



Der Kopf

Die Kämpferin

Felicia Ludwig, im Zürcher Lokal Ornellaia fürs Süsse zuständig, wurde als beste Pâtissière des Landes ausgezeichnet.

Es ist der Tag vor der Wiedereröffnung nach den Ferien. Im Ristorante Ornellaia ist jedes Werkzeug im Einsatz, das die Küche hergibt: Die Kitchenaid knetet einen Teig, in einer Riesenpfanne köcheln Fenchel und Peperoni. Felicia Ludwig steht ruhig in einer winzigen Ecke in der Küche und bereitet Deko-Blätter für Desserts vor.

Im November zeichnete der «Gault Millau»-Führer die 39-Jährige als «Pâtissière des Jahres» aus. «Das macht mich schon sehr stolz», sagt Ludwig, «zumal es im Guide 860 gelistete Restaurants gibt.» Mit ihren handwerklich perfekten Kreationen hat sie sich im Ornellaia eine Fangemeinde aufgebaut. Aktuell auf der Karte sind ein Schokoladenbaumstamm mit Birne und Caramel und eine Kastaniencreme, die sie mit Blutorangen oder hausgemachten Meringues kombiniert. Ihre Süßspeisen sind dekonstruierte Klassiker und enthalten Schokolade in verschiedenen Texturen oder Glacen aus Wald- oder Holunderbeeren.

Die gebürtige Rumänin, derzeit die einzige Frau in der Ornellaia-Brigade, hat einen

langen Weg hinter sich. Mit ihrem Mann kam die gelernte Informatikerin in den Nullerjahren nach Süddeutschland. Nach der Scheidung stand sie «vor dem Nichts.» Im Landhaus Rössle in ihrem Wohnort bei Schwäbisch Hall fand sie Arbeit.

Ludwig putzte Zimmer, verrichtete Hilfsarbeiten in der Küche. Ihr Talent war offensichtlich, der Chef unterstützte sie dabei, eine Kochlehre zu absolvieren. Sie war 27 Jahre alt. «Es war schlimm, ich war über zehn Jahre älter als die Lernenden und verstand kaum ein Wort.» Doch da war der Wille, es allen zu zeigen. Nach einem Abschluss mit Bestnote ging Ludwig nach St. Moritz und später nach Zürich. Hier hält sie Sternekoch Antonio Colaianni die Treue: Nach dem Clouds holte Colaianni sie ins Mesa. Ludwig folgte ihm weiter ins Gustav und ins Ornellaia. Ihr Mentor gab ihr die Möglichkeit, sich als Pâtissière entfalten zu können, denn: «Mein Herz war schon immer beim Süssen. Das Dessert ist wichtig, die letzte Erinnerung der Gäste. Mit dieser gehen sie ins Bett.»

ZÜRITIPP



Bindella
la vita è bella

Züritipp
8021 Zürich
044/ 248 45 15
<https://www.tagesanzeiger.ch/zueritipp/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 114'337
Erscheinungsweise: 40x jährlich

Seite: 7
Fläche: 69'768 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 83040306
Ausschnitt Seite: 2/2



Text: Claudia Schmid

Foto: Urs Jaudas

Ristorante Ornellaia
St. Annagasse 2, 8001 Zürich
ristorante-ornellaia.ch