

Pressemeldung

Krefeld, 12. Dezember 2017

RAW: Erlebnisgastronomie jetzt auch in Gimli Innovatives Gastronomie-Konzept erobert Manitoba

Manitobas beliebte **RAW**: Erlebnisgastronomie kommt in diesem Winter erstmals nach Gimli ans Ufer des Lake Winnipeg. Vom 29. Dezember 2017 bis 07. Januar 2018 wird das Pop-Up Restaurant **RAW:Gimli** am Strand des malerischen Küstenstädtchens errichtet. Während sich Ideengeber Mandel Hitzer, Besitzer und Chefkoch des Winnipegger Szene-Restaurants *Deer + Almond* für den kulinarischen Genuss verantwortlich zeichnet, stammt das Restaurant-Design aus Holz wiederum von Joe Kaltura, Direktor der *RAW Art Gallery* sowie Chad Connery von Wolfrom Engineering. Beide Komponenten – Kulinarik und Design – werden Elemente der isländischen Kultur aufgreifen. Ein gelungener Brückenschlag zur Stadt Gimli, die auf eine bewegende Geschichte isländischer Einwanderer zurückblickt. Wie bei **RAW**: üblich, werden auch hier die täglich wechselnden Gala-Menüs vor den Augen der Gäste zubereitet und dann gemeinsam an großen Tischen verspeist.

Das Konzept der **RAW**: Erlebnisgastronomie stammt aus dem Jahr 2013, als Winnipegs außergewöhnliches Pop-Up Restaurant **RAW:almond** erstmals seine Pforten an der Mündung der zugefrorenen Flüsse Assiniboine und Red River öffnete. Seither erscheint das temporäre Gourmet-Restaurant an der National Historic Site The Forks jedes Jahr in einem neuen Look. In diesem Winter dürfen sich die Gourmets vom 19. Januar bis 14. Februar 2018 auf **RAW:almond** freuen.

Im Jahr 2016 exportierte Mandel Hitzer sein Gastronomie-Konzept erstmals auch in Manitobas hohen Norden. In Kooperation mit *Frontiers North Adventures* und Parks Canada wurde **RAW:Churchill** im Prince of Wales Fort außerhalb des subarktischen Städtchens Churchill am Ufer der Hudson Bay errichtet. In diesem Winter geht **RAW:Churchill** vom 02. bis 10. März 2018 in die dritte Runde. Die Gäste werden in geländegängigen Tundra Buggies® über den zugefrorenen Churchill River zum Fort gebracht, wo sie von den dicken Steinmauern der rekonstruierten Befestigungsanlage vor Wetter und Eisbären geschützt sind und den Gaumenschmaus im beheizten Pop-Up Restaurant mit transparenter Dachkonstruktion beim Tanz der Polarlichter genießen können.

Während **RAW:almond** und **RAW:Churchill** als wiederkehrende Winter-Events geplant sind, wird **RAW:Gimli** voraussichtlich nur einmalig stattfinden. Das Konzept soll jedoch an wechselnden Standorten im Süden Manitobas aufgegriffen werden. Aktuell sind der Clear Lake im Riding Mountain National Park für Herbst 2018 und der Whiteshell Provincial Park für 2019 im Gespräch.

Weitere Informationen und Reservierungsmöglichkeiten gibt es unter www.raw-almond.com.

Pressekontakt :

Denkzauber GmbH

Karin Schreiber

manitoba@denkzauber.de

Tel.: + 49 2151 53 15 776

Fax.: + 49 2151 51 24 668

Web: 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.