



Koch und Unternehmer: Franco Gianetti ist derzeit mit fünf gastronomischen Objekten unterschiedlichster Art und kulinarischer Vielfalt beschäftigt.

Mächtig lecker

Franco Gianetti vom Restaurant Lucente begab sich vor der Sommerpause als vierter Szene-Koch auf die Showbühne des Stadtgarten Steele

„Das wird jetzt etwas mächtig, aber sehr lecker“, stimmte Franco Gianetti die 150 Gäste im historischen Kuppelsaal des Stadtgarten Steele auf den zweiten Gang ein. Nachdem sein Tatar vom Yellowfin Thunfisch an Rucolasalat schon ein gelungener Start in den Genuss-Abend war, ging es mit Crespelle mit Trüffel-Ricotta-Füllung in Trüffelcreme weiter. „Die Trüffelsauce bekommen wir fertig aus Italien“, enthüllte Gianetti und erklärte, dass frische weiße Trüffel bis zu 1.500 Euro pro Kilo kosten können.

Als "Hilfskoch" holte sich Gianetti unter anderem Frank Rosin auf die Bühne: „Im Fernsehen sagt man an dieser Stelle immer „Hmmm...“, kommentierte der prominente

Fernsehkoch beim Abschmecken. Auch Jurychef Peter Erik Hillenbach, Chefredakteur von „Essen geht aus“ durfte dem Maestro aus Rüttenscheid zur Hand gehen und sparte nicht mit Lob: Das Ristorante Lucente sei nicht zu unrecht immer unter den Top Ten seines Magazins, so Hillenbach.

Seit 15 Jahren gilt das Lucente als eine der besten Adressen im Ruhrgebiet. Auch deshalb, weil Erfahrung und Leidenschaft hier Hand in Hand gehen: Franco Gianetti machte sich schon von klein auf im Duisburger Restaurant seiner Eltern mit der Gastronomie vertraut – und blieb dabei: „Mein Vater hätte es praktischer gefunden, wenn ich zum Beispiel

Häuser bauen könnte, aber ich lebe nun mal für das, was ich tue.“

Nach einer Tagliata vom argentinischen Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen kam für viele der Höhepunkt des Abends: Als die Kokos Panna Cotta auf Ananas Carpaccio mit süßem Minzpesto serviert wurde, ging ein verzücktes „Ahhhh...“ durch den Saal. Die ließ sich auch Promi-Fitness-Coach Wojtek Vetter – bekannt aus der Pro 7-Abnehm-Sendung „The biggest loser“ – ganz ohne schlechtes Gewissen schmecken.

Am 19. August muss Thomas Friedrich von Rotisserie de Sommelier dann gegen "mächtig lecker" ankochen. Wir sind gespannt...



Laden Sie Ihre Kunden ein!

Unternehmen, wie zum Beispiel die Essener Privatbrauerei Stauder, nutzen die Möglichkeiten, sich bei dem außergewöhnlichen Event im historischen Kuppelsaal des Stadtgarten Steele vor fachkundigen Gästen und einem medialen Umfeld zu präsentieren. Dafür stehen mehrere Partner-Module zur Wahl. Nähere Informationen unter 0201-878590.

Die nächsten Cooking-Battle-Termine:

2. Staffel

18. Juni 2009: Franco Giannetti, Lucente

19. August 2009: Thomas Friedrich, Rotisserie du Sommelier

15. September 2009: Jeannette Schnitzler, Schnitzler's Restaurant

3. Staffel

08. Oktober 2009: Michael Rohda, Parkhaus Hügel

11. November 2009: Stephan Conze, raum.eins

15. Dezember 2009: Oliver Steiner, Stadtgarten Steele

4. Staffel

20. Januar 2010: Markus Halbig-Waßmuth, Banker's Inn

23. Februar 2010: Thomas Kinder, Löwntal

16. März 2010: Dietmar Rogge, Lukas

Kartenpreis: 89,- Euro/pro Person inkl. MwSt. und Vier-Gang-Menü, Sektempfang und allen sonstigen Getränken (ausgenommen Spirituosen).

Karten unter: www.cooking-battle.de oder telefonisch unter 0201/878590.



Fernsehkoch Frank Rosin mit Mitarbeitern der Gottfried Schultz GmbH.



Weinpartner der 2. Staffel: Oliver Karcher von „die korkenzieher“. Der Betriebswirt und Unternehmensberater wurde aus Leidenschaft Weinhändler.