

Vom Lafleur ins Favorite: Tobias Schmitt wird Küchenchef

Mainz hat ein hoffnungsvolles Talent gewinnen können

Jetzt singt und lacht Mainz noch mehr: Tobias Schmitt, zuvor Souschef im 2-Sterne-Restaurant Lafleur in Frankfurt, wird Ende Februar Küchenchef im Favorite Parkhotel, das mit einem Stern im Michelin ausgezeichnet wurde. Der bisherige Küchenchef Daniele Tortomasi aus Freiburg bot nur ein überraschend kurzes Gastspiel.

Tobias Schmitt, Typ Happy-Go-Lucky, wird sich mit seiner positiven Art auch in Mainz viele Freunde bei Kollegen und Gästen machen. Charakter und Talent kommen nicht von ungefähr, sein Vater Harald ist selbst ein gelernter und hoch talentierter Koch, der viele Jahre in den Restaurants Ente und Orangerie im Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden Regie führte.



Tobias Schmitt

Für den 32 Jahre alten Tobias Schmitt ist dies die erste Position als Küchenchef. Seine Ausbildung zum Koch hat er in „Brenners Park Hotel & Spa“ in Baden-Baden absolviert. Danach arbeitete er in Hamburg, zunächst an der Seite von Cornelia Poletto und anschließend als Demi Chef in „Jacobs Gourmetrestaurant“ im „Hotel Louis C. Jacob“.

Ein Jahr lang stand Schmitt in Australien am Herd – zuletzt im „Orpheus Island Resort“ am Great Barrier Reef. Es folgte ein Jahr in Amsterdam im „Intercontinental Hotel Amsterdam“, im Sterne-Restaurant „La Rive“ bei Küchenchef Roger Rassin. Zwei Michelin Sterne leuchteten über der „Villa Merton“, als Tobias Schmitt bei Matthias Schmidt in Frankfurt auf dem Posten des Gardemanger und Poissonier anheuerte. Er blieb Frankfurt treu als er im Januar 2015 als Souschef und Chef Patissier ins „Lafleur“ zu Andreas Krolik wechselte und dort fünf Jahre

blieb.

Daniele Tortomasi, sein Vorgänger am Herd in Mainz, zog nach einem „wilden“ Jahr weiter, wie es offiziell heißt. Zum Jahresbeginn verließ er das Restaurant Favorite mit unbekanntem Ziel. Daniele Tortomasi war mit seinen 26 Jahren sicher etwas ungestüm und noch nicht so berufserfahren. Sein Talent aber ist unbestritten, als Chef Poissonnier im 3-Sterne-Restaurant Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach konnte er sein handwerkliches Niveau ebenso beweisen, wie bei manchem Talentwettbewerb.

Photocredit: Thorsten Zimmermann, Favorite Hotel