

Montagabend, 11. März 2013, 18:00 Uhr, Kongresshaus Zürich

Dîner de Charité



Schweizer Spitzenköche,
nationale und internationale Topwinzer
laden ein.



KONGRESSHAUS ZÜRICH

Das Panorama.



Spielräume für Kreativität.

Kongresse, Messen und Veranstaltungen aller Art werden im Kongresshaus Zürich zum besonderen Ereignis. Das Traditionshaus an einzigartiger Lage steht für ein hochflexibles Raumangebot, vielfältige Gastronomie mit erstklassigem Veranstaltungscatering und umfassende Services. Lassen Sie sich individuell beraten.

Betriebsgesellschaft Kongresshaus Zürich AG, Gotthardstrasse 5, Postfach 2523, CH-8022 Zürich
Telefon +41 44 206 36 36, www.kongresshaus.ch

HEINZ HELLER



Liebe Gäste des Dîner de Charité

Heute Abend erwartet uns bereits zum zweiten Mal die perfekte Symbiose exklusiver Kochkunst gepaart mit dionysischen Kostbarkeiten. Das erste Dîner de Charité gelang erstmals im Jahr 2010. Mit viel Herzblut engagiert sich die nationale Kochelite und führt uns zu lukullischen Höhenflügen. Die edlen Tropfen nationaler und internationaler Meister der Weinkultur runden das Gesamtwerk ab.

Der Reinerlös dieses einzigartigen gastronomischen Höhepunkts kommt dem Zentrum für brandverletzte Kinder, Plastische und Rekonstruktive Chirurgie des Kinderspitals Zürich zu, insbesondere dem Projekt «Fulminante Sepsis im Kindesalter». Ziele dieses Projekts sind die Rehabilitation und Integration von Kindern nach Amputationen. Im Anschluss an die Akutbehandlung sollten betroffene Kinder und ihre Familien bis ins Erwachsenenalter umfassend betreut werden können. Ganzheitliche Medizin für seltene Kinderkrankheiten ist auf privates Fundraising angewiesen.

Dank der Grosszügigkeit und dem unvergleichlichen unentgeltlichen Einsatz der Küchenmeister und der gespendeten schönen Weine der Spitzenwinzer entstand aus einer guten Idee eine wahre Erfolgsgeschichte. Aber auch durch unsere zahlreichen generösen Sponsoren und natürlich dank Ihnen, liebe Gäste, können wir heute Abend alle zusammen ein Zeichen setzen.

Herzlichen Dank.

Ich wünsche Ihnen einen unterhaltsamen und genussreichen Abend.

Dr. Heinz Heller
Lions Club Zürich-Airport
Präsident 2012/2013

Who? A member of the Luxaviation Group, we are a Luxembourg-based airline founded in 2008, whose shareholders are 100% Luxembourgish. Our fleet of business aircraft with individual capacities ranging from 8 to 14 passengers are at your disposal 24/7. **Where?** Our office is in Luxembourg and our maintenance centre is in Findel Airport. **What?** We will transport you, on your own or in a group (business, family or friends), when you want, where you want. To travel in the easiest possible way, all you need to do is call us. **How?** We will save you time: take-off at the time of your choice, access the aircraft easily and quickly, and fly to every airport in Europe, the Middle East, Asia and the rest of the world, except temporarily the United States. Skilled and motivated, our aircrew welcomes you aboard and makes your flight into an enjoyable experience that meets all your expectations.

The sky is the limit... definitely!

luxaviation 

DR. CLEMENS SCHIESTL



Sehr geehrte Damen und Herren

An unserem Zentrum für brandverletzte Kinder werden unsere kleinen Patienten auch nach schweren Erkrankungen wie Blutvergiftungen behandelt. Die körperlichen und seelischen Folgen dieser Erkrankungen können einschneidende Lebensveränderungen mit sich bringen. Oft ist eine intensive und langfristige Betreuung notwendig. Es braucht Unterstützung, Koordination und fachkompetente Betreuung weit über den Spitalaufenthalt hinaus, um die Kinder und Familien wieder in einen altersentsprechenden Alltag zurückzuführen. Wir möchten, dass unsere kleinen Patienten baldmöglichst in ihre gewohnte Umgebung zurückkehren und doch weiter von der fachkompetenten Betreuung unseres multidisziplinären Teams profitieren können.

Eine Brücke zwischen Spital und Zuhause. Mit ihrer Hilfe können wir ein solches Team aufbauen und die Bedürfnisse schwer betroffener Kinder und Familien erfassen und behandeln, denn das Leben geht auch nach einer schweren Erkrankung weiter. Unsere 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?». Dieser Lebenswille zeichnet alle unsere kleinen Patienten aus und macht sie in unseren Augen zu «kleinen Helden». Den kleinen grossen Helden in Freud und Leid zur Seite stehen zu dürfen, macht uns oft sehr stolz.

Mit dem Lions Club Zürich-Airport an unserer Seite können wir uns «löwenstark» fühlen, unsere grossen Ziele auch in Zukunft zu realisieren, denn wir sind auf Menschen getroffen, die mit höchstem persönlichen und herzlichem Einsatz unser Projekt unterstützen.

Ich möchte mich bei allen bedanken, die durch ihre Teilnahme an diesem Event unser Projekt unterstützen; den Köchen und Winzern für ihren enormen Einsatz und ihr grosszügiges Engagement und den tatkräftigen Lions, diesen Abend einzig unseren kleinen Helden zu widmen.

