

Der Circus der anderen Art von Gregory und Rolf Knie

SALTO & NATALE

5 Jahre!
Jubiläums-
Show

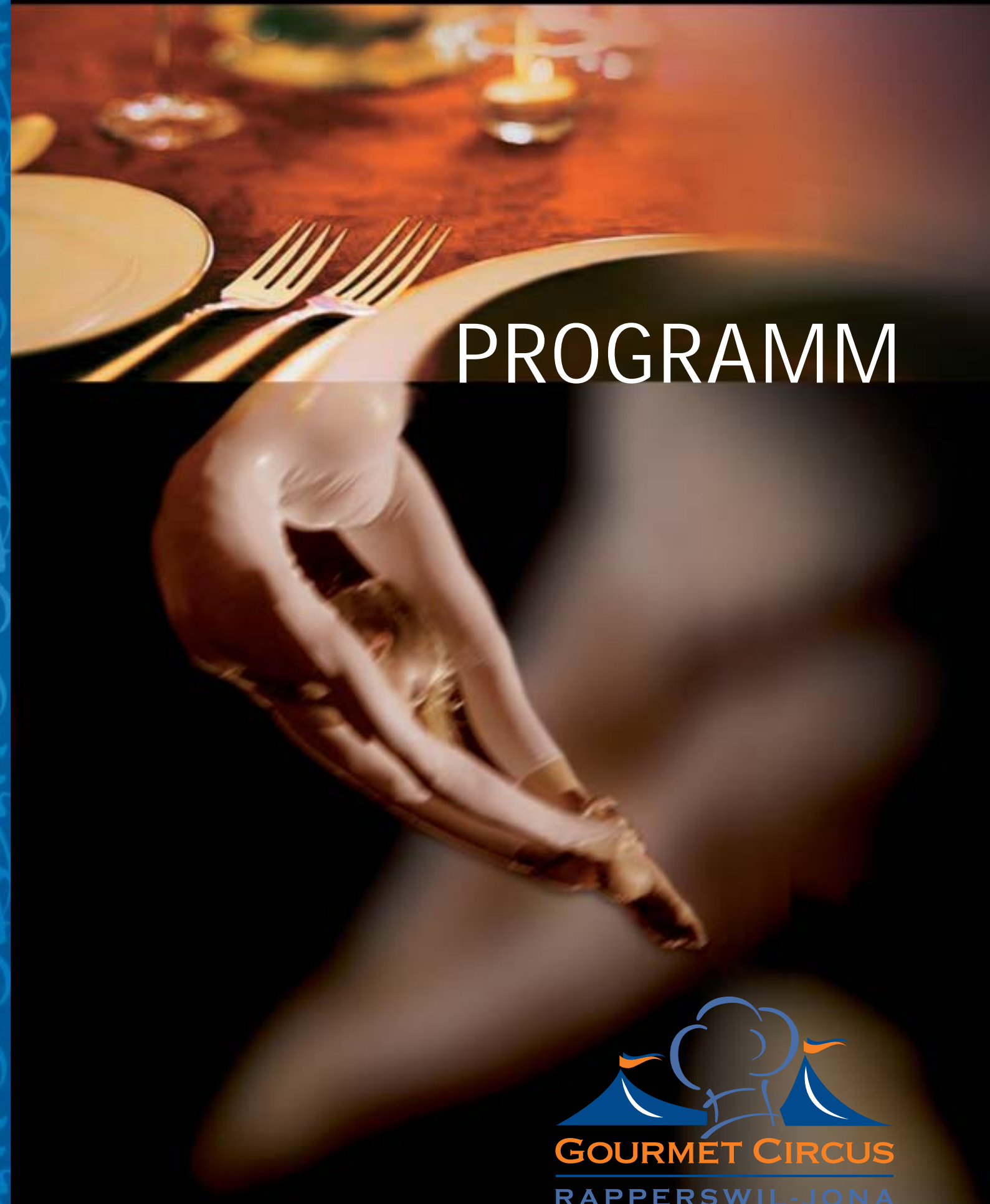


Zürich-Kloten, 15. Nov. – 31. Dez. 07

Bern-Allmend, 18. Jan. – 10. Feb. 08 Basel-Weil am Rhein, 21. Feb. – 9. März 08


Tickets: 0848 88 55 22 oder saltonatale.ch

Hauptsponsor
MIGROS



PROGRAMM

Fr. 2.-



GOURMET CIRCUS
RAPPERSWIL-JONA
22. BIS 25. AUGUST 2007



Mit den Raiffeisen Karten steht Ihnen die Welt offen.

