

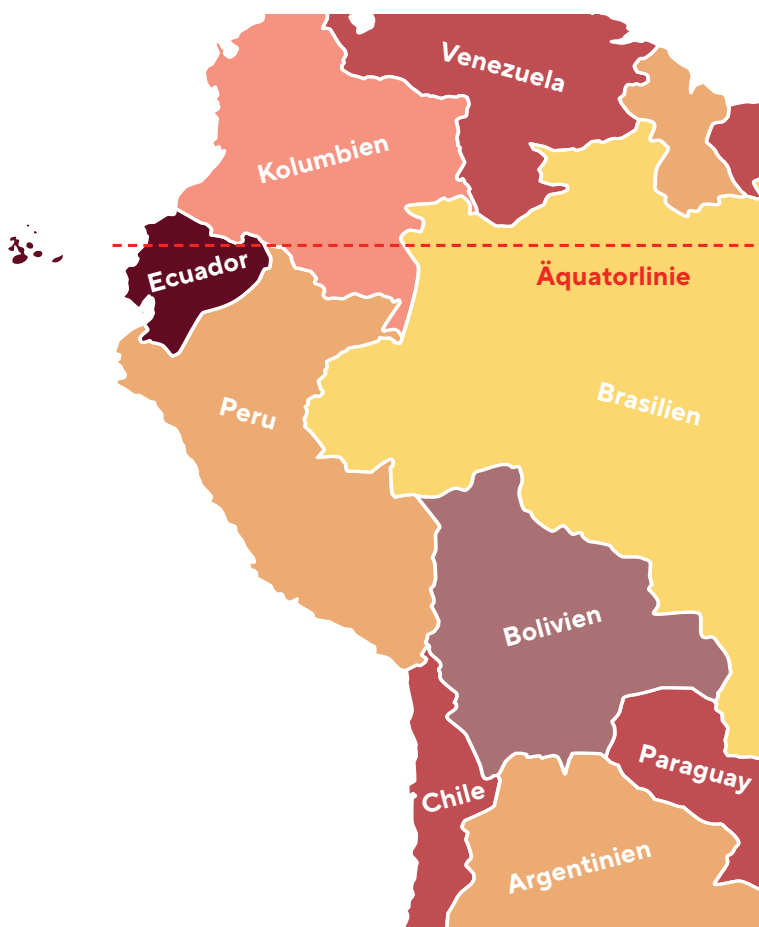
Ecuador – Schweiz

Für Kulinarik mit Sterneformat sind 10 000 km ein Luftsprung.

Fotografie **Z.V.G.** Text **MARION MICHELS**



Ecuador, mit seinen anarchis-
tischen Kulturen und seinen
unglaublich beeindruckenden
Landschaften ist eines
der faszinierendsten Länder
Südamerikas am Äquator.
Eingebettet zwischen dem
beeindruckendem kulturellen
Erbe Perus und der schwierigen politischen Situa-
tion Kolumbiens beruhigt das Wasser des Pazifiks
die endlos scheinenden Strände seiner Westküste.
Die berühmten Galápagos-Inseln liegen direkt
vor der Haustür Ecuadors. Beeindruckend kont-
rastreich die Gebirgszüge der Anden und die Ur-
sprünglichkeit des Amazonasgebiets. Die Haupt-
stadt Quito ist gleichzeitig das historische Zentrum
des Landes und UNESCO-Weltkulturerbe. Sie ist
der Geburtsort vieler grosser Künstler. Eine Stadt
der Musik und der Kulinarik. Besonders beeindru-
ckend sind die Bauwerke «Basílica del Voto Nacio-
nal» und das barocke Meisterwerk «La Compañía
de Jesús». Das Land wurde ursprünglich von in-
digenen Völkern und später von afroecuadoriani-
schen Gemeinschaften, Nachfahren der Europäer,
besiedelt. Ecuador ist ein Land, in dem das bunte
Gemisch seiner Kulturen und die Grossartigkeit
seiner Landschaften gleichermassen bezaubern.



- 1 Atemberaubende Stadtlandschaft
von Quito mit der Jungfrau von
El Panecillo und dem Vulkan Corazón.
- 2 Vulkanlandschaft Cotopaxi im
Nationalpark Cotopaxi.