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



**Das Porsche Zentrum Zürich
unterstützt den Lions Club
Zürich-Airport im Projekt
„Fulminante Sepsis“.**



PORSCHE

Porsche Zentrum Zürich

AMAG Automobil- und Motoren AG
Bernstrasse 59 – 8952 Zürich-Schlieren
Tel. 044 305 99 99
City Showroom
Dufourstrasse 188 – 8008 Zürich
Tel. 044 269 58 58
www.porsche-zuerich.ch

ANDRÉ JAEGER



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 und das Zentrum für brandverletzte Kinder, Plastische und Rekonstruktive Chirurgie des Kinderspitals Zürich 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



BEI UNS KOCHEN NUR DIE BESTEN

NENAD MLINAREVIC, PARKHOTEL VITZNAU

Jetzt Probeabo bestellen!
marmite.ch

Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur

marmite

B S Z ■ ■ ■

BUSINESS SERVICE ZÜRICH

Das Boutique Business Center
mit persönlicher Note an bester City-Lage

- Komplett möblierte Büros für Ihren temporären oder dauerhaften Bedarf
- Helle Seminarräume für Ihre nächste Veranstaltung von 4 bis 60 Personen
- Die gute Adresse für Ihr Firmendomizil in einem professionellen Umfeld
- Sekretariatsdienste - leistungsfähig und kompetent - auch bei Ihnen im Büro
- Telefonservice durch "Ihre" Telefonistin, selbstverständlich mehrsprachig

Kathrin Bürgi und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch!

www.bsz-zurich.ch

BSZ Business Service AG - Stampfenbachstrasse 48 - 8021 Zürich
044 365 77 11 - bsz@bsz-zurich.ch

MARKUS DEL MONEGO, MASTER OF WINE



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 und nationaler Spitzenwinzer. Mit viel Engagement und grosser Hilfsbereitschaft haben sie uns spontan die feinsten Tropfen aus ihren Kellern zur Verfügung gestellt: Für eine gute Sache.

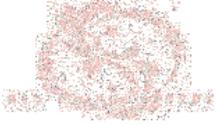
Sinn des heutigen Abends ist, Kinder zu unterstützen, die an den Folgen einer fulminanten Sepsis leiden. Eine gravierende Krankheit, von der die meisten Menschen bislang selten gehört haben. Umso einschneidender ist dies für die Betroffenen und ihre Familien. Mit Ihrer Teilnahme am Dîner de Charité setzen 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 Winzer

Markus Del Monego



RHEINHOTEL FISCHERZUNFT

André Jaeger

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.

André Jaeger
GaultMillau 19/20 Punkte
GaultMillau Koch des Jahres 1988 und 1995



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

RESTAURANT ADELBODEN



Franz Wiget

Franz Wiget verbindet meisterhaft seine Cuisine d'Alpage mit der Haute Cuisine Française. Mit ausgesuchten Zutaten aus der Region (z.B. Gitzi aus dem Muotatal) kreiert er ausdrucksstarke und harmonische Gerichte. Wiget setzt auf regionale Produkte, auf Bio – «keine Zukunft ohne Herkunft», so der Leitsatz. Die gehobene Küche, das kann auch ein Kartoffelstock sein, «Gummelistingis», wie Wiget ihn nennt.

Franz Wiget

GaultMillau 18/20 Punkte

GaultMillau Koch des Jahres 2012



Restaurant Adelboden
Schlagstrasse
CH-6422 Steinen SZ
Phone +41 41 832 12 42
www.wiget-adelboden.ch

Markus Gass

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.

Markus Gass
GaultMillau 17/20 Punkte



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

Arno Sgier

Elegant vereint Arno Sgier Augen- und Gaumenschmaus. Dabei behält er stets das Wesentliche im Blick und sucht nach Harmonie. Bei Sgier muss die Taube nach Taube schmecken, keine Fülle von Zutaten soll den Geschmack des Grundprodukts beeinträchtigen, nichts die Authentizität zerstören. Sgier genügt nur ein einziger Leitgeschmack und den will er entschlossen erhalten. Er fängt die Originalität ein, bleibt in der Verarbeitung sauber und präzise und unbestechlich im Geschmack.

Arno Sgier
GaultMillau 17/20 Punkte



Restaurant Traube
Baslerstrasse 211
CH-4632 Trimbach
Phone +41 62 293 30 50
www.traubetrimbach.ch

Pascal Haag

Der gebürtige Zürcher Pascal Haag ist bereits seit fünf Jahren ein wichtiger Bestandteil der Hiltl-Küche. Dort ist er seit 2009 als «Rezept-Tüftler» tätig. Seine Stärke liegt in der Kreation lustvoller und kreativer vegetarischer Gerichte. Dies bewies er auch an der marmite youngster selection 2013 und schaffte es als erster und einziger Koch ohne Fleisch und Fisch ins Finale. Die Inspiration für die vegetarische Küche holt sich der 28-Jährige bei seinen zahlreichen Reisen rund um die Welt.

Das Haus Hiltl ist laut Guinness World Records das älteste vegetarische Restaurant der Welt. 1898 in Zürich eröffnet, wird das Haus Hiltl mittlerweile in vierter Generation von Marielle und Rolf Hiltl geführt. In der grossen Küche mit Gäste-Einsicht werden sämtliche Speisen von über 30 Köchinnen und Köchen von Grund auf und täglich frisch zubereitet. Das Haus Hiltl lädt von frühmorgens bis spätnachts zu gesundem Genuss ein: mit bedientem Restaurant, grossem Hiltl-Buffer, Selfservice und Take Away, Bar-Lounge, Club, Kochatelier, Laden und Seminarräumen. Ausserhalb des Stammhauses werden die hausgemachten Spezialitäten als Catering in Event-Locations oder an einzigartigen Take Away-Standorten angeboten.



Pascal Haag
Rezept-Tüftler

Haus Hiltl
Sihlstrasse 28
CH-8001 Zürich
Phone +41 44 227 70 00
www.hiltl.ch

Urs Keller

Urs Keller blickt auf eine internationale Laufbahn zurück und leitet seit über zehn Jahren als Küchenchef die vielfältige Gastronomie des Kongresshauses Zürich. Er beherrscht die Herausforderung, den unterschiedlichsten kulinarischen Erwartungen der Gäste aller Veranstaltungen gerecht zu werden. Vom «einfachen» Cocktail bis zum hochstehenden Galadinner mit über tausend Personen versteht Keller mit Kreativität immer wieder von Neuem zu überraschen. Seine Leidenschaft der feinen, marktfrischen Küche wird auch im à la carte Restaurant Intermezzo zelebriert, wo Spitzenqualität in gediegen-ruhiger Atmosphäre genossen wird.