Mit der MasterCard oder der Visa Card von Raiffeisen können Sie weltweit bargeldlos bezahlen. Ausserdem profitieren Sie von weiteren praktischen Vorteilen und Vergünstigungen.
www.raiffeisen.ch

Wir machen den Weg frei

RAIFFEISEN



EDITORIAL

Köstlichkeiten · Schreiben kann jeder. Das lernt man in der Schule. Doch wie steht es mit dem Kochen? Wenn jemand sich entschliesst, Koch zu lernen, dann kann ich nur sagen: Hut ab! Denn dieser Beruf gehört zu den anstrengendsten, die ich kenne. Natürlich kann einer nach der harten Lehre aussteigen und sich als Vertreter ein gemütliches Leben machen. Oder er kann mit Halbfertig- und Fertigprodukten eine Beiz knapp oder gar nicht aufrechterhalten. Davon könnte ich Dutzende von Geschichten erzählen.

Aber zum Glück gibt es Ausnahmen: Junge Leute, die ihren Beruf ernst nehmen, die sich weiterbilden, die Ehrgeiz haben und sich nicht mit dem Erstbesten zufriedengeben. Zu diesen kreativen Köchen zähle ich Raffaele Fumagalli und Tobias Funke.

Für den Gourmet Circus Rapperswil-Jona haben sie in ungezählten Stunden Gerichte, Köstlichkeiten komponiert, die jeden Feinschmecker entzücken. Wenn diese Speisen in herrlicher Cirkusatmosphäre mit David Dimitri und andern Spitzenartisten serviert, beinahe zelebriert werden, dann bleibt der Abend ein unvergesslicher Genuss. Und zwar für alle Sinne.

Beat Wüthrich
Gastrokritiker SonntagsBlick Magazin



Circus und kulinarische Genüsse sind Markenzeichen von Rapperswil-Jona!

Rapperswil-Jona, als Heimatort des Schweizer Nationalcircus Knie, ist auch die inoffizielle Circusstadt der Schweiz. Ebenso hat sich Rapperswil-Jona in den letzten Jahren zu einer kulinarischen Hochburg mit einem vielseitigen Angebot gemausert. Es ist daher sehr sympathisch, dass ein neuer, initiativer Verein eine Symbiose dieser Marken sucht und den «Gourmet Circus Rapperswil-Jona» ins Leben gerufen hat.

Die Behörden sehen in diesem Anlass eine Nachfolgeveranstaltung der «Stadt der Genüsse», die ebenfalls von lokalen Gastronomen und den Tourismusorganisationen getragen wurde. Es ist zu hoffen, dass der neue Anlass einen wiederkehrenden jährlichen Termin im Veranstaltungskalender der neuen Stadt findet.

Rapperswil-Jona freut sich auf den Gourmet Circus 2007 mit vielen, speziellen kulinarischen Leckerbissen sowie artistischen Höhepunkten. Den Besuchern von nah und fern entbieten wir einen herzlichen Willkommensgruss in unserer «kulinarischen Circusstadt».

Stadtpräsident Rapperswil-Jona
Benedikt Würth



"It's easy to relax when my card's working overtime."

The best travel experience. Guaranteed.



THE AMERICAN EXPRESS PLATINUM CARD OFFERS:

- No limit
- Travel Service
- Airport Lounges

Before your next holiday, call 0800 808 909 or go to www.americanexpress.ch

My life. My card.™



TOBIAS FUNKE

Tobias Funke zeigt in seinem modernen und trendigen Restaurant Falkenburg in Rapperswil sein ganzes Können und verspricht ein aussergewöhnliches kulinarisches Erlebnis in Funkes Kochwelt.

