

## Story Idea

Krefeld, im Januar 2016

### Winnipeg für Genießer

#### Kulinarische Überraschungen bieten ein Fest für die Sinne

**Es ist kein Geheimnis, dass sich Winnipeg – von den Einheimischen liebevoll “The Peg” genannt – zu einem kulinarischen Hot Spot gemausert hat, der den Vergleich mit internationalen Gourmet Destinationen nicht scheuen muss. Mehr als 1.100 Restaurants sind in Manitobas Hauptstadt zu Hause und bieten Abwechslung und Gaumenfreude für jeden Geschmack und Anlass. Immerhin beheimatet Winnipeg mehr als 50 ethnische Gruppen, deren kulturelle Einflüsse auch vor der Restaurant-Szene der Stadt nicht halt machen.**

Ein alter Hase unter Manitobas Gastronomen ist Mandel Hitzer, der mit dem [Deer + Almond](#) eines der angesagtesten Lokale der Stadt betreibt. Mitten im Herzen des Exchange Districts, Winnipegs beliebtem Ausgehviertel, hat der Chefkoch das Restaurant seiner Träume erschaffen, in dem er seine Gäste in entspannter und gemütlicher Atmosphäre mit kreativer Küche verwöhnt. Er weiß dabei wie kein anderer, lokale Produkte mit Elementen internationaler Kochkunst zu verknüpfen. Auf der Karte stehen Leckereien wie frisches Maishähnchen an Kokos-Ahorn Chutney oder geräucherter Sockeye Wildlachs an Manitoba-Kirschen mit einem Dach aus Kräuter-Frischkäse. Multikulti lässt grüßen.

Mandel Hitzer war es auch, der im Jahr 2013 zusammen mit Joe Kaltorny, Direktor der RAW Art Gallery, die Idee eines Pop-Up Restaurants auf Eis entwickelte, das seither als [RAW:almond](#) jedes Jahr im Januar und Februar an der Mündung der zugefrorenen Flüsse Red River und Assiniboine River errichtet wird. Drei Wochen lang bereiten renommierte Köche aus Winnipeg und aller Welt hier 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 anreist, kann diese direkt anbehalten.

In Winnipegs West End befindet sich mit dem [Feast Café Bistro](#) eines der bisher nur wenigen indigenen Restaurants in ganz Kanada. Mit großer Leidenschaft ist Besitzerin Christa Bruneau-Guenther vom Stamm der Peguis First Nations hier am Werk. Neben ihrer

Begeisterung fürs Kochen indigener Rezepturen hat sie sich zur Aufgabe gemacht, die Menschen wieder mit der Kunst und Kultur der Ureinwohner zu verbinden. „Essen bedeutet für mich, dass Freunde und Familien zusammensitzen, das Brot teilen und sich mit der Erde verbunden fühlen“, betont die Gastronomin. Die Speisekarte zeigt hier eine inspirierende Zusammenstellung traditioneller First Nations Gerichte gespickt mit Elementen moderner Esskultur. Neben Speisen wie dem Feast House Salat oder dem mit frischem Bisonfleisch gefüllten Tipi Taco sind auch verschiedene Pizzen und Burger auf Bannock-Basis im Angebot – dem traditionellen Fladenbrot der Ureinwohner.

Zu den zehn besten neuen Restaurants Kanadas zählt laut Air Canadas enRoute Magazin die [Enoteca Wine Bar](#), die in River Heights, etwa sechs Kilometer außerhalb der Innenstadt liegt. Besitzer und Küchenchef Scott Bagshaw gelingt es hier auf einzigartige Art und Weise, die Zutaten und Zubereitungsarten verschiedener kulinarischer Traditionen zu kombinieren. Auf den Tisch kommen Gerichte wie Hamachi Ceviche mit Kichererbsen und Tintenfisch oder Kalbsbries mit Hummer und Chinakohl. Was zunächst etwas ungewöhnlich klingt, ist im Gaumen jedoch an Geschmacksintensität kaum zu überbieten. Auch Bagshaws extravagante Präsentation der Speisen ist ein Besuch dieses Restaurants unbedingt wert!

Etwas bodenständiger geht es im [Boon Burger Café](#) zu. Als das Lokal vor sechs Jahren als erstes veganes Burger-Restaurant Kanadas seine Tore öffnete, musste es sich in einer Food-Szene behaupten, die mit großem Stolz kanadisches Fleisch verarbeitete. Schnell gewannen die exzellent gewürzten, veganen Bratlinge – alle aus streng geheimen Rezepten hergestellt – und kreative Kombinationen mit den unterschiedlichsten Toppings jedoch an Popularität, auch außerhalb der vegetarischen und veganen Community. Der kleine Burger-Laden begann sich in ein florierendes Restaurant zu verwandeln. Inzwischen zählt Boon Burger gleich zwei Lokale in Winnipeg und eines in Ontario. Tipp für Genießer: den Prairie-Fried Chick’n Burger, ein gegrillter Barbecue-Bratling aus Tofu, Reis und Hafer, der von veganer Mayo, Tomaten, Salat, Zwiebeln und “Bacun” begleitet wird.

Legendär sind auch [Winnipegs Food Trucks](#)! Wer sich nicht ins Restaurant setzen möchte, kann seinen Hunger an einem der zahlreichen Imbisswagen stillen, die die Straßen der Innenstadt säumen. Auch hier wird das multikulturelle Erbe Manitobas mehr als deutlich – neben typisch nordamerikanischen Gerichten gibt es hier Kulinarik aus Island, der Ukraine, Griechenland und vielen anderen Regionen der Welt. Auch „typisch deutsche Küche“ ist vertreten, denn der Truck von Iggy’s Family Döner weiß: „German Döner makes you schöner“!

Aktuelle News über Winnipegs Restaurant-Szene gibt es bei [Peg City Grub](#), dem offiziellen Kulinarik- Blog von Tourism Winnipeg, unter [www.pegcitygrub.com](http://www.pegcitygrub.com).

## Tipp:

Im vergangenen Winter wurde das erfolgreiche Konzept der Pop-Up Erlebnisgastronomie von Mandel Hitzer erstmals an die Hudson Bay in Manitobas hohen Norden exportiert. Für drei Tage wurde [RAW:churchill](http://www.raw-churchill.com) im Prince of Wales Fort außerhalb Churchills errichtet. Die Gäste wurden in den geländegängigen Tundra Buggies® von Frontiers North Adventures über den zugefrorenen Churchill River zum Fort gebracht. Von den 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. Da Churchill direkt unter dem Aurora-Oval liegt, sind die Aussichten hier ausgesprochen groß, während des Essens die bunte Aurora Borealis am Himmel zu sehen. Im März 2017 geht RAW:churchill in die Verlängerung. Infos unter [www.raw-churchill.com](http://www.raw-churchill.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.