



# GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN falstaff

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe  
8032 Zürich  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 28'000  
Erscheinungsweise: 8x jährlich

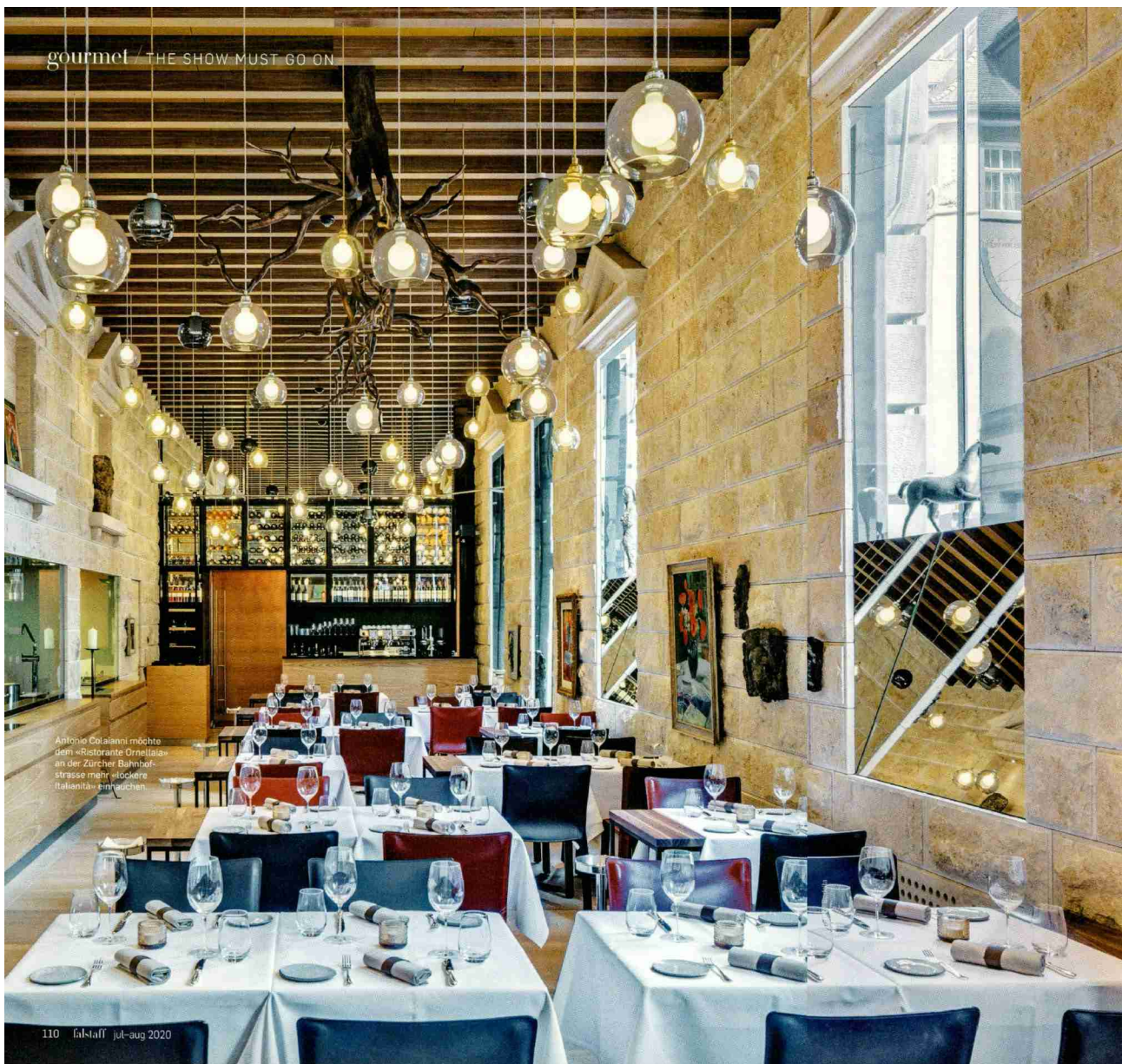
Seite: 110  
Fläche: 318'687 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77804030  
Ausschnitt Seite: 1/7

## Bindella

la vita è bella



Antonio Colaianni möchte dem «Ristorante Ornellaia» an der Zürcher Bahnhofstrasse mehr «lockere Italianità» einhauchen.



*Bindella*  
 la vita è bella

# THE SHOW MUST GO ON

Erst verloren Antonio Colaianni und Stefan Heilemann ihre Restaurants, dann hatten sie plötzlich wieder hochkarätige Engagements. Wie die Spitzenköche auf den schwierigen Markt reagieren – und was sie an ihren neuen Wirkungsstätten vorhaben.