Tobias Funke (1982) absolvierte erfolgreich eine Koch- und Servicelehre und legte somit den Grundstein für seine Karriere als Spitzenkoch. Durch diverse prägende Stationen, «Petermanns Kunststuben», das «Il Casale» in Wetzikon oder dem «Kunsthof» in Uznach, wurde er zu einem sehr guten Gourmetkoch geformt.

2006 übernahm er die Falkenburg am Hauptplatz in Rapperswil. Auch wenn der Wandel der ehemaligen Quartierbeiz zum Gourmettempel mit Skepsis verfolgt wurde, verzeichnet Tobias Funke schon so manchen Erfolg und hat mit seiner Kochkunst auch die Kritiker überzeugen können. Wegen seiner aussergewöhnlichen, bis ins Detail harmonisierenden Küche, wird er wohl von so manchen älteren Kollegen beneidet. Von verschiedenen Seiten wird er als der Geheimtip gehandelt, erreichte er doch mit erst 24 Jahren schon sagenhafte 14 GaultMillau Punkte.



Steinbuttfilet mit Karottenkorianderkruste an einer Currysauce (für 4 Personen)

Steinbutt	Currysauce
600g Steinbuttfilet	50g Butter
	150g Zwiebeln
	1 Knoblauchzehe
Karottenkorianderkruste	100g Äpfel
60g Zanderfilet	100g Ananas
2 Karotten	1 Banane
10g Kochbutter	2 Stangen Zitronengras
¼ Zitrone	4 Limonenblätter
Safranblüten	60g Tomaten
½ Bund Korianderblätter	1 L Kokosmilch
Salz und Pfeffer	5 dl Bouillon
	4 dl Vollrahm
	1 Chilischote
	100g Currypulver Madracos
	1 Zitrone
	Salz und Pfeffer

Currysauce. Für die Currysauce zuerst die Butter in einer grossen Pfanne zergehen lassen und anschliessend das gesamte Gemüse und die Früchte begeben und anziehen. Anschliessend Currypulver, Limonenblätter, Chilischoten sowie die Zitronengrasstangen begeben. Schliesslich mit Kokosmilch, Bouillon und Vollrahm ablöschen und eine Stunde köcheln lassen. Zum Schluss wird die ganze Sauce gemixt und durch ein Spitzsieb passiert. Nun kann sie nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt werden.

Karottenkorianderkruste. Die Zanderfilets ohne Haut ganz fein hacken und auch die Karotten fein schneiden. Nun den Zander und die Karotten zusammen mit den gehackten Korianderblättern in einer Schüssel vermischen. Mit Safran, Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Steinbuttfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Karottenkorianderkruste bestreichen. Nun die Filets anbraten und im Backofen bei 250°C Oberhitze goldbraun gratinieren.



Ihr Immobilien-Zentrum in Rapperswil-Jona

STADLER IMMOBILIEN

STADLER IMMOBILIEN
St. Gallerstrasse 54
8645 Jona
Telefon 055 225 39 39
Fax 055 225 39 29

www.stadler-immo.ch

ESPART LIEGENSCHAFTEN VERWALTUNG AG

ESPART
Liegenschaften Verwaltung AG
St. Gallerstrasse 54 · 8645 Jona
Telefon 055 225 39 25
Fax 055 225 39 29

www.espart.ch

Kauf und
Verkauf

Stockwerk-
begründungen

Miete und
Vermietung

Liegenschafts-
verwaltungen



RAFFAELE FUMAGALLI

Im Restaurant Rössli in Rapperswil empfängt Raffaele Fumagalli seine Gäste in stilvollem Ambiente und verwöhnt sie mit kulinarischen Köstlichkeiten. Ob Raffaele's Knusperfisch, mediterranes Allerlei oder Traditionelles – alles wird vom Küchenchef immer marktfrisch zubereitet und ist ein absolutes Gedicht.

Die Karriere des 1962 geborenen Spitzenkochs begann mit einer Kochlehre in Davos. Danach folgten Lehr- und Wanderjahre in diversen renommierten Häusern. In Bäch am Zürichsee liess er zusammen mit Fredi Bloch das Restaurant Seeli zum kulinarischen Tempel aufsteigen. Von 1991 bis 1995 kochte er als Küchenchef im Guest Restaurant Dow in Horgen – danach verwöhnte er seine Gäste wieder im Seeli in Bäch. Im Juni 2003 übernahm er dann das Rössli in Rapperswil und ist seit dem sein eigener Chef.

