kombination des visionären Andrew Nugent und des hoch talentierten Kym Milne mündete in der bisher unerreichten dreifachen Auszeichnung als Australian Winery-, Winemaker- und Wine of the year im Jahr 2015.

Die Produktion erfolgt so naturnah wie möglich: Eliminieren von Herbiziden und Pestiziden. Das Wasser wird recycelt, und alle organischen Abfälle werden kompostiert und als Düngemittel wiederverwendet.

Folgendes Zitat von Andrew Nugent bringt die Philosophie des Weingutes auf den Punkt: To us, wine is a vehicle, a connector. It opens up other worlds.

**Bezugsquelle:** [www.rutishauser.com](http://www.rutishauser.com)

[www.birdinhand.com.au](http://www.birdinhand.com.au)



# ES GIBT KEINE KLEINEN MEHR.

DER FRISCHE DRUCKER AUS EFFRETIKON.

## CHÂTEAU FAUGÈRES, SAINT-EMILION

Die Faugères-Weingüter liegen in den sonnigen Hügeln des Tals der Dordogne, rund 6 km östlich von Saint-Emilion, in einem der schönsten Weinbaugebiete im Bordeaux. Das über 1000-jährige Städtchen Saint-Emilion und seine Umgebung sind Teil des UNESCO Weltkulturerbes. Auch das Weingut selbst blickt auf eine lange Historie zurück: es wurde im Jahre 1619 von André de Faugères gegründet.

Der von Mario Botta erbaute Weinkeller ist das Wahrzeichen von Château Faugères und trägt zu Recht den Namen: «La Cathédrale du Vin». Auf Château Faugères produziert Silvio Denz Weine mit einzigartigem Charakter, tiefer Farbe und viel Körper. Weine mit Zukunft, die das erstklassige, unverfälschte Terroir widerspiegeln und mit der Zeit an Eleganz und Finesse gewinnen.

[www.chateau-faugeres.com](http://www.chateau-faugeres.com)  
[www.denzweine.ch](http://www.denzweine.ch)

## CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY, SAUTERNES

Im Herzen der berühmten Appellation «Sauternes» liegen die Weinberge des Château Lafaurie-Peyraguey. Die Geschichte dieses altherwürdigen 1er-Grand Cru-Weingutes ist seit 1618 dokumentiert. Bereits im Jahr 1855 wurde es als «Grand Cru Classé» in den zweithöchsten Rang aller Médoc-Weine aufgenommen. Ein sorgfältiger, naturnaher und schonender Anbau hat höchste Priorität. Nur so kann ein Wein dieses Formates seine höchste Vollkommenheit erlangen. Neben dem Süsswein werden auf dem Weingut auch ein trockener Weisswein sowie ein Rosé-Wein produziert. Seit Juni 2018 beherbergt das eindrucksvolle Schloss ein Hotel-Restaurant für Weinliebhaber aus aller Welt.

[www.chateau-lafaurie-peyraguey.com](http://www.chateau-lafaurie-peyraguey.com)  
[www.denzweine.ch](http://www.denzweine.ch)



## BADRUTT'S PALACE ST. MORITZ SWITZERLAND



**SPOTLIGHT**

EVENTS, LIFESTYLE AND MORE...  
JEDEN SA 19.50 AUF TELE ZÜRI  
WWW.SPOTLIGHT.VISION

## MONTEVERRO



Monteverro liegt am Fusse des mittelalterlichen Städtchens Capalbio, in der Maremma, am südlichen Rand der Toskana. Hier ist die Landschaft noch ursprünglich und voll von mediterranen Aromen - genauso sind auch unsere Weine.

Seit 2003 erzeugt Monteverro auf 40 Hektar Rebfläche einzigartige Qualitätsweine in sehr begrenzten Mengen. Durch kompromisslose Handarbeit und Selektion im Weinberg, durch sorgfältige Spontangärungen und lange Reife im Keller verhelfen wir jeder Rebsorte, jeder Lage und jedem Jahrgang zu ihrem bestmöglichen Ausdruck. Ein guter Wein entsteht nicht im Keller, sondern im Weinberg, das ist unsere Überzeugung.

