

Pubblicità con AdWords

Promuovi la tua attività online. Inizia subito con un credito di €75



Pub
con
AdW
Fai cr
l'attiv
AdWc
Inizia
con u
di €7!

Wetter

Abo Anmelden

SUCHE



ABONNIEREN

Home Politik Wirtschaft Geld Sport Wissen Panorama Feuilleton ICON Reise PS WELT Regional Meinung Videos Markt

"Ich bin der Chef"



1 Jahr DIGITAL Komplett



STIL

Artikel vom 24.01.2016 / Ausgabe 4 / Seite 30

WELT am SONNTAG

"Ich bin der Chef"

Martina Caruso ist die jüngste Sterneköchin Italiens. Sie leitet auf einer Insel bei Sizilien ein "glückliches Restaurant" mit gleichaltrigen Mitarbeitern. Ein Gespräch über Meerkirschen, Opuntien und ihren Vater

Heike Blümner

Kommentare

0

Artikel teilen

Für große Egos ist auch auf kleinen Bühnen Platz. "Care's" heißt die Konferenz und kulinarische Leistungsschau, die der italienische Zwei-Sterne-Koch und Strippenzieher Norbert Niederkofler in seiner Heimat, der Region um Sankt Kassian in Südtirol, initiiert hat. Lebhaft diskutieren hier alte Platzhirsche und junge Stars der internationalen Spitzenküche über umweltschonende Arbeitsmethoden, nachhaltige Produkte, soziale Standards und die Zukunft der Top-Gastronomie. Die mit 26 Jahren jüngste Sterneköchin Italiens, Martina Caruso vom Hotelrestaurant "Signum", ist auch dabei. Sie wird dort mit dem Nachwuchspreis ausgezeichnet und fällt vor allem durch ihre betonte Zurückhaltung auf. Fast so, als sei sie nicht Teil der ganzen Aufregung. Im Gespräch wird klar, warum.

Welt am Sonntag:

Gestandene Köche in den besten Jahren kriegen weiche Knie, wenn ein Stern in Reichweite kommt. Sie waren erst 25 Jahre alt, als es so weit war. War das ein Schock?

Martina Caruso:

Eher ein Traum von mir und auch ein Ziel, auf das ich hinarbeiten wollte. Aber als es schon 2015 so weit war, hat mich das dann doch sehr überrascht.

Hat sich seitdem etwas verändert?

Nicht viel. Ich leite unsere Restaurantküche schon seit zwei Jahren allein. Es sind inzwischen alle daran gewöhnt, dass ich der Chef bin. Meinem Vater erlaube ich hin und wieder, noch ein paar Kuchen zu backen. Ansonsten kümmert er sich um seinen Gemüsegarten.

Sie arbeiten auf Salina, werden aber der Einfachheit halber gerne als sizilianische Köchin vorgestellt. Ist das im Prinzip dasselbe?

Es stimmt einfach nicht. Ich bin eine stolze Bewohnerin der äolischen Inseln. Wenn ich nach [Sizilien](#) fahre, fühle ich mich schon wie auf dem italienischen Festland.

Was sind die Besonderheiten der salinischen Küche?

Salina ist eine kleine Insel mit einem erloschenen Vulkan und sehr fruchtbarem

MEISTGELESENE ARTIKEL

1. BEATRIX VON STORCH
Anne Will entlarvt wirre Merkel-Theorie der AfD-Frau
2. FLÜCHTLINGSKRISE
Willkommen in der osteuropäischen Union!
3. **MEINUNG** FLÜCHTLINGE
Nun erfasst die EU, wie dramatisch es um Europa steht
4. **MEINUNG** ZEITEN DER KRISE
Die fatale Gleichgültigkeit der Herrschenden
5. HILFERUF
Städte fürchten Sozial-Kollaps wegen EU-Ausländern

Prova Google AdWords ora



Raggiungi i tuoi clienti online. Inizia subito con un credito di €75

○ ○

Boden. Wir haben viel wildes Gemüse, zum Beispiel Fenchel, Meerkirschen, Opuntien, eine Art Kaktusfrucht, Kastanien, oder eine spezielle Tomatenart, die Pomodoro Siccagno heißt. Besonders bekannt ist Salina für seine Kapern, die bei uns in keinem traditionellem Gericht fehlen, und natürlich Fisch. Auch Malvasia, der lokale Wein, ist sehr beliebt.

Es heißt, dass man einem guten Koch durch seine Arbeit in die Seele schauen kann. Was geben Sie über sich preis?

Ich bin ein fröhlicher Mensch und meine Küche ist frisch und rein wie die Luft Salinas. Für mich ist es selbstverständlich, fast ausschließlich mit lokalen Produkten zu arbeiten. Es ist mir außerdem wichtig, nichts zu verschwenden und alle Teile eines Produktes zu verwenden, wie zum Beispiel bei meinem Gericht "Rotbarbe absolut". Dazu serviere ich den Fisch erst in einer Brühe, dann paniert und frittiert und auch als Tatar. Zusätzliche lokale Akzente setze ich mit Oliven-Aromen und ein wenig Ingwer für den Blick in die Ferne.

