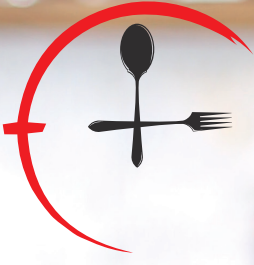


Ağustos - Eylül 2019 Sayı: 35

Hayatın en keyifli anı, Gıda Zamanı



Gastronomi ve HoReCa Dergisi

FOOD time

G20

Zirvesinde
Gastronomi ve
Bizden Biri

Kalitenin Adresi

LOCO de PERA

**DIYABETLİLERE
POPÜLER
DİYETLER**

Beyaz  çay
tüketmek için
10 neden

Gastronomi
Köyü Hayata Geçiyor

Dünyanın en iyi
Kahve Kitabı

*Yemek bir sanattır.
Yapması da, yemesi de*

ÇİÇEK DİLLİGİL

Fiyatı: 15.00 ₺



ISSN 2459-1920

91 772459 192001 1

Türkiye’de bir Alman Şef

MICHAEL RIEMENSCHNEIDER

Dünyaca ünlü Michelin Yıldızı Alman Şef Michael Riemenschneider ile nasıl şef olma kararı verdiğinden Türkiye’de olma sebeplerine, Türk mutfakları ile ilgili düşüncelerinden gençlere tavsiyelerine kadar birçok konuyu konuştuk.



Şefim tanımayanlar için biraz donanımınızdan bahsedersiniz? Şef olmaya nasıl karar verdiniz ve bu konuda nelerden tecrübe kazandınız?

Benim şef olmamın sebebi aslında annemdir. Öyle kötü yemek pişirirdi ki, zamanımın çoğunu büyükannemde geçirirdim, çünkü o enfes yemekler yapardı. Büyükannemin evinin en mühim yeri mutfaktı. Büyükannemin evinde hatırladığım kadıyla hep yemek vardı. Kariyerimi de bu yönde seçmem herhalde çok doğal bir adımdı.

Kalbim hep mutfak için ve yemek yapmak için attı. 15 yaşında ilk çalışma yerimi buldum ve o yaşımdan beri, bu işin içindeyim. İlk önce Steigenberger Hotel ve Villa Hammerschmiede gibi tanınmış, lüks otellerde çalıştım. Hedefim hep yükseklerde olduğu için ve hep en iyilerinden öğrenmek istediğim için, sonrasında hep Pierre Gagnaire, Michel Bras ve Gordon Ramsay gibi ünlü Michelin Yıldızlı

Şeflerin yanında çalıştım ve onlardan öğrendim.

Türkiye’de Michelin Yıldızı çalışması bulunmuyor. Bu yıldıza sahip bir şef olarak, inceliklerini aktarır mısınız?

Michelin Yıldızı tamamıyla başınıza bağlı olarak veriliyor. Satın alınabilecek bir ödül değil. Michelin Guide’in yıldızlarını dağıtırken çok farklı kriterleri var. Yaratıcılık, kalite ve o kaliteyi korumak, mükemmellik, çok iyi eğitilmiş ve fevkalade profesyonel bir ekip gibi farklı etkenler var.

Michelin Yıldızı kendini 100% mesleğine adanmış ve mesleğinize tutku ile olur. Ailenizden, arkadaşlarınızdan ve tüm sosyal yaşamınızdan feragat etmeniz gerekebilir. Ayrıca VIP olarak tanımlanmayıp insanları kategorize edemezsiniz, çünkü kimin Michelin denetçisi olup olmadığını asla bilemezsiniz. Bu sebepten dolayı da her müşteriyi bir Michelin denetçisi gibi ağırlamanız gerekir.



“Birçok genç, üniversitede aşçılık okudukları için, mezun olduktan sonra baş şef olabileceğini veya kendi restoranını açabileceğini düşünüyor. Burada maalesef yanlış algı söz konusu.”

Neden Türkiye’desiniz ve burada neler yapmayı planlıyorsunuz?

Türkiye’de olmamın bir kaç sebebi var. En önemlisi büyük havuzda küçük bir balık olmaktansa, en büyük havuzda büyük bir balık olmayı tercih etmem.

Bir de, Türk olan eşimin ülkesinde onun sıcakkanlı akrabaları ile birlikte olabilmek de benim için önemli.

Ayrıca, Türkiye’de, hem Bodrum hem İstanbul’da olmak üzere, farklı lokasyonlarda restoran açmayı planlıyorum. İlk önce yaz sezonunun ortasında olmamız sebebiyle Bodrum lokasyonunu açacağım, daha sonra da İstanbul.

Hem eşim sebebiyle, hem de Türkiye’yi çok sevmemiz sebebiyle, Türk gastronomisini geliştirmek ve katkıda

bulunmak istiyorum. Şu an, çok yakında açacağım restoranlarım üzerinde çalışmaktayım.

Türk Mutfağı’nı dünyadaki diğer mutfaklarla karşılaştırmayı istesek, olumlu olumsuz gördükleriniz nelerdir?

Türkiye’de çoğu aşçı pişirdiklerini denemez, pişirdikleri yemeğin tadına da bakmadıkları için, lezzetlerin değişimlerini görmezler.

Ayrıca mesela ikizlerimizin doğuşu sebebiyle hastanedeysen, diyetisyenlerin profesyonel olmadıklarını ve eğitimsiz olduklarını fark ettim. Bakliyatın herkeste gaza neden olduğu bilinmesine rağmen, fasulye ve mercimeğin karımı için iyi olduğunu söyleyip durdular. Hatalarını belirtmememe rağmen ona bu tip yemekler sundular. Yemek konusunda birçok bilgisizlik var bence.

Ayrıca birçok genç, üniversitede aşçılık okudukları için, mezun olduktan sonra baş şef olabileceğini veya kendi restoranını açabileceğini düşünüyor. Burada maalesef yanlış algı söz konusu.

Ama Türk lezzetlerine gelince, çok

monoton olduğunu düşünüyorum, çünkü her tür yemek için aynı baharatlar kullanılıyor. Türk tatlılarını ise çoğunlukla yiyemiyorum, çünkü ben şeker hastasıyım ve Türk tatlıları şeker dolu. İnsanlar şeker kullandıklarının yarısı kadar tuz kullanırsa, belki tuzlukları masalardan kaldırabiliriz.

Gastronomi Turizmi Derneği’nin çok değerli çalışmaları mevcut. Siz de danışman şef olarak bu organizasyondasınız? Birlikte neler yapacaksınız?

Gastronomi Turizmi Derneği ile birlikte hedeflerimiz, derneğin hedeflerini doğrultusunda tabi ki. Beraber, Türk gastronomisini geliştirip, popülerleştirip Türkiye’nin sınırları dışına taşımak istiyoruz.

Gastronomi okuyan, mutfakta yer almak isteyen gençlere ne tavsiye edersiniz?

Eğitim süresince staj olarak ve eğitimleriniz bittikten sonra başka şeflerin yanında olduğunca fazla iş deneyimi edinmeye çalışın. Size sadece patates ve soğan soyduran şefler yerine, becerilerinizi geliştirmekte katkıda bulunabilecek ve sizi ekibine dahil edecek şeflerin yanında çalışmaya gayret etmenizi tavsiye ederim.

