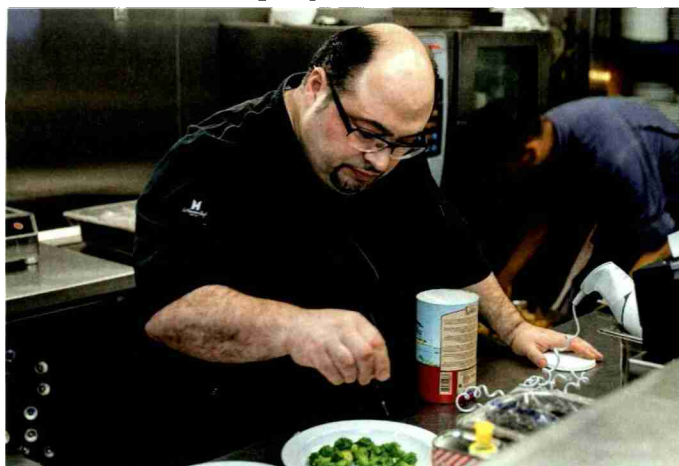




Antonio Colaianni wird Chef im Ornellaia



Der neue starke Mann im Ornellaia: Antonio Colaianni.

Der hochgelobte Giuseppe D'Errico erhält die Kündigung. Jetzt soll ein Altbekannter für Umsatz sorgen.

Text Benny Epstein

Ein Michelin-Stern, 17 GaultMillau-Punkte – und die Kündigung! Nach nur anderthalb Jahren ist die Zeit von Giuseppe D'Errico (33) als Küchenchef im Restaurant Ornellaia, einem Joint-Venture des toskanischen Spitzenweinguts Ornellaia und des Zürcher Gastrounternehmens Bindella, aus wirtschaftlichen Gründen abgelaufen. Er sei nicht kompromissbereit gewesen. D'Erricos Nachfolger ist Antonio Colaianni. Der 50-Jährige begeisterte seine Stammkundschaft bis Ende 2019 als Geschäftsführer im Restaurant Gustav (ebenfalls 1 Stern, 17 Punkte) gemeinsam mit Küchenchef Antonino Alampi, ehe das Restaurant und die Gustav-Appartements geschlossen wurden – aus wirtschaftlichen Gründen (GastroJournal berichtete).

Antonio Colaianni, Sie werden Geschäftsführer im Ornellaia mitten in Zürich. Wann geht es los?

ANTONIO COLAIANNI: Mitte August nehme ich die Arbeit auf, Eröffnung ist im September. Aufgrund der Corona-

Massnahmen beschloss die Unternehmensleitung, den Betrieb bis dann geschlossen zu lassen, da es so nicht rentiert.

Wie viele Sitzplätze stehen bei Normalbetrieb zur Verfügung?

Maximal 48, eine gute Grösse.

Sie freuen sich über den neuen Job, Ihr Vorgänger Giuseppe D'Errico muss die Kündigung verdauen. Kennen Sie ihn?

Ich habe zweimal bei ihm im Ornellaia gegessen. Das zweite Mal war hervorragend. Es tut mir sehr leid für ihn.

Es heisst, Giuseppe D'Errico sei nicht kompromissbereit gewesen.

Er ist ein ambitionierter Koch, sein Ziel sind viele Punkte und Sterne. Die Wirtschaftlichkeit steht nicht im Vordergrund. Ich verstehe ihn, doch diese Zeit erfordert ein anderes Denken.

Was raten Sie jungen, ambitionierten Köchen in dieser besonderen Zeit?

Sie müssten vielleicht ein, zwei Schritte zurückbuchstabieren. Zurzeit kann es sich kein Betrieb erlauben, jährlich grössere Beträge abzuschreiben.

Ihnen sagt man auch nicht das wirtschaftlichste Denken nach.



Als ich im Gustav übernahm, sagte ich klar, dass unter den dortigen Umständen kein Gourmetlokal wirtschaftlich funktionieren kann. Doch der Betreiber wollte Gourmet. Die Idee war, es über die dazugehörige Residenz querzufinanzieren. Bewusst hielt ich die Preise moderat, um eine breite Kundschaft anzuziehen. Zuletzt lief der Betrieb so gut, dass wir es wohl auf eine ausgeglichene Bilanz geschafft hätten.

Was wird sich im Ornellaia ändern?

Die Preise kommen herunter. Die Hauptgänge werden nicht mehr im Achtzigerbereich sein. Die Weinkarte wird leicht angepasst. Und das Speiseangebot wird alltagstauglicher sein, wie damals im Gustav. Ich stehe für hochwertige, geschmacksvolle, zugängliche Gerichte.

Sie treten seit Jahren als Küchen-Duo mit Antonino Alampi auf. Jetzt wieder?

Ja, Antonino wird Küchenchef. Ich werde Geschäftsführer sein, meine Ideen und Kreationen einbringen und während dem Service am Pass stehen.

Alampi und Sie – das klingt im Vergleich zu Ihrem Vorgänger – einem Italiener, der erstmals Küchenchef war – nicht nach einer günstigeren Lösung.

Ich kenne unser Budget noch nicht. Aber egal wie: Die Kosten werden gesenkt, und der Umsatz muss steigen.