Weil wir der Natur so weit wie möglich ihren Lauf lassen wollen und Wert auf Biodiversität legen, haben wir uns bewusst gegen Monokultur entschieden. Seit jeher bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch und sind mittlerweile auch zertifiziert.

Alles beruht auf einem ganzheitlichen Ansatz in der Behandlung des Bodens, aus dem die Reben all ihre Kraft und Gesundheit ziehen. Das Ergebnis sind aussergewöhnliche Weine heimlich gefeiert von Liebhabern aus aller Welt.

**Bezugsquelle Region Zürich:** Gerstl Weine, Zürich



Monteverro  
Strada Aurelia Capalbio 11  
58011 Capalbio (GR)  
[www.monteverro.com](http://www.monteverro.com)



# LUMA®

## DELIKATESSEN

.....

«Die Online-Metzgerei für Gastronomen  
und Gourmets: [www.luma-delikatessen.ch](http://www.luma-delikatessen.ch)»



# Victoria Jungfrau

## GRAND HOTEL & SPA

## WEINGUT DONATSCH



## DONATSCH

Thomas Donatsch gilt als Revolutionär im Schweizer Weinbau. Bereits in den frühen 70er Jahren begann er seine Pinot Noir und Chardonnay - nach burgundischem Vorbild - in französischen Barriques auszubauen. Seinem Sohn Martin scheint die Experimentierfreude ebenfalls in die Wiege gelegt zu sein. Er widmet sich heute neben seinen Liebessorten Chardonnay und Pinot Noir wieder vermehrt der autochthonen Malanserrebe Completer. Martin Donatsch verkörpert bereits die fünfte Generation im Weingut Donatsch und ist zweifacher Weltmeister der Pinot Noir Produzenten. Die Spitzenweine der Donatsch's sind von den Weinkarten der Schweizer Topgastronomie nicht mehr weg zu denken.

**Bezugsquelle:** Direkt auf dem Weingut oder [www.martel.ch](http://www.martel.ch) oder [www.riegger.ch](http://www.riegger.ch)



Weingut Donatsch  
Winzerstube «Zum Ochsen»  
Sternegasse 6  
7208 Malans - Schweiz  
Tel. +41 (0)81 322 11 17  
Fax +41 (0)81 322 12 21  
[www.donatsch-malans.ch](http://www.donatsch-malans.ch)



# WALDHAUS SILS

A family affair since 1908



*Gottliebier*<sup>®</sup>  
Switzerland's Finest Since 1928

## PROVINS



**PROVINS**  
DEPUIS 1930

Die Kräfte zu vereinen, um die Arbeit der Walliser Winzer und Winzerinnen aufzuwerten: das ist Zweck und Ziel von Provins seit 1930.

Die Genossenschaft, die sich für das Gemeinwesen engagiert und deren Tätigkeit auf den drei grundlegenden Werten Tradition, Fachwissen und Können sowie Innovation beruht, kellert die Trauben von annähernd 830 Hektaren Rebbergen ein, die über das gesamte Walliser Weinbaugebiet verteilt sind. Mit einer Jahresproduktion von ungefähr 20% der Walliser Weine und 10% des ganzen Landes ist Provins der grösste Produzent von Schweizer Weinen.

Die ausgezeichneten Resultate, die die Kellerei an nationalen und internationalen Wettbewerben errungen hat, zeugen vom grossen Können des önologischen Diensts und dem unermüdlichen Einsatz der 3200 Genossenschafter und Genossenschafterinnen, die mit ihrer Qualitätsarbeit einen einwandfreien Rohstoff liefern, aus dem höchst ausdrucksvolle Weine gekeltert werden können, die Emotionen versprechen.



