

Oktopussalat
mit Kartoffeln,
Feigen und
Bierli

Ein Blick in den

KOCH KOPF

Die Küche Italiens ist mit gutem Recht die beliebteste der ganzen weiten Welt. Alleine die unzähligen Variationen der traditionellen Pastagerichte füllen tausende Seiten guter Kochbücher und die echte italienische Pizza ist seit Jahrzehnten eines der beliebtesten Gerichte für Groß und Klein.

Pizza und Pasta alleine sind für jeden ambitionierten Koch schon ein Feld, in dem er sich kreativ verwirklichen kann, denn erweitert man seinen Horizont nur ein klein wenig über Spaghetti Carbonara und Rigatoni al forno hinaus, eröffnet sich ein beinahe unendliches Feld köstlicher Spielarten und aufregender Rezepte für Pastagerichte, die es zu entdecken gilt. Dario Tormen ist einer dieser kreativen, leidenschaftlichen kulinarischen Verführer - und einer der wenigen, die sich niemals mit dem Guten zufrieden geben, solange es noch ein „besser“ gibt. Doch wenn es um die mediterrane Fischküche geht, gibt es hier in der Region kein „besser“ mehr...



Dario Tormen hat die italienische Küche von der Pike auf gelernt. Geboren in Belluno, in den italienischen Dolomiten besuchte er die Kochschule im mittellitalienischen Assisi. Schließlich führte ihn sein Weg in die Toskana, in die Hafenstadt Viareggio, wo er die Fischküche Italiens vollends verinnerlichte. Siet 1987 war er in Deutschland Küchenchef diverser italienischer Restaurants, bevor er sich 1996 in Pocking selbstständig machte. Seitdem hat er seine Kochkunst und seine Ansprüche an sich und seine Lieferanten stetig gesteigert.

Rungis Express, das ist unter Gastronomen in Deutschland die wohl renommierteste Adresse, wenn es um den Einkauf absolut erstklassiger Frischware geht. Rungis ist berühmt für seine hohe Qualität, sein exklusives Sortiment und die durchwegs hervorragende Frische der Produkte. Dario Tormen ist mit seinem Ristorante La Locanda in Pocking schon lange Kunde bei Rungis und legt damit die qualitative Messlatte unter den italienischen Restaurants sehr hoch. Drei mal pro Woche liefert Rungis das Feinste, was es an ausgesuchten Spezialitäten einzukaufen gibt, dabei steht absolute Frische ganz oben auf der Prioritätenliste. Vor allem in Sachen Fisch ist alles, was nicht aus dem Wasser direkt auf den Tisch kommt, immer noch ein Kompromiss - zumindest für „hundertfünfzigprozentige“ Köche wie Dario Tormen. Der Gast spürt diese schon fast besessene Suche nach der bestmöglichen Qualität jedoch schon bei den ersten Bissen - und dabei spielt es keine Rolle, was man sich von der großen und abwechslungsreichen Karte bestellt. Denn nicht nur bei Fisch und Meeresfrüchten kommt beste Ware auf den Tisch, auch bei Pasta & Co. überlässt das fünfköpfige Küchenteam nichts dem Zufall. Selbstverständlich wird die Pasta selbst hergestellt - aus bestem italienischen Hartweizen - und auch bei Pizza, köstlichen Fleischgerichten und den verführerischen Desserts kommt nur Selbstgemachtes auf den Tisch. Bei allem Respekt vor dem Ideenreichtum Dario Tormens - ohne sein eingespieltes Küchenteam, in dem sich jeder blind auf den anderen verlassen kann, wäre ein so hohes und stabiles Qualitätsniveau nicht umsetzbar.



PASTA WIRD NATÜRLICH FRISCH UND SELBST HERGESTELLT - EIN UNTERSCHIED DEN MAN SCHMECKT

Neben den beliebten „Klassikern“ des La Locanda lohnt es sich jedoch immer wieder ganz besonders, sich von Dario Tormens kreativen Ideen auf der Wochenkarte verführen zu lassen. Hier finden sich immer ganz besondere Schmankerl die entweder durch das saisonale Angebot oder durch ein ganz seltenes Highlight von einem seiner Lieferanten beeinflusst werden. Einen ganzen Schwertfisch zum Beispiel oder einen 10 Kilo schweren Wolfsbarsch bekommt man nicht alle Tage.

In den kommenden Wochen beginnt in ganz Bayern wieder die Zeit des Bärlauchs und des heimischen Spargels. Die Verbindung dieser regionalen Köstlichkeiten mit Pasta, Fisch und Fleisch wird für zahlreiche Highlights auf der Karte sorgen, soviel ist klar. Es lohnt sich also, dem La Locanda in Pocking regelmäßig seine Aufwartung zu machen und sich der Vielfalt der Aromen hemmungslos hinzugeben.

Es gibt aber mittlerweile auch eine ganze Reihe von Hobbyköchen, die dem Vorbild Dario Tormens nachzueifern und die große Küche Italiens ganz privat nachkochen möchten. Für genau diese Genießer überlegt die Familie Tormen demnächst exklusive Kochkurse anzubieten. Fragen Sie danach, es könnte sich lohnen!

Information von:
Ristorante Pizzeria La Locanda
Berger Straße 14 | Pocking
Tel. 05831 - 130442



LA CUCINA DEL PESCE FRESCO



1 Es gibt für den Liebhaber der italienischen Küche kaum einen größeren Genuss, als einen Teller voller köstlicher Spezialitäten aus dem Meer: Krustentiere, Kalamari, Oktopus, Muscheln und fangfrischer Seefisch, fein mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern... 2 Rotbarsch, Knurrhahn & Co., frisch vom Fischmarkt in Venedig und noch keine 24 Stunden aus dem Wasser, besser geht es nicht.

