



Neue kulinärische Interviews sind online:

Dennis Ucak

Restaurant "Parc Fermé", Berlin

<http://www.kulinärisches-interview.de/interview/detail/129/Dennis-Ucak>

Manuel Astuto

Restaurant Laurin, Parkhotel Laurin in Bozen/Südtirol

<http://www.kulinärisches-interview.de/interview/detail/128/Manuel-Astuto>

Neue Gourmet News:

Juan Amador / Zieht mit Restaurant und Team nach Mannheim

Drei-Sterne-Koch Juan Amador wurde für seine Avantgardenküche mit klassischen Wurzeln bekannt. Innerhalb kürzester Zeit hat er sich seit dem Start seiner Selbstständigkeit in 2004 die höchste Auszeichnung erkocht, die außer Amador weltweit nur 87 Köchen und in Deutschland acht Kollegen zuteil ist. Im Herbst 2011 zieht Amador mit seinem Stammhaus und den wichtigsten Mitarbeitern seines Langener Restaurants nach Mannheim um.

http://www.kulinärisches-interview.de/gourmetnews/news_detail/3816

Romantik Hotels / Mit fünf neuen Zielen

Im ersten Halbjahr 2011 haben sich fünf Hotels in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien und - als neues Land - Luxemburg für die Marke Romantik Hotels & Restaurants entschieden.

http://www.kulinärisches-interview.de/gourmetnews/news_detail/3804

Hangar-7 / Emmanuel Renaut ist Gastkoch im Juni

Das Skidorf Megève in den französischen Alpen könnte aus einem Postkartenmotiv entsprungen sein. Doch so idyllisch wie es wirkt, so gehoben sind die Ansprüche der Urlaubsgäste. Denn Megève gilt als die winterliche Version von Saint-Tropez. „In Megève muss man den Leuten etwas bieten“, sagt deshalb auch Zwei-Sterne-Koch Emmanuel Renaut.

http://www.kulinärisches-interview.de/gourmetnews/news_detail/3818

Gerne können Sie die News auch an interessierte Gourmets und Feinschmecker weiterleiten.

Immer aktuelle Gourmet News. Jetzt RSS abonnieren - <http://www.kulinärisches-interview.de/rss-feed.php>

[Werde Fan auf Facebook](#) 


Kulinarisches Interview Südtirol



„Cooking is my life!“

Manuel Astuto
Restaurant Laurin
Parkhotel Laurin
Laurinstraße 4
39100 Bozen
Südtirol – Italien

www.laurin.it

 Reservierung

Name: Astuto	Vorname: Manuel	Geburts- tag: 25.12.1984	Geburts- ort: Bozen	Wohn- ort: Bozen
------------------------	---------------------------	--	-----------------------------------	--------------------------------

Stationen

Restaurant Laurin, Bozen
Restaurant Zur Kaiserkrone, Bozen
Ferrari F1 Team flying chef
Hotel Mandelhof, Ghran
weitere Stationen in Paris und Washington D.C.

Interview

1. **Was charakterisiert in Ihren Augen einen Genießer?**
Dass er die Frische und die Saison der Produkte erkennt – und sich Zeit zu nehmen.
2. **Mit wem würden Sie gern mal ein Menü kochen?**
Gordon Ramsay
3. **Mit wem würden Sie am liebsten mal Essen gehen und wo?**
Mit meiner Freundin in das Restaurant Noma in Kopenhagen – und mit meiner Brigade zum Strand - in eine Trattoria mit einer Flasche Wein.
4. **Welches ist ihr Lieblingsfisch und wie zubereitet?**
Krustentiere aus Sizilien – roh mariniert mit Fleur de Sel und Olivenöl.
5. **Ihr Hauptcharakterzug?**
Flexibel, menschlich und zielstrebig
6. **Ihr Motto?**
„Cooking is my life!“
7. **Ihr Lieblingsgericht?**
Tartar vom Rind und Steak fiorentina

8. **Was essen Sie überhaupt nicht?**
Alles was nicht frisch ist!
9. **Was wollten sie als Kind partout nicht Essen?**
Leber
10. **Was haben Sie als Kind am liebsten gegessen?**
Ich habe eigentlich alles gern gegessen...
11. **Welche regionale Persönlichkeit bewundern Sie am meisten?**
Silvius Magnago
12. **Welche regionale Spezialität mögen Sie am liebsten?**
Pressknödel und Kalbskopf sauer
13. **Ihr Lieblingsrestaurant in der Region?**
Bad Schörgau im Sarntal
14. **Ihr Lieblingsrestaurant außerhalb der Region?**
„La Trattoria“ in Sizilien
15. **Welchen Küchenchef (lebend) bewundern Sie am meisten?**
Gordon Ramsay, Luis Agostini, Eckart Witzigmann
16. **Der ideale Chef muss wie sein?**
Flexibel, zielstrebig und menschlich
17. **Der ideale Sous Chef muss folgende Eigenschaften haben?**
Flexibel, belastbar und ein Team-Player
18. **Welche Fehler in der Küche entschuldigen Sie am ehesten?**
Menschliche
19. **Ihr größter Fehler?**
Ungeduld
20. **Welche Eigenschaften schätzen Sie bei Köchinnen am meisten?**
Genauigkeit, Feingefühl und Präzision
21. **Ihr Lieblingsurlandsland oder Region?**
„Heiße“ Länder
22. **Welches Land würden Sie gern mal 4 Wochen bereisen und die jeweiligen Spezialitäten, die Küche und die Leute kennen lernen?**
Japan
23. **Ihr Lieblingsgetränk?**
Mojito und Rum „XO“
24. **Ihr Lieblingswein?**
Barolo und Amarone
25. **Champagner genieße ich am liebsten (wo und wann)?**
Zum Feierabend!
26. **Ihr heimliche Leidenschaft?**
Fischen und Boxen
27. **Ihre Lieblingsbeschäftigung?**
Lieder schreiben
28. **Welches Buch haben Sie als letztes gelesen?**
Ein Küchenchef reist um die Welt von Anthony Bourdain
29. **Wie viele Kochbücher haben Sie?**
Ca. 20
30. **Welches ist Ihr Lieblingsfilm?**
Rocky 4

31. **Was schätzen Sie an Ihren Freunden am meisten?**
Ehrlichkeit. Und dass sie da sind in guten und schlechten Momenten.
32. **Nachhaltigkeit in der Küche bedeutet für mich?**
Qualität muss stimmen – regionale Bauern müssen unterstützt werden.
33. **Was war Ihre schlimmste Küchenpanne?**
Bei einem Buffet in Brüssel für 280 Gäste wurden uns vor dem Parlament die Strudel gestohlen – da wir 25 Minuten in der Sicherheitszone standen. In 2,5 Stunden mussten wir die Strudel nachproduzieren.
34. **Mit wem würden Sie gern mal eine Nacht in der Küche verbringen?**
Mit allen die an mich glauben!

copyright

Eine Vervielfältigung oder Verwendung des kulinarischen Interviews in anderen elektronischen oder gedruckten Publikationen, insbesondere auch in kommerzieller Weise, ist ohne ausdrückliche Zustimmung nicht gestattet.

Bildquelle: Parkhotel Laurin

Bei Interesse einer redaktionellen Nutzung bitte eine Mail an info@kulinarisches-interview.de

