

06. September 2012 - 00:04 Uhr · Reinhard Burgstaller · Rieder Volkszeitung

Rieder Volkszeitung

Ernesto – Dottore des guten Geschmacks

LOHNSBURG. Wie aus einem italienischen Doktor des Rechts ein gefragter österreichischer Caterer und Sommelier wurde.

Dottore Ernesto Lomio. Ein Name, der auf der Zunge zergeht. Kein Wunder, ist der 30-jährige Italiener doch ein ausgesprochener Feinspitz. Und das in vielerlei Hinsicht. Nur der Dott. passt da nicht ganz, handelt es sich doch um jenen des Rechts.

Eines hat Ernesto Lomio sein ganzes Leben begleitet und fasziniert – gutes Essen. Das gute Trinken ist später dazu gekommen.

Geboren in der Basilikata – einer Region im Süden Italiens – durfte Ernesto schon als Kleinkind seiner „Mamma“ beim Kochen helfen. Die Liebe zum Gastronomischen ist dem überzeugten Italiener geblieben. Heute ist er nicht nur gefragter Caterer, sondern auch gesuchter Sommelier und Produzent vorzüglichen Olivenöls aus dem eigenen Hain in der Basilikata.

Dass Ernesto stets nach Höherem, Besserem strebt, hat er bei einem italienischen Abend im Gasthaus Zuser in Ried auch in der Liebe zu seiner Iris bewiesen. Mit einer Österreicherin habe er sich nicht zufrieden gegeben, es musste schon eine Ober-Österreicherin sein, verriet Ernesto mit Innviertlerisch-italienischem Akzent.

Auch als Caterer ist der überzeugte Italiener stets auf der Suche nach dem perfekten Geschmack. Der liege oft vor der Haustür. „Ich denk da etwa an das Fleisch für meine Bistecca Fiorentina aus dem Hause Badegruber oder das Brot vom Lohnsburger Bäcker“. Bei Mozzarella oder Parmesan gibt es für Ernesto jedoch noch keine österreichische Alternative: „Bei mir gibt es Buffalo und Parmigiano nur aus Italien.“ In Österreich habe er nichts Gleichwertiges gefunden.

Bei der Vorbereitung auf Caterings oder Weinverkostungen versucht der feinnervige Italiener sogar, auf den Charakter seiner Auftraggeber einzugehen. „Weil wir nur so dem perfekten Geschmack am nächsten kommen.“ Noch ein Geheimnis, warum Ernestos Caterings so gefragt sind, ist sein Live Cooking. „Paste müssen frisch gekocht auf den Tisch. Auch das gegrillte Bistecca. Alles andere – no!“ Serviert mit italienischem Charme – Genießerherz, was willst du mehr!

Die Sommelier-Ausbildung hat Ernesto nicht nur mit Auszeichnung abgeschlossen. Er war seinem Lehrer Hans Stoll sofort aufgefallen und für weitere Seminare selbst als Vortragender engagiert worden.

„Weine aus Italien sind unvergleichlich“, lässt der 30-Jährige erahnen, für welche Tropfen sein Herz besonders schlägt. Auch in Österreich gebe es sehr gute Weine, auch in Frankreich, „aber die Italiener sind weltweit spitze!“ Grundsätzlich gelte aber auch für Wein, was für Fleisch gilt: „Jede Region hat ihre Delikatessen!“

Das macht Ernesto sympathisch: Er ist gerne in Österreich, sein Herz aber wird sein Leben lang für sein Italien schlagen. In Italien, seiner Heimatregion Basilikata, befindet sich der Olivenhain „Aurelio“, dem Namen seines Sohnes. Oliven sind für Ernesto eine heilige Frucht. Wer bereits das Glück hatte, das goldgrüne „Olio olivo

[Bild vergrößern](#)



Der »Live Cooker« schwört auf frische Kräuter und Gewürze. Bild: Burgstaller

Ernesto“, Marke Eigenanbau, zu kosten, der gibt Feinschmecker Ernesto recht.

Dott. Ernesto Lomio, 0699 / 19052477, ernesto@kultur-des-genusses.at, www.kultur-des-genusses.at

Quelle: OÖNachrichten Zeitung

Artikel: <http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/innviertel/ried/art14855,959902>

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 20122012 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung