



NACHGEFRAGT

ANTONIO COLAIANNI

Anfang September übernahm der 51-Jährige mit dem Ristorante Ornellaia in Zürich das Flaggschiff der Bindella-Gruppe. Der Relaunch verlief bislang ganz nach

Colaianis Geschmack – und dies nicht bloss wegen seiner legendären Orecchiette.

Nach dem Gustav war vor dem Ornellaia. Wie haben Sie sich auf den neuen Job vorbereitet?

Mir war wichtig, eine gute Brigade aufzubauen, die weiss, wie ich tickte. Auch das Serviceteam, das ich übernehmen durfte, zog sofort am gleichen Strick. Damit war die Basis gelegt.

Das Ristorante Ornellaia ist für Bindella ein Prestigeobjekt. Hat das Ihre Konzeption beeinflusst?

Das Lokal ist ein Gemeinschaftsprojekt mit Ornellaia. Die Verantwortlichen haben klare Vorstellungen und wollten von mir ganz genau wissen, was ich vorhabe. So musste ich noch vor meinem Engagement am Unternehmenssitz in Castagneto Carducci «antraben». Dort wurde ich eine halbe Stunde lang von acht Fachleuten mit Fragen zu ihren Weinen und meiner Küche gelöchert. Nach etwa zehn Minuten musste ich lachen und meinte: «Ihr habt Euch aber gut über mich informiert ...»

Offenbar konnten Sie überzeugen. Was machen Sie denn nun anders als Ihr Vorgänger?

Eine meiner Stärken ist sicher, dass

man meine Küche täglich essen kann und nicht nur ein-, zweimal im Jahr zu einem besonderen Anlass. So gesehen ist mein Angebot wohl etwas weniger elitär.

Was freut Sie am meisten bisher?

Dass ich einen Grossteil meiner Gäste persönlich kenne. Einige davon begleiten mich seit 1995, als ich noch im Wiesental kochte.

Was wird denn aus Ihrer Küche am meisten nachgefragt?

Das sind klar meine Klassiker: 1. Gefüllte Artischockenböden. 2. Kanincenterrine. 3. Orecchiette. 4. Bouillabaisse. 5. Raviolone mit Ricotta und Eigelb. 6. Rindstatar mit Kartoffelstock.

Man munkelt, die Orecchiette seien gar nicht von Ihnen?

[Schmunzelt] Stimmt, die macht meine Mamma. Sie wohnt im bernischen Laupen und macht mir, wenn sie nicht zu müde dafür ist, täglich ein Kilo von Hand. Ich habe ihr extra einen Tiefkühler gekauft, damit sie die Pasta portionieren und einfrieren kann. Wenn ich sie besuche, bringe ich jeweils eine Ladung mit ins Ornellaia. Seit der

Eröffnung waren das schon weit über 20 Kilo.

Noch eine letzte Frage: Was wünschen Sie sich für 2021?

Normalität.



Antonio Colaiani gehört zur Jury des marmite youngster (siehe dazu auch Seite 89) und gilt als einer der besten, wenn nicht gar als bester italienischer Koch in der Schweiz.

Mehr Infos unter:
> ristorante-ornellaia.ch