Provins  
Rue de l'Industrie 22  
1951 Sion  
Tel. +41 (0)27 328 66 25  
provins@provins.ch  
www.provins.ch



SINCE 1978

**BALIK**

40 YEARS PASSION FOR EXCELLENCE



WWW.BALIK.CH



WINZEREI  
**ZUR METZG**  
TERROIR TRADITION

## WINZEREI ZUR METZG

Die WINZEREI ZUR METZG ist eine relativ junge Kellerei im Zürcher Weinland. Als Mikroproduzent konzentriert man sich auf alte Pinot Noir Lagen. Einige rare Weissweine ergänzen das Sortiment. Der Name bezieht sich auf den Umstand, dass der Quereinsteiger und jetzige Winzer Patrick Thalmann sein Weinabenteuer 2010 in den Kühlräumen einer ausgedienten Metzgerei begann. Seine Weinpalette sieht nicht nur einmalig aus – sie schmeckt auch so. Das hat wohl auch damit zu tun, dass Thalmann selber ein grosser Weinliebhaber ist und die guten und grossen Weine der Welt kennt.

In der vollständig aktualisierten Neuauflage von «Der kleine Johnson – Weinführer 2019» wird die Winzerei Zur Metzg für «raffinierte Pinot Noir» und fassvergorenen Weissweine gelobt.

Erhältlich sind die Weine direkt ab Weingut oder im Fachhandel: bei Gerstl, Mövenpick, Paul Ullrich AG, DIVO, Terravigna, Weinauslese, etc.



Winzerei Zur Metzg – Zürcher Weinland (Schweiz)  
Patrick Thalmann  
Tel. +41 (0)76 812 04 64  
info@winzerei-zur-metzg.ch  
www.winzerei-zur-metzg.ch





# SPOTLIGHT

IMMER SAMSTAGS UM  
19.50 UHR AUF TELE ZÜRI



## Zentralpraxis Wallisellen

Zentralstrasse 6  
8304 Wallisellen  
Telefon 044 839 14 44  
Telefax 044 839 14 45  
zentralpraxis@hin.ch  
www.zentralpraxis.ch

## Dr. med. Bernhard Sorg

Facharzt für Allgemeine Medizin FMH  
Fähigkeitsausweis Manuelle Medizin SAMM  
Sportpraxis

## Dr. med. Christian von Ballmoos

Facharzt für Allgemeine Innere Medizin FMH  
Fähigkeitsausweis Manuelle Medizin SAMM  
Sportpraxis

## Dr. med. Karin Sarbach

Fachärztin für Innere Medizin FMH  
und Geriatrie

## dipl. Arzt Enrique Niedermann

Facharzt Allgemeine Innere Medizin FMH  
Fähigkeitsausweis Ultraschalldiagnostik  
SGUM



# Fast immer für Sie da.

Montag bis Freitag 07-19h  
Samstag 08-12h

## NARBEN AUF DER HAUT – NARBEN AUF DER SEELE

Tom war 12 Jahre alt, als er bei einem Unfall schwerste Verbrennungen erlitt. Am Kinderspital Zürich behandelten ihn Spezialisten des Zentrums Kinderhaut – Plastische und Rekonstruktive Chirurgie & Verbrennungsmedizin. Mehrere chirurgische Eingriffe waren notwendig, denn die Hälfte seiner Körperoberfläche hatte Verletzungen davongetragen.

In so einer Situation hofft jede Mutter und jeder Vater auf die bestmögliche Behandlung. Für das Bestmögliche geht das Kinderspital Zürich teilweise weit über das hinaus, was in der Grundversorgung vorgesehen ist. Möglich machen es grosszügige Menschen wie Sie. Dank Ihrer Unterstützung können wir unseren Patientinnen und Patienten Leistungen zur Behandlung bieten, die weder von Krankenkassen noch durch staatliche Beiträge abgedeckt sind. Leistungen aber, welche die Heilungschancen der Kinder und die Situation betroffener Familien verbessern.



