



STARCHIEFS

Los geht's! Colaïanni startet im «Ornellaia»

Vitello Tonnato, Pasta, Bouillabaisse – Antonio Colaïannis Klassiker jetzt an der Zürcher Bahnhofstrasse.

28. August 2020 - 09:36 Uhr



Text: David Schnapp Fotos: Valeriano Di Domenico

TREUE FANGEMEINDE. Ab 1. September 2020 beginnt im eleganten «Ristorante Ornellaia» an der Zürcher Bahnhofstrasse eine neue Zeitrechnung: Mit Antonio Colaïanni haben Vater und Sohn Bindella einen Küchenchef verpflichtet, der zum einen eine treue Fangemeinde mitbringt und zum andern mit einer zugänglichen, leicht verständlichen Küche auch neue Gäste schnell zu überzeugen vermag.

WAS MACHT GIUSEPPE D'ERRICO. Das «Ornellaia» wurde im Frühjahr 2018 als Zusammenarbeit zwischen der Gastronomen-Familie Bindella und den toskanischen Spitzenwein-Produzenten eröffnet. Als Küchenchef wurde Giuseppe D'Errico aus dem legendären französischen Drei-Sterne-Haus «Troisgros» abgeworben und der hochtalentierte Italiener brachte das Restaurant in kürzester Zeit auf ein hohes Niveau: 17 Punkte und ein Stern waren das Ergebnis seiner Arbeit. Zurzeit ist D'Errico noch zu haben, «ich habe noch keinen neuen Job», sagt er auf Anfrage.



Das elegante «Ristorante Ornellaia» ist das Prestige-Objekt der Bindella-Gruppe.

«VIEL SCHIEF GEGANGEN.» Währenddessen ist sein Nachfolger Antonio Colaïanni daran, sein Team für den Ernstfall fit zu machen. Wir erreichen den neuen Mann am Telefon nach dem ersten Probeessen, und mit gradliniger Ehrlichkeit gibt der erfahrene Küchenchef zu, «es ist extrem viel schief gegangen». Aber dafür seien solche Probeläufe da. «Es geht um einfache Fragen, wie, wer, wo in der Küche steht. Dass wir hinter Glasscheiben für die Gäste sichtbar sind, macht die Sache zusätzlich herausfordernd», erklärt der Koch.



Alles neu: Antonio Colaïanni muss sich in der Küche hinter Glasscheiben anders organisieren.

MEHR A LA CARTE. Auf die Frage, was er denn an der neue Adresse kochen soll, gibt Antonio Colaïanni eine ebenso gradlinige Antwort: «Meine Küche bleibt, wie sie ist, dafür wurde ich ja geholt.» Konkret stehen im «Ornellaia» vierzehn à-la-Carte-Gerichte plus Desserts auf der Karte, dazu kommt ein Menü von sieben Gängen, wahlweise mit Fleisch und Fisch oder vegetarisch. «Die Gäste an der Bahnhofstrasse verlangen nach einer gewissen Auswahl, und ich möchte ihnen auch die Möglichkeit bieten, öfter vorbeizukommen», so Colaïanni.

DIE BESTE BOUILLABAISSE. So gibt es auch einen wöchentlich wechselnden Business-Lunch, in der Eröffnungswoche etwa eine Cannellini-Bohnen-Velouté mit Wildfang-Crevetten, geschmortes Shortrib mit Rosmarinkartoffeln und Karotten, Zitronenrisotto mit Jakobsmuscheln und für Vegetarier Fregola Sarda mit Pfifferlingen und Taleggio. Und natürlich wird die stadtbekannte Bouillabaisse wieder aufgetragen. Aber Antonio Colaïanni legt Wert darauf, dass man es «in Anführungszeichen» schreibt, weil es ja keine echte Bouillabaisse sei. In seinen Fond kämen im Gegensatz zum Original auch Krustentiere und Geflügelhälse, «das bindet die Geschmäcker besser». Das ist wohl nach der reinen Lehre richtig, aber gerade deshalb gibt es wohl kaum eine bessere Interpretation dieses französischen Klassikers zu essen in der Schweiz.



Stadtbekannter Klassiker: Colaïannis Bouillabaisse mit Edelfischen und Krustentieren.

VITELLO TONNATO VERSION 2020. Seit zwanzig Jahren gibt es bei Antonio Colaïanni jedes Jahr eine neue Variante des Vitello Tonnato. Die Version 2020 wird mit rosa gegartem falschen Kalbsfilet, Tatar und Taktaki vom Thunfisch sowie einer herzhaften knusprig ausgebackenen Praline aus Kalbskopf-, -zunge und -backe zusammengestellt. Und auch auf das italienischste aller italienischen Gericht muss niemand verzichten. Colaïanni fasst seine Idee vom Kochen so zusammen: «Meine Pasta ist italienisch, meine Saucen sind französisch.»

>> Das «Ristorante Ornellaia» startet unter der Leitung von Antonio Colaïanni am 1. September 2020 neu und ist von Dienstag bis Samstag, mittags und abends geöffnet.