MODERATOR

Kurt Aeschbacher

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.

Seit 2001 produziert und präsentiert 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 Königsreiches. 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.

www.aeschbacher.sf.tv

PROGRAMM

17.00 Uhr Empfangslounge mit Ausschank (Bier und alkoholfreie Getränke)

Offizieller Beginn

18.00 Uhr Apéro mit Amuse Bouche

18.45 Uhr Dîner de Charité
Nicolas Senn (Hackbrett)
Edelmais (Comedy)
Elena Mosuc (Sopran)
Moderation: Kurt Aeschbacher

24.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Dresscode

Dark Suit/Cocktail



NICOLAS SENN

Mit vier Jahren sah Nicolas Senn (1989) ein Konzert der Appenzeller Streichmusik Alderbuebe und war sofort vom Hackbrett mit seinen 125 Saiten fasziniert. Inzwischen spielt der Hackbrettvirtuose nicht nur in der Schweiz, sondern auch im Ausland (u.a. Konzerte in Russland, Indien, China, Thailand, Amerika oder für ein Hilfsprojekt auf dem Gipfel des Kilimanjaro (5'895 M.ü.M)). Nach mehreren CD-Produktionen sowie zahlreichen TV-Auftritten wurde er mit Preisen wie dem «Prix Walo» oder dem «Stadl-Stern» ausgezeichnet und gewann in der Schweiz den «Grand Prix der Volksmusik». Wer nun aber nur traditionelle Melodien erwartet, täuscht sich: Der vielseitige Hackbrettler lässt sich immer wieder auf grenzüberschreitende Projekte ein: Er war drei Jahre mit dem Rapper Bligg auf Tournee, spielte live vor 120'000 Zuschauern mit der Swiss Army Band am Basel Tattoo und präsentiert auch solo eine virtuos-musikalische Weltreise. Zudem moderiert er seit August 2012 eine eigene Musiksendung «Pötzmusig» im Schweizer Fernsehen.

www.nicolassenn.ch

EDELMAIS



Für viele TV-Zuschauer war das Comedyformat «Edelmais & Co» auf SF1 für Jahre ein gesetzter Termin für letzte Lacher vor Beginn der wochentäglichen Maloche.

Die treue Fangemeinde bescherte der neu formierten Comedytruppe rund um René Rindlisbacher und Sven Furrer während 40 Folgen zwischen 2005 und 2010 spätsonnabendliche Traumquoten mit durchschnittlich 400'000 Zuschauern.

Die Lachgenossen vor den Mattscheiben bildeten die ideale Spielwiese, auf welcher auch weitere Ideen für die Arbeit der beiden Edelmais im Theater gedeihen konnten.

Bereits mit ihrem Bühnenerstling «2 pro Müll» gelang Edelmais in der Folge auf Anhieb der Anschluss an die grossen Erfolge von René's legendärem Vorgängerprojekt «Schmirinski's»: Über 100'000 Besucher wollten die beiden Müllmänner bei ihren wühhlustigen Eskapaden im Wohlstandsmüll begleiten. Den endgültigen Bekanntheits-Durchbruch bei Herrn und Frau Schweizer erreichte Edelmais 2011 mit dem Gastspiel im Circus Knie, wo ihnen hunderttausende zujubelten.

Nach rund zwei Jahren Vorbereitungszeit stellten Edelmais am 1. März 2012 im Zürcher Volkshaus das zweite Programm «Gymi5 – Klassezämekunft» vor, mit welchem sie zurzeit durch die Theater der Deutschschweiz touren.

www.edelmais.ch



Werbung | Branding | Digital | Dialog

ELENA MOSUC, SOPRAN



Elena Mosuc, schweizerische Sopranistin rumänischer Herkunft, studierte an der Hochschule für Kunst und Gesang in ihrer Heimatstadt Iasi und am Konservatorium in Bukarest; noch vor Abschluss ihres Studiums debütierte sie als Königin der Nacht, Gilda sowie in den Titelpartien «La Traviata» und «Lucia di Lammermoor». Sie gewann mehrere Musikwettbewerbe und wurde für ihre Auftritte mehrfach ausgezeichnet, u.a. mit dem europäischen Förderpreis für Musik und dem «Premio Zenatello di Verona»; vom rumänischen Staatspräsidenten wurde ihr der Offiziersorden als höchste musikalische Auszeichnung des Landes verliehen. Sie promovierte mit einer Dissertation über das Thema «Wahnsinn in den italienischen Opern in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts».

Ständige Gastauftritte führen sie immer wieder an die bedeutendsten Häuser von Europa sowie in die USA, nach Japan und China; dabei arbeitete sie mit den namhaftesten Dirigenten (u.a. Lorin Maazel, Sir Colin Davies, Plácido Domingo) und berühmtesten Regisseuren (u.a. Franco Zeffirelli, Giancarlo del Monaco) zusammen.

Elena Mosuc hat sich 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 unter anderem «La Traviata» in der Arena di Verona, Mozart-Konzerte bei den Salzburger Festspielen sowie ein Gastspiel mit «Rigoletto» in Tokyo mit der Mailänder Scala.

www.mosuc.com

In jeder Lebensphase
bestens aufgehoben –
dafür machen wir uns stark.

Bei Helsana sind Sie in jeder Lebensphase gut aufgehoben. Bei uns erhalten Sie nicht nur Zugang zu bester medizinischer Versorgung, Sie profitieren auch von attraktiven Konditionen und Sparmöglichkeiten. Hier erfahren Sie mehr: **0844 80 81 82** oder www.helsana.ch



Helsana
Eine Sorge weniger.

...and strategy happens.



» **walkerproject** »
inspiration. impact.

www.walkerproject.com

GROSSE HILFE FÜR KLEINE HELDEN

Fulminante Sepsis

Was war...

2009 wurde mit der Zusammenarbeit des Lions Club Zürich-Airport und dem Kinderspital Zürich das Projekt der Fulminanten Sepsis ins Leben gerufen.

