



**oscar's**

# MAGAZIN

**HOTEL & GASTRONOMIE**

Das Fachmagazin für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Karriere & Business

**Das neue  
Schmederer**

Theo Muntigl  
im Interview

**Karriere**

Work-Life Balance

**Das sind die besten  
Restaurants**

Gourmet Guides 2012



**Die coolsten  
Partys der Alpen**

Eventtipps für den Winter 2011/2012

Ausgabe Nummer 147 • 12. Jahrgang  
P.l.b. • CZ 0420353900M • Verlags-  
postamt A-6800 • CHF 8,00 • EUR 5,00  
Slovakia EUR 5,90 • Tschechien 129 Kč  
Ungarn 1590 HUF





Der Südtiroler Manuel Astuto (re.) ist leidenschaftlicher Boxer und erkämpfte mit seinem Team innerhalb kürzester Zeit 2-GaultMillau-Hauben. (Bild links) Sous-Chef Michael „Much“ Rabensteiner.

Manuel Astuto / Parkhotel Laurin, Bozen

# Der Hauben-Boxer

Der Südtiroler Manuel Astuto hat aus dem Stand 2 Hauben von GaultMillau erkämpft.



Manuel Astuto ist mit seinen 26 Jahren der Koch-Shootingstar im Südtirol.

**R**ing frei“ hieß es vor gut einem Jahr für den 26-jährigen Küchenchef Manuel Astuto im Parkhotel Laurin in Bozen. Der Hobby-Boxer erkämpfte sich sozusagen in der ersten Küchen-Runde gleich 2 Hauben von GaultMillau für das elegante Restaurant „Laurin“.

Zum großen Erfolg äußert sich der quirlige Kochkünstler alles andere als bescheiden: „Wir jungen Tupper haben es geschafft, dass wir innerhalb von einem Jahr diese tolle Bewertung erreicht und mit unserem Können in der Küche dafür gesorgt haben, dass unser Restaurant um 20 Prozent mehr Gäste hatte wie im Vergleichszeitraum des Vorjahres – das soll uns erst einmal einer nachmachen. Die ganzen Besserwisser und Schwarzredner haben mich seit Anfang an ständig gemartert, aber ohne Erfolg. Ich weiß, wozu

ich und mein Team imstande sind – wir können alles erreichen, wenn wir wollen - alles“, sprudelt aus dem Mund des energischen Haubenchefs. Zwar gehöre ein Michelin-Stern zum weiteren Ziel, aber die besten Gourmetkritiker seien doch immer noch die Gäste – und zwar täglich. „Mit jedem Gericht werden wir von unseren Gästen beurteilt. Und ich versuche immer das Beste zu servieren“, so Astuto, der am Feierabend am liebsten Champagner trinkt. Seine Küche klingt einfach: Frisches aus Berg und Meer auf einem Teller. Und es funktioniert - das meisterliche Zusammenspiel von alpin und mediterran begeistert die Gäste. Das Konzept von Hoteldirektor Roland Margesin, alles auf ein junges Küchenteam mit einem Durchschnittsalter von 23 Jahren zu setzen, dürfte somit vollends aufgegangen sein. So schnell wie Manuel Astuto redet, so geht es auch in der Küche zu und her. „Express“ und „Avanti“ sind seine Lieblingsworte. Dabei betont der Shootingstar, dass es bei ihm trotz der Schnelligkeit im Zubereiten der Speise keinen Qualitätsverlust gäbe. „Vom Brot über die Saucen bis zu den Nudeln wird alles selbst produziert, es gibt keine Fertigprodukte in meiner Küche“, erklärt Astuto, der sich mit zwölf Jahren eine Pastamaschine wünschte. Und schaut man auf den Arbeitskalender, so wird verständlich, warum sich der Rocky V-Fan mit seinem Team tapfer schlägt, um alles zu bewältigen und nicht K.O. zu gehen. Über 200 Bankette im Jahr, mit bis zu 200 Personen, dazwischen andere Tagungen und Veranstaltungen, plus das tägliche „a la carte-Geschäft“ inklusive Hausgäste, lassen jedem, der aus der Branche ist, die Schweißperlen auf die Stirn