TEXT ALEX KUHN

**H**inter Antonio Colaianni liegen aufregende Monate. Im Dezember musste er trotz ausgezeichneter Auslastung das Restaurant «Gustav» schliessen, weil die Investoren nicht mehr an das Gesamtkonzept mit Luxuswohnungen als Hauptgeldquelle glaubten, im Frühling verhinderte der Ausbruch des Coronavirus die Durchführung fest eingeplanter kulinarischer Events. «Ich kam aus den Ferien nach Hause und hatte schon wieder ganz viel Zeit für mich. Diesen unerwarteten Luxus habe ich genossen, ich merkte aber auch, dass mir allmählich ein wenig der Drive abhandenkam», blickt Colaianni auf den Lockdown zurück.

Feuer habe er erst wieder gefangen, als sich die Möglichkeit auftat, das «Ornellaia» an der Bahnhofstrasse zu übernehmen: «Peter Herzog, mit dem ich schon im «Clouds» zusammengearbeitet hatte, rief mich an und fragte, ob ich Interesse hätte, ein Top-Lokal an bester Lage zu überneh-



men. Als er mir sagte, um welches Objekt es sich handelte, musste ich erst einmal schlucken. Ich halte grosse Stücke auf den bis herigen «Ornellaia»-Küchenchef Giuseppe D'Errico und weiss sehr gut, wie es sich anfühlt, wenn auf einmal Schluss ist.

Da die Familie Bindella, Besitzerin des «Ornellaia», unabhängig von Colaionnis Entscheidung eine Neuausrichtung des Lokals beschlossen hatte, sagte Colaionni trotz des Mitgefühls für D'Errico zu. Mit klaren Zielen: «Wir möchten die 17 Gault-Millau-Punkte und den Michelin-Stern behalten. Vor allem aber wollen wir, bei aller Eleganz, die das «Ornellaia» ausstrahlt, eine lockere Italianità ins Lokal bringen und Schwellenangst abbauen. Für mich wäre es das Schönste, wenn die Leute sagen: «Wir gehen zu Antonio ins Ornellaia.» Ich werde deshalb vermehrt in die Rolle des Gastgebers schlüpfen.» Mitte August kommt das «Ornellaia»-Team zusammen, im September geht es dann richtig los.

## «OHNE STARKEN PARTNER IST SPITZEN-GASTRONOMIE KAUM MEHR REALISIERBAR. BINDELLA IST FÜR MICH EIN GLÜCKSFALL.»

ANTONIO COLAIANNI «Ristorante Ornellaia»

Neben Antonio Colaionnis langjährigem Weggefährten Antonino Alampi ist auch Patrick Frischknecht – einst Teil der ersten «Gustav»-Brigade des Berners mit italienischen Wurzeln – an Bord. Für den Patisserie-Posten sucht Colaionni noch nach einem valablen Ersatz für Felicia Ludwig, die im «Sablier» am Flughafen als Souschefin eine neue Herausforderung angenommen hat. «Ich möchte wieder jemanden, der handwerklich exzellent ist und keine Allüren

hat. Die Ausrichtung der Desserts wird italienischer sein als zuletzt im «Gustav.» Er fühle sich in diesen Tagen der Planung wie der Manager eines Fussballteams, der ein Team für die kommende Saison zusammenstelle, sinniert Colaionni. «Ein exzellentes Netzwerk ist das A und O, zumal ich nicht bei Kollegen Personal abwerben möchte.»

### KLASSISCH UND KREATIV

Für die Fans von Colaionnis Klassikern gibt es im «Ornellaia» ein Wiedersehen mit Bouillabaisse, Kaninchenterrine, Rindstatar mit Kartoffelschaum, gefülltem Artischockenboden und Raviolone mit Eigelb. «Die Stammgäste, die mich seit Jahren begleiten, wünschen sich das. Dazu werde ich eine Reihe kreativer Gerichte und ein Menü mit sechs, maximal sieben Gängen anbieten. Auch die Orecchiette meiner Mutter Maria und der Ormalinge Schweinebauch, den ich ab und zu ins Menü einbauen werde, dürfen nicht fehlen. Die Preise werden tiefer sein als bislang, allerdings leicht höher als im «Gustav.» Für den Mittag plant der Chef einen Business-Lunch. «Da brauchen wir Bewegung», betont er.

