



VISION EINER ANGERGTEN GESELLSCHAFT. KULINARIK UND KUNST STELLEN FRAGEN IN SZENE UND SCHAFFEN MOMENTE FÜR BOTSCHAFTEN, EIGENE GESCHICHTEN UND STORYTELLING.

Durch das Zusammenspiel von Kunst und Kulinarik entstehen aussergewöhnliche Sinnes- und Gedankenreisen, die Fragen zu Ernährung und Gesellschaft auf verspielte, komplexe und gleichzeitig einladende Art thematisiert.

NEU: «by Steinbeisser» – Kompetenz experimenteller Gastronomie

Zusammen mit Maison des Chefs lanciert die STEINBEISSER Organisation das Format «by Steinbeisser». Mit diesem weltweit erstmaligen Kreativ- und Event-Angebot für Dritte bieten die Initianten Ideation, Konzeption oder Realisation von anspruchsvollen Themen und für sinnliche, mehrschichtige Anlässe an.

Zentrale Elemente sind, in Anlehnung an das STEINBEISSER-Format, die Spitzengastronomie und die Künste, die Nachhaltigkeit und die Gemeinschaft. Der Einbezug von Kunst reicht im Agentur-Angebot weiter als beim Vorbild STEINBEISSER-Events. Es geht über Lichtkunst, Performance, Musik zur Malerei oder Fotografie. Mit «by Steinbeisser» bieten die Initianten verschiedene Dienstleistungen. Ideenentwicklung, Wissensvermittlung und -Transfer, Produkteentwicklung und natürlich einmalige, immersive Erlebnissen durch Event-Konzeption und -Organisation von Privaten oder öffentlichen Anlässen.

Das STEINBEISSER-Erlebnis kommt 2020 wieder in die Schweiz

Eine Dreiergruppe internationaler, junger Spitzenköchinnen inszeniert in diesem Jahr das Steinbeisser Experimental Gastronomy Konzept an einem wahrhaft ungewöhnlichen Ort im Engadin. Ebenso spektakulär sind die drei Köchinnen: Rebecca Clopath (CH), Manu Buffara (Brasilien) und Dalad Kambhu (Thailand), die mit den Vorgaben veganer, biodynamischer Produkte Fine Dining Menus, präzise auf die Kunstwerke abgestimmt, kreieren.

«Die Kunst transportiert den Gedanken nachhaltig in die Gemeinschaft»

Für jeden Anlass kooperiert [STEINBEISSER](#) mit jungen Künstlerinnen und Künstlern, die eigens Bestecke und Geschirr herstellen. Prämissen: die Rohstoffe stammen aus recyceltem Material und sind in eine neue Funktion gebracht, also upcycled.

Der Anlass findet an drei Abenden in einem exklusiven Setting für jeweils nur rund 60 Personen statt. Mehr Informationen zu den Künstlern des Abends, den Spitzenköchinnen, dem Standort, Ticketangeboten und zum Detailprogramm liegen im März vor.

Kontaktadresse:

MAISON DES CHEFS, Martina Anderberg, Co-Founder/ Agency-Manager
Baslerstrasse 30, 8048 Zürich
T: +41 44 400 45 40 – martina.anderberg@maisondeschefs.ch



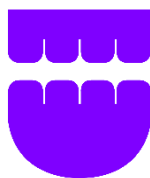
WEITERE INFORMATIONEN:

- Weitere Informationen und Tickets auf <https://steinbeisser.org/program/>
- Spezielle Kooperationen: www.maisondeschefs.ch/by-steinbeisser/
- Links zu [Steinbeisser-Berichterstattung](#)
- STEINBEISSER Auszug aus der Liste Spitzenköche seit 2012: André Chang (Raw**, Taipei) Tanja Grandits (Stucki**, Basel) Lukas Mraz (Mraz&Sohn**) mit Philip Raichinger (Mühlthalhof) und Felix Schellhorn (Seehof), Alexandre Gauthier (La Grenouillère**) u.v.m.



www.maisondeschefs.ch/by-steinbeisser/

Gemeinsame Kreativ- und Event-Agentur



www.steinbeisser.org

Partner



www.maisondeschefs.ch

Partner



Bild 1



Bild 2



Bild 3



Bild 4

Fotos © Steinbeisser.org



Die Agentur MAISON DES CHEFS für das «Erlebnis Schweizer Spitzengastronomie» verfügt über ein Netzwerk von unabhängigen Schweizer Spitzengastronomen (mindestens 17 Gault & Millau-Punkte und 1 Michelin-Stern) und ihren Partnern. Wir sind vielseitiges Bindeglied zur Wirtschaft und zu Organisationen für Marken-, Kommunikations- und Transformationsaufgaben. Bleiben Sie in Kontakt für Informationen, Referenzen und News auf www.maisondeschefs.ch, [LinkedIn](#) und [Instagram](#).



Steinbeisser (seit 2012) begründet die Initiative Experimentelle Gastronomie. Indem renommierte Spitzenköche und Künstler für ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zusammengebracht werden, reflektieren Gäste spielerisch und mit offenen Sinnen über die Gemeinschaft, die Gesellschaft und die Zukunft des Essens. Jede Austragung ist einzigartig. Teil der Vision ist über die Beschaffung von Produkten vor Ort nachzudenken und innovative kulinarische Konzepte zu entwickeln. Durch einzigartige, immersive Anlässe sowie eine reiche und über Digitale Medien geteilte Bilder Inspiration und Erfahrung mit dem Publikum zu teilen. Siehe www.steinbeisser.org, und [Instagram](#).

Kontaktadresse:

MAISON DES CHEFS, Martina Anderberg, Co-Founder/ Agency-Manager
Baslerstrasse 30, 8048 Zürich
T: +41 44 400 45 40 – martina.anderberg@maisondeschefs.ch