

Nürnberg, 01. Februar 2012

Harmonie am Herd und auf dem Teller: So arbeitet das Küchenteam der Vineria

Infos zum Valentinstag in der Vineria finden Sie am Ende der Pressemeldung.

Ein Restaurant wird in erster Linie an der Qualität seiner Speisen gemessen. So gesehen kann das Küchenteam der Vineria entspannt sein: Die Zufriedenheit der Gäste war noch nie so hoch wie im Moment. Das liegt vor allem an dem funktionierenden Team und der zeitgemäßen Küchenphilosophie. Verstaubte Hierarchien und gebrüllte Kommandos sucht man hier vergebens.



„Ganz ehrlich: So entspannt und zielorientiert wie im Moment ist es in unserer Küche selten zugegangen.“ Vineria-Chef Peter G. Rock sagt das nicht ohne einen Anflug von Stolz. Dabei stellt die Vineria sehr hohe Ansprüche an das Küchenteam. Das tägliche A-La-Carte-Geschäft mit den bis zu 120 Gästen ist allein angesichts der gebotenen Speisen schon eine echte Herausforderung. Dazu kommen verschiedene Veranstaltungen im Event-Saal, in den bis zu 280 Personen passen. Abende, an denen an die 800 Essen die Küche verlassen, sind keine Seltenheit. „Kreativität und Können sind in unserer Küche ebenso wichtig wie Logistik und Struktur. Die Vineria zeichnet sich gerade durch die Balance der unterschiedlichen Anforderungen aus“, ergänzt Rock. Das lässt auf einen älteren Küchenchef schließen, der schon lange Jahre in der Gastronomie gearbeitet hat. Im Gegenteil: Das Vineria-Küchenteam ist jung, top ausgebildet und hat noch einiges vor.

Flache Hierarchien, hoher Anspruch

Christian Jezak ist 23 Jahre alt und fungiert im Team als eine Art Küchenchef. „Bei uns gibt es keine klassischen Hierarchien, wir teilen uns alles. Eine meiner Stärken liegt in der Organisation, daher übernehme ich Leitungsfunktionen.“ Neben Jezak arbeiten Klaus Schneider, Maria Utzeri und Marco Staici in der Küche. Staici hat gerade seine Ausbildung beendet und wird von Rock übernommen. Alle zwei bis drei Wochen erarbeiten die Vier Vorschläge für die wechselnde Karte. Die Grundausrichtung der Gerichte bleibt dabei italienisch, regionale und saisonale Besonderheiten spielen aber eine ebenso wichtige Rolle. Jezak weiter: „Für uns ist es wichtig, dass wir alles, was möglich ist, selbst zubereiten. Unsere Fonds setzen wir in einer zweiten kleinen Küche an, alle Gerichte werden á la minute gekocht. Wir haben einen hohen Anspruch an uns selbst.“

Die Italienerin Maria Utzeri übernimmt dabei die Rolle der „Mamma“. Ihre traditionellen italienischen Rezepte sind die Basis der Balance zwischen Hausmannskost und gehobener Küche, die

den Stil der Vineria-Küche auszeichnet. „Ich koche, wie mein Gefühl ist“, sagt Utzeri dazu. Ein Gefühl, das man in den vielen, typisch italienischen Gerichten wie Vitello Tonnato und Oktopuscarpaccio oder den Antipasti-Variationen förmlich schmecken kann.

Balance zwischen Gefühl und Präzision

Die Verknüpfung aus Tradition und Moderne ist das Wesen der zeitgemäßen Küche. Ehrliche Gerichte mit Anspruch, unter kompromissloser Verwendung ausgezeichneter Zutaten. Komponenten, die das Mundgefühl der Vineria auszeichnen. „Den Skrei (Winter-Kabeljau) kombinieren wir zum Beispiel ganz bodenständig mit englischem Sellerie und Rosmarinkartoffeln. Dazu arrangieren wir Safranschaum, um dem Gericht noch eine spannende Note zu geben“, erklärt Jezak und ist dabei ganz in seinem Element. Die Philosophie, Gefühl und gekonntes Handwerk in jedem Gericht zu verbinden, bereitet ihm sichtbar Freude. Als Ziel hat er für sich und sein Team ausgegeben, die Nuancen noch zu verfeinern und die Gewürz-Präzision noch weiter zu erhöhen. „Es ist entscheidend, eindeutig zu schmeckende Aromen miteinander zu kombinieren. Je präziser, desto besser.“ Das vierköpfige Küchenteam hat seinen Rhythmus gefunden und harmoniert nicht nur untereinander hervorragend, sondern auch mit dem Service. Ein Zustand, der in der Gastronomie nicht unbedingt alltäglich ist. Peter G. Rock ist auch deshalb zufrieden. „Mit diesem Team zu arbeiten, ist wirklich fantastisch. Es macht Spaß, die Vineria gemeinsam noch weiter zu entwickeln.“

VERANSTALTUNGSHINWEIS: Valentinstag am 14. Februar in der Vineria:

Für den „Tag der Liebenden“ hat sich die Vineria etwas Besonderes einfallen lassen. **Drei verschiedene Drei-Gänge-Menüs** stellt das Küchenteam den Gästen zur Auswahl, jeweils zum Preis von **59 Euro**, inklusive Aperitif, Wein, Mineralwasser, Espresso und Live-Musik. Je nach Verfügbarkeit steht für die Pärchen der **Vineria-Shuttleservice** bereit. Abholen lassen, den Abend genießen und entspannt nach Hause chauffiert werden – so wird aus dem Valentinstags-Dinner ein Rundum-Wohlfühl-Abend. Alle weiteren Informationen, die genau Beschreibung der einzelnen Gänge sowie die Anmelde-Details entnehmen Sie bitte dem folgenden Link:

www.vineria.de/valentinstag/index.php

Pressekontakt:

factum - Presse und Öffentlichkeitsarbeit GmbH

Alexander Otto - Schönstraße 110a - D-81543 München

fon: +49 (0)89 / 51 08 92 25 - mobil: +49 (0)175/ 24 55 101

E-Mail: otto@factum-pr.com - www.factum-pr.com