

Presseinformation Ungarn

Den „nackten Chefkoch“ zieht's nach Budapest

**Jamie Oliver eröffnet sein erstes Restaurant in Mitteleuropa, in der ungarischen Hauptstadt.
„The Naked Chef“ etabliert sich im nächsten Frühjahr in Budapest.**

In Großbritannien arbeiten bereits etwa 40 italienische Restaurants nach Jamies Prinzipien. Der englische Chefkoch betreibt in Moskau, Istanbul und Rotterdam jeweils ein Restaurant. Jamie's Italian in Budapest ist das vierte Restaurant in Europa, das leichte italienische Küche anbietet.

Jamie Oliver ist mit seinen drei sympathischen Grundprinzipien berühmt geworden: in seinen Restaurants bietet er bezahlbare, alltagstaugliche Gerichte aus frischen, gesunden Zutaten höchster Qualität in einer freundlich-lockeren Atmosphäre.

Der englische Starkoch legt großen Wert auf das Regionale. Er bevorzugt örtliche Produkte von örtlichen Erzeugern. In Großbritannien, wo er die Gemeinschaftsverpflegung reformierte, ist der große Verfechter der gesunden Ernährung sehr beliebt.

Die Vorschriften und Kontrollen sind streng. Es werden hohe internationale Standards gelegt. Zu Jamie's zu „gehören“ stellt Züchter, Erzeuger, Produzenten und Lieferanten auf eine harte Probe. Es bedeutet aber auch eine echte Chance.

Die Zutaten müssen frei von gentechnisch veränderten Organismen sein. In Ungarn diesem Kriterium gerecht zu werden ist ein leichtes Spiel, was selbst Jamie Oliver sehr überrascht hatte. Übrigens, Ungarn ist das erste Land, das den Anbauverbot gentechnisch veränderter Pflanzen auf seinem Territorium sogar in seiner Verfassung fest verankert hat. Die Zuchtbetriebe müssen nach den ethischen Grundsätzen der Tierhaltung arbeiten. Nachhaltigkeit und Sauberkeit sind oberstes Gebot. Es dürfen keine Antibiotika verwendet werden. Die Jamie's Restaurants verfügen etwa über 100-150 Plätze und können damit einen günstigeren Preis garantieren. Stets muß also gute Qualität in großer Menge geboten werden. Die ungarische Landwirtschaft stellt sich dieser Herausforderung.

In Ungarn arbeitet Jamie Oliver mit Zoltán Roy Zsidai zusammen, Leiter des 33-jährigen Familienunternehmens Zsidai Goup. Zur gastronomischen Unternehmensgruppe gehören die Budapester Restaurants Pest-Buda Bistro, Pierrot, Baltazár und 21 im Burgviertel sowie Spíler und ÉS in Pest, die Feinschmeckern und Gourmets einen Mix von innovativer und klassisch-kreativer Küche bieten.

In Jamie's wird ausschließlich aus Jamie's Rezepten gekocht. Neben der Menükarte wird es aber im Budapester Restaurant auch Tagesangebote geben und hier kann der ungarische Chefkoch - nach Absprache mit London - seine eigenen Kreationen aus seinem eigenen Rezeptbuch einbringen. Neben frischer Pasta werden also auch einige ungarische Überraschungen auf den Gast warten. Kein Geheimnis mehr, dass in Budapest eine Erlebnisküche und eine Terrasse mit atemberaubender Aussicht geben werden.

Zur Marke gehört auch das eigene Restaurantdesign, das Jamie's eigene Innenarchitekten entwerfen. Europas neue Jamie's wird im Frühjahr 2016 im Budaer Burgviertel eröffnen, in unmittelbarer Nähe zur Matthiaskirche und Fischerbastei. Merken Sie sich jetzt schon die Adresse: 1014 Budapest, Szentháromság utca. 9-11.

Und wer im Frühjahr ein weiteres außergewöhnliches gastronomisches Erlebnis sucht, dem empfehlen wir in Budapest das Bocuse d'Or Europa-Finale am 10/11. Mai 2016. Der internationale Kochwettbewerb findet während der Fachmesse für Gastwirtschaft und Lebensmittelindustrie „Sirha Budapest“ vom 9. bis 11. Mai 2016 auf dem Budapester Hungexpo-Gelände statt. Mehr unter [Bocuse d'O Europe 2016 in Budapest](#) .

Berlin, 14. Oktober 2015

Kontakt:

Ungarisches Tourismusamt geschl. AG, Wilhelmstr. 61, 10117 Berlin, Tel.: +49/30/243-1460

www.ungarn-tourismus.de, www.facebook.com/ungarn.tourismus,

sekretariat@ungarn-tourismus.de