

Visit Victoria MEDIA BACKGROUND

December 2018

Melbournes Gastronomie – Food Truck trifft auf Fine Dining

Australiens zweitgrößte Stadt Melbourne hat sich in den letzten Jahren zu einer weltweit angesehenen Food-Metropole entwickelt. Spätestens seit der Verleihung der Awards zu den „The World’s Best 50 Restaurants“ in 2017 richten sich die Blicke der internationalen Gourmetszene auf die Stadt am Yarra River. Nirgendwo sonst auf dem fünften Kontinent wächst die Szene schneller. Schon heute kommen mehr als 3.000 Restaurants und 2.000 Cafés auf gut vier Millionen Einwohner. Allein im Stadtzentrum können 178.320 hungrige Genießer gleichzeitig in einem Lokal Platz nehmen.

Von neuen Sternen und Kochmützen

Sternekoch [Ben Shewry](#) rangiert mit seinem [Attica](#) in Melbourne derzeit mit Platz 20 als einziger australischer Repräsentant in der berühmten Liste der Top 50. Shewry macht mit seinen experimentellen Menüs aus exotischen australischen Zutaten wie Bunya Nuts (Tannenzapfen), Wattleseeds (Akaziensamen) oder Emu-Eier Furore. Doch sein Kollege Dan Hunter ist ihm auf den Fersen. Mit dem 2013 eröffneten [Brae](#) holte er die begehrten Titel “Chef of the Year” (2012, 2016) und “Best Regional Restaurant” (2019) des The Age Good Food Guides (Pendant des Michelin Guides in Australien) an die Great Ocean Road. Inmitten des Otway Nationalparks, rund 130 Kilometer außerhalb von Melbourne serviert Hunter in ländlicher Idylle mutige Kreationen aus lokal erzeugten Produkten. Mit Platz 45 hat das Brae im Jahr 2018 den Sprung in den Olymp der besten 50 geschafft.

Mit drei Chef Hats (Kochmützen) zeichnet 2018 der Good Food Guide neben Attica und Brae auch den minimalistischen Japaner [Minamishima](#) im Stadtteil Richmond aus.

Zwei Kochmützen haben sich gleich 15 Restaurants in Melbourne verdient. Vor allem in den engen Gassen der Laneways im Central Business District hat sich eine hochklassige Restaurantszene etabliert: Hier liegen [Flower Drum](#) und [Grossi Florentino Upstairs](#). Im [Vue de Monde](#), hoch oben im Rialto Tower, serviert Starkoch Shannon Bennett moderne australische Küche auf höchstem Niveau. 500 Meter weiter hat er ein weiteres Lokal mit brandneuem Konzept (erstklassig auch in Sachen Ethik und Nachhaltigkeit) eröffnet: das [Iki Jime](#) Seafood by Vue. Auf der gegenüberliegenden Flussseite fallen in Southbank die Restaurants [Dinner by Heston Blumenthal](#) und [Lumé](#) in die gleiche Kategorie. Im Szeneviertel Fitzroy/Collingwood wurde [Cutler & Co](#) ausgezeichnet. Etwas außerhalb residieren das [Amaru](#) in Armadale sowie das [Woodland House](#) in Prahan. Auf der weiteren Liste stehen Ides, Ishizuka, Matilda 159 Domain, O.My und Rosetta Ristorante.

Eine Kochmütze ziert stolze 53 Melbourner Restaurants. Erwähnenswert sind zum Beispiel das [Supernormal](#) und [Cumulus Inc](#) von Lokalmatador Andrew McConnell, das [MoVida](#), [Coda](#) und [Tonka Ezard](#), (alle Laneways).

Die Wahl zum „Best New Restaurant 2018“ fiel auf das Gourmet-Restaurant „Laura“ des renommierten Weingutes [Pt. Leo Estate](#) auf der Mornington Peninsula (circa eine Stunde von Melbourne).

Clean Eating bis Streetfood

Neben der Gourmetküche gibt es in Melbourne unzählige Möglichkeiten, seinen Hunger zu stillen. In der Einwanderer-Stadt leben mehr als 180 verschiedene Nationalitäten Tür an Tür. So entstehen immer neue Trends und Cross-Over-Kreationen und die Street Food Szene gilt als eine der Einfallreichsten der Welt. Vor allem italienische, griechische und asiatische Einflüsse prägen das Genussbild. Auch spezialisierte Restaurants, die ausschließlich vegane, laktosefreie oder glutenfreie Küche anbieten, haben sich in den letzten Jahren etabliert. Viele Restaurantbetreiber setzen immer mehr auf die ausschließliche Verwendung frischer und gesunder Zutaten. Solche „Clean Eating“-Konzepte wie in der [Serotonin Eatery](#), deren Gerichte laut eigener Aussage die Ausschüttung von Glückshormonen verursachen, oder der [Moroccan Soup Bar](#) kommen bei den sport- und gesundheitsbewussten Melburnians an.

