

28. APRIL 2015 28 АПРЕЛЯ 2015



Restaurant Probka (Betriebsbesuch)

Unser erster Betriebsbesuch führt uns in das Restaurant Probka, wo uns der Chef Arama Mnazakanova freundlich begrüßt und durch sein italienisches Restaurant führt. In der Mitte befindet sich eine offene Küche, die eigens in Florenz gefertigt wurde. Dahinter steht, wie der Besitzer stolz erläutert, die Idee, dem Kunden nichts zu verheimlichen: Die Gäste können zusehen, wie ihre Speisen zubereitet werden, und für die Köche sei die Arbeit in dieser Küche ein Vergnügen.

Das Restaurant ist in hellen Pastelltönen gehalten, die eine ruhige und angenehme Stimmung verbreiten. Neugierig betrachten wir die beleuchteten Schränke aus Glas, in denen Wein aus der ganzen

Welt zu sehen ist. Die meisten Weine kommen natürlich aus Italien. Wenn sehr viele oder besondere Gäste kommen, steht ein zweiter Raum zur Verfügung, der wie ein privates Wohnzimmer aussieht. Nach der Führung spendiert man uns eine teure und sehr leckere Pizza. Nebenbei erzählt uns der Chef dann noch mehr über sich und den Beruf des Chefkochs und beantwortet geduldig unsere Fragen.

Der Besuch des Restaurants Probka hat uns allen sehr viel Spaß gemacht und wir würden gerne ein zweites Mal dort hingehen!

Thomas Schächtel und Valerij Kostezkij, Maria Reser und Lisa Gridneva



Ресторан Пробка (Экскурсия на предприятие)

Сегодня наша маленькая группа (8 + 1) посещает ресторан Пробка, шеф-повар которого Арам Мнацакамов, являющийся владельцем ресторана, проводит нам экскурсию и рассказывает про свое заведение. Ресторан имеет два зала. Идея ресторана Пробка заключается в его открытой кухне. Она сделана на заказ во Флоренции. Как говорит сам Арам, работать на такой кухне одно удовольствие, что подтверждают нам и повара. Благодаря не только удобному, но и красивому дизайну, кухня является главным объектом в ресторане. Она полностью открыта, и люди могут наблюдать за процессом приготовления еды, поэтому кухня располагается в центре зала.

Ресторан выполнен в светлых пастельных тонах, что сохраняет в

нем тихую и спокойную атмосферу. Нельзя не обратить внимание на стеклянные шкафы с подсветкой, в которых хранятся вина из различных стран, но большая часть вин этой коллекции из Италии. Второй зал ресторана выполнен в стиле «квартиры», его открывают при большом количестве посетителей или для особых гостей. Там нас угощают очень вкусной дорогой пиццей и рассказывают о многих интересных особенностях работы повара. Нам очень понравились люди, работающие здесь. Мы обязательно придем в этот ресторан снова.

Валерий Костецкий и Томас Шехтель, Лиза Гриднева и Мария Резер