Vor drei Jahren wurde ein erstes Dîner de Charité vom Lions Club Zürich-Airport veranstaltet. Der gesamte Erlös und zusätzliche Spenden wurden zugunsten von Kindern, die nach einer schweren Blutvergiftung erhebliche Folgeschäden davon trugen, dem Team unter der Leitung von Prof. Dr. Clemens Schiestl am Kinderspital Zürich zur Verfügung gestellt. Es war der Grundstein, der meine Arbeit im vergangenen und im kommenden Jahr als wissenschaftliche Oberärztin und manchmal auch «Mädchen für Alles» ermöglichte.

Was ist.... Das Projekt «Fulminante Sepsis».

Eine Sepsis ist eine Blutvergiftung. Der schwere und rasante Verlauf wird als Fulminante Sepsis bezeichnet. Diese seltene Erkrankung betrifft vor allem Kleinkinder oder Jugendliche. Trotz rascher medizinischer Hilfe ist die Fulminante Sepsis lebensbedrohlich. Die Sterblichkeit liegt bei fast 10%. Die überlebenden Kinder haben ein hohes Risiko für schwere und langfristige Komplikationen, denn leider kann es zu Amputationen, grossflächigen Hautdefekten mit Narbenbildung und Hauttransplantationen oder Wachstumsstörungen des Skeletts kommen.

Ziele

Im Zentrum des Projekts stehen die Bedürfnisse der betroffenen Kinder und Jugendlichen. Sie und ihre Familien leiden oft ein Leben lang an den körperlichen und seelischen Folgen einer Fulminanten Sepsis.

1. Unterstützung der Kinder und Familien

Im Laufe des vergangenen Jahres habe ich Informationen über Kinder und Jugendliche mit einer schweren Sepsis gesammelt. Dadurch konnten wir sehr viele 23

Informationen zu Krankheit, Verlauf und Folgen in der Schweiz zusammenführen, aber auch viel über die Bedürfnisse und Erfahrungen der Betroffenen und ihrer Familien erfahren. So wurde klar, dass eine langfristige psychologische Betreuung sichergestellt sein sollte, aber dies oft nicht der Fall war; und wie wichtig das Zusammenspiel aller Behandlungsteams und deren Koordination ist.

2. Sensibilisieren, Früherkennen und Komplikationen vermeiden

Für die Betroffenen ist es lebenswichtig, dass die Symptome rechtzeitig erkannt werden. Der rasante Verlauf braucht schnelles Handeln um das Überleben zu verbessern und die verheerenden Folgen so gering wie möglich zu halten. Um das Wissen zu Erkrankung und Symptomen zu verbreiten, haben wir Flyer entworfen, die an Kinderärzte versandt werden. Eine Webseite ist im Aufbau. Dort sind Informationen und Links einfach einsehbar und eine Plattform soll die Möglichkeit bieten, sich auszutauschen.

3. Sicherstellung der Nachbehandlung

Die schweren Folgen der Sepsis benötigen eine individuelle Rehabilitation und langfristige oft hochspezialisierte und interdisziplinäre Betreuung. Um eine einheitliche Akut- und Langzeitbetreuung der Betroffenen auf höchstem Niveau sicher zu stellen, haben wir mit allen Spezialisten einen Therapiestandard für diese schwerbetroffenen Kinder erstellt.

Was sein wird.... Ein Projekt im Wandel

1. Unterstützung der Kinder und Familien

Die Familien brauchen eine umfassende Unterstützung, die schon während des Spitalaufenthaltes beginnt und langfristig andauert. Die Beratung und administrative Vereinfachung einschneidender Umstrukturierungen des Alltags gehören ebenso wie die psychologische Betreuung dazu.

Um die Koordination der Spezialisten und die individuelle Betreuung der Familien zu intensivieren, ist eine Fachpflegende am Aufbau dieser Brücke zwischen Spital- und Familienalltag.

GROSSE HILFE FÜR KLEINE HELDEN

2. Sensibilisieren, Früherkennen und Komplikationen vermeiden

Leider gibt es auch heute nur wenige Therapien, die die Folgen der schweren Sepsis mindern können. In einer Fortbildung im folgenden Jahr sollen neuere Therapieoptionen für Kinder diskutiert und nach Möglichkeit etabliert werden.

3. Sicherstellung der Nachbehandlung

Eine Lebensqualitätsbefragung von ca. 200 Kindern und Familien soll den Stellenwert der psychologischen Betreuung in der Nachbehandlung darlegen und so eine Kostenübernahme sicherstellen. Dieser Teil der Arbeit beginnt im Frühling 2013. Einige Kinder und ihre Familien habe ich im vergangenen Jahr besuchen können. Mit heldenhaftem Lebensmut meistern sie ihren aussergewöhnlichen Alltag. Sie verdienen wohl jede Unterstützung und Anerkennung, die wir bieten können. Durch ihr Engagement hat unser Projekt eine Zukunft. Vielen Dank.

Dr. Kerstin Hagemann Gysling
Wissenschaftliche Oberärztin
Projektleiterin Fulminante Sepsis

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



Der Erlös der FS-Lions fließt vollumfänglich ins Projekt «Fulminante Sepsis im Kindesalter».

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



GOURMET MENÜ MIT ALLEN GÄNGEN

Apéro Riche

(Urs Keller, «Kongresshaus» Zürich)



Périgord Entenleber mit geräuchertem Aal, Pfefferkaramell und Boskoop Apfel

(Markus Gass, «Adler» Hurden)



Bretonischer Küstenkabeljau mit Fregola di Sarda und Meeresfrüchten

(Franz Wiget, «Adelboden» Steinen-Schwyz)



Kalbscarrée sanft gebraten mit Coffee Rub

Gruyère Crème Sauce und Sauterne Kalbsjus

Polenta mit Frühlingsgemüse

(André Jaeger, «Fischerzunft» Schaffhausen)



Tarte Tatin mit Tahiti Vanilleglace

(Arno Sgier, «Traube» Trimbach)



Friandises Selection

zum Kaffee/Tee

NATURAL GOURMET MENÜ

Pascal Haag, Hiltl Kochatelier



Hiltl Tatar Surprise

Hiltl Geheimrezept



Randen-Risotto

Schwarzer Trüffel mit knusprigem Won-Ton an Schnittlauch-Sourcream



Vegi-Fleischvogel

Süßkartoffel mit Pinien-Ratatouille an Pinot Noir Sauce



Tarte Tatin mit Tahiti

Vanilleglace

(Arno Sgier, «Traube» Trimbach)



Friandises Selection
zum Kaffee/Tee

Bitte teilen Sie uns im Voraus Ihren Wunsch nach einem vegetarischen Natural Gourmet Menü oder eine Einschränkung (zum Beispiel durch eine Allergie) mit. Vielen Dank.

