

20. Februar 2015 - 00:04 Uhr · Thomas Streif · Innviertel

In der Weberzeile verwöhnt künftig ein "Dottore" die Gäste



Ernesto Lomio mit seiner Frau Iris, die in Lohnsburg als praktische Ärztin tätig ist. Bild: privat

RIED/LOHNSBURG. "Slow Cooking": Ernesto Lomio kocht ab August in Rieds neuem Einkaufszentrum auf.

Der Lohnsburger Spitzen-Caterer und Diplomsommelier Ernesto Lomio wird ab Sommer in Rieds neuem Einkaufszentrum "Weberzeile" die Gäste im "Ernestos" mit italienischen Spezialitäten verwöhnen. Aufgewachsen in der Basilikata – einer Region im Süden Italiens – half er seiner Mutter schon als kleines Kind beim Kochen.

Der 33-Jährige, der in Bologna ein Jus-Studium erfolgreich abgeschlossen und sich "Dottore" (des Rechts) nennen darf, kam vor genau zehn Jahren der Liebe wegen nach Österreich. Seine Frau Iris, die in Lohnsburg als praktische Ärztin tätig ist, lernte Lomio während eines Auslandssemesters in Spanien kennen. Über die Umwege Wien und Linz zog es den Italiener schließlich ins Innviertel, wo er sich pudelwohl fühlt. "Die Menschen hier sind bodenständig, aber trotzdem weltoffen. Das gefällt mir. Die Sonne scheint in Lohnsburg genauso oft wie in meiner italienischen Heimat", sagt Lomio und lacht.

Das eigene Olivenöl produziert Lomio in seiner alten Heimat. "Ich bin oft in Italien und immer bei der Olivenernte dabei. Die Produzenten der Lebensmittel, die ich aus Italien beziehe, kenne ich alle persönlich", so Lomio.

Für die Zubereitung der italienischen Spezialitäten wird Lomio, dessen Familie in dritter Generation gastronomisch tätig ist, aber auch auf viele regionale Produzenten zurückgreifen. "Wir importieren zum Beispiel sicher kein Rindfleisch oder Gemüse aus Italien, denn diese Produkte will ich jeden Tag bei einem regionalen Anbieter frisch kaufen. Zubereitet werden die Gerichte aber natürlich wie in der Toskana", betont der "Dottore des guten Geschmacks".

Als Spitzengastronom setzt der Italiener vor allem auf Slow Food. "Vor mehr als zehn Jahren wurde diese Art des Kochens noch als Spinnerei bezeichnet. Das Bewusstsein der Menschen hat sich aber sehr verändert. Das langsame und bewusste Genießen von hochwertigen Lebensmitteln gewinnt immer mehr an Bedeutung", weiß der 33-Jährige, der schon seit längerer Zeit auf der Suche nach einem passenden Lokal in Ried war.

"Mein gastronomisches Konzept mit Live-Cooking, wo uns jeder beim Kochen über die Schulter schauen kann,

habe ich schon lange im Kopf. In der Weberzeile kann ich meine Vorstellungen umsetzen. Wir wollen kulinarische Verantwortung in der Region übernehmen. Das geht nur mit perfekter Qualität und perfektem Service", betont der Vater einer dreijährigen Tochter.

140 Gästen wird das "Ernesto" im Rieder Einkaufszentrum Weberzeile Platz bieten. Eröffnet wird im August. Mehr Infos zu Ernesto Lomio gibt es im Internet: www.ernestolomio.com

Quelle: nachrichten.at

Artikel: <http://www.nachrichten.at/oberoesterreich/innviertel/In-der-Weberzeile-verwoehnt-kuenftig-ein-Dottore-die-Gaeste;art70,1654363>

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2015 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung