communiqué

Zürich, 27. Februar 2018

Frei zur Veröffentlichung

Genuss-Linie schlägt mit Bugs & Spices neuen Kurs ein

Im November vergangenen Jahres ging aus der städtischen Ausschreibung das Unternehmen «Bugs & Spices» als neue Cateringpartner der VBZ-Genuss-Linie hervor. Im rustikalen Oldtimer-Tram wird somit inskünftig innovative Kochkunst präsentiert: Die Gäste dürfen sich auf neue Food-Trends aus aller Welt mit biologisch und tierfreundlich produzierten Zutaten aus der Schweiz freuen. Gestartet wird am 20. April mit dem Soulfood-Tram.

Die VBZ Genuss-Linie wurde in der heutigen Form im 2016 eingeführt und hat seither – nebst dem traditionellen Fondue-Tram – immer wieder aktuelle Food-Themen wie Pintxos, Nuevo-Latino oder Sushi aufgegriffen. Ab 2018 wird nun das junge Cateringunternehmen «Bugs & Spices» unter der Leitung von Flavia Flüeler und Niklas Haak frischen Wind ins Partytram bringen.

«Bugs & Spices» servieren eine hoch kreative, experimentelle Küche. Zur Zubereitung der Menüs werden in erster Linie nachhaltig produzierte Lebensmittel aus Schweizer Produktion verarbeitet. Das Fleisch wird immer als ganzes Tier bezogen und nichts davon weggeworfen: Nach und nach wird jedes Teil verwendet – in der Genuss-Linie wie auch im Restaurant «Dreierlei», welches im Januar von «Bugs & Spices» eröffnet wurde. Dabei verwendet das Team Flüeler und Haak gerne auch «Pro Specie Rara»-Zutaten, also seltene und ursprüngliche Gemüsesorten und Tierarten. Dies mit dem Ziel, gefährdete Nutztierrassen und Kulturpflanzen vor dem Aussterben zu bewahren.

«Bugs & Spices» sind dabei nicht auf eine spezifische Länderküche fokussiert, sondern holen sich Anregungen aus den Kochtöpfen in aller Welt.

Das spannende Programm startet im Frühjahr 2018 mit den folgenden zwei Angeboten:

Soulfood-Tram, ab 20. April bis Juni 2018

Die Südstaaten-Küche bringt mit Louisiana Pork Dishes vom Bio-Wollschwein («Pro Specie Rara»), Collard Greens und Hushpuppies mit Jalapeno-Ketchup den gustatorischen Jazz in die Genuss-Linie. Dazu gibt es natürlich die passende Vorspeise und ein Dessert.

Alpenküche-Tram, Juni bis August 2018

Die Alpen in ihrer reinsten Form: Heusuppe mit Wiesenblüten als Vorspeise, das Simmentaler Bio-Rind mit Chioggia Randen (beides «Pro Specie Rara») mit Buchweizen und Fichte. Auch beim Dessert darf man sich auf ein spannendes Geschmackserlebnis freuen.

Ausserdem wird «Bugs & Spices» ab September auch für das Ticino-Tram ein neues, innovatives Menü kreieren.

Die VBZ sind überzeugt, mit dieser Neuorientierung ein faires, nachhaltiges Angebot nach Zürich zu bringen, das der Vielfältigkeit und Innovationskraft dieser Stadt entspricht und obendrein noch wunderbar schmeckt.

Weitere Informationen und Bildmaterial finden Sie unter vbzonline.ch

Medienkontakt:

Cathrine Zumsteg, Leiterin VBZ Genuss-Linie
Telefon: 044 411 46 70, Mobile: 079 944 43 88
Mail: cathrine.zumsteg@vbz.ch