

**htr.ch**

pop-up

# Weltrekordversuch mit Pop-up-Restaurant am Mount Everest

Eine Gruppe von vier Köchen, darunter der indische Koch Sanjay Thakur, der sowohl an den Kochwettbewerben Bocuse d'Or sowie S.Pellegrino Young Chef teilgenommen hat, wagt im Everest Base Camp im Himalaya einen Weltrekordversuch mit einem Pop-Up-Restaurant.



Mount Everest vom Base Camp aus.

Wie das Portal Fine Dining Lovers' berichtet, wollen die Köche mit ihrem vorübergehenden Restaurant auf 11'600 Fuss (rund 3'535 Meter) über Meer den offiziellen Weltrekord für das am höchsten gelegenen Restaurant aufstellen.

Das Abendessen und der Wein soll aus Produkten zubereitet werden, die auf dem Weg zum Camp gefunden werden. Mit dem Projekt unter dem Titel Triyagyonni wollen die Köche das Bewusstsein für Nachhaltigkeit schärfen und regionale Zutaten und Terroirs hervorheben.

«Die grösste Herausforderung wird natürlich die Höhe sein, die alles beeinflussen wird», wird der teilnehmende indische Koch Sanjay Thakur auf «Fine Dining Lovers'» zitiert. Die Wahrnehmung des Geschmacks werde verringert. Die Köche müssten also ein Menü mit aussergewöhnlichen Gerichten kreieren, wo die Gewürznoten Oberhand behalten werden.

Ein Grossteil des Essens werde «sous vide» gekocht, so der ehemalige Teilnehmer der Kochwettbewerbe Bocuse d'Or und [S. Pellegrino Young Chef \(https://www.htr.ch/leute---events/s-pellegrino-young-chef-dave-waelti-kocht-sich-in-die-top-7-47868.html\)](https://www.htr.ch/leute---events/s-pellegrino-young-chef-dave-waelti-kocht-sich-in-die-top-7-47868.html).

Auch die «Lokalität» wird entsprechend angepasst. Im Anschluss an den Weltrekordversuch sollen auf dem Berg keine Spuren mehr vom Pop-up-Projekt zurückbleiben.

Für ihren achttägigen Weg, der von der Stadt Lukla in Nepal aus startet, sucht die Gruppe zehn «unerschrockene» Gäste, die nach dem Aufstieg im Everest Base Camp in den Genuss eines siebengängigen Menüs kommen. Das gesamte Geld kommt einer lokalen Wohltätigkeitsorganisationen zugute.

Günstig wird es für die Gäste nicht: Sie haben die Wahl den Treck zu Fuss zu gehen – ungefähr sechs Stunden am Tag –, oder mit dem Helikopter zu reisen. Die Rückreise erfolgt per Helikopter. Das Ticket kosten 5600 Dollar, inklusive Flüge, Unterkunft und Verpflegung. [Anfragen erwartet Sanjay Thakur per E-Mail. \(https://www.finedininglovers.com/blog/news-trends/everest-pop-up-restaurant-2018/\)](https://www.finedininglovers.com/blog/news-trends/everest-pop-up-restaurant-2018/)

Bereits Ende 2016 unternahm Ex-Noma-Koch James Sharman, der unter Tom Aikens, kochte den Versuch eines Pop-ups im Everest Base Camp auf. Dies wurde vermutlich nicht bei Guinness World Records registriert, der neueste Versuch soll aber offiziell anerkannt werden. (htr)

Publiziert am Freitag, 18. Mai 2018