



Danielle Furbstetter, KüchenRock, mit Michelin-Starred Chef Cristiano Tomei beim GourmetTalk.

**Michelin-Starred Chef Cristiano Tomei sorgt mit seinem Team in Venedig, im Hotel Bauer Palazzo, in dem Rooftop-Restaurant Settimo Cielo, für Gaumenfeuerwerke der Extraklasse.**

Kurz beschrieben: spektakulärer Blick, niveauvolles Ambiente, herausragender Service und eine Küche, bei der Cristiano Tomei Kunstwerke präsentiert, die den Gaumen verführen und für unvergessliche, kulinarische Erinnerungen sorgen. Regionale Zutaten sind Ehrensache. Wer Tomei kennt weiß, dass er den Ansatz „Farm to Table“ lebt. Ich durfte nicht nur ein unvergessliches Dinner von ihm, an diesem einzigartigen Ort genießen, er hat sich auch zum GourmetTalk Zeit genommen.

**Grazie Mille Cristiano!** Jede Menüfolge von Ihnen steht für ein Kunstwerk, das eine kulinarische Geschichte über die Region, Venedig und das Glück erzählt. Die verschiedenen Aromen harmonisieren, sorgen für einen wunderbaren Spannungsbogen und die

Wahl der Gänge gleicht einem Konzert der Sinne.

**Sie zählen zu einem der besten Köche der Welt. Wie wird man so erfolgreich?** Viele Reisen um die Welt, lokales Essen probieren und sich davon inspirieren lassen. Die eigenen Wurzeln und Kultur lernen und studieren. Und vor allem hart arbeiten und nie aufhören.

**Welche Gerichte sind typisch venezianische Gerichte?** Legato alla Venezia, Risi e bisi, Sarde in Saor.

**Wieso spielen regionale Zutaten in Ihrer Küche eine große Rolle?**

Sicherlich! Jede Region hat seine alten Traditionen im Anbau bestimmter Sorten, sei es Gemüse, Obst oder spezielle Tierarten. Das Wissen und Know-How ist wichtig für den Anbau einer kleinen Bohne, ebenso wie für die Herstellung von gutem Wein. Der Mensch sollte versuchen sich zu erinnern, wie seine Vorfahren gelebt haben.

Früher kochten sie der Jahreszeit entsprechend mit Zutaten, die sie auf ihrem Stück Land angebaut haben. Machen wir es doch jetzt auch so.

**Ihre Menüs sind Überraschungsgänge, die sie kreieren. Wie entstehen die Kunstwerke?** Vielen Dank. Einige von ihnen sind intuitiver, einige von ihnen sind „studierter“, aber alle sind das Ergebnis des Teams, das die Küche und die harte Arbeit mit mir teilt.

**Welche Gewürze fehlen nie in Ihrer Küche?** Schwarzer Pfeffer und Muskat. Wobei ich eher aromatische und wilde Kräuter als Gewürze bevorzuge.

**Ihre Teller sehen wie Kunstwerke aus. Wie entsteht das Design?** Es hängt von den Zutaten und dem Thema des Gerichts ab. Die meisten erzählen eine Geschichte aus meinem Alltag.

**In Ihrer Küche ist der Teamgeist spürbar. Welche Zutaten empfehlen Sie hier?** Fleiß, Neugierde, Bescheidenheit und Humor, das sind die wichtigen Zutaten für einen guten Teamgeist.

**Verraten Sie uns Ihr Lieblingsgericht.** Scarpaccia – ein typisches Gericht aus der Region Lucca – eine Art dünne Pastete aus Zucchini, Zwiebeln und Pecorino-Käse.

**Wer kocht Zuhause?** Normalerweise meine Frau, sie ist eine sehr gute Köchin.

**Sie haben bereits viele Auszeichnungen erhalten. Was sind die nächsten Ziele?** In Ruhe alt werden, beim Kochen weiterhin mein Bestes zu geben und meine Kinder glücklich und in Frieden aufwachsen zu sehen.

*Was für ein wunderschöner Abschluss des Interviews, das mich sehr berührt. Ich danke Ihnen für Ihre Zeit.*

