

## Story Idea

Krefeld, im Oktober 2017

### **In Manitoba is(s)t man gesellig! Innovatives Gastronomie-Konzept erobert die Prärie**

Zu kalt? Gibt's nicht! Bereits seit einigen Jahren werden die Menschen in Winnipeg im frostigen Winter durch ein gastronomisches Erlebnis der besonderen Art hinter dem Ofen hervorgehollt. Jedes Jahr im Januar und Februar öffnet **RAW: almond**, Winnipegs außergewöhnliches Pop-Up Restaurant auf Eis, seine Pforten an der Mündung der zugefrorenen Flüsse Assiniboine und Red River. Renommierete Gourmet-Köche aus Winnipeg und aller Welt bereiten dann drei Wochen lang vor den Augen der Gäste täglich wechselnde Gala-Menüs. Der winterliche Gaumenschmaus wird in gemütlicher Atmosphäre an großen Gemeinschaftstischen genossen, während draußen klirrende Außentemperaturen herrschen. Wer auf Schlittschuhen über den Red River Mutual Trail anreist, immerhin die längste natürlich gefrorene Eisbahn der Welt (!), kann diese direkt anbehalten.

Die Idee für **RAW: almond** stammt von Mandel Hitzer, Besitzer und Chefkoch des gefeierten Szene-Restaurants *Deer + Almond* im Herzen von Winnipegs trendigem Exchange District. Gemeinsam mit Joe Kaltorny, Direktor der *RAW Art Gallery*, entwickelte er das Konzept erstmals im Jahr 2013. Jedes Jahr erscheint **RAW: almond** in einem neuen Look, dem meist eine architektonische Ausschreibung vorangegangen ist. Das winterliche Gourmet-Restaurant auf dem zugefrorenen Fluss ist inzwischen zur festen Institution geworden und zudem ausgesprochen gefragt. Nach Start des Ticketverkaufs ist das Restaurant stets innerhalb kürzester Zeit für die komplette Saison ausgebucht.

Im Jahr 2016 exportierte Mandel Hitzer sein legendäres Gastronomie-Konzept erstmals in Manitobas hohen Norden. In Kooperation mit Frontiers North Adventures und Parks Canada wurde das innovative Pop-Up Restaurant **RAW: churchill** im Prince of Wales Fort außerhalb des subarktischen Städtchens Churchill am Ufer der Hudson Bay errichtet. Die Gäste wurden in geländegängigen Tundra Buggies® über den zugefrorenen Churchill River zum Fort gebracht. Von den 6,5 m hohen und 11 m dicken Steinmauern der rekonstruierten Befestigungsanlage vor Wetter und Eisbären geschützt, konnten sie sich hier im beheizten Pop-Up Restaurant mit transparenter Dachkonstruktion den Künsten der Starköche hingeben und dabei die leuchtenden Polarlichter am Himmel bestaunen. Churchill liegt direkt unter dem Aurora-Oval, so dass die Wahrscheinlichkeit, Zeuge der Aurora Borealis zu werden, hier sehr groß ist. Nach dem Essen wurde das Abenteuer mit einer Tour im Tundra Buggy® zur Beobachtung der Polarlichter abgerundet. Genau wie das Pendant in Winnipeg,

soll auch **RAW: churchill** zu einer festen gastronomischen Institution Manitobas werden. Der nächste Termin ist für den 02. bis 10. März 2018 vorgesehen.

Doch damit nicht genug! Mandel Hitzer plant, seine RAW: Gastronomielinie künftig auch im Süden der Provinz weiter auszubauen. Als nächste Standorte hat er Gimli am Ufer des Lake Winnipeg sowie den Riding Mountain National Park im Visier. Es bleibt spannend ... und lecker!

Weitere Informationen und Reservierungsmöglichkeiten gibt es unter [www.raw-almond.com](http://www.raw-almond.com), [www.raw-churchill.com](http://www.raw-churchill.com) und [www.travelmanitoba.com](http://www.travelmanitoba.com).

**Pressekontakt :**

Denkzauber GmbH

Karin Schreiber

[manitoba@denkzauber.de](mailto:manitoba@denkzauber.de)

Tel.: + 49 2151 53 15 776

Fax.: + 49 2151 51 24 668

Web: [www.travelmanitoba.com/de](http://www.travelmanitoba.com/de)

**Über Denkzauber:**

Die Kommunikations- und Marketing-Agentur Denkzauber GmbH hat sich auf Kunden in der Tourismus-Industrie spezialisiert. Denkzauber bietet Marketing & Sales Services, Werbung, Social Media, PR-Dienstleistungen, Corporate Publishing sowie Mailhouse & Fulfillment Lösungen an.