Reise für den Gaumen

Lernen Sie eine eine der besten Köchinnen Südamerikas,
die Ecuadorianerin Alejandra Espinoza, persönlich
kennen. Sie verwöhnt die Gäste des Landgasthof Leuen
Uitikon während einer kulinarischen Reise zwischen
Ecuador und der Schweiz mit einem 8-Gang-Menü.
Ort: Landgasthof Leuen, Birmensdorferstrasse 56
CH-8142 Uitikon Waldegg
Datum: 8. und 9. Dezember 2026
Beginn: 18:00 Uhr





Alejandra Espinoza ist eine junge ecuadorianische Köchin, deren Küche gleichsam durch ihre internationale Ausbildung und ihrer Liebe zur Kultur Ecuadors geprägt ist. In Ecuador geboren und aufgewachsen, zog sie mit 16 Jahren mit ihrer Familie nach Frankreich. Dort lebte, studierte und arbeitete sie. Unter anderem in der renommierten Akademie von Paul Bocuse in Lyon. Nach kulinarischen Erfahrungen in Europa, den USA und Asien kehrte sie 2018 nach Ecuador zurück. Es war ihr Ziel, eine kulinarische Bewegung ins Leben zu rufen, welche die ecuadorianische Küche weltbekannt machen sollte. Inzwischen hat sie mit der SOMOS Hospitality Group ein gastronomisches Unternehmen aufgebaut, das ihre Vision von einer modernen und zugleich tief in der ecuadorianischen Kultur verwurzelten Küche verkörpert.

Mit ihren Restaurants SOMOS in Quito und COTOA in Miami bringt sie die Aromen, Produkte und Geschichten ihrer Heimat einem internationalen Publikum näher. COTOA wurde 2025 in den Guide Michelin Florida aufgenommen und 2026 mit dem renommierten Michelin Bib Gourmand ausgezeichnet. Als UN Tourism Special Ambassador of Gastronomy setzt sich Alejandra Espinoza weltweit für die Sichtbarkeit der ecuadorianischen Kulinarik ein.



Alejandra Espinoza und ihr Flagship-Restaurant SOMOS in Quito, Ecuador





- 3 Alejandra Espinoza in der Küche.
- 4 Aussenansicht des Restaurants SOMOS.
- 5 Ein Blick in in das Interieur des Restaurants.
- 6 Wahoo Salsero: Gebratener King Fish nach SOMOS-Art
- 7 Eine Briefmarke mit der Flagge Ecuadors.
- 8 Pesca al Maito

Mit ihrer
genreprägenden
Küche verschafft
sie Bürgern des
Landes, Orten und
Geschmacksrich-
tungen Ecuadors
einen Platz auf der
globalen
kulinarischen
Bühne.





9



10

«Das Unmögliche ist möglich.»

Familie Wright

In Ecuador, wo sich die beiden Hemisphären der Erde treffen, hat die Familie Wright das Unvorstellbare geschafft. Die Geschichte der Bodega Dos Hemisferios begann vor fast 20 Jahren mit einem Experiment, das die Möglichkeit bestätigte, in Ecuador hervorragende Weine mit Weltformat zu keltern. Das Gut San Miguel del Morro umfasst 360 Hektar Land, auf dem Trauben wie Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Shiraz und Chardonnay gedeihen. Die kalkhaltigen Böden dieser Gegend, sonnige Tage, kalte Nächte und eine beständige Meeresbrise garantieren den Erfolg. Gemeinsam mit dem bekannten Önologen aus Mendoza, Abel Furlan, kelterte die Familie ihren ersten Qualitätswein, den «Paradoja 2006», eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Malbec. Heute sind sie in der Schweiz exklusiv bei Latino Weine erhältlich. —latino-weine.ch



11

«Dos Hemisferios, die Marke, die diese Weine repräsentiert, steht auch für unser Land, in dem man den genauen Punkt finden kann, an dem sich die nördliche und die südliche Hemisphäre der Welt treffen.»

Familie Wright

«Das Licht ist in uns allen.»

Gerry Hofstetter

Der Schweizer Lichtkünstler Gerry Hofstetter motiviert mit seinen einzigartigen Lichtkunstbeleuchtungen die Betrachter zum Nachdenken, Staunen und Geniessen. Der Schweizer Ex-Banker kreiert rund um den Globus bedeutende Lichtprojektionen. Mit Lichteffekten auf Monumente, Landschaften und Objekte vermittelt er die bedeutende Botschaft: «Licht verbindet Alles und Alle und ermöglicht Leben.» Bei diesem Gedanken entstand die Idee, den Landgasthof Leuen für das Galadinner mit Alejandra Espinoza mit seiner Lichtkunst in Szene zu setzten. Gerry Hofstetter begleitet mit seiner Kunst eine kulinarische Reise zwischen Ecuador und der Schweiz. Es macht Sinn! Alles, was an diesem Abend gegessen und getrunken wird, hat seinen Ursprung im Licht. Die Produkte können durch Licht wachsen, um an diesem Abend im Landgasthof Leuen zu schmackhaften, kulinarischen Kunstwerken zu werden. Gerry Hofstetter wird zum Start dieses Abends die Hausfassaden des Landgasthofs Leuen für die Adventszeit illuminieren und auf seine Weise die Kultur der beiden Länder, Ecuador und der Schweiz, durch seine Lichtkunst verbinden.