Die einzigartige Mischung im Rössli zwischen Gewölbekeller, Bar und Bistro bietet dem Gast ein hohes Mass an Möglichkeiten sein Essen zu geniessen. Durch die Lage direkt am Hauptplatz in Rapperswil kann man im Sommer das pulsierende Leben der Rosenstadt auf der schönen Terrasse geniessen und sich ein feines Glas Wein unter Olivenbäumen gönnen. Denn Raffaele Fumagalli ist ein ausgezeichneter Weinkenner und bietet seinen Gästen nur allerfeinste Tropfen an.



Rouge Barbet auf zweifarbigen Spargelragout an leichter Rieslingsauce (für 4 Personen)

Rouge Barbet

- 2 bretonische Rotbarben à 300 g
- 3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Spargelragout

- 350 g grosse Spargel ungeschält, aber stark zurückgeschnitten
- 350 g weisse Donauspargel geschält
- Beide Spargelsorten auf den Punkt gekocht und im Eiswasser abgeschreckt

Rieslingsauce

- ¼ Zwiebel geschnitten
- 2 dl trockener Riesling
- 2 dl Fischfumet
- 2 dl Doppelrahm
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce, Zwiebel in ein wenig Olivenöl andünsten, mit Weisswein und Fumet ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Doppelrahm dazu geben und wieder um die Hälfte einreduzieren. Gut abschmecken.

Nun die Rotbarben filetieren und mit Sorgfalt entgräten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig im Olivenöl braten.

Die Spargel einmal quer durchschneiden und im Olivenöl andünsten. Gut würzen.

Die Spargel auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit der Rieslingsauce schön napieren. Die gebratene Rotbarbe dazu geben und ein paar Tropfen Olivenöl darauf träufeln. Mit Rosmarin schön ausgarnieren.

G.H. MUMM se pare du
CORDON ROUGE depuis 1875,
 signe distinctif d'excellence.



www.mumm.com

DRINK RESPONSIBLY



DIE ARTISTEN

David Dimitri feierte als Neunjähriger im Circus Knie Premiere mit seiner ersten Nummer. Als sich der Vorhang schloss, gab es für den jungen Künstler keine Zweifel mehr: Das Publikum berühren, zum Staunen und Lachen bringen, das würde sein Weg sein.

Nach seiner Ausbildung an der Zirkusschule in Budapest hat der Seiltänzer David Dimitri zehn Jahre als Akrobat, Tänzer und Schauspieler in den USA gearbeitet, wo er während drei Jahren eine Tanzausbildung an der renommierten «Juilliard-School» in New York absolvierte. Dem Schweizer Publikum ist David Dimitri unter anderem durch seine Tournées mit dem Schweizer Nationalcircus Knie bekannt. 1992 übernahm er die Hauptrolle als «Roi de Fou» beim kanadischen Cirque du Soleil. In der letzten Zeit hat er sich zusätzlich der Konzeption, Realisation und Regieführung von Veranstaltungen zugewandt. Er wirkt als zirkensischer Berater für den Bayerischen Rundfunk mit und als Produktionsleiter beim Circus Knie. Seit 2000 spielt David Dimitri sein Soloprogramm. 2002 war er Mitbegründer der Kulturplattform «Das Zelt» für die Expo.02 auf der Arteploge Biel-Bienne. Dann folgte 2003 eine Schweizer Tournee zusammen mit dem «Duo Flügzüg».

David Dimitri konnte nun für die zirkensische Regie des Gourmet Circus Rapperswil-Jona gewonnen werden und sorgt beim Publikum, zusammen mit diversen Artisten, für einen unvergesslichen Abend.