Kontakt: Roger Gallati, info@fs-lions.ch



WEINLISTE

zum Apéro Riche

Tröpfel – alkoholfreier Schaumwein

Bier (Schützengarten, St. Gallen)

Champagner/Spumante oder Weisswein



Weiss-, Rot- und Süssweine zum Nachtessen

2011 Berncasteler Doctor Riesling Kabinett, Weingut Wwe.Dr.H.Thanisch Erben
Müller-Burggraef, Mosel



2010 Chablis Premier Cru «Les Vaillons», Albert Bichot,
Domaine Long-Depaquit, Burgund (aus der Magnum)



2007 Schwarz-Rot, Weingut
Johann Schwarz, Burgenland (aus der 12 Liter Flasche)



2009 Château Cissac, Haut-Médoc cru bourgeois, Bordeaux
2005 Château Tronquoy-Lalande, Saint-Estèphe cru bourgeois, Bordeaux



3003 TBA No.1 Cuvée, Weingut Kracher,
Burgenland (aus der Magnum)



Sehr gerne zapft Ihnen der Service auf Anfrage
ein frisches Bier oder serviert Ihnen einen alkoholfreien Tröpfel-Schaumwein



Digestifauswahl zum Kaffee/Tee mit Friandises

Grappa «La Stravecchia», Tenuta San Leonardo

1973 Vintage Gognac, Gognac Lhéraud

2006 «La Donna» Pflaumenbrand «Löhrpflaume» oder ein
Haselnussgeist, Hubertus Vallendar



Genuss in seiner
schönsten Form.

www.schuetzengarten.ch



Schützengarten
Das vortreffliche  Bier.

Die eigenständige Brauerei Schützengarten in St. Gallen wurde 1779 gegründet und ist damit die älteste Brauerei der Schweiz. Mittlerweile avancierte Schützengarten zur grössten unabhängigen Markenbier-Brauerei unseres Landes. 210 Mitarbeiter brauen im modernen Unternehmen in der Stadt St. Gallen 175'000 hl Bier und liefern zusätzlich 130'000 hl weitere Getränke an die zahlreichen Kunden in der ganzen Ostschweiz, im Raum Zürich und im Fürstentum Liechtenstein aus.

Edelspez Premium

Für das Edelspez Premium verwendet der Schützengarten Braumeister ausschliesslich Malz aus hochwertiger zweizeiliger Sommergerste und Hopfen der allerbesten Aromasorten. Das traditionelle, sehr sorgfältige Brauverfahren sorgt für eine unübertroffene Qualität, die ihren Namen verdient.

Gallus 612 – Old Style Ale

Gallus 612 wird aus ausgesuchten Malzen gebraut, mit feinstem Aroma-Hopfen der Sorte Smaragd und Wacholder gewürzt und mit original obergäriger Ale-Hefe vergoren. Die Reifung auf Eichenholz vollendet den unvergleichlichen Biergenuss. Unfiltriert – naturbelassen mit feiner Trübung. Lanciert zum Gallus-Jubiläum 612-2012 und seither eine feste Grösse im Schützengarten Spezialitäten Sortiment.



Patricia Dähler führt zusammen mit ihrem Ehemann und der Familie die Wirtschaft und das Bauerngut Klingenzellerhof oberhalb Mammern. Vor einigen 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.

Tröpfel
Mammern
Schweiz

www.troepfel.ch

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.



WINZEREI
ZUR METZG
TERROIR & TRADITION

Keine Frage, in der helvetischen Weinszene geht etwas. Längst werden nicht mehr nur Dôle und Chasselas produziert. Und mit der jungen Winzerei Zur Metzg tritt nun ein weiterer Player ins Licht, der mit Mut neue Wege sucht und Experimente wagt - mit dem Ziel, Ungewöhnliches und Ausserordentliches zu schaffen. Neugierig?

www.winzerei-zur-metzg.ch



Die «Winzerei Zur Metzg» konzentriert sich auf alte Schweizer Blauburgunder Lagen von Zürcher Terroirs.

Und nachdem man im Jahr 2009 mit Glück ein erstes Terroir, eine Steillage mit 35-jährigen Reben im Zürcher Wyland, übernehmen konnte, kam 2010 auch schon das erste eigene Holzfass in den Kühlraum einer alten Metzgerei – daher der Name. Im Nachgang einer ausgiebigen Degustation entstand daraufhin das Logo. 2011, wieder mit etwas Glück, folgte schliesslich die Übernahme eines weiteren Terroirs auf Zürcher Boden.

Nebst der Kelterung von eigenen Weinen kooperiert die «Winzerei Zur Metzg» auch mit befreundeten Winzern – und ergänzt ihr Sortiment so mit spannenden Sorten und Lagen. Das erlaubt es der Winzerei, vom Aufbau eines interessanten Produktsortiments mal abgesehen, vom Wissen, dem Erfahrungsschatz und der Infrastruktur befreundeter Winzer zu profitieren.

Die «Winzerei Zur Metzg» ist klein und wird es wohl auch noch länger bleiben. Wieso das? Ganz einfach: Die beiden eigenen Lagen sind zwar von guter Qualität, mit einer Fläche von gerade mal einem Hektar aber noch sehr bescheiden. Aus diesem Grund wird auch ein Teil der zu verarbeiteten Trauben zugekauft – ebenfalls zu 100 % von Zürcher Terroirs. Deshalb sind die eigenen Weine äusserst rar und zumeist auch rasch ausverkauft. Doch Klasse, nicht Masse ist das Ziel. Und so werden eigene wie fremde Trauben mit grösster Sorgfalt und Konsequenz verarbeitet. Im Zentrum steht immer die Einzigartigkeit einer Lage. Entscheidend ist aber auch solides Handwerk, wobei eine gesunde Experimentierfreude einfach sein muss.