Und wie fühlt es sich für Colaionni an, Teil eines so grossen Unternehmens wie Bindella zu sein? «Beim Wein ist der Einfluss von Bindella natürlich spürbar. Der Schwerpunkt liegt ganz klar auf Italien, eine so ausufernde Champagnerkarte wie im «Gustav» passt da nicht ins Konzept. Beim Essen habe ich aber das alleinige Sagen, das war mir sehr wichtig.» Der neue Arbeitgeber sei für ihn ein Glücksfall, betont der Meister der sinnlich-mediterranen Küche. «Ohne starken Partner ist Spitzengastronomie kaum mehr realisierbar. Erst recht nicht, wenn man auch dem Service und dem Interieur grosse Bedeutung beimisst», sagt Colaionni. «Ich verstehe die jungen Köche, die sich ganz aufs Essen fokussieren möchten und deshalb mit weniger Personal im Gastraum arbeiten



oder die Tischdecken weglassen. Meine Philosophie ist aber eine andere.»

#### EIN MEISTERKOCH IM «WIDDER»

Einen starken neuen Partner hat auch Stefan Heilemann gefunden. Der mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Deutsche wechselte im Mai ins «Widder Hotel», wo er seit Anfang Juni das Fine-Dining-Lokal im ersten Stock mit seinen Kreationen bespielt. Die Überlegungen, nach der Schliessung des Hotels «Atlantis by Giardino» mit Sommelier Stefano Petta Sponsoren zu suchen und den Sprung in die Selbststän-

digkeit zu wagen, wurde durch das Angebot von «Widder»-General-Manager Jörg Arnold obsolet. Auch, aber längst nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen. «Natürlich haben mich die Gefahr einer zweiten Corona-Welle und die damit verbundenen finanziellen Risiken beschäftigt. Vor allem aber ist das «Widder» ein ikonischer Ort für Zürich. Wer hier arbeitet, steht im Schaufenster – und genau das wollen meine Brigade und ich. Eine ambitionierte Küchenmannschaft setzt sich nicht einfach ins gemachte Nest und spult ihr Programm ab, sondern pusht sich ganz von alleine», so Heilemann. >



Exzellente Sommelier Stefano Petta (l.) und Spitzenkoch Stefan Heilemann servieren im «Widder» Gerichte wie die Atlantik-Rotbarbe mit Artischocken, Sherry-Escabeche und Bottarga.



gourmet / THE SHOW MUST GO ON



Die mediterranen Gerichte von Meisterkoch Antonio Colaiani werden ab September im «Ornellaia» serviert.



Antonio Colaiani, der zuletzt im geschlossenen «Gustav» wirkte, steht bald im «Ornellaia» am Herd.

Datum: 16.07.2020

GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN

# falstaff

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe  
8032 Zürich  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 28'000  
Erscheinungsweise: 8x jährlich

