

DIE ESSENZ DER 101 CHEFS

Zürich





6	Thomas Brandner
12	Paride Giuri
20	Dimitris Salarnis
28	Mark Thommen
36	Thomas Brandner
44	Paride Giuri
50	Dimitris Salarnis
58	Mark Thommen
62	Thomas Brandner
70	Paride Giuri
78	Dimitris Salarnis

6	Thomas Brandner
12	Dimitris Salarnis
20	Paride Giuri
28	Thomas Brandner
36	Paride Giuri
44	Dimitris Salarnis
50	Mark Thommen
58	Thomas Brandner
62	Paride Giuri
70	Dimitris Salarnis
78	Mark Thommen



Paride Giuri

Paride Giuri

Chef Restaurant Gartenhof, Zürich
und Stall Valär, Davos

*Begeisterung für Neues,
Begeisterung fürs Detail.*

Der geradezu verliebte Blick, mit dem er sein Dessert betrachtet; die Hingabe, mit der er über die Produkte und deren Komposition spricht: Seine Passion ist unübersehbar.

In Davos aufgewachsen und in Italien verwurzelt, wusste Pari früh, dass er Koch würde. Schon als Kind liebte er es, seine Mutter und Tante in Lazio zum Markt zu begleiten. Die frischen, intensiv duftenden Zutaten mit ihnen auszuwählen. Und ihre mit Leidenschaft gekochten Gerichte zu geniessen. Selbst das wiederholte «bisch sicher?» seines Lehrmeisters in Davos, ob er denn wirklich Koch werden wolle, vermochte ihn nicht von seinem Weg abzubringen.

Nicht, dass sein Erkundungsdrang verloren gegangen wäre, als junger Vater, ständig auf Achse, pendelnd zwischen Stadt und Berg. Weiterhin möchte er alles erleben, alles ausprobieren, seinen Horizont erweitern. Sei es im abendlichen Gewusel seiner Küche oder beim Dorfmetzger, der ihn mit lokalen Produkten versorgt: seine Liebe zum Detail, besonders was die Zutaten anbelangt, führt ihn auf immer neue Entdeckungstouren. Die Inspiration und Freude, welche er aus diesen zieht, finden sich in seinen puristischen, naturbelassenen Kreationen wider, welche seine Gäste begeistern. Begeisterung weitergeben, dadurch zeichnet sich Paride Giuri aus – als Koch, als Chef, als Gastgeber und als Mensch.

Grossküchen, Kleinbetriebe, Traditionsunternehmen, und Haute Cuisine. Dank seiner Neugierde, Hingabe, und Begeisterungsfähigkeit eignete sich Pari eine breite Klaviatur an Erfahrungen und Fertigkeiten an, auf welcher er nun in seiner Position als Chef des Gartenhof und des Stall Valär eindrücklich spielt.



Pasta ist Pari's bevorzugte Art, Begeisterung weiterzugeben. Die ur-italienische Basis der «Primi» hat ihn schon immer begleitet – sei es als Bestandteil seiner italienischen Wurzeln, oder als nächtlicher Lockvogel: «Magsch nachher no zu mir cho, Pasta mache?». Das Gericht vereint alles, was Pari wichtig ist, besonders Italianità und Schlichtheit. Pari weiss um die zentrale Rolle der Zutaten, deren natürliche Vorzüge er sich zunutze macht. Deshalb schmeckt seine selbstgemachte Pasta einfach unvergleichlich himmlisch.

*Kleider machen Leute.
Zutaten machen den Pastateig*

Geschmäcker sind verschieden. Doch Pari ist überzeugt: Die Qualität der Zutaten ist entscheidend, um einen perfekten Pastateig herzustellen. Dazu gehören das richtige Mehl, frische Eier, etwas Salz (nicht zu viel, da der Teig sonst schnell brüchig wird), und Olivenöl (damit der Teig geschmeidig und aromatisch wird).

STALL BAR
@VALAR
RESTAURANT
DAVOS

Gartenhof
Zürich - Wiedikon

PARIDE
GIURI



PASTA FRESCA CON SALSICCIA, CIMA DI RAPA E PECORINO

PASTA:

700g	Hartweizengriess
300g	Mehl
5	Eier
1	Espressolöffel Salz
30g	Olivenöl
ca. 200ml	Mineralwasser

1. Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine tiefe Mulde formen. Eier, Salz und Öl in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach aussen mit dem Mehl vermengen.