Das kleine Team ist engagiert, gut ausgebildet, enthusiastisch und glaubt zu 100 % an die Idee eines puristischen Blauburgunderproduzenten mit Zürcher Wurzeln. Die «Winzerei Zur Metzg» setzt auf Handarbeit – und zwar vom Rebberg bis in die Flasche. Das Motto des Teams: «Zeit lassen wir dem Wein, aber auch uns.»

Winzerei zur Metzg
Patrick Thalmann



DELTA
Security

BASIC
Security

MESSI & PELE – ZÜRICH 2012



DELTA meets the best!

DELTA Security AG

Mühlfangstrasse 1
CH-8570 Weinfelden

T +41 71 626 7020
www.delta.ch

member of
DELTA[®]group

WEINGUT WITWE DR. H. THANISCH



Das international bekannte Weingut liegt im malerischen Bernkastel-Kues, im Herzen der Mittelmosel. Dort werden heute ca. 12 ha beste Riesling Steillagen bewirtschaftet. Dazu zählen, neben dem berühmten Berncasteler Doctor, die Lagen Bernkasteler Badstube, Graben, Lay, Brauneberger Juffer-Sonnenuhr, Graacher Himmelreich und Wehlener Sonnenuhr.

Das Weingut kann auf eine mehrere Jahrhunderte anhaltende Weinbautradition zurückblicken. 1882 erwerben die Thanischs die Lage Berncasteler Doctor, die ihren berühmten Namen einer Legende verdankt. Das Weingut Witwe Dr. H. Thanisch ist im Besitz von Barbara Rundquist-Müller und wird von einem visionären Team mit anhaltendem nationalen und internationalen Erfolg geleitet. International macht das Weingut ab Mitte des 19. Jahrhunderts, unter der Führung von Dr. H. Thanisch, von sich reden. Seit dieser Zeit erzielen die Weine auf internationalen Auktionen immer wieder spektakuläre Preise, wie z. B. im Jahre 1986, als eine 1921er Riesling-Trockenbeerenauslese für die unglaubliche Summe von 11'200 D-Mark den Besitzer wechselt.

Ein einziges Glas für alle Weine?

GABRIEL-GLAS

Unglaublicher Weingenuss



Eine kleine Menge genügt, um Ihnen die ganze Glasreihe zu erreichen • Der «Bouquet-Drive» am Glasbauch beschleunigt die Aromenextraktion • Die leicht konische, innen geschwungene Form konzentriert das Bouquet • Die dünnwandige Ausführung verleiht eine köstliche Finesse • Das ideale Kelchvolumen ist für eine normale Füllmenge konzipiert • Die kompakte Höhe eignet sich für junge und reife Weine • Ob weiss, rot oder süss – alle Weine bieten maximalen Genuss • Einfachere Weine legen zu und Spitzenweine bleiben Spitzenweine • Die generelle Form bietet maximale Eleganz und eine noble Präsentation • Trotz der Leichtigkeit bleibt das Glas strapazierfähig • Dank modernster Technologie ist die Ausführung beifrei geblieben • Das Glas ist spülmaschinenfest und hat in jedem Geschirrspüler Platz • Weingenuss bleibt dank attraktivem Preis vom GABRIEL-GLAS® erschwinglich. Maschinengeblasen: CHF 18 / Mundgeblasen: CHF 33 • Tel. 041 / 930 31 42 • weingabriel@bluewin.ch

www.gabriel-glas.com

Das Weinhandelshaus Albert Bichot wurde im Jahre 1831 von Bernard Bichot in Meursault gegründet. Sein Sohn Hyppolyte Bichot spendete den Weinberg Volnay Cuvée Blondeau für das Hospices de Beaune, dessen Weine noch heute versteigert werden. In dritter Generation vergrösserte Albert Bichot I. den Besitz durch Zukauf mehrerer kleiner Handelshäuser. Er verlegte die Kellereien bzw. den Firmensitz von Meursault nach Beaune. Das Unternehmen entwickelte sich in der Folge zum grössten Exporteur von Burgunderweinen. Heute wird es in fünfter Generation von Albéric Bichot geführt. Das Unternehmen fungiert als Négociant éleveur, das heisst, es werden Trauben von Vertragswinzern angekauft und die davon vinifizierte Weine unter eigenem Namen vermarktet. Des Weiteren fungiert Bichot auch als Vigneron (Winzer) und ist im Besitz von vier renommierten Weingütern im Burgund mit 100 Hektar Rebfläche.



Maison Albert Bichot
Beaune
Frankreich

www.bourgogne-bichot.com





CHÂTEAU CISSAC

Das Weingut liegt in der Region Haut-Médoc im wunderschönen Bordeaux. Das Anwesen stammt aus dem 18. Jahrhundert, erbaut aus den Überresten einer alten römischen Villa. Der Weinbau auf Château Cissac blickt auf eine Jahrhunderte alte Tradition zurück. 1895 erwarb Jacques Mondon das Anwesen und setzte diese Tradition fort.

Ab 1940 führte Louis Vialard das Château. Sein Wissen um die traditionelle Weinkelterung ermöglichte dem Weingut den Aufstieg in die Cru Bourgeois. Danielle Vialard, Tochter von Louis, leitet seit 1968 die Produktion. An dem Traditionsgedanken hat sie nicht viel geändert. Lediglich der Reifungsprozess hat sich gegenüber der Vergangenheit beschleunigt. Bis zu zehn Jahre brauchten die damaligen Weine bis zu ihrer Reifung. Der Verzicht auf harte Tannine ermöglicht in der heutigen Zeit einen wesentlich schnelleren Gärungsprozess. An der herausragenden Qualität der Weine hat sich dadurch nichts geändert.

