



Link: <http://www.inthemoodforlove.it/2015/11/peter-girtler-romantik-hotel-stafler/>

6 Novembre 2015

Intervista allo Chef Peter Girtler del Romantik Hotel  
Stafler.

— 6 novembre 2015 —



**1- Un ricordo d'infanzia legato al cibo.**

Sì, una bella cotoletta con insalata di patate e marmellata di mirtillo rosso!

**2- Com'è nato l'amore per la cucina e quando hai capito di voler diventare uno Chef?**

Grazie a uno chef presso il quale ho potuto lavorare, che mi ha ispirato e motivato. Il suo rapporto con i prodotti in cucina mi è piaciuto così tanto che presto mi sono detto che anch'io volevo imparare e riuscirci.

*[german translation at the bottom of the post]*

**3- Sei solito dire che il vero protagonista in cucina non è lo Chef ma il prodotto e, a riprova di questo, gli ingredienti dei tuoi piatti provengono tutti dai migliori produttori altoatesini. A quali ingredienti non potresti mai rinunciare quando cucini?**

Sì, è proprio vero. Non puoi cucinare il prodotto meglio di come è già.

In cucina posso rinunciare a molto, perché si trovano sempre ottimi prodotti e ingredienti sostitutivi, non voglio però mai rinunciare alla cioccolata!

**4- La prima Stella è un traguardo davvero importante nella carriera di uno Chef. Raccontaci cosa hai provato quando è arrivata la tua.**

Sì, ricordo perfettamente il momento in cui sono stato informato da Milano. Ero molto felice, avevo realizzato il mio sogno di cuoco.

**5- Consigliaci una destinazione imperdibile nel tuo Alto Adige, per un week end alla scoperta delle bellezze del territorio e dell'enogastronomia locale.**

In Alto Adige c'è molto da vedere e da esplorare. Mi servirebbe molto più spazio. Ma sicuramente consiglieri di venire al Romantik Hotel Stafler, fare escursioni, rilassarsi, passeggiare per le città, e alla sera godersela!

**6- C'è uno Chef a cui ti sei ispirato all'inizio della tua carriera?**

Sì, Lindner Georg di Ritten! Mi ha mostrato, tra le altre cose, come cucinare possa essere vario.

**7- L'Expo 2015 dedicato al cibo ha appena chiuso i battenti. In un Pianeta diviso in due, in cui una parte della popolazione mondiale soffre di malnutrizione ed un'altra di gravi problemi causati dalla iperalimentazione, come dovrebbe evolversi secondo te il nostro rapporto con il cibo?**

Io consiglieri a tutti di mangiare in modo più consapevole, meno carne e pesce e se proprio, di qualità. Comprare meno e quindi sprecare meno.

**8- C'è un piatto tipico del tuo territorio a cui ti senti particolarmente legato?**

No, nessuno in particolare! Tuttavia cuciniamo un classico già da molto tempo nella nostra Gasthofstube. Gli Schlutzkrapfen (una specie di ravioli a forma di mezzaluna) di pasta di segale con ripieno di spinaci.

**9- Prova a raccontarci il processo creativo che c'è dietro la nascita di un nuovo piatto: da dove trai ispirazione e chi ha l'onore e l'onere di assaggiarlo per primo?**

Mentre vado in bicicletta oppure quando vedo un prodotto specifico, per esempio quando faccio la spesa. Spesso bisogna fare diverse prove, mentre a volte si fa più velocemente!

Per quanto riguarda l'assaggio prima proviamo noi stessi e poi naturalmente l'ospite.







**1- Eine Kindheitserinnerung, die mit Essen verbunden ist.**

Ja, ein saftiges Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat, und Grantenmarmelade!

**2- Wie hast du deine Liebe zum Kochen entdeckt und wann war dir klar, dass du Chef werden wolltest?**  
 Durch einen tollen Küchenchef bei dem ich mal arbeiten durfte, der hat mich richtig inspiriert, und motiviert. Sein Umgang in der Küche mit Produkten gefiel mir so sehr, dass ich mir schnell sagte, das will ich auch so lernen und können.

**3- Du hast oft gesagt, dass der echte Protagonist in der Küche ist nicht der Chef, sondern das Produkt; deshalb kommen alle Zutaten deiner Gerichte von den besten südtirolerischen Produzenten. Auf welche Zutaten könntest du nie beim Kochen verzichten?**

Ja das stimmt so auch. Du kannst nicht besser kochen wie das Produkt ist.

Ich kann auf vieles verzichten, weil man immer wieder Andere tolle Produkte und Zutaten dafür findet. Nicht verzichten möchte ich aber auf Schokolade!

**4- Der erste Stern ist ein wichtiges Ziel in der Karriere von einem Chef. Erzähl uns, wie du dich gefühlt hast, als du deinen ersten Stern bekommen hast.**

Ja ich erinnere mich noch genau als wir aus Mailand informiert wurden. Ich war sehr glücklich, ein Kochtraum von mir wurde war.

**5- Empfiehl einen Bestimmungsort in deinem Südtirol, für ein Wochenende, um die Schönheit der Region und die lokale Enogastronomie zu entdecken.**

Es gibt in Südtirol sehr viel zu erleben und zu erkunden. Da bräuchte man mehr Platz. Ich würde aber unbedingt empfehlen, in das Romantikhôtel Stafler zu kommen, wandern, relaxen und Städtebummeln, und am Abend genießen!

**6- Gibt es einen Chef, der am Anfang deiner Karriere dich inspiriert hat?**

Ja, Lindner Georg aus Ritten !! Er hat mir unter Anderem auch gezeigt wie vielfältig kochen sein kann.

**7- Die EXPO 2015 wird bald ihre Tore schließen. Wie sollte sich deiner Meinung nach unser Verhältnis zur Nahrung gestalten oder entwickeln auf einem Planeten, wo ein Teil der Menschheit an Unterernährung leidet, während ein anderer Teil über- oder falsch ernährt ist?**

Ich würde Allen empfehlen, bewusster zu Essen, weniger Fleisch und Fisch, aber wenn, dann Gute Produkte. Weniger einkaufen, und weniger wegschmeißen.

**8- Gibt es ein Gericht aus deiner Gegend, das die besonders am Herzen liegt?**

Nein! Kein spezielles!! Allerdings kochen wir einen Klassiker schon fast ewig in unserer Gasthofstube. Die Schlutzkrapfen, aus Roggenteig und Spinatfülle.

**9- Versuche, den kreativen Prozess hinter der Schaffung eines neuen Gerichtes zu erklären : wo nimmst du deine Inspiration und wer hat die Ehre und die Last, es zuerst zu probieren?**

Entweder zusammen mit dem, beim Radfahren, oder wenn ich ein spezielles Produkt sehe, bzw beim Einkaufen. Oft benötigt man dafür dann ein mehrmaliges Probekochen, manchmal geht es auch schneller.

Probieren tun wir es zuerst immer selber, dann der Gast.