Viktor Kee ist in Priluki (Ukraine) geboren. Seine Mutter arbeitete als Tänzerin, sein Vater war Musiker. Mit vier Jahren besuchte er die Ballettschule und mit sechs brachte ihn sein älterer Bruder in der Zirkusschule «Uday» unter. Dort wurde er von einem bemerkenswerten Lehrer in die Zirkuswelt eingeführt. Dieser erkannte schnell das Talent des jungen Viktor Kee und nahm ihn für die nächste Zeit unter seine Fittiche. Nachdem er sich einige Jahre mit verschiedensten artistischen Richtungen beschäftigt hatte, verschrieb der Junge sich mit 11 Jahren vollends der Kunst des Jonglierens. Die Bälle faszinierten ihn und er entwickelte mehr und mehr seine eigenen Techniken.

1989 wurde Viktor Kee vom bekannten ukrainischen Choreographen Nikolay Baranov entdeckt und es entstand eine lange Phase intensiver Zusammenarbeit, in der der heutige Künstler Viktor Kee erschaffen und geformt wurde.

Seit dem performt er mit seiner weltweit einzigartigen Show auf den bekanntesten Bühnen der Welt wie zum Beispiel «Moulin Rouge» Paris, «Friedrichstadtpalast» Berlin, «Pomp Duck & Circumstance» New York, «Mirage» Las Vegas, «Lido de Paris» Paris, «MGM Grand» Las Vegas, «Royal Albert Hall» London, Cirque du Soleil «Dralion».



Funkes Kochwelt

Comestible

Für Ihr perfektes Dinner haben wir die perfekten Produkte. Besuchen Sie uns auf www.funkeskochwelt.ch



DIE ARTISTEN

Duo Adamo Andrew Adams und Erika Gilfether lernten sich im Frühling 1999 in Chicago kennen, bei der Arbeit für «The Midnight Circus».

Zu dieser Zeit hatte Andrew Adams schon eine sehenswerte Karriere bei diversen Zirkusshows hinter sich. Ausgebildet wurde er grösstenteils von der bekannten «The Moscow State Circus School» und spezialisiert sich vor allem auf Luftakrobatik und Jonglieren.

Erika Gilfether tanzte seit sie klein war und besuchte mehrere bekannte Tanzschulen und trat an Theatern auf, bevor sie mit «Jan Erkert and Dancers» durch Mexiko und Uruguay tourte. Danach unterrichtete sie an verschiedenen Universitäten und Colleges.

Nachdem sie dann eine Zeit lang beim «The Midnight Circus» zusammengearbeitet hatten, begannen sie miteinander zu trainieren und es entwickelte sich daraus eine spektakuläre Luftakrobatiknummer, die in ihrer Art nicht so leicht zu überbieten ist. Die zwei Künstler, die mittlerweile verheiratet sind, harmonieren perfekt miteinander und ziehen so ihr Publikum in ihren Bann.

Sie sind schon weltweit aufgetreten und haben ihr Können schon bei diversen Showbühnen, wie dem «Daley Plaza» Chicago, «Moers Jazz Festival» Deutschland, «La Bauta» Venedig oder dem «Teatro Zintanni» San Francisco, unter Beweis gestellt.

Akoreacro Die Gruppe Akoreacro entstand aus einer tiefen Freundschaft und kuriosen Zufällen.

Vier Freunde, sie haben nichts in den Händen, nichts in den Taschen – ihre einzigen Hilfsmittel sind ihre Muskeln und ihre Souplesse. Ihr Körper ist ihr Kapital. Sie sind agil, subtil, intelligent und lieben den Zirkus über alles.

Ausgebildet an der Moskauer Zirkusschule feiern sie grosse Erfolge in Europa. So gewannen sie letztes Jahr den Publikumspreis und die Silberauszeichnung des Festivals «Sylterartistenpreis», waren gefeierte Teilnehmer des Festival d'Avignon.

Diesen Frühling 2007 gewannen sie Silber am Basler «Young Stage» dem bedeutendsten Zirkusfestival für junge Künstler.

Jesko & Guennady Das Duo arbeitete mehr als zehn Jahre beim Cirque du Soleil und sie spielten auf den besten Bühnen und bekanntesten Shows in Nordamerika und Europa. Kürzlich gewannen Sie den Publikumspreis im Kristallpalace in Leipzig. Zwei, die viel mehr könnten, wenn sie nur wollten, nur wollen sie nicht. Zum Glück!