Auf circa 42 Hektar Anbaufläche wird auf Château Cissac vor allem die Rebsorte Cabernet Sauvignon angebaut. Der Boden besteht hauptsächlich aus Kies; etwas Kalkstein und Lehm sind zusätzlich vorhanden – für die Rebsorte ein optimaler Untergrund zum Wachsen. Die Reifung ist hervorragend und der Cabernet Sauvignon erhält so seinen vollen Geschmack. Neben dieser Rebsorte wird vor allem auch der weltweit bekannte Merlot und etwas Petit Verdot für die Weinherstellung kultiviert. Der traditionelle Anbau und die Hingabe machen die Weine von Château Cissac zu qualitativ hochwertigen Tropfen.

Château Cissac
Cissac-Médoc
Frankreich

www.chateau-cissac.com

CHÂTEAU TRONQUOY LALANDE



Auf den Höhen von St. Estèphe, im Nordwesten von Cos, liegt das Gut Tronquoy Lalande. Das Château der Familie Tronquoy de Lalande existierte bereits im 18. Jahrhundert. Heute ist es im Besitz der Brüder Olivier und Martin Bouygues. Das Anwesen zeichnet sich nicht nur durch die aussergewöhnliche Qualität seines Bodens aus, sondern auch durch die Klassik seiner charmanten Lage. Die im Durchschnitt 25 Jahre alten Reben des Châteaus wachsen auf reinen und mit Lehm vermischten Kieselböden. Die Weinberge sind am Fluss Gironde in hervorragender Ausrichtung zur Sonne hin platziert.

Château Tronquoy Lalande
Saint-Estèphe
Frankreich

www.tronquoy-lalande.com







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 Süssweine zur absoluten Weltspitze im edelsüßen Weinbereich gehören können. Ende der 80er Jahre kam es zu einer ersten Anerkennung für österreichische Süssweine 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 Süssweinproduzenten im Burgenland zählt.



Weinlaubenhof Kracher
Illmitz
Österreich

www.kracher.net



Johann Schwarz, Fleischermeister aus Andau im Seewinkel, startete gemeinsam mit seinen Freunden Alois Kracher, Süssweinproduzent, und der aus Österreich stammende Manfred Krankl, Weingutsbesitzer in Kalifornien, das wohl ungewöhnlichste Weinprojekt. Unter dem Konzept-Slogan «With friendly help of Mr. K» ist die Unterstützung durch die «zwei K» Alois Kracher und Manfred Krankl, der die Garagen-Kellerei «Sine qua non» betreibt, zu verstehen. Das Haus Kracher bringt das önologisch-technische Know-how ein. Als zusätzlicher Ideenlieferant fungiert Krankl, denn das erklärte Ziel lautet, Weine zu produzieren, wie es sie in Österreich noch nie gab.

Die Rebflächen umfassen 12 Hektar in den besten Lagen von Andau. Jahrelang produzierte Johann Schwarz Trauben unter Anleitung von Kracher, der sie dann weiterverarbeitete. Seit 1999 werden nun mit dem Label «Schwarz» eigene Weine erzeugt. Anfangs gab es «nur» drei Produkte, den «Schwarz Weiss» (Chardonnay, Grüner Veltliner), den «Schwarz Rot» (Zweigelt) und den Rosé «The Butcher» (Zweigelt). Mittlerweile wurde der Roséwein durch einen Strohwein aus Zweigelt ersetzt. All diese Weine werden im Barrique ausgebaut. Dazu kommt noch «A Lita Schwoaz Rot» (Zweigelt) und «A Lita Schwoaz Weiss» (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sämling 88), die jedoch im Stahltank verarbeitet werden. Rund 50% der Produktion wird exportiert.



Weingut Johann Schwarz
Andau
Österreich

www.thebutcher.at



Lhéraud

Das Haus besteht seit dem Jahr 1680 und ist im Besitz von 10 Ha Weinbergen. Im Jahr 1875 erbte der Urgrossvater Eugene Lhéraud die Weinberge in der «Grande Champagne» und einen bedeutenden Cognacbestand. 1881 begann er zu destillieren. 1971 erbte Guy Lhéraud den Besitz und bringt seither seine eigene Marke mit dem Namen «COGNAC GUY LHERAUD» auf den Markt. Innerhalb von 25 Jahren hatte er es geschafft, sich in den besten Häusern von Europa, den Vereinigten Staaten und Japan zu etablieren. Lhéraud ist auch Alleinlieferant des britischen Oberhauses «House of Lords».

Seit 1881 garantiert das Haus Lhéraud eine gleichbleibende Produktion durch die Bewirtschaftung von über 55 Hektar Weinanbaugebiet, das im Herzen der Region Cognac, genauer gesagt in dem Gebiet Fine Petite Champagne liegt. Dort werden nur die edelsten Rebsorten angebaut wie z.B. Ugni Blanc, Colombar und Folle Blanche. Jährlich wird eine Produktionsmenge von 8.000 Hektolitern Wein schonend zu Weinbrand destilliert. Die dabei entstehenden alkoholischen Dämpfe werden nach der Kondensation durch den Kontakt mit einem Kühlelement gesammelt. Durch diesen zweifachen Brand entsteht Weinbrand. Dieses uralte, schonende Verfahren bleibt das Geheimnis der Familie und ist nur G. Lhéraud persönlich bekannt. Jährlich werden 300 000 Flaschen hergestellt und 80% davon ins Ausland exportiert.

Cognac Lhéraud
Angeac-Charente
Frankreich



Tenuta San Leonardo

Fondato nel 1774

TENUTA SAN LEONARDO

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 Höchstbewertungen quer durch die weltweiten Fachinstanzen.

Tenuta San Leonardo
Borghetto
Italia

www.sanleonardo.it

BRENNEREI HUBERTUS VALLENDAR



Hubertus Vallendar bezeichnet sich gerne als zeitgenössischen Alchemisten. Einerseits ist er ein gefragter Konzeptionierer, denn fünf von zehn weltbesten Brennereien verwenden eine von ihm konzipierte Destillieranlage. Andererseits ist er ein Createur des Genusses, der den Geist der Früchte, das sich im Prozess befindliche flüchtige Aroma, konserviert. Eine Aufgabe, die sich bei jedem Naturprodukt stets neu und anders stellt. Das Aroma der Rohstoffe und die Unwägbarkeiten des Gär- und Brennprozesses ändern sich, müssen sorgfältig beobachtet, «gelesen» und errochen werden.