2. Mit leicht angefeuchteten Händen die Masse ca. 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Immer wieder eine Teigkugel formen, plattdrücken und erneut zu einer Kugel formen. Sollte der Teig am Ende zu klebrig sein, etwas mehr Mehl zugeben. Zum Schluss wieder eine Teigkugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Dann 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3. Den Teig per Hand mit Nudelholz oder Nudelmaschine dünn walzen und zu Pasta formen. Je nach Pastasorte werden Teigrädchen und Ausstecher (z.B. für Ravioli), Holzspiessli (für Fussili) oder ein scharfes Messer zum Schneiden gleich grosser Tagliatelle oder anderer Bandnudeln benötigt.

SAUCE:

400g	Salsiccia
200g	Cima di Rapa, gekocht
2	Knoblauchzehen
1	rote Zwiebel
10	Datterini Tomaten
1	Peperoncino
genügend Olivenöl	
Salz und Pfeffer zum abschmecken	
Pecorino nach Belieben, um über die Pasta zu raffeln	

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, halbieren, und in dünne Scheiben schneiden. Peperoncino halbieren, entkernen, und fein hacken. Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen.

2. Datterini Tomaten waschen und vierteln, Salsiccia von der Hülle befreien und zerkleinern.

3. In einer flachen Pfanne grosszügig Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, und Tomaten dazugeben und anbraten. Peperoncino, Salsiccia und Cima di Rapa begeben. Alles auf mittlerer Stufe köcheln, bis alle Zutaten miteinander verschmelzen und sich ineinander verlieben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Pasta für etwa 5 Minuten in das siedende Wasser geben. Je nach Grösse dauert es etwas kürzer oder länger, bis die Pasta al dente ist.

5. Pasta abgiessen und direkt der Sauce begeben. Alles schwenken, auf den Tellern anrichten, etwas kaltgepresstes Olivenöl darüber träufeln, und frischen Pecorino darüber raffeln.



Thomas Brandner

Thomas Brandner
Chef Restaurant Bauernschänke

Es muss einfach mal gesagt sein. Das mit dem eigenen Restaurant war eine Schnapsidee. Mark Thommen nimmt einen Schluck Wasser und fügt an: «Aber eine von den besseren». Es ist ein Sommerabend in Melbourne, als ein 19-jähriger Kochlehrling mit seinen Freunden viel trinkt und laut denkt. Thommen ist kurz davor, seine Lehre in der Küche des renommierten Hayman Island Resorts abzuschliessen. Als nächstes will er sein eigenes Lokal eröffnen. Er träumt von fernen Ländern, Japan oder Peru. Als er beiläufig seine Schweizer Wurzeln erwähnt, rufen seine Freunde aus: Warum gehst du nicht einfach dorthin? Thommen war noch nie in der Schweiz. Trotzdem gefällt ihm die Idee. Er ruft seine Eltern an und teilt ihnen sein Entschluss mit. Seine Mutter, eine Winterthurerin, fragt, ob er noch bei Sinnen sei. «Du sprichst kein Deutsch, du kennst keine Leute, du hast kein Geld. Was willst du in der Schweiz?» Sein Vater, ein Basler, fragt, wann es losgeht.

Ich liebe
Schweinebauch.



Der Schweinebauch in der Bauernschänke

Dieses eine Gericht ist derart beliebt, dass es Gäste gibt, die es gleich vorbestellen, wenn sie einen Tisch in der Bauernschänke reservieren. «Sie wollen ganz sicher sein, dass sie den Schweinebauchgröstel aufgetragen erhalten», sagt Chefkoch Thomas Brandner. Es ist die Speise, die am meisten bestellt wird. Und es ist das Gericht, das seit zwei Jahren ohne Unterbruch jeden Tag auf der Karte des Gasthauses in der Zürcher Altstadt steht.

