

MENSCHEN & KARRIEREN

## Tortomasi in Mainz



Daniele Tortomasi / Foto: Favorite Parkhotel Mainz

Im Gourmetrestaurant des Mainzer Favorite Parkhotel steht ab März Daniele Tortomasi als neuer Küchenchef am Herd. Der 24-Jährige folgt auf Philipp Stein, der in den elterlichen Betrieb wechselt.

Den Favorite-Chefs Anja und Christian Barth gefallen die Motivation und das Tempo, das der junge Koch vorlegt. Bei der fachlichen Kompetenz vertrauen sie seinem Mentor Harald Wohlfahrt, dem sich die Barths seit vielen Jahren freundschaftlich verbunden fühlen. Sechs Monate lang hat Tortomasi bereits mit seinem Vorgänger Philipp Stein am Herd gestanden. Mit ihm ist seit dem Bestehen des Favorite Restaurants nun bereits der dritte, junge, hochmotivierte Küchenchef angetreten. „Wenn er seinen Job so gut macht wie seine Vorgänger Tim Meierhans und Philipp Stein, dann sind wir alle auf dem richtigen Weg“, so Anja und Christian Barth, denen die Förderung junger Menschen sehr am Herzen liegt. Seit seinem 14. Lebensjahr ist der neue Küchenchef des Favorite Parkhotel in der Gastronomie unter Vertrag. Seine Ausbildung absolvierte Tortomasi im Parkhotel Waldeck am Titisee und schloss sie im Parkhotel Adler in Hinterzarten ab, wo er anschließend als Commi de Cuisine arbeitete. Eine weitere Station war das Colombi Hotel in Freiburg, bevor er sich in London und Zürich in der Gourmetszene weiterbildete. In der Sat.1-Show The Taste stellte er im Team von Tim Mälzer sein Können unter Beweis, schrieb ein Kochbuch und konnte beim Wettbewerb Koch des Jahres als einer der jüngsten Teilnehmer punkten. In 2015 kam er in die Küche der Schwarzwaldstube des Hotels Traube Tonbach. Hier kochte er zuerst auf dem Posten des Gardemanger, dann als Entremétier. Anschließend wurde er zum

Chef-Poissonnier befördert, bevor ihn der Ruf nach Mainz ereilte.