

Rice Up! Asian Fusion – Brainfood für Wissenshungrige der ETH Zürich, Höggerberg

Am 03. April 2018 eröffnet das Rice Up! im Gebäude HIT der ETH Zürich auf dem Höggerberg. Damit wird das Food Angebot der ETH Zürich erstmals mit einem Restaurant der öffentlichen Gastronomie ergänzt. Das Konzept basiert auf gesunden, frischen Speisen der Asian Fusion Küche und überzeugt bereits in Bern und Zürich sehr erfolgreich. Im Mittelpunkt stehen Bowls aus nachhaltigem Material, die nach dem Motto «Mix it your way!» zusammengestellt werden. Das Angebot an der ETH Zürich steht nicht nur Studierenden, Dozierenden und Mitarbeitenden, sondern auch externen Besuchern zur Verfügung.

Nachdem der Take Out Store im Bahnhof Bern und das Pop-up Restaurant an der Zürcher Bahnhofstrasse bereits eine Vielzahl an Gästen begeistert, kommt das Angebot nun auch an die ETH Zürich. Hier geht es schnell, frisch und fröhlich zu. Jeder Gast wird einzeln von einem Mitarbeitenden durch die Foodstation begleitet. Dabei wählt er selbst, was in seiner Bowl landet: Als sogenannte Base dient, getreu dem Markennamen, der Alleskönner Reis in verschiedenen Varianten, ergänzt durch knackigen Blattsalat. Nach Belieben kommen Fleisch oder Tofu, Gemüse, Sauce und Toppings zur Base hinzu. An der Kasse stehen kühle Getränke, wie homemade Lemonades oder Kokoswasser sowie ausgewählte Desserts zur Ergänzung bereit.

Frischer Lunch in Bestzeit, das spart den Studierenden und Dozierenden wichtige Lern- und Erholungszeit. Extrabonus ist die Zusammenstellung der Gerichte, die auf wichtige Inhaltsstoffe einer ausgewogenen Ernährung setzt – Brainfood als Energiekick für Vorlesungen und Prüfungsnachmittage! Die Schweizer Gastronomiegruppe Two Spice setzt bei Rice Up! auf Nachhaltigkeit: Die Bowls bestehen aus Zuckerrohrfasern, ein Abfallprodukt bei der Zuckerherstellung, und sind 100% biologisch abbaubar. Deckel und Besteck bestehen aus dem ebenfalls biologisch abbaubaren Material PLA (Grundstoff ist Mais- und Zuckerstärke), und die Servietten sind aus Recyclingpapier. Neben dem umweltfreundlichen Gedanken sind die Bowls auch ideal zum Mitnehmen – sei es auf die Terrasse, ins Studierzimmer oder für zuhause.

Leichter Genuss, schnell serviert und mit nachhaltigem Gewissen – ideal für die ETH Zürich, die selbst sehr stark auf nachhaltige Entwicklung setzt.

Bitte veröffentlichen Sie diese Mitteilung – auf Wunsch der ETH Zürich Hochschulkommission – erst ab dem 03. April 2018. Vielen Dank!

Rice Up! ETH
Building HIT E 31
Wolfgang-Pauli-Strasse 27
8093 Zürich

Öffnungszeiten:
Mo–Fr von 10.30–14.30 Uhr
Sa/So/Feiertage geschlossen

Medienkontakt

Two Spice AG
Sonia Kümin, Leiterin Marketing und Kommunikation
sonia.kuemin@twospice.ch
Tel. +41 44 577 58 16

Pressbilder stehen Ihnen auf [Dropbox](#) zur Verfügung. Bitte beachten Sie die Nennung der Fotografen, Angaben sind in den Metadaten.