*Ich liebe
Schweinebauch.*

Dabei ist dieser Bestseller eine Kreation, die eigentlich gar nicht für die Menükarte eines gehobenen Restaurants gedacht war. Im Restaurant «focus» in Vitznau, das Nenad Mlinarevic auf zwei Guide Michelin Sterne hinauf kochte, stand Schweinebauch immer mal wieder auf dem Menü. Serviert wurde dieser in einem perfekt zugeschnittenen Stück. Was bedeutete: Es gab Abschnitte, die in der Küche blieben. Das Team, zu dem auch Thomas Brandner gehörte, hat diese nicht etwa weggeworfen, sondern damit Mahlzeiten für die Küchencrew zubereitet. «Der Schweinebauchgröstel war äusserst beliebt bei uns», sagt Brandner.

Am Signature Dish der Bauernschänke lässt sich die Philosophie des Gasthauses mit den Besitzern Nenad Mlinarevic, Valentin Diem und Patrick Schindler sehr gut erklären. «Wir setzen auf eine einfache, geradlinige Küche, die im Geschmack aber komplex ist», sagt Brandner.

Einfach sieht auf den ersten Blick die Zubereitung des Schweinebauchgröstels aus. Doch dahinter steckt einiges an Wissen und an Technik. So lässt Brandner den Schweinebauch zuerst zwölf Stunden bei 72 Grad in einer asiatische gehaltenen Marinade im Sous-vide garen, bevor er ihn kleingeschnitten in einem Topf auslässt. Den Saft aus der Sous-Vide-Garung verwendet er schliesslich in der Vinaigrette.

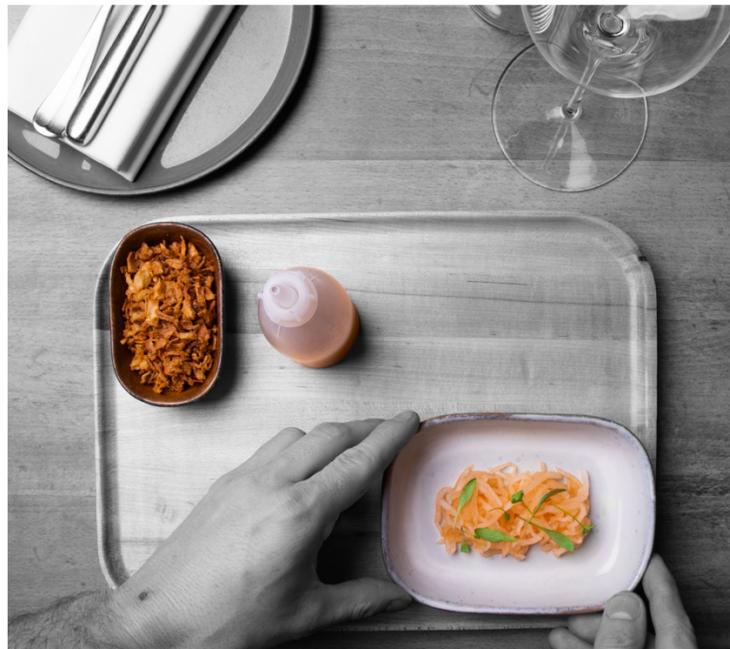
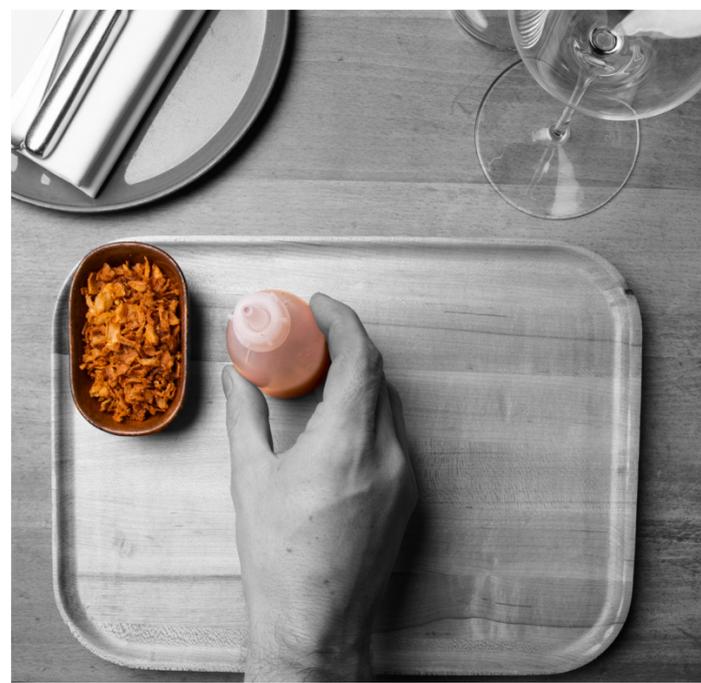
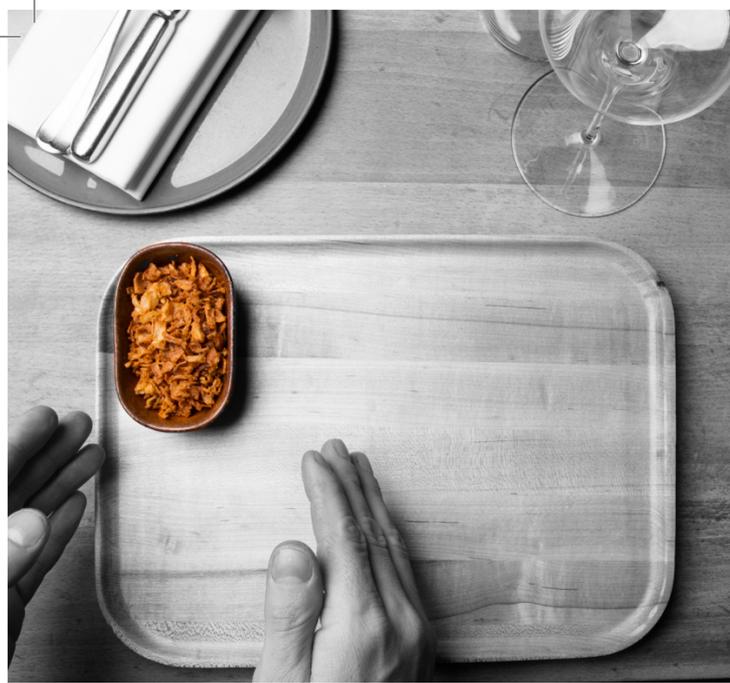
Brandner und sein Team servieren das Schweinebauchgröstel immer mit grünem Kopfsalat und momentan mit sauren Pickels, Röstzwiebeln und einer Thai Vinaigrette. Der Gast stellt sich sein Häppchen selber von Hand zusammen. «Alle paar Monate passen wir die Begleitung zum Schweinebauch etwas an», sagt Brandner.