Es bleibt aber immer der Anspruch: das Ergebnis muss ein Brand der absoluten Spitzenklasse sein. In diesem Punkt ist Hubertus Vallendar kompromisslos.



Brennerei Hubertus Vallendar
Kail
Deutschland
www.vallendar.de

PARTNER UND SPONSOREN

Partner:



Die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur
marmite

FULMINANTE SEPSIS
KINDERSPITAL ZÜRICH 

Offizieller Medienpartner:



Goldspensoren:



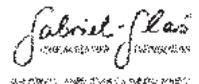
HESSKISSULZERSUTTER

Silbersponsoren:



PORSCHE

Supporter:





**Ausdrucksstark
auf den ersten Blick.**



Steinhaldenstrasse 22 – CH-8954 Geroldswil
Phone +41 44 747 85 00 – info@goetz-ag.ch – www.goetz-ag.ch

DANK



Unser Dank gilt an dieser Stelle allen Köchen, Winzern, 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 der Abteilung für plastische und rekonstruktive Chirurgie und dem Zentrum für brandverletzte Kinder sowie des Projektes «Fulminante Sepsis im Kindesalter» in dieser Form niemals stattfinden können.

Lions Club Zürich-Airport

Organisationskomitee

Heller Heinz, www.rechtsanwalt-zuerich.ch
(Präsident 2012/2013)

Bürgi Kathrin, www.bsz-zurich.ch

Gallati Roger, www.rogergallati.ch

Gisin Beat, Uster Technologies

Grmusa Oliver, UBS

Beele Denise, upc cablecom

Burkhard Maya, Zürcher Kantonalbank

Koepke Petra, Axedo

Koller Rico, www.bosspub.ch

Jost Arlette, tpc ag

Kaiser Alexander, www.ad-optimum.ch

Lanz Isabella, www.artstation-zuerich.ch

Nägeli Michael, www.mirabit.com

Thalmann Patrick, Winzerei zur Metzg

Wyss-Cortellini Cristina, www.wysscortellini.ch

Lottini Christine, www.locomotion.ch

Savary Claudio, UBS

Schudel Thomas, SERV

Van Scherpenzeel Maarten, Credit Suisse

«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.

RAD 10

ist das Beste!*

*
Jahres-Studie
der Universität
Zürich 2012

* Qualität der Medien, Universität Zürich, Oktober 2012. S. 184: Vertiefende Magazine oder Forumssendungen kommen bei Privatradios kaum vor. «Positiv hebt sich hier nur Radio 1 ab, dessen Präsentationsvielfalt mit der generell höheren Gewichtung der Information einhergeht. Nur bei... Radio 1 erreicht die Hardnews-berichterstattung noch 10%.»

Und die besten Songs
aller Zeiten.

93.6

In jeder Lebensphase
bestens aufgehoben –
dafür machen wir uns stark.

Bei Helsana sind Sie in jeder Lebensphase gut aufgehoben. Bei uns erhalten Sie nicht nur Zugang zu bester medizinischer Versorgung. Sie profitieren auch von attraktiven Konditionen und Sparmöglichkeiten. Hier erfahren Sie mehr: **0844 80 81 82** oder www.helsana.ch



Helsana
Eine Sorge weniger.

INFORMATIONEN

Montagabend, 11. März 2013, 18.00 Uhr

Veranstaltungsort (Plan siehe Rückseite)

Kongresshaus Zürich, Eingang Claridenstrasse 5

CH-8002 Zürich

www.kongresshaus.ch

Anreise mit dem Auto

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

Anreise mit dem öffentlichen Verkehr

Bequeme Anreise mit der Bahn bis Bahnhof Enge oder Stadelhofen. Anschliessend mit dem Tram bis zur Haltestelle «Bürkliplatz».

Vegetarisches Gourmet-Menü

Wünsche für ein vegetarisches Gourmet-Menü sowie Hinweise bezüglich Allergien richten Sie bitte an info@fs-lions.ch.

Rauchen

Für die rauchenden Gäste wird eine bediente Raucherbar mit Ausschank der Brauerei Schützengarten zur Verfügung stehen. In den weiteren Kongress-Räumlichkeiten ist das Rauchen untersagt.

Dresscode

Dark Suit/Cocktail

Spenden

Es besteht die Möglichkeit, am Abend Spendenzusagen zugunsten unseres Projektes zu tätigen

Kontakt zum OK in dringenden Fällen

+41 (0)79/654 23 21 Beat Gisin

Medizinische Notfallnummer

+41 (0)78/886 87 48 Dr. Kerstin Hagemann Gysling, Oberärztin

VERANSTALTUNGSORT



Licht.

Am Ende geht es um Licht. Für uns als Architekten um Lichtführung. Für uns als Mitmenschen um das Leuchten der Kinderaugen. Darum bauen wir seit mehr als dreissig Jahren Spitäler und engagieren uns gerne als Sponsoren.

fsp

Fugazza
Steinmann
Partner

fsp. Wir bauen nicht für uns.

Fugazza Steinmann Partner AG, Dipl. Arch. ETH/FH/SIA AG
CH-5430 Wettingen, www.fsp-architekten.ch



KONGRESSHAUS ZÜRICH

Das Panorama.



Entdeckungen à la carte.

Exquisit-leichte Küche auf Basis marktfrischer Produkte. Immer von Neuem überraschende Kreationen. Gediegene, private Atmosphäre inklusive Panoramablick auf Zürichsee und Berge. Das „Intermezzo“ bietet mehrfach prämierten Gourmetgenuss und mehr als das.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation:
intermezzo@kongresshaus.ch oder T +41 (0)44 206 36 42

Betriebsgesellschaft Kongresshaus Zürich AG, Gotthardstrasse 5, Postfach 2523, CH-8022 Zürich
Telefon +41 44 206 36 36, www.kongresshaus.ch