drücken. „Wer Angst hat, muss zu Hause bleiben. Wenn ein Gast einen 24-Stunden-Küchenservice wünscht, bekommt er das. Hat er einen anderen unmöglichen Wunsch, machen wir auch das – je ausgefallener, umso lieber. Das spornt mich an. Einmal mussten ich und mein Sous-Chef Michael „Much“ Rabensteiner 39 Stunden durchkochen, damit wir alles auf die Reihe kriegten – so ist das Business, wer es liebt, der macht das nicht nur fürs Geld, sondern aus Leidenschaft“, so Manuel „Tutti Gas“ Astuto. 🐅



„Eye of the Bozner-Tiger“: Rocky-Fan Astuto liebt es laut, schnell und heftig.



## PRIVATE TALK

**Oscar's:** Ihr Zukunftstraum?

Den gleichen Enthusiasmus in 30 Jahren zu haben.

**Oscar's:** Musik oder Buch?

Eindeutig Musik.

Haus oder Wohnung?

Haus

**Oscar's:** Land oder Stadt?

Stadt

**Oscar's:** Wann haben Sie das letzte Mal geweint und warum?

Vor zwei Tagen aus Freude über die 2 Gault Millau Hauben, die ich und mein Team hart erkämpft haben.

**Oscar's:** Ihr Lieblingsrestaurant?

Alle Lokale, wo mit Liebe gekocht wird.

**Oscar's:** Was lieben und was mögen Sie nicht so besonders an sich selbst?

Ich bin zielstrebig, belastbar und habe einen feinen Charakter, leider ab und zu etwas zu direkt.

**Oscar's:** Was muss auf dieser Welt noch erfunden werden?

Gesundheit für alle.

**Oscar's:** Mit wem würden Sie gerne einmal Essen gehen?

Mit viel zu vielen, um alle nennen zu können.

**Oscar's:** Gibt es ein Lieblingszitat?

Wenn du glaubst es ist fertig, fängt es erst richtig an. Aus dem Film Rocky.

**Oscar's:** Welche Redewendung hören Ihre Küchenkollegen von Ihnen am häufigsten?

Südtiroler Dialekt: „Do werdn' mir net nerves. Gas!“

**Oscar's:** Was essen Sie gar nicht?

Nichts was nicht frisch ist.

**Oscar's:** Wie „isst“ in Ihren Augen ein Genießer?

Mit Zeit und Gefühl.

**Oscar's:** Mit wem würden Sie gern mal ein Menü kochen?

Gordon Ramsey

## Schleier von Riesengarnelen

mit blanchierten Saubohnen und Kichererbsen-Fazzoletto

Rezept von Manuel Astuto

### ZUTATEN

3 Riesengarnelen  
 Olivenöl  
 Meersalz  
 200 g Saubohnen  
 Für die Eierteig  
 640 g Grießmehl  
 125 g Mehl 00  
 9 Eigelb  
 4 ganze Eier  
 300 g Kichererbsen  
 Salz und weißer Pfeffer  
 nach Bedarf  
 1 unbehandelte Zitrone

### ZUBEREITUNG

Die Kichererbsen in kaltem Wasser für 24 Stunden einweichen lassen. 20 Minuten im Wasser kochen, von ihrer Schale lösen und mit einem Mixer (Bimby) zu einer feinen, homogenen Creme verarbeiten. Nach Vorliebe mit Salz, weißen Pfeffer und geriebener Zitronenschale abschmecken. Die Riesengarnelen von ihren Köpfen und Schwänzen lösen, zwischen zwei Schichten Klarsichtfolie legen und platt schlagen. Mit Meersalz und Olivenöl würzen. Die Saubohnen enthülsen, kurz in heißem Wasser kochen und auf den vorher zubereiteten Riesengarnelen-Schleier betten. Die Kichererbsen-„Fazzoletti“ für ca. 5 Minuten in Salzwasser kochen