

Medienmitteilung | 11. Mai 2017

## Osiris' Erblühen: «Steinbeissers Experimentelle Gastronomie» mit Sternekoch Fabian Spiquel (Maison Manesse) im Museum Rietberg Zürich

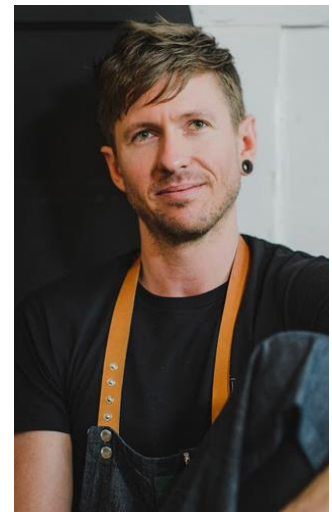
---

Am Freitag, 2. und Samstag, 3. Juni 2017 bietet der australische Sternekoch Fabian Spiquel (Maison Manesse, Zürich) im Sommerpavillon des Museums Rietberg in Zürich einen besonderen kulinarischen Abend. Als Inspiration für sein veganes Menu der Extraklasse, eingerahmt von einer kunstvoll gestalteten Tafel, dient der Mythos um den griechischen Gott Osiris, den die Ausstellung «Osiris – Das versunkene Geheimnis Ägyptens» im Museum Rietberg bis 16. Juli 2017 zeigt.



Der Veranstalter Steinbeisser widmet seine Tätigkeit einmaligen Erlebnissen um zeitgenössische Esskultur. Bei den Diners von «Steinbeissers Experimenteller Gastronomie» sind Speisen und Getränke vollständig pflanzlich (vegan). Zudem werden ausschliesslich biodynamisch (Demeter) und biologisch erzeugte Produkte aus der direkten Umgebung verwendet. Seit fünf Jahren führen Jouw Wijnsma und Martin Kullik Veranstaltungen international durch, z.B. in Amsterdam, Berlin und San Francisco. Nach der Schweizer Premiere ihrer «Experimentellen Gastronomie» im September 2016 mit Spitzenköchin Tanja Grandits in den Basler Merian Gärten kommt Steinbeisser nun zum ersten Mal nach Zürich.

Sternekoch Fabian Spiquel, Küchenchef des mit einem Michelin-Stern und 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurants Maison Manesse in Zürich, ist ein kulinarischer Innovator. Im Sommerpavillon des Museums Rietberg serviert er ein rein pflanzliches Menu. «*Es ist ein wirklich interessantes Abenteuer für mich*», so der Star des Abends, «*Teil eines solch exklusiven und zugleich witzigen Happenings zu sein, mit einem neuen Team, grossartiger Kunst und fantastischem Essen.*» Spiquel, aufgewachsen in Australien in einer Wirtsfamilie, haben es insbesondere die sogenannten «Super Foods» angetan – Nahrungsmittel, die einen hohen Anteil an gesunden Inhaltsstoffen enthalten.



Für den Anlass im Sommerpavillon des Museums Rietberg verwendet Spiquel ausschliesslich pflanzliche Zutaten aus biologischem und biodynamischem Anbau aus der Schweiz sowie aus Deutschland, Österreich und Frankreich. Jean-Denis Roger, Sommelier des Maison Manesse, selektiert die Weinbegleitung.

Als Inspiration für die veganen Kreationen dient die aktuelle Ausstellung «Osiris – Das versunkene Geheimnis Ägyptens», die bis 16. Juli 2017 im Museum Rietberg Zürich zu sehen ist: Sie erzählt von sagenhaften Geschichten und von sensationellen Funden aus den Tiefen des Mittelmeers. Passend zum aussergewöhnlichen Ambiente werden Besteck, Teller und Schalen kunstvoll neu interpretiert. Der Abend ist ein Gesamterlebnis, das Gastronomie, Kunst und Natur spannend vereint.

Joo Hyung Park und Gabi Veit entwerfen das Besteck: merkwürdig unpraktisch und doch unerwartet nutzbar. Aimee Bollu, Inari Kiuru, Young Ran Lee, Aino Nebel, Barbara Schrobenhauser und Luzia Vogt gestalten skurrile und einfallsreiche Teller, Platten und Schalen. Die Gestalterinnen kombinieren verschiedenste Materialien wie Holz, Porzellan, Salz, Silber, Stein und Ton zu extravaganen Kreationen.

Die Location vervollständigt das Gesamtkunstwerk. Das Dinner findet im Sommerpavillon des Museums Rietberg statt. Entworfen wurde der lichtdurchflutete Pavillon aus Karton und Carbon vom japanischen Stararchitekten Shigeru Ban. Als «Treibhaus» thront er auf der Terrasse der Villa Wesendonck und bietet den Gästen eine herrliche Aussicht auf den Rietterpark, die Stadt und den See.

Wir würden uns freuen, wenn Sie diesen Termin in Ihre redaktionelle Planung aufnehmen.

## SERVICE

---

### **«Steinbeissers Experimentelle Gastronomie» mit Sternekoch Fabian Spiquel im Sommer-pavillon des Museums Rietberg Zürich**

#### **Details und Reservierung**

**Preis: 6-Gänge-Menu mit Wein- oder Saftbegleitung CHF 275**

**Termine:** Freitag 2. und Samstag 3. Juni 2017, Beginn 19:00 Uhr

**Ort:** Sommerpavillon, Museum Rietberg, Gablerstrasse 15, 8002 Zürich

**Reservierung:** Reservierung per E-Mail an: [info@steinbeisser.org](mailto:info@steinbeisser.org)

Gerne berücksichtigt Steinbeisser Nahrungsmittel-Allergien und -unverträglichkeiten. Bitte geben Sie diese bei der Reservierung an.

**Exklusiver Besuch der Ausstellung:** Für die Gäste von Steinbeissers «Experimentelle Gastronomie» ist jeweils an den zwei Abenden von 18 bis 19 Uhr ein exklusiver Besuch der Ausstellung «Osiris – Das versunkene Geheimnis Ägyptens» mit dem Dîner-Ticket möglich und im Preis des Dîners enthalten (das Museum schliesst regulär um 17 Uhr).

#### **Osiris – Das versunkene Geheimnis Ägyptens**

Bis 16. Juli 2017 im Museum Rietberg Zürich

Informationen unter: [www.rietberg.ch](http://www.rietberg.ch) und [www.osiris-zuerich.ch](http://www.osiris-zuerich.ch)

#### **Bildnachweise**

Abbildung 1: Fabian Spiquel (Chefkoch Maison Manesse, Zürich) © Caroline Dyer-Smith

Abbildung 2: «Erwachender», flach auf dem Bauch liegender Osiris, Christoph Gerigk © Franck Goddio, Hilti Foundation

## MEDIENKONTAKT UND INTERVIEWANFRAGEN

---

#### **Elena DelCarlo**

Leiterin Marketing & Kommunikation

Tel. +41 44 415 31 27

[elena.delcarlo@zuerich.ch](mailto:elena.delcarlo@zuerich.ch)

#### **Alain Suter**

Kommunikation und Kooperationen

Tel. +41 44 415 31 34

[alain.suter@zuerich.ch](mailto:alain.suter@zuerich.ch)