Obwohl das Gericht seit Beginn ohne Unterbruch auf der Bauernschänke-Karte steht, er Thomas Brandner isst es immer wieder gerne. «Komme ich einmal nach zwei, drei freien Tagen zurück in die Küche, freue ich mich, das selber wieder zu essen.» Und das, obwohl er seit der Eröffnung der Bauernschänke vor zwei Jahren über eine Tonne Schweinebauch verkocht hat.





SCHWEINEBAUCHGRÖSTEL UND THAI VINAIGRETTE



Schweinebauch:

1kg	Schweinebauch
100ml	Soja Sauce
50g	Ingwer
2 Stk.	Zitronengras
50g	Knoblauch
2 Stk.	Limettenblätter

Soja Sauce, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch und Limettenblätter fein mixen sodass sich alle Zutaten verflüssigen. Schweinebauch mit der Marinade zusammen vakuumieren und bei 72 Grad Dampf für 12 Stunden garen. Den Schweinebauch aus dem Vakuumsack nehmen und in 2x2 cm grosse Würfel schneiden.

Zum Marinieren:

100g	Sweet Chili
1	Limette (Saft und Abrieb)

Die Flüssigkeit, die beim garen entstanden ist in einen Topf geben und zur Hälfte einkochen lassen. Den Schweinebauch ca. 1,5 h bei mittlerer Hitze unter ständigen rühren knusprig ausbraten sodass das Fleisch leicht zerfällt. Anschliessend den Schweinebauch in ein Sieb geben und das Fett abtropfen lassen. Danach mit der reduzierten Flüssigkeit, Sweet Chili und der Limette marinieren.

