



Presseinformation

Medien/TV/Gastronomie/Gesellschaft

Witzigmann beim Held der Sushis

Kulinarische Weltreise führt zu Yoshii Ryuichi nach Sidney.

(Wien, 22.6.2006) Anpfiff für die zweite Halbzeit der „Kulinarischen Weltreise“: Eckart Witzigmann und Rudolf Klingohr besuchten dafür Yoshii Ryuichi in Sidney. Das Portrait des Starkochs wird am 2. Juli 2006 um 9.05 Uhr auf ORF 2 ausgestrahlt.

Wer Yamaoka helfen darf, darf sich freuen. Yamaoka ist der Held der beliebten Manga-Serie „Oishinbo“ und seit Anfang der 1980er-Jahren in über 80 Abenteuern auf der Suche nach dem ultimativen Menü. Ihm zur Seite stehen dabei hin und wieder reale Küchenchefs. Der Gastauftritt im Gourmet-Comic gilt in Japan als schlagender Popularitätsbeweis – **Yoshii Ryuichi** darf also auf seine wiederholten Auftritte in „Oishinbo“ durchaus stolz sein.

Dabei liegt Yoshii Ryuichis Wirkungsbereich gar nicht in Japan, sondern in Sydney, wo er 1997 sein erstes Restaurant eröffnete und seit 2002 das „Yoshii-Restaurant“ führt. Gelernt hat Ryuichi freilich in Japan, zuerst bei seinem Vater, einem Küchenchef in Nagasaki, dann in Ginza, dem Vergnügungsviertel von Tokio und Epizentrum authentischer Sushi-Kultur, anschließend in Nakasu, dem Ginza-Äquivalent der Stadt Fukuoka.

Yoshii Ryuichi gilt als Sydneys „finest sushi chef“ (*The New York Times*), sein Betrieb als bestes japanisches Restaurant der Stadt (*de Groots Best Restaurants of Australia*), der führende Gourmet-Guide der Region, der *Sydney Morning Herald Good Food Guide*, verleiht dem Restaurant zwei Hauben. Die Vielzahl der Auszeichnungen in seiner Heimatstadt haben freilich weit reichende Bedeutung: Gilt



doch Sydney neben New York, Paris und London als vierter globaler Hotspot kreativer und moderner Küche.

Ryuichis Sushi-Küche ist einerseits typisch japanisch, also unglaublich frisch, betont den Eigengeschmack der Rohstoffe, erfreut nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge. Andererseits fürchtet sich Ryuichi, der als einer der innovativsten Köche Sydneys gilt, nicht vor Experimenten mit neuen Rohstoffen und mixt gerne Ost mit West: So macht er etwa aus einem Nasu No Dengaku (gegrillter Aubergine mit Miso-Glasur) ein Dengaku aus mit gerösteten Shrimps gefüllten Artischockenherzen, während sich die Aubergine gemeinsam mit Gänseleberpastete auf einem Agedashi Tofu wieder findet. Auch bei den aufwändigen Kaiseki-Menüs - einer äußerst verfeinerten Form japanischer Menü-Abfolge - probiert Ryuichi gerne mal etwas Neues und stimmt zum Beispiel die einzelnen Gänge nicht nur auf traditionelle japanische Getränke, sondern auch auf australische Weine ab.

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

Facts:

„Kulinarische Weltreise“

Sonntag, 7. Mai 2006, um 9.05 Uhr auf ORF 2

Rückfragehinweis:

leisure communication group

Wolfgang Lamprecht

Tel.: (+43 676) 844862 200

Email: lamprecht@leisurecommunication.at