

# “TÜRKİYE’NİN GASTRONOMİK TURİZMİNİ GELİŞTİRMEK İSTİYORUM”

Dünyanın en ünlü Michelin Şefleri arasında gösterilen Michael Riemenschneider, Almanya ve İngiltere’den sonra şimdi de Türkiye’de restoran açmaya hazırlanıyor. Büyük bir aşkla evli olduğu eşi Céline Riemenschneider ile ikiz bebeklerini bekleyen Michael Riemenschneider, bir süredir Türkiye’de verdiği danışmanlık ve eğitim hizmetlerinin yanı sıra İstanbul’da açacağı yeni restoranı için çalışmalar yapıyor. Michelin Yıldızlı Ünlü Alman Şef Michael Riemenschneider ile dünya çapındaki başarısının sırrını, Michelin Yıldızlarını nasıl aldığını, Türkiye’de gerçekleştireceği yatırımları Klass okurları için konuştuk.

## Öncelikle kendinizi tanıtır mısınız? Bu zamana kadar nerelerde nasıl çalışmalarınız oldu öğrenebilir miyiz?

Ben işini çok severek yapan, Alman bir Michelin Yıldızlı Şefim. Kalbim mutfak ve yemek yapmak için atıyor. 15 yaşından beri bu işin içindeyim. İlk önce tanıdık, lüks otellerde çalıştım, Steigenberger Hotel ve Villa Hammerschmiede gibi. Hedefim hep yüksekler olduğu için ve hep en iyilerinden öğrenmek istediğim için sonrasında Pierre Gagnaire, Michel Bras, Gordon Ramsay ve Heston Blumenthal gibi ünlü Michelin Yıldızlı Şeflerin yanında çalıştım ve onlardan öğrendim. Sonrasında kendi lokantalarımı açmaya başladığımda, Michelin seviyesinde çalışmaya alıştım ve tüm lokantalarım da açıldıktan sonra Michelin Yıldızına sahip oldu. İlk önce İngiltere’de (Manchester ve Londra) sonra da Almanya Frankfurt’ta.

## Michelin Yıldızı almanızdaki süreç nasıl gelişti? Ne gibi farklılıklar yaratarak bu yıldızları kazandınız?

Michelin Guide için önemli olan hem kendi tarzınızın olması hem de o tarzı korumanız ve hep en yüksek seviye ve kalitede çalışıp yemeğinizi sunmanız. Ben de bu standarta zaten alıştım. Her zaman istediğim şekilde yaptım yemeklerimi. Yemek yapmayı büyükannemden öğrenmişim ve onun yemeklerine hep hayrandım. Benim isteğim, ondan öğrenmiş olduğum yemekleri ve tarifleri alıp, kendi yorumumu katmaktı. Yani klasik tarifleri alıp modernleştirmek. Restoranımda da bu tip yemekleri sunuyorum. Klasikleri alıp, modernleştiriyorum. Bu da Michelin’in tabii ki hoşuna gitti ve kalite ile seviyemi koruyabildiğim için, restoranlarım Michelin Yıldızına uygun görüldü.

## Türkiye’de bulunma amacınız nedir buradaki yatırımlarınız ne yönde olacak? Danışmanlık sürecinizde Türkiye’deki kaliteli restoranlara nasıl hizmet vermeyi düşünüyorsunuz?

Türkiye’yi çok seviyorum. Eşim yarı Türk ve ailesi de burada yaşıyor. Türkiye’nin çok zengin bir mutfaka sahip olduğunu ve Türklerin yemeğe çok düşkün olduğunu düşünüyorum. Bende bu zengin gastronomik kültüre katkıda bulunmak istiyorum ve

