

Presseinformation

Medien/TV/Gastronomie/Gesellschaft

Jedes Gericht ein Abenteuer

Die „Kulinarsiche Weltreise“ zu Gast bei Robert Feenie.

(Wien, 30.5.2006) Sieben Mal in Folge wurde das „Lumiere“ vom *Vancouver Magazine* zum besten Restaurant Vancouvers gewählt, sogar acht Mal in Folge zum besten französischen Restaurant der Stadt. Als erstes kanadisches Restaurant außerhalb der Relais & Châteaux-Gruppe wurde das „Lumiere“ in den Status eines „Relais Gourmands“ erhoben – eine Ehre, die normalerweise nur Restaurants empfangen, die mit zwei Michelin-Sternen dekoriert worden sind. Und 2003 wurde das „Lumiere“ als erstes Restaurant Kanadas in die Gemeinschaft der „Traditions et Qualité“ aufgenommen, die vielen als feinste Genussvereinigung der Welt gilt und weltweit nur 110 Mitglieder zählt.

Chefkoch, Besitzer und Gründer des „Lumiere“ ist der Kanadier **Robert Feenie**. Geheimnisse um die Rezepte seines Erfolges macht Feenie keine. Ganz im Gegenteil: In seinem ersten Buch (dem zwischenzeitlich zwei weitere folgten) veröffentlichte er alle Rezepte, mit denen er sich an die Spitze der kanadischen Gastronomie kochte, „Rob Feenie Cooks at Lumiere“ heißt das Buch, und es ist gewiss kein Leitfaden für Anfänger: *„Das sind die köstlichsten, teuersten und anspruchsvollsten Rezepte, die Sie wahrscheinlich jemals kochen werden“*, macht Feenie schon im Vorwort klar.

„Ich möchte, dass jedes Gericht ein Abenteuer ist. Ich möchte, dass es Kunst ist“, lautet Feenies Anspruch an seine Kreationen. Ambitionen dieser Dimension stehen nur einem Küchenchef zu, der den Unterricht der allerbesten Lehrmeister genossen hat – und Feenies Liste ist in dieser Hinsicht tatsächlich mehr als beeindruckend: Sie reicht von den Straßburger Meistern **Emile Jung** und **Antoine Westermann** über



New York zu **Daniel Boulud** und **Jean-Georges Vongerichten** bis nach Chicago zu **Charlie Trotter**, dem ungekrönten Küchenkaiser Nordamerikas, mit dem Feenie noch heute hin und wieder im Lumiere aufkocht.

„Ich hoffe, mein Essen spricht das Französische, das ich liebe, das Japanische und Chinesische, das ich hier in Vancouver um mich herum höre, und das Kanadische, das ich bin“, sagt Feenie. Wie sich das auf der Speisekarte äußert? In Sheperd's Pie vom Enten-Confit mit karamellisierten Zwiebeln und Trüffel-Erdäpfelpüree beispielsweise, oder in einen in Butter geschmorten Atlantikhummer mit Hummercremesuppe und Mascarpone-Risotto. Oder gar in einer in der Pfanne gebratenen Gänsestopfleber mit Jakobsmuschel und Barbecue-Entensuppe, zu der Sojasprossen, Enoki-Pilze und Algensalat gereicht werden.

Robert Feenie ist im Juni nicht nur im TGV zu bewundern, er kocht auch im Restaurant Ikarus im Hangar7 in Salzburg.

Bildmaterial zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung steht unter <http://backstage.leisurecommunication.at/interspot/feenie> zur Verfügung (© Interspot TV/Klingohr). Weitere Informationen und Pressefotos finden Sie im Pressebereich unserer Website unter <http://www.leisurecommunication.at/presse>.

Rückfragehinweis:

leisure communication group

Wolfgang Lamprecht

Tel.: (+43 676) 844862 200

Email: lamprecht@leisurecommunication.at