Rettich Pickels:

500g	Rettich weiss in Streifen
50g	Apfelessig
20g	Chili Paste Salz, Zucker

Rettich Streifen einsalzen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur stehen lassen. Anschliessend den Rettich auspressen und mit der fermentierten Chili Paste und dem Apfelessig abschmecken. Mit etwas Limetten Saft und Abrieb vollenden. Alle Zutaten mixen sodass sich alles verflüssigt. Die Flüssigkeit für 24h bei Zimmertemperatur stehen lassen und am nächsten Tag passieren.

Thai Vinaigrette:

30g	Zitronengras
30g	Galgant
1	Chili Schote
5g	Minze
10g	Koriander
5g	Thai Basilikum
300ml	Hühnerfond
30ml	Fisch Sauce
20ml	Soja Sauce
20g	Zucker
20g	Salz
50ml	Limetten Saft und Zeste
30ml	Sushi Essig



Dimitris Sarlanis

Dimitris Sarlanis

Headchef Restaurant Kaufleuten

Wo Vergangenheit auf Zukunft trifft, ist Gegenwart.

Willkommen im Restaurant Mémoire.

Das seit 2017 bestehende Konzept auf dem Zürcher Löwenbräuareal eröffnet im September seine neue Saison. Im Souterrain des historischen Stahlsilos finden 40 Gäste Platz. Wie das kulinarische Geschmackserleben, so ist auch die Räumlichkeit entgrenzt, man sitzt mitten in der Küche. Pfannengeklapper, Röstaromen, Zurufe – Ruhe sucht man im Mémoire vergebens, und doch ist dies ein ganz und gar intimer Ort. Denn das feste siebenköpfige Team weiss genau, was es tut, und überrascht den bisweilen nichtsahnenden Gast mit Speisen von brodelnder Intensität. Alte Erinnerungen werden hier aufgekocht, zu neuen verfeinert. Es schmeckt familiär, ursprünglich, einfach. Das Denken in Gängen scheint überholt; stattdessen gilt das ganze Augenmerk den erstklassigen Produkten, dem, was am selben Tag frisch vom Produzenten geliefert und direkt verarbeitet wird zu verschiedensten Unglaublickeiten. Dabei fliesst viel Wein. Reiner Wein: Das Sortiment ist natürlich biodynamisch, stammt aus nahen Regionen von persönlich bekannten Winzern, deren Charakterstärke sich in der Ausgewogenheit ihrer Tropfen manifestiert. Keine Kompromisse! Erinnerungen sind schliesslich eine sensible Angelegenheit.

Die zehnköpfige Küchencrew unter Leitung des Duos Timo Oberegger und Nils Osborn, das aus dem «Quai 61» geholt worden ist, arbeitet mit Aussicht auf den Vorplatz und bemerkenswerter Infrastruktur – vom Holzkohlegrill bis zum grossen, separaten Abwaschraum mit speziell hübschem Ausblick. Eine Hellebardensuppe oder andere Gags kommen im Landesmuseum nicht auf den Tisch, aber der Heimatbezug ist durchaus hergestellt: Nufer, der gelassen auftritt, ohne dabei den Enthusiasmus vermissen zu lassen, hat die Prinzipien des Regionalen verinnerlicht. Er betont die Bedeutung der Nähe zu Produzenten aus der Umgebung und führt zum Beispiel keinen Salzwasserserfish.

*zwei Herzen schlagen
in meiner Brust*

Grosse Bedeutung und mit viel Liebe werden verschiedene Lebensmittel in langwierigem Prozess, fermentiert, getrocknet und andersweitig lagerfähig gemacht. fermentiertes Gemüse ist nicht nur gesund sondern auch vom Geschmack viel interessanter, sagt der Küchenchef.

Die zehnköpfige Küchencrew unter Leitung des Duos Timo Oberegger und Nils Osborn, das aus dem «Quai 61» geholt worden ist, arbeitet mit Aussicht auf den Vorplatz und bemerkenswerter Infrastruktur – vom Holzkohlegrill bis zum grossen, separaten Abwaschraum mit speziell hübschem Ausblick. Eine Hellebardensuppe oder andere Gags kommen im Landesmuseum nicht auf den Tisch, aber der Heimatbezug ist durchaus hergestellt: Nufer, der gelassen auftritt, ohne dabei den Enthusiasmus vermissen zu lassen, hat die Prinzipien des Regionalen verinnerlicht. Er betont die Bedeutung der Nähe zu Produzenten aus der Umgebung und führt zum Beispiel keinen Salzwasserserfish.