Welcher Mentor darf sich besonders über Ihre Erfolge freuen?

Mein Papa. Von ihm habe ich die Leidenschaft fürs Kochen geerbt, die wichtigsten Techniken erlernt, und er hat mich die Besonderheiten des Terroirs gelehrt. Schon als ich klein war, habe ich versucht, selbst Gerichte zu kreieren. Doch erst mit 14 Jahren hat mein Vater mich endlich in die Küche geholt und begonnen, mich systematisch auszubilden. Später bin ich drei Jahre auf eine gastronomische Fachschule in Cefalu auf Sizilien gegangen und habe Praktika in italienischen Spitzenküchen gemacht. Aber während der Saison war ich immer bei uns im Betrieb, um zu arbeiten.

Wo haben Sie sich noch etwas abgucken können?

Bei Gennaro Esposito, dem Chef vom Restaurant "Torre del Saracino", in der Nähe von Neapel. Was mir da besonders gut gefallen hat, ist der Ton in der Küche. Es wurde viel gelacht, es war familiär, das mag ich.

Welchen Arbeitsstil pflegen Sie?

Für mich arbeiten sechs Männer und eine Frau und sie sind alle jung, Mitte zwanzig. In der Küche läuft es bei uns harmonisch und teamorientiert, aber es ist klar, dass ich alle anleite.

Mit einer Frau auf sieben Mitarbeiter sind sie ganz gut besetzt. Überall sonst in der Spitzengastronomie sieht es männlicher aus. Woran liegt das?

Es gibt sicher einen gewissen Machismo in der Küche. Dazu kommen die anstrengenden Arbeitszeiten, die viele abschrecken. Aber ich habe auch das Gefühl, das derzeit einiges in Bewegung ist. Außerdem ist es eine Frage der Persönlichkeit. Ich fühle mich stark und gefestigt, und ich glaube, dass ich deshalb überall den nötigen Respekt bekomme.

Dabei wirken Sie auf den ersten Blick eher zurückhaltend.

Stimmt. Zurückhaltend, aber bestimmt. Ich kann sogar laut werden, wenn es mal stressig ist, aber das passiert nicht so oft. Wenn doch, trinke ich mit meinem Team am Ende des Abends ein Glas, und dann ist sofort alles wieder gut.

Junge Sterneköche haben heute meistens internationale Erfahrung und sind kulinarische Globetrotter. In dieser Hinsicht kommen Sie aus einem vergleichsweise isolierten Umfeld.

Mein Ziel ist es, jetzt da ich mich etablierter fühle, mehr von der Welt zu sehen, zu reisen und von anderen Köchen zu lernen. Als Erstes freue ich mich auf Peru. Mich interessieren alle Arten von Ceviche und natürlich die Feinheiten der peruanischen Küche, Kräuter und Gewürze, die andersartig sind als bei uns. Spanisch möchte ich auch lernen.

Dort werden Sie beim Starkoch Pedro Miguel Schiaffino aus der "Malabar" in Lima arbeiten. Hier in Südtirol haben Sie zum ersten Mal zusammen gekocht.

Wie war's?

Wie ein erstes Date, das sehr harmonisch verlief. Es gab Zahnbrasse in einer Sauce von fermentierten Peperoncinos mit Muca-Bohnen. Unsere Küchen haben einiges gemeinsam. Die Leichtigkeit und die Frische der Zutaten, da sehe ich eine Verbindung zur mediterranen Küche.

Gerade wurde Ihnen der "Young ethical Chef Award" verliehen. Welches Ethos verfolgen Sie?

Sich um alle Belange wirklich von Herzen zu kümmern: um die Umwelt, die korrekte Zusammenarbeit mit den Zulieferern, die faire Behandlung der Mitarbeiter und das Wohl der Gäste.

Nach Definition des französischen Starkochs Michel Bras leiten Sie demnach ein "glückliches Restaurant".

Stimmt. Das war von Anfang an mein Ziel und ich arbeite hart daran, dass es immer so bleibt.

© WeltN24 GmbH 2016. Alle Rechte vorbehalten

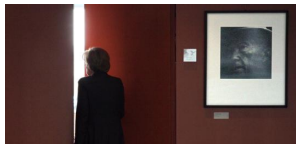
LESER-KOMMENTARE

Kommentare

Leserkommentare sind ausgeblendet.

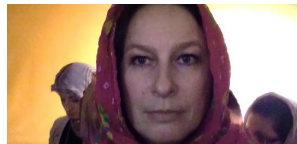
Kommentare einblenden

Die Favoriten unseres Homepage-Teams



25.01.2016 **Flüchtlingskrise**

[Einsam. Einsamer. Merkel](#)



24.01.2016 **Asylkrise**

[Wie es sich anfühlt, ein Flüchtling zu sein](#)

[Impressum](#) [Datenschutz](#) [AGB](#) [Nutzungsregeln](#) [Mediadaten Print](#) [Mediadaten Online](#) [Anzeigenannahme](#) [Kontakt](#) [Abo](#)

Intraday-Börsenkurs-informationen werden mindestens 15 Minuten zeitverzögert dargestellt. Weitere Hinweise