özellikle Türkiye’nin gastronomik turizmini geliştirmek istiyorum. Danışmanlık sürecimde de beraber çalıştığım restoranlara da birçok konu da yardım edip, bilgimi onlarla paylaşmak istiyorum. Mesela birçok mutfak gördüm ve kendi lokantalarımı hep kendim tasarladım. Bir restoranın kapasitesine göre bir mutfağın en pratik nasıl tasarlanması gerektiğini biliyorum. Bu yüzden de mutfak tasarımında çalıştığım birçok proje oldu. Yediğim birçok yerde yemekler güzel olmasına rağmen, tadını daha da mükemmelleştirmek ve ortaya çıkarmak için malzemelerde eksiklikler bulunduğunu düşünüyorum. O yüzden menü üzerinde danışmanlık veriyorum veya personel eğitimi de veriyorum. Ayrıca Tepe Gourmet ile özel davetler ve etkinlikler üzerinde de çalışıyoruz ve yemeklerimi bu tip organizasyonlarda da sunuyorum. Ama asıl amacım tabii ki burada lokantalar açmak ve şu an onunla da ilgileniyorum. İki ayrı konseptim var. Biri Michelin seviyesindeki yemeklerimi sunmak. Yani ‘fine dining’ -yüksek kaliteli- daha özel bir restoran. Ama kasıntı olmasını istemiyorum. Masa örtülerine gerek yok, smokin ile gelmeye gerek yok. Ben sadece yüksek standartta ki yemeklerimi sunmak istiyorum. Diğer konseptim ise biraz daha değişik. Standartımız yine aynı -kaliteden ödün yok- ama daha basit ve rahat ve farklı lokasyonlarda işleyebilecek bir konsept. Yemek için 4 saat oturmanıza gerek yok, hızlı bir öğle yemeği de yiyebilirsiniz. Günün sonunda ben bir şefim ve lokantacıyım. Kalbim mutfakta atıyor o yüzden tabii ki yemeklerimi Türk halkına da sunmak istiyorum.

## “YEMEKLERİNİZE BİRAZ DAHA TUZ EKLEMekten SAKINMAYIN AMA NEDENSE TATLILARDA ŞEKERDEN HİÇ SAKINILMIYOR”

## Türk mutfağı hakkında neler düşünüyorsunuz?

Türk mutfağını çok seviyorum. Özellikle ananemizin yaptığı ev yemeklerini. Çok lezzetli ve çok zengin bir gastronomik haritaya



sahip Türkiye. Daha her yeri gezemedim ama gezip farklı illerinde spesiyalitelelerini tatmak istiyorum. Ancak bir izlenimim var o da çok az tuz kullanıldığına dair. Yemeklerinize biraz daha tuz eklemekten sakınmayın, sadece daha lezzetli hale geliyor yemekler tuz eklenince. Ama nedense tatlılarda şekerden hiç sakınılmıyor ve tam tersine inanılmaz şeker yükleniyor.

## Gastronomi Turizmi Derneği Danışman Şefi olarak Türk Gastronomisi ve turizmi konusunda ülkemize nasıl bir değer katacağınızı düşünüyorsunuz?

İlk önce insanlara kaliteli yemeğin ve ‘fine dining’ konseptinin sadece masa örtüsü değil, yemek pişirme standardına bağlı olduğunu anlamalarına yardımcı olmak istiyorum. Ayrıca, çok önem verdiğim bir konu var. O da mutfakta çalışan gastronomi öğrencilerinin orada sadece soğanları soymak için kullanılmalarını değil, kendilerinin de Türkiye’deki üst düzey restoranların hepsinde yemek yemelerini sağlamak istiyorum. Bir gastronomi öğrencisi eğer çalıştığı mutfağının yemeğini kendi daha denemediyse nasıl yardımcı olabilir? Veya kendini nasıl geliştirebilir? Ben bunun üzerine bir inisiyatif kurmak istiyorum. Gastronomi Turizmine gelince tabii ki ister istemez bir ayrıcalığım var. Çünkü tüm Türkiye’deki tek Michelin Yıldızlı Şef benim şu an. Bu yüzden de restoranımı açtığım anda buraya gelip, yemeğimi denemek isteyen birçok kişi olacak. Zaten Frankfurt ve Londra’da da aynıydı, diğer şehirler veya ülkelerden insanlar sadece yemeğimi tatmak için geliyorlardı. Aynı şey burada da olacak...