Ich bin ein Grieche, darauf bin ich Stolz. Doch gleichzeitig schlägt mein Herz auch für die Schweiz.



ZUTATEN

- 1.4 kg Bar de ligne filet mit Schuppen
- 10 Stk. Artischocken
- 1 lt. klarer Tomatensaft
- 80 gr. Butter
Peterlijulienne
- 50 gr. Schwarzer Knoblauch (jap. fermentierter Knoblauch)
- 10 pr. Sanshopfeffer (japanischer Bergpfeffer)
- 10 Stk. Kumquatzeste
Ölivenöl (braten)
Fleuer de Sel
Schwarzer Pfeffer

Die Bar de ligne Filet auf der Haut mit Schuppen in Olivenöl anbraten. Mit Oberhitze die Haut anbräunen so das die Schuppen stehen.

Artischocken in Butter anbraten und mit klarem Tomatensaft ablöschen, dämpfen und den Saft einreduzieren. Petersilienjulienne begeben.

Das Gemüse auf den Teller anrichten. Den schwarzen Knoblauchpaste auf den Teller anrichten. Den Wolfsbarsch auf das Gemüse legen, und mit Fleur de sel würzen. Den japanischen Sansho Pfeffer und die mit einer Raffel die Kumquats auf den Teller streuen. Mit Amarant Micro leaf ausgarnieren.

Mark Thommen

Mark Thommen

Chef Restaurant «the Artisan»

Es muss einfach mal gesagt sein. Das mit dem eigenen Restaurant war eine Schnapsidee. Mark Thommen nimmt einen Schluck Wasser und fügt an: «Aber eine von den besseren». Es ist ein Sommerabend in Melbourne, als ein 19-jähriger Kochlehrling mit seinen Freunden viel trinkt und laut denkt. Thommen ist kurz davor, seine Lehre in der Küche des renommierten Hayman Island Resorts abzuschliessen. Als nächstes will er sein eigenes Lokal eröffnen. Er träumt von fernen Ländern, Japan oder Peru. Als er beiläufig seine Schweizer Wurzeln erwähnt, rufen seine Freunde aus: Warum gehst du nicht einfach dorthin? Thommen war noch nie in der Schweiz. Trotzdem gefällt ihm die Idee. Er ruft seine Eltern an und teilt ihnen sein Entschluss mit. Seine Mutter, eine Winterthurerin, fragt, ob er noch bei Sinnen sei. «Du sprichst kein Deutsch, du kennst keine Leute, du hast kein Geld. Was willst du in der Schweiz?» Sein Vater, ein Basler, fragt, wann es losgeht.

Du sprichst kein
du kennst keine
du hast kein G
Was willst du in



Die Geschichte wie Mark Thommen zu einem Restaurant kam

Die Idee überlebt den Rausch. In der Schweiz läuft es jedoch anders als geplant. Thommen arbeitet zuerst im «Dolder», dann im «Widder», beides gute Adressen, doch er beschreibt die Küchenkultur als Zeitmaschine, «in die falsche Richtung». Thommen sagt, es fühlte sich an, wie in einem Museum zu kochen – «alles wie vor zwanzig Jahren.» Der junge Koch ist motiviert und rastlos, er lernt Deutsch, arbeitet in verschiedensten Küchen, trotzdem zweifelt er. Überall gibt es irgendwas, das ihn auf die Dauer irritiert; die Strukturen, die Gerichte, der Mangel an Ideen, die Besessenheit an der Präzision. Er wechselt zu einem exklusiven Catering-Unternehmen. Thommen mag die Abwechslung, das Tempo, die bedingungslose Hingabe zur Qualität. Doch auch damit ist irgendwann Schluss. Nach zehn Jahren ist er so ausgebrannt, dass er keine Lust aufs Kochen mehr verspürt, «die Freude, die Kreativität, es war alles weg».