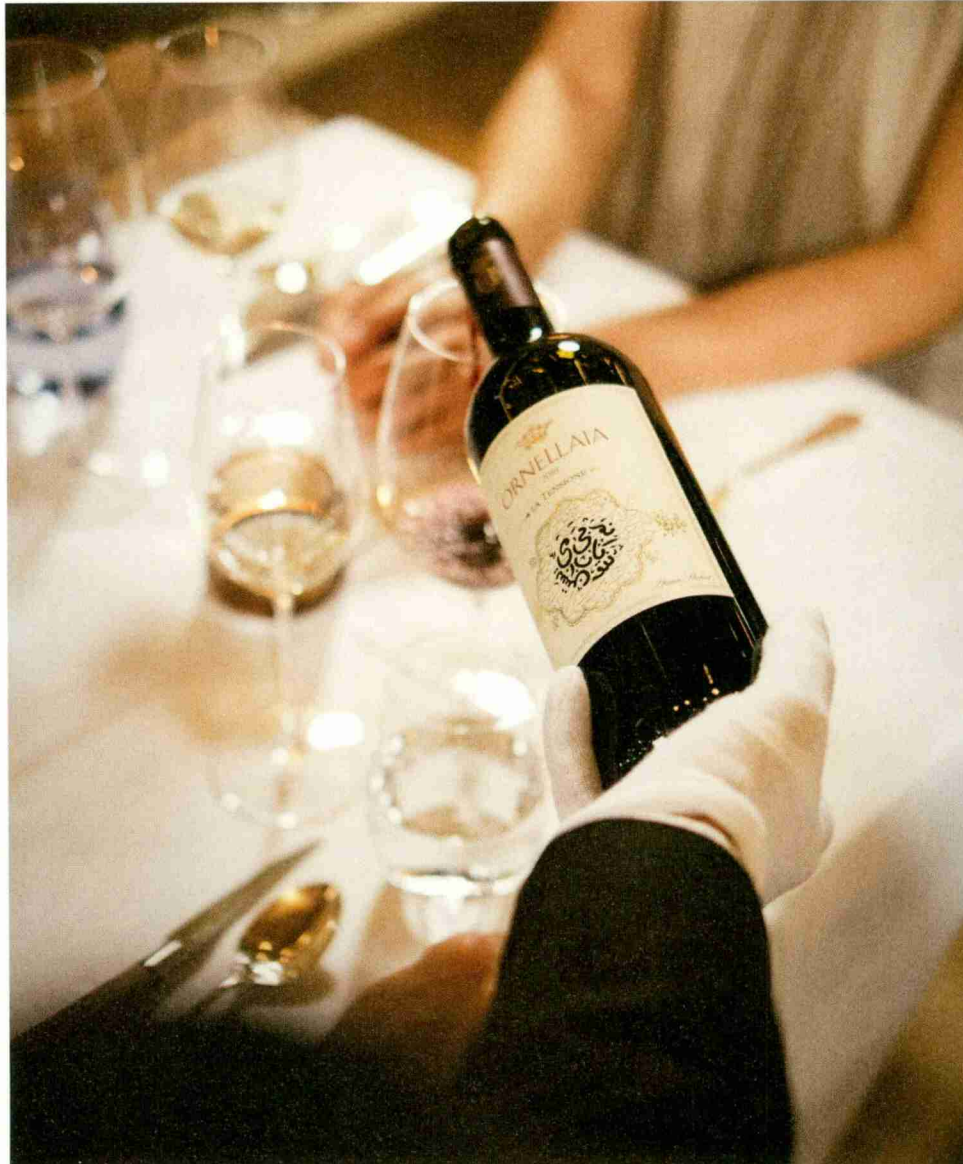


*Bindella*  
la vita è bella

Seite: 110  
Fläche: 318'687 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 77804030  
Ausschnitt Seite: 6/7





## EXKLUSIVER CHEF'S TABLE

Im «Widder» ist der Meisterkoch für seine Gäste viel sichtbarer als zuvor im «Atlantis», arbeitet er doch in einer offenen Küche. «Ich rutsche dadurch mehr in die Rolle des Gastgebers, was durchaus sein Gutes hat. Je klarer das Profil eines Restaurants ist, desto besser. Die Leute möchten ja sehen, wer hinter den Gerichten steht. Das ist heutzutage ein wichtiges Verkaufsargument», sagt er. Den Gourmets am Chef's Table serviert Heilemann seine Kreationen sogar höchstpersönlich, so wie man das aus Spitzenrestaurants in Skandinavien kennt.

Wie Colaianni sieht der neue «Widder»-Küchenchef in einer grossen Stammkundenschaft und im Bemühen, stets auf deren Wünsche einzugehen, den Schlüssel zum Erfolg in der durch Corona noch anspruchsvolleren gastronomischen Landschaft. «Wir freuen uns, wenn wir neben dem Menü auch einmal einen ganzen entgräteten Steinbutt mit einer Thai-Curry-Langostino-Füllung oder ein besonderes Fleischstück zubereiten können. Dass ich fast mein ganzes Team –

**«DAS «WIDDER» IST EIN IKONISCHER ORT. WER HIER ARBEITET, STEHT IM SCHAUFENSTER UND GENAU DAS WOLLEN MEIN TEAM UND ICH.»**

**STEFAN HEILEMANN** Restaurant «Widder»

Erstklassige Adresse: Das Hotel «Widder» am Rennweg in Zürich.



inklusive Spüler und Service – mit in den «Widder» nehmen konnte, erleichtert es uns sehr, konstant auf höchstem Niveau weiterzuarbeiten und solche Specials anzubieten.»

Weiterhin auf sein bewährtes Team zählen zu können hat für Stefan Heilemann zudem eine starke emotionale Komponente. «Das «Ecco» war unser Baby, wir haben es von Geburt an begleitet und erfolgreich gemacht. Nach der Schliessung verspürten wir alle eine unheimliche Leere, waren ratlos und traurig. Umso ausgelassener war die Freude über das gemeinsame Engagement im «Widder.» Die Freude ist allerdings auch bei Heilemann nicht ungetrübt. «Wir stehen nur hier, weil Tino Staub und seine Brigade Platz für uns gemacht haben. Obwohl sie über Jahre erstklassige Arbeit ablieferten, ging für sie ein Kapitel zu Ende – wie für uns zuvor im «Atlantis.» Ein gutes, respektvolles Verhältnis zu Staub, der dem «Widder» als Executive Chef erhalten geblieben ist, habe darum einen hohen Stellenwert für alle. «Ich bin sehr dankbar dafür, mit welcher Offenheit er uns empfangen hat.» <