



Medienmitteilung Pop-up Restaurant Soul Food by Aris

Pure Glücksgefühle! Das vegane Pop-up “Soul Food by Aris” bringt karibisches Flair und Sommerlaune nach Zürich

Zürich, 6.5.20– **Ab dem 15. Mai verwandelt die talentierte Köchin Aris Guzman das “Simply Soup Kalkbreite” abends und am Wochenende in eine Oase der karibischen Genüsse. Ihre farbenfrohe Küche punktet nicht nur optisch. Die exotisch, frischen Geschmackskombinationen sind vegan und ein aromatisches Erlebnis. So entsteht jetzt schon Sommerfeeling.**

Vegane karibische Küche

Die jamaikanische Köstlichkeit Bammy kennt in Zürich bisher noch kaum jemand. Den kleinen Fladen aus Maniok und Kokosmilch sollte man sich aber auf keinen Fall entgehen lassen. Es ist eines der kulinarischen Highlights im neuen Pop-up Restaurant “Soul Food by Aris”. Begleitet werden die Bammies von Jackfruit, Pico de Gallo, Bohnen, Chipotle-Salsa und Hibiskus-Gurke – eine fein abgestimmte Kombination von frischen, pikanten und süsslichen Geschmacksnoten. Dazu gibt’s hausgemachten Ingwer-Hibiskus Eistee oder einen spritzigen Creole Mule. Als krönender Abschluss stehen verschiedene hausgemachte Desserts und vollmundiger Kaffee zur Auswahl.

Die Zürcher Köchin Aris Guzman kreiert exotische Geschmackskombinationen und zelebriert dabei ihre karibischen Wurzeln. Ihre Kindheit verbrachte sie in der dominikanischen Republik, wo sie auch ihre Leidenschaft fürs Kochen entdeckte. Ihre dominikanische Grossmutter entlockte den Zutaten ihr ganzes Geschmackspotenzial und verzauberte damit auch Aris. Heute vereint Aris die karibische Küche mit veganer Kochkunst. Sie kreiert geschmackvolle, pflanzenbasierte Gerichte, um damit einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung zu leisten. Die Wertschätzung gegenüber der Umwelt ist Aris wichtig und kommt in jedem Gericht zum Ausdruck.

Am Wochenende auch Brunch

Nebst den vielen Köstlichkeiten am Abend kann man am Sonntag im “Soul Food by Aris” auch ausgiebig brunchen. Auf der Speisekarte stehen unter anderem das beliebte vegane Tatar “Shicky Miki”, Avocado-Toast mit Aioli & Sprossen und “Monkey Business” – getoastetes Bananen-Erdnuss-Brot mit Cashewbutter und Marmelade. Das Pop-up findet im “Simply Soup Kalkbreite” statt.

Über Aris Guzman

So farbenfroh ihre Küche, so vielseitig ihr Leben: ob als Küchenchefin des Sanus Viventium (erstes veganes Restaurant mit der Auszeichnung "Best of Swiss Gastro"), Beraterin für vegane Küche in der Profi-Gastronomie (u.a. vegane Gerichte für die Mensa Universität Zürich), Leiterin von veganen Kochkursen oder als Betreiberin ihres eigenen Caterings, Aris Guzman engagiert sich für eine genussvolle, pflanzenbasierte Küche. Die gelernte Köchin lebt seit 2009 vegan. Im Herbst 2020 erscheint ihr erstes Kochbuch.

Informationen Pop-up Restaurant Soul Food by Aris

Location: Kalkbreitestrasse 10, 8003 Zürich, @ Simply Soup

Dauer: 9.4.2020 bis 30.8.2020

Öffnungszeiten:

Donnerstag 18:00 - 23:00 Uhr

Freitag 18:00 - 23:00 Uhr

Samstag 18:00 - 23:00 Uhr

Sonntag 11:00 - 16:00 Uhr

Web: www.byaris.ch

Öffentliche Reservation: Fotos: hochaufgelöste Bilder verfügbar per Email über info@byaris.ch / Fotocredit (Nora Dal Cero und Salome Schwitter)

Medienkontakt

Aris Guzman

076 281 53 75

info@byaris.ch