

# Medienmitteilung

13. August bis 2. September: Latino Pop-up Restaurant in Zürich 2

## **Fünf Freunde im Hinterhof**

**8. Juli 2021 – Wenn südamerikanisches Improvisationstalent auf schweizerische Präzision trifft, dann wird es spannend. Vom 13. August bis zum 2. September wirken fünf Freunde, allesamt mit lateinamerikanischen Wurzeln, im «El Patio Latino» dem Freiluft Pop-up Restaurant mit Bar im Kreis 2.**

Initiant des Latino Pop-up's ist Federico Freiermuth, der umtriebige Wirt vom Weissen Rössli an der Zürcher Bederstrasse. Mit seiner damn delicious GmbH ist er mit verschiedenen Gastrokonzepten aktiv. Sein Ziel: verdammt gutes Essen für Zürich – von einfach bis elaboriert – an verschiedenen Standorten. Federico oder Fede, wie ihn eigentlich alle nennen, ist in Ecuador aufgewachsen. In seinen Adern fliesst zur Hälfte ecuadorianisches Blut. Daher kommt wohl sein Temperament und Ideenreichtum. Schon immer wollte er ein Stück kulinarisches Lateinamerika nach Zürich bringen. Jetzt ist es soweit. Zusammen mit vier Freunden, die ebenfalls eine starke Verbindung zu Südamerika haben, kocht Fede für drei Wochen im «El Patio Latino». Seine Latino-Freunde waren sofort vom Projekt begeistert. Etwas schwieriger gestaltete sich die Standortsuche. Aber gleich hinter dem Weissen Rössli wurde Fede fündig. Mario De Capitani, Inhaber vom gleichnamigen Zürcher Baugeschäft, stellt ihm sein Werkhof-Areal zur Verfügung.

### **5 Köche aus 5 Ländern**

Südamerika und die Karibik lassen sich kaum über einen Leisten schlagen. Zu unterschiedlich sind die Länder, die Kulturen und deren Küchen. In einigen Regionen dominieren Fische und Meeresfrüchte, in anderen Fleisch. Eigentlich immer präsent sind Mais, Reis und Bohnen – und auch vegetarische Gerichte. Im «El Patio Latino» kommen Köstlichkeiten aus Mexiko, der Karibik sowie Bolivien, Ecuador und Peru auf den Tisch.

Milena Schneider kocht Tamales und Tostadas. Die Gründerin des Streetfood-Labels AY Mami betreibt erfolgreich einen Catering Service. Ihre grosse Leidenschaft ist die

mexikanische Küche, zu der sie einen familiären Bezug hat. Die Zürcher Köchin und Kochbuch Autorin Aris Guzman stammt aus der Dominikanischen Republik. Sie kreiert vegane, exotische Geschmackskombinationen und will damit einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung leisten. Für die Gäste vom «El Patio Latino» wird sie Bammy zubereiten. Dave Wälti, bekannt vom Restaurant Eisblume in Worb, der Bistrobar im Casino Bern und seinem eigenen Take-away Konzept «Al Toque», bringt vegane südamerikanische Sanguches sowie das Sandwich de Chola – der Strassenklassiker aus der bolivianischen Hauptstadt La Paz nach Zürich. Und zu guter Letzt darf natürlich Ceviche, eines der Nationalgerichte Perus und Ecuadors nicht fehlen. Fede Freiermuth wird auch eine vegane Variante zubereiten. Für die Bar zuständig ist das Model Gloria Batista. Sie kommt ebenfalls aus der Dominikanischen Republik.



((Bildlegende))

### **Das Team vom Latino Pop-up «El Patio Latino»**

von links nach rechts. Aris Guzman, Gloria Batista, Dave Wälti, Federico «Fede» Freiermuth, Milena Schneider

## **El Patio Latino – Latino Pop-up Restaurant & Bar**

---

### **Adresse**

Klopstockstrasse 23, 8002 Zürich (im De Capitani Areal)

### **Öffnungszeiten:**

Letzte Tage!

31. August 2021: ab 16.00 Uhr

1. September 2021: ab 16.00 Uhr

2. September 2021: ab 16.00 Uhr

### **Köchinnen und Köche**

Aris Guzman, Milena Schneider, Dave Wälti, Federico «Fede» Freiermuth

### **Bar**

Gloria Batista

---

### **Bilder Download**

<https://www.dropbox.com/t/8awDBTk1iYktkOCp>

### **Pressekontakt:**

Janine Bosshardt, Telefon 079 540 31 44, E-Mail: [jb@marketingaufzeit.ch](mailto:jb@marketingaufzeit.ch)