





ORNELLAIA

## GIUSEPPE & SEINE FONDS

**Den Namen müssen sich Zürcher Feinschmecker merken: GIUSEPPE D'ERRICO. Der Küchenchef im «Ornellaia» an der Bahnhofstrasse kocht geniale Fonds und Jus.**

**V**ater und Sohn Rudi Bindella haben Giuseppe D'Errico eine erstklassige Bühne bereitgestellt. Sie haben unmittelbar bei der Zürcher Bahnhofstrasse ein Gebäude der früheren Volksbank in ein todschickes Restaurant umgebaut (das Design ist von Stararchitektin Tilla Theus). Und sie gaben ihrem kulinarischen Flaggschiff einen Namen, der verpflichtet: Ornellaia! Ein Kult-Wein aus der Toskana, der hier erfreulicherweise auch glasweise ausgeschenkt wird. Der junge süditalienische Küchenchef nimmt die Herausforderung an. Die GaultMillau-

Giuseppe hat bei Troisgros gelernt. Und jetzt seinen eigenen Stil gefunden.

Tester hat er von seinem riesigen Talent schnell überzeugt: Der Entenjus war fast schon genial, der Kalbsfond, eine Reduktion von der Kalbsaxe, von einem anderen Stern.

Chef Giuseppe stammt «aus gutem Haus». Er hat bei der berühmten Familie Troisgros in Roanne (F) gelernt, wie man für einen guten Jus tagelang arbeitet, bis man ihn auf Drei-Sterne-Niveau hat. Und er hatte bei seinem ersten Besuch auf Ornellaia sein Schlüsselerlebnis: «Mir ist aufgefallen, wie nahe auf diesem Weingut Meer und Land zusammenkommen. Das inspiriert meine Küche».

### Ornellaia

St. Annagasse 2, 8001 Zürich, Tel. 044 212 00 22, ristorante-ornellaia.ch