

KRISENKOST VON JAMIE OLIVER

04. März 2010



Das jüngste Restaurant-Konzept des englischen Starkochs geht mit der Zeit, befindet Ernest Marschall. Es macht glücklich, aber nicht arm.

Auch wenn so manchem Jamie Olivers aufgesetzte Jugendlichkeit auf die Nerven gehen mag, Professionalität kann man dem 34-jährigen Multimillionär nicht absprechen. Nach seinen Büchern kochen Millionen, seine Fernsehshows sind Megaseller. Nur seine vier "Fifteen"-Restaurants in London, Cornwall, Amsterdam und Melbourne sind - kulinarisch betrachtet - entbehrlich. Und das Faktum, mit der Rechnung ein Sozialprojekt zu unterstützen, macht das überteuerte Essen nicht besser. Ganz anders liegen die Dinge bei Jamie's Italian, seinem 2008 gestarteten zweiten Gastrokonzept. Die Idee erinnert an Carluccio's Caffé, einer 1998 vom Altstar der britischen Italo-Küche Antonio Carluccio gegründeten Kette. Auch Oliver bemerkte, dass italienisches Essen geliebt wird, im Gegensatz zu outriertem pseudoitalienischem Geschwafel und hohen Preisen als Begleitmusik. An vier Standorten in Provinzstädten wie Bath oder Brighton wurde getestet, dann wagte man den Sprung nach Ost-London ins Geschäftsviertel Canary Wharf. Dort stößt man zunächst auf eine

Schlange, Reservierungen werden nicht entgegengenommen. Doch das Warten lohnt sich. Jamies Essen ist frisch, intensiv und alles andere als schablonenhaft. Sein "Beef Carpaccio Rucola Salat" ergibt dank roter Rübe, Sprossen, Fenchel, Kren, Chili und Parmesan eine komplexe Mischung, die bis zur letzten Gabel Freude macht. Diese Grundidee gilt bei allen Gerichten.

Den vollständigen Artikel lesen Sie in der Printausgabe.

Bild: Jamie Oliver startete 2008 mit seinem zweiten Gastrokonzept: "Jamie's Italian". Sein Essen ist frisch, intensiv und alles andere als schablonenhaft.

© Jamie's Italian



INFO

www.jamieoliver.com/italian

KONTAKT

*Jamie's Italian, Unit 17
2 Churchill Place,
Canary Wharf, London E14 5RB
Tel. +44-20-3002 5252*

QUELLE:

http://www.reiseaktuell.at/aktuelle_ausgabe/ausgabe_01_2010/krisenkost_von_jamie_oliver/