

MEDIENMITTEILUNG

Zürich, 02.07.2019

Zürcher Gastronomen ersetzen Exotisches durch Heimisches

Neues Food-Konzept bei Allianz Cinema 2019 in Zürich

Am 18. Juli 2019 beginnt das Open-Air-Kino Allianz Cinema in Zürich und lanciert gleichzeitig ein neues Food-Konzept mit Fokus auf Schweizer Produkten. Zum ersten Mal können die Besucher zusätzlich zum Ticket ein Upgrade von 88 Franken buchen und damit ein Drei-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung am Seeufer geniessen. Verantwortlich für das neue Angebot sind die Zürcher Gastronomen Peter Grünenfelder und Rico Fanchini («Coming Soon»).

«Wer auf ein regionales Angebot setzt, muss an Vielseitigkeit nicht einbüßen», erklärt Rico Fanchini, Betreiber des «Coming Soon» im Zürcher Kreis 4. Mit seinem Geschäftspartner setzt er diese Philosophie im nicht ganz gewöhnlichen vietnamesischen Restaurant selbst um: Das heimische Kohlrabi ersetzt die exotische Papaya («Fake Papayasalat»), beim bekannten «Morning Glory»-Gericht wird anstelle von asiatischem Wasserspinnat das lokale Cima di Rapa sowie Babyspinat verwendet. Dies hat auch Daniel Frischknecht Knörr, Projektleiter von Allianz Cinema, überzeugt: «Dem Essen wurde bei Allianz Cinema schon immer ein hoher Stellenwert zugeordnet. Mit dem neuen Angebot wollen wir besonders nachhaltig agieren und verstärkt auf die vielseitigen Bedürfnisse unserer Gäste eingehen.»

Internationale Küche mit regionalen Produkten

Der Ursprung zu dieser Idee geht bei Rico Fanchini auf mangelndes Angebot zurück: «Die gute Schweizer Küche ist in Zürich eher rar», so der gelernte Koch. Deshalb stehen auf der Menü-Karte im Allianz Cinema nun Hackfleischtätschli, Tomatensalat, Hörnlisalat, Wurst-Käsesalat - und keine Burger mehr. Diese werden stattdessen durch gefüllte Fladenbrote - auch vegetarisch und vegan erhältlich - ersetzt. Rico Fanchini erklärt: «Burger sind im Überangebot. Wir setzen auf levantinische Küche mit heimischen Rohstoffen, da sie perfekt zum sommerlichen Filmabend passt». Barbecue-Liebhaber geniessen Bratwürste und heimische Frischknusperli vom Feuer-Grill. Doch auch Fans asiatischer Speisen kommen auf ihre Kosten, denn ganz verboten wurde die exotische Küche letztlich doch nicht. Es kann daher auch zwischen zwei Curries - eines davon in veganer Version - ausgewählt werden. Eilige und Kurzentzschlossene nehmen die liebevoll zubereiteten Salate im Weck-Glas aus dem Regal.

Das Angebot und die Themen sind auf verschiedene Food Courts aufgeteilt, in jedem Bereich stehen auch vegetarische und vegane Versionen im Angebot. Die Gäste bedienen sich zuerst und bezahlen dann im Anschluss.

Mehr Informationen zum VIP Ticket Upgrade gibt es [hier](#).

Bildmaterial zum neuen Food-Konzept von Allianz Cinema Zürich finden Sie [hier](#) (Fotograf: Samir Seghrouchni).

Medienanfragen

Séverine Götz • eggliwintsch GmbH • +41 44 245 81 70 • sg@eggliwintsch.ch / medien@eggliwintsch.ch

Über Allianz Cinema

1989 schrieb das «Kino am See» am Zürichhorn als erstes Open-Air-Kino der Schweiz Geschichte. Seither begeisterte die Eventreihe in Bern, Basel, Genf, Lausanne und Zürich jeden Sommer bis zu 160'000 Film-Fans. Seit 2016 findet die Veranstaltung unter dem Namen «Allianz Cinema» in Zürich, Basel und Genf statt. Fester Bestandteil des Open-Air-Filmspektakels sind ein ausgewogenes Filmprogramm für jeden Geschmack, ein attraktives Gastronomieangebot sowie die spektakulären Kulissen an den Ufern des Zürich- und Genfersees sowie dem Münsterplatz in Basel.

Über Cinerent

Cinerent wurde 1978 als Filmgeräteverleih vom Fotografen und Kameramann Peter Hürlimann gegründet. Seit 1989 ist Cinerent Veranstalter des Kino am See, heute Allianz Cinema, in Zürich und Basel. Mit einer Fläche von bis zu 393,35 qm verfügt Cinerent über die weltweit grössten mobilen und hydraulisch aufrichtbaren Open-Air-Kinoleinwände. Diese wurden ab 1993 von Cinerent selbst entwickelt. Cinerent vermietet die Leinwände mit der gesamten Kinotechnik in die ganze Welt.

Titelsponsor



Hauptsponsorin



Airline Partner



Medienpartner



Ice Cream Partner



Patronat