Bei Jesko & Guennady ist weniger deutlich mehr, und dieses «mehr» noch mehr beschreiben, das darf man nicht. Das muss man sehen!

Nitefever Die Top Soul-Funk-Jazz-Pop-Reggae-Band schmeichelt zum Apéro mit feinen Tönen. Ohrenschaus und Musikgenuss vom Feinsten.

Die «nightfever band» ein «incognito-trio» bestehend aus vier in der schweizer Musikszene wohlbekannten Gesichtern. Nur sporadisch, dafür umso deftiger, ganz unter dem Motto «soulfunkjazzsambagospelreggae-mambotrivial – alles ist erlaubt», lässt diese musikalische Wundertüte an Partys Dampf ab oder zeigt an Apéros ihre andere Seite und verwöhnt die Zuhörer mit sanfter Musik.

WIR SCHAFFEN MEHRWERT.

Tiefenastrasse 2 · Postfach 1007
8640 Rapperswil · Tel. 055 222 02 02
info@unidelta.ch · www.unidelta.ch

UNIDELTA

VERSICHERUNGS-BROKER



INITIANTEN, SPONSOREN UND PARTNER

Präsentation

Verein Gourmet Circus
Rapperswil-Jona

Sponsor

AMERICAN EXPRESS

Produktion

gourmet event productions

Leistungspartner



Partner

DIEZEL PARTNER AG
MANAGEMENT SERVICES · PROJEKTMANAGEMENT

BLUMEN CESARIO

PROJECT SERVICES

bluetrac
EVENTTECHNIK

Hotelpartner

Best Western
HOTEL SPEER

Medienpartner

OBERSEE NACHRICHTEN

Patronat

VVJ
Verkehrsverein Rapperswil-Jona

RadioCentral
Radio Central

Hauptsponsor

RAIFFEISEN
Raiffeisenbank
Rapperswil-Jona

Werbepartner

creadesign bbt
Werbung und Kommunikation
Güterstr. 15 · 8640 Rapperswil



Lichtwerbung à la carte

...und zum Dessert ein Buffet voll von Beschriftungen aller Art!

NEONMURER
PRINT UND PLOT.....

Spannende Unterhaltung
und g«ohr»met - Menu
auf unseren Frequenzen!



Oberer Zürichsee, Linthgebiet
89.4 und 101.8 MHz



BETEILIGTE

Präsentation

Verein Gourmet Circus Rapperswil-Jona

Licht und Technik

Bluetrac Eventtechnik, Wetzikon

Produzent

Gourmet Event Productions GmbH

Infrastruktur

Alfredo Nock, Märstetten
Stadt Rapperswil-Jona

Partner

Diezi + Partner AG, Gebertingen SG/Egg ZH
Project Services, Zürich
Restaurant Falkenburg, Rapperswil-Jona
Restaurant Rössli, Rapperswil-Jona

Koordination Technik / Infrastruktur

Project Services GmbH, Kilchberg

Mobiliar

Blasto AG, Rapperswil-Jona
Teakland, Pfäffikon SZ

Patronat

Verkehrsverein Rapperswil-Jona

Dekor

Blumen Caesario, Rapperswil-Jona

Regie Show

David Dimitri, Lindau

Grafik / Werbung / Webdesign

creadesign-bbt gmbh, Rapperswil-Jona

Regie und Inszenierung Gourmet

Tobias Funke, Restaurant Falkenburg
Raffaele Fumagalli, Restaurant Rössli

Ticketing

Tourist Information Rapperswil-Jona

Gesamtkoordination

Diezi + Partner AG, Gebertingen SG/Egg ZH

das-umbau-team.ch
KÜCHEN BÄDER UMBAUTEN



Lifting -
genial einfach
einfach genial

Lifting

Der Küchenrenovierer &
Elektrogerätespezialist

Fischhausenstrasse 1424 · 8722 Kaltbrunn · Tel. 055 293 40 60

Neu erstelltes Gewerbehaus mit
TOP KÜCHEN UND BADAUSSTELLUNG

www.das-umbau-team.ch

TAG DER OFFENEN TÜRE AM SAMSTAG 6. OKT. 2007