## DAS GROSSE ENGAGEMENT DES LIONS CLUBS

Der Lions Club Zürich-Airport unterstützt das Kinderspital seit zehn Jahren tatkräftig. Anfangs lag der Fokus ihres Engagements auf der gefährlichen und seltenen Krankheit «Fulminante Sepsis», wegen der Organe versagen und Durchblutungsstörungen zu schweren Schädigungen an Armen und Beinen sowie zu grossflächigen Narbenbildungen führen können. Sven war erst zwei Jahre alt, als unsere Notfall-Ärztin eine Fulminante Sepsis diagnostizierte. Sven hatte plötzlich hohes Fieber, lauter kleine rote Blutungspunkte auf der Haut, er wurde bewusstlos. Sein Leben konnten die Spezialisten zwar retten, doch verlor der Junge beide Hände und Unterarme wegen der lebensbedrohlichen Krankheit.

Mit der Unterstützung des Lions Club Zürich-Airport wurde im Sinne einer umfassenden Behandlung im Zentrum Kinderhaut ein multidisziplinäres Team aufgebaut. Dieses gewährleistet auch über die Akutbehandlung hinaus die langfristige und vielseitige Betreuung des Kindes und seiner Familie. Denn diese sind ein Leben lang betroffen, oft leiden sie an den körperlichen und seelischen Folgen nach schweren Krankheiten oder Unfällen. Dank der finanziellen Hilfe des Lions Club konnten wir zudem die Sensibilisierung von Eltern, Familien und Fachpersonen stärken, um ihnen Symptome, Verlauf und Therapie der Krankheit näherzubringen. Denn je früher ein Kind mit Symptomen einer Fulminanten Sepsis von Spezialisten behandelt wird, desto eher können Folgen und Komplikationen gemildert und ein tödlicher Verlauf verhindert werden.



## PFLEGEBERATUNG – EINE NACHHALTIGE BETREUUNG

In den vergangenen Jahren konnte aus der umfassenden Behandlung für Patienten mit Fulminanter Sepsis ein langfristiges und breites Betreuungsangebot für betroffene Kinder und ihre Familien entwickelt werden: Das Kinderspital hat sich zum Ziel gesetzt, allen Patienten nach einer schweren Verletzung oder Erkrankung der Haut eine spezifische und gezielte Betreuung über den Spitalaufenthalt hinaus zu gewähren. Dabei sorgen Pflegeberaterinnen für eine optimale und lückenlose Versorgung, indem sie Ansprechpartner sind für alle an der Behandlung beteiligten Personen und indem sie einen kontinuierlichen Informationsfluss sowohl innerhalb der Klinik als auch gegenüber Patienten, Angehörigen und externen Stellen sicherstellen.

Im Fall des brandverletzten Tom übernahm eine speziell ausgebildete Pflegeberaterin das Care-Management. Als sich Toms Spitalaufenthalt dem Ende nahte, besprach sie mit der Familie, dem Hausarzt und der Kinderspitex Toms ambulante Weiterbehandlung und koordinierte seine künftigen Spitalbesuche mit unseren Ärztinnen und Ärzten, Psychologinnen und Chirurgen. Auch nahm sie mit Toms Klassenlehrerin Kontakt auf, um die Klasse auf seine Rückkehr vorzubereiten. Denn Kinder mit auffälligen Hautmerkmalen und Narben sehen sich mit Stigmatisierung im Alltag konfrontiert. Umso wichtiger ist die Sensibilisierung des nahestehenden Umfelds, das den betroffenen Personen stützend zur Seite stehen soll. Weiter ermöglichte die Pflegeberaterin dem Jungen, Gleichaltrige mit ähnlichen Behandlungsverläufen zu treffen, um die einschneidenden Ereignisse besser verarbeiten und gemeinsam neuen Lebensmut schöpfen zu können.

### **Ihre Hilfe macht den Unterschied.**

Das Zentrum Kinderhaut am Kinderspital Zürich ist in dieser Form einzigartig in der Schweiz. Dank Ihrer Unterstützung können wir auch in Zukunft kranken und verunfallten Kindern eine umfassende Betreuung sowie die bestmögliche medizinische Versorgung bieten. Vielen Dank für Ihre Hilfe!