12



13



14



- 9 Der Winzer Juan Banovsky bei einer Weinverkostung.
- 10 Etikettiervorgang für den Enigma Chardonnay.
- 11 Weinberge der Bodega Dos Hemisferios.
- 12 Gerry Hofstetter
- 13 Die Beleuchtung des Matterhorns mit Schweizerkreuzen.
- 14 Im Zentrum des Lichtstrahls steht ein überdimensionaler Leopard von 1.5 km Höhe, im Kanton Glarus auf den Tödi projiziert.

Kulinarische Reise zwischen Ecuador & der Schweiz



Degustationsmenü von Chef Alejandra Espinoza im Landgasthof Leuen, Uitikon



Canelazo Tradicional

ein heisses alkoholisches Getränk mit Rohrzucker und Zimt
oder warmer ecuadorianischer Kakao-Tee

Pan de Yuca

Frisch gebackenes ecuadorianisches Käsebrod, serviert mit Butter
und hausgemachten Frucht-Chutney

Remolachas Rostizadas

Geröstete Schweizer Randen mit Frischkäse, gerösteten Walnüssen, Zitrusvinaigrette,
Kräutern und Sal Prieta (Erdnüsse, Mais, Salz)

Wahoo Salsero

Gebratener King Fish nach SOMOS-Art, begleitet von einer aromatischen Salsa
aus regionalen und ecuadorianischen Aromen

Choclo

Cremiger ecuadorianischer Mais mit Schweizer Waldpilzen, gereiftem Gruyère,
Chulpi-Mais (geröstete Maiskörner) und Kräuteröl

Lomo Fino de Res de Tradición

Schonend gegartes Rindsfilet mit traditionellem Llapingacho (Kartoffel-Bratling),
kräftigem Jus und saisonalem Wintergemüse

Rodaballo Rostizado

Steinbutt mit Kokos-Encocado-Sauce, Kochbananen-Mousseline, gebratenem Baby-Lauch,
knuspriger Kokosnuss, Limette und Koriander

Pre-Postre

Pochierte Schweizer Birne mit Guayusa-Granita (Mate) und kandierten Zitrusfrüchten

Chocolate Ecuatoriano

Geräuchertes ecuadorianisches Schokoladenmousse mit Palo-Santo-Eis,
Kakaohonig, Kakaocrumble und Meersalz

Petit Fours

Auswahl an ecuadorianisch inspirierten Petit Fours,
serviert mit Kaffee oder Tee



*Inspiziert von der Philosophie der Restaurants von Chef Alejandra Espinoza
in Miami COTOA und Quito SOMOS, repräsentiert dieses Menü
die aussergewöhnliche Biodiversität und das kulinarische Erbe Ecuadors.
Zubereitet mit den besten saisonalen Produkten der Schweiz!*





8. & 9. Dezember 2026 Ecuador trifft die Schweiz im Land- gasthof Leuen

18:00 Uhr

Apéro & Empfang auf der Leuen-Terrasse

Die Attraktion ist eine exklusive Lichtinszenierung mit dem Künstler Gerry Hofstetter persönlich. Inspiriert von den Ländern Ecuador und der Schweiz im Landgasthof Leuen.

19:00 Uhr

Beginn des einzigartigen 8-Gang-Menü
kreiert von Alejandra Espinoza

Im Laufe des Dinners

Faszinierende Einblicke in die Philosophie von Alejandra Espinoza und die Genusswelten Ecuadors. Und persönliche Einblicke von Gerry Hofstetter in die Entstehung seiner Lichtinszenierungen.

Ca. 23:00 Uhr

Ausklang des Abends

Im Preis von Fr. 490.- inbegriffen sind

- 8-Gang-Menü von Alejandra Espinoza & Team
- Weinbegleitung von der Bodega Dos Hemisferios
- Mineralwasser und Kaffee
- Persönliche Begegnung mit Alejandra Espinoza und Gerry Hofstetter
- Illumination des Landgasthofs Leuen durch Gerry Hofstetter
- Valet Parking



Anmeldung

Reservieren Sie jetzt und geniessen Sie einen Abend für alle Sinne. Die Platzanzahl ist beschränkt.

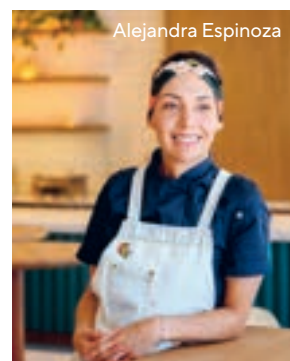
info@leuen.ch oder direkt im Onlineshop [-leuen.ch](https://www.leuen.ch)



8. Dezember



9. Dezember



Gewinnspiel

Gewinnen Sie einen von drei attraktiven Preisen im Gesamtwert von Fr. 1'220.- Teilnahmequiz unter www.latavola.ch