Beliebt sind auch die mehr als 50 verschiedenen Food Trucks, die an verschiedenen Locations der Stadt auftauchen. Melbournes Foodies haben es sich zur Aufgabe gemacht, die Standorte ihrer Lieblings-Trucks immer wieder aufzuspüren – zum Beispiel mit Hilfe einer eigenen Website und App namens [„Where the Truck at“](#). Inzwischen haben sich zudem regelmäßige Food Truck Happenings etabliert, wie das monatliche Food Truck Festival im Coburg Drive. Wer auf Nummer sicher gehen will, findet in Thornbury einen permanenten Food Truck Park. Dort wechseln die Anbieter monatlich.

Der längste Lunch der Welt

Das Thema Essen und Trinken beherrscht auch die abwechslungsreiche Veranstaltungsszene Melbournes. Mit einer Bandbreite vom Dumpling Festival bis zum bayrisch-inspirierten Oktoberfest bleibt kaum eine Geschmacksvorliebe unbeantwortet. Wichtigstes Happening ist das alljährliche (März/April) [Melbourne Food and Wine Festival](#), eines der weltweit größten seiner Art. Eröffnet wird es traditionell mit dem „Längsten Lunch der Welt“, bei dem mehr als 1.000 Gäste an einer einzigen Tafel dinieren.

Regionale Küche und Genussrouten

Auch außerhalb von Melbourne bietet der Bundestaat Victoria kulinarische Höhepunkte. So listet der GoodFoodGuide 2018 fünf weitere Restaurants im Umland mit zwei Kochmützen. Darunter sind das [Lakehouse](#) in Daylesford und das Wickens at [Royal Mail Hotel](#) in Dunkled am Fuße der Grampians.

Überall in Victoria warten so genannte Food Trails auf hungrige und durstige Besucher. So listet auf der Mornington Peninsula das [WineFoodFarmgate](#) Programm knapp 100 landwirtschaftliche Produzenten und Betriebe, die teils auch einen Blick hinter die Kulissen der Herstellungsprozesse erlauben. Im High Country, dem alpinen Victoria, passieren Radler auf der [Pedal to Produce](#) Tour zahlreiche Weingüter, Brauereien und Cafés. In Bendigo, rund eine Stunde westlich von Melbourne gelegen, führt die [Food Forsicker Tour](#) zu leckeren Probehappen in einer Reihe von Restaurants, Shops und Lebensmittelbetrieben. Auch im [Yarra Valley](#), vornehmlich als Weinregion bekannt, lässt es sich gleich auf mehreren Trails schlemmen und trinken.

Weiterführende Informationen:

[Ausführlicher Hintergrund Essen und Trinken in Melbourne & Victoria](#) (englisch)

[The Age Good Food Guide 2018 – Die Bewertungen](#) (englisch)

Melbourne, mit vier Millionen Einwohnern Australiens zweitgrößte Stadt, gilt als Trendschmiede des fünften Kontinents. Spiegelnde Wolkenkratzer und viktorianische Herrenhäuser, weitläufige Parks und verschachtelte Laneways bilden eine imposante Kulisse für Veranstaltungen von Weltformat wie Australian Open, Formel 1 und das Food and Wine Festival. Auch Designer und Künstler lieben die unkonventionelle Metropole am Yarra River - die Kultur- und Restaurantszene pulsiert. Den Studien der britischen Zeitung Economist zufolge macht diese Kombination Melbourne zu einer der lebenswertesten Städte der Welt. Nur wenige Kilometer außerhalb von Melbourne zeigt sich im Bundestaat Victoria Australiens landschaftliche Vielfalt auf kleinstem Raum: lange Sandstrände neben Steilküsten, dichter Regenwald vor fruchtbaren Weinregionen und schneebedeckte Gipfel im alpinem Hochland. Im Norden bildet der Murray River das Tor zum Outback, während an der Great Ocean Road im Süden die Zwölf Apostel-Felsen aus dem Ozean ragen. Victoria nimmt gerade mal drei Prozent des Kontinentes ein, beherbergt jedoch 30 Prozent der endemischen australischen Tiere. Überall warten Begegnungen mit Koala, Känguru und Co., die sich in den 54 Nationalparks besonders wohlfühlen. Die deutschsprachige [Website zu Melbourne & Victoria](#) bietet weitere Informationen. Broschüren können unter www.australien-info.de/vic bestellt werden.

Rückfragen der Medien beantwortet gerne:

noble kommunikation, Anett Wiegand, Tel: 06102-36660, Fax: 06102-366611,
Luisenstraße 7, 63263 Neu-Isenburg, E-Mail: info@noblekom.de,

Download Text und weitere Infos: www.noblekom.de

Social Media: @noblehaps