Dr. Anna-Barbara Schluer, Pflegeexpertin APN, Leiterin Zentrum Kinderhaut – Haut- und Wundbehandlung  
Karin Barbara Willi, Pflegeberaterin Plastische Chirurgie

PARTNER UND SPONSOREN





# CONSULTA

WIRTSCHAFTS- UND  
UNTERNEHMENSBERATUNG



## DANK

---



Unser Dank gilt an dieser Stelle allen Köchen, Winzern, dem Moderator, den Partnern, Sponsoren, Spendern und Gästen.

Ein grosses Dankeschön gebührt auch den Künstlern, die uns ehrenhalber musikalisch beglückt haben.

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.

Wir bedanken uns ganz herzlich für die grossartige Hilfe und das Engagement. Ohne diese Unterstützung hätte unser Dinner de Charité zu Gunsten des Zentrums für Kinderhaut des Universitäts-Kinderhospitals Zürich in dieser Form niemals stattfinden können.

### Lions Club Zürich-Airport

«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.

[www.fs-lions.ch](http://www.fs-lions.ch)

The Breitling Cinema Squad  
Brad Pitt  
Adam Driver  
Charlize Theron



**BREITLING**  
1884

#SQUADONAMISSIION

**BREITLING BOUTIQUE**  
GENEVA • LAUSANNE • LUCERNE  
ST. MORITZ • ZERMATT • ZÜRICH

## INFORMATIONEN

**Montagabend, 18. März 2019, 17.30-23.30 Uhr,  
wir empfehlen eine späteste Ankunft um 18.00 Uhr.**

Kameha Grand Zürich  
Dufaux Strasse 1  
8152 Glattpark/Zürich

(Navigation Thurgauerstrasse 130;  
[www.kamehagrandzuerich.com](http://www.kamehagrandzuerich.com))  
Zimmerreservationen zu attraktiven  
Sonderpreisen: [www.fs-lions.ch](http://www.fs-lions.ch)

### Dresscode

Dark Suit/Cocktail

### Empfang

Alle Gäste melden sich beim Gästeempfang mit ihrem Namen bzw. demjenigen des Tisch-Bestellers, wo ihnen die Tischnummer bekannt gegeben wird (es werden keine Einladungskarten oder Tickets ausgestellt).

### Anreise mit dem öffentlichen Verkehr

Wir empfehlen die Anreise mit Tram Nr. 10, 11 oder 12 direkt zur Haltestelle Glattpark (nach dem Anlass stehen genügend Taxis bereit).

### Anreise mit dem Auto

Parkhaus «Wright Place» (Migros Glattpark) oder Einweisung vom Hotel zu einem offenen Parkplatz hinter dem Hotel.

### Vegetarisches Menü / Allergien / Unverträglichkeiten

Bitte melden Sie sich unbedingt im Voraus, falls Sie das vegetarische Alternativmenü bevorzugen oder z.B. keinen Fisch mögen oder an Allergien/Unverträglichkeiten leiden. Wir werden versuchen, diese Wünsche so gut wie möglich zu berücksichtigen, bitten jedoch um Verständnis, dass dies im Rahmen eines so grossen Banketts vielleicht nicht in jedem Fall möglich ist.

### Kontakt Organisationskomitee vor dem Event

Tel. 044 421 15 15 (Roger Gallati)  
[info@fs-lions.ch](mailto:info@fs-lions.ch)

### Kontakt Organisationskomitee während des Events in dringenden Fällen

Nat. 078 686 40 00 (Nicolas Facincani)



# Kommen Sie auf den Geschmack!



3 Ausgaben von marmite zum Schnupperpreis.  
Bestellen Sie jetzt Ihr Probeabo per E-Mail an:

[info@marmite.ch](mailto:info@marmite.ch)