*Ich wusste
das es funktioniert*

Dann stolpert er über eine Anzeige für ein Lokal, gleich beim Bahnhof Wipkingen. Thommen ist mittlerweile seit zwanzig Jahren in der Schweiz. Ein Restaurant, das ihm wirklich gefällt, hat er nie gefunden. Aber an diesem Tag stellt er sich auf den Vorplatz, den ein engagierter Bürger mit Pflanzencontainern gefüllt hat. Er blickt in die Fensterfront des leerstehenden Lokals und ist sich sicher. «Ich wusste, dass es funktioniert.» Zusammen mit Gian Luca Tribò, den er seit Jahren kennt, unterschreibt er den Pachtvertrag. Sie füllen das Restaurant mit Pflanzen, nackten Glühbirnen, einer Kinderecke. Das «Artisan» soll ein Nachbarschafts-Treffpunkt werden, unprätentiös, aber sorgfältig, lieber Stammgäste als Anzugträger. So liest sich auch ihre Speisekarte: Es sind einfache Gerichte, präzise in den Details, vieles kommt aus dem Garten, den Thommen und Tribò mit ihrem Team betreiben. Die Idee funktioniert. Das «Artisan» ist jeden Abend voll. Dieses Jahr feiern sie ihr fünftes Jubiläum. Und Thommen? Der ist noch längst nicht am Ende. Den Startschuss gab ein Glas zu viel. Das letzte ist noch längst nicht ausgeschenkt.





*Ich wusste
das es funktioniert*



Inbar Zuckerberg

Inbar Zuckerberg

Chef Restaurant Kaisers Reblau

In ihrem ersten Jahr in Zürich ging Inbar Zuckerberg jeden Abend nach Hause, um zu weinen. Sie wurde in der Küche angeschnauzt, aber wusste nicht warum, weil sie kein Deutsch verstand. Sie war einsam, das Meer ihrer Heimat Israel war weit weg. Das war 2011. Inbar (sprich «Nbar») war damals 21 Jahre alt und hatte sich einen Kindheitstraum erfüllt: Die ausgebildete Schmuckdesignerin, Pâtissière und Köchin war nach Zürich ausgewandert; eine Stadt, die sie liebte, weil ihre Grosseltern hier gearbeitet haben. «Als Kind», sagt die heutige Küchenchefin des traditionsreichen Restaurants Kaisers Reblau, «bin ich mit dem Trottinett beim Bahnhof Selnau herumgekurvt.»

Als sie dann aber als junge Erwachsene nach Zürich kam, musste sie nicht nur eine neue Sprache lernen, sondern auch die Lehre wiederholen. «Meine israelischen Zertifikate wurden nicht anerkannt», sagt die Köchin. Doch sie gab Gas. Lernte Schulbücher auswendig, paukte Vokabeln, machte Bestnoten und nach der Lehre im Restaurant Didi's Frieden halt an verschiedenen Orten.

2016 holte sie Beatrix Ehmann, die Geschäftsführerin der Reblau, in die Altstadt. Die talentierte Köchin zeigte keine Scheu, Leute zu führen und zu fördern. «Ich habe schon immer gern Gruppen geleitet», sagt Inbar. In Israel hat sie Schmuckkurse gegeben, um ihre Kochausbildung finanzieren zu können. Seit zwei Jahren dirigiert sie nun ein Team «mit vier tollen Jungs». Und sorgt mit ihrer lockeren Art und einer persönlichen, produktbasierten Küche für frischen Wind im Lokal mit 14 «Gault Millau»-Punkten, in dem schon Goethe gespeist hat. Mit Stefanie Freuder (Münsterhof) oder Vreni Giger (Rigiblick) ist Inbar Zuckerberg auch eine der wenigen Chefköchinnen der Stadt.





Obwohl ich meine Mitarbeiter gerne für immer um
mich hätte, weiss ich, dass ich sie loslassen muss.
Sie müssen wie ich selber ihren Weg gehen und mit
Glück finden sie den Weg zurück.

BLUMENKOHL — WEISSE SCHOKOLADE -
KARDAMON CREME BRULÉE

ZUTATEN

500g	Blumenkohl
700g	Rahm
1g	Kardamon grob gemahlen
1 Prise	Salz
140g	Eigelb
15g	Vanille
42g	Maizena
3.2g	Agar Agar
210g	Weisse Schokolade

Blumenkohl im Dampf 12 Minuten schieben.
Gedämpfte Blumenkohl, Rahm, Kardamon, Zucker,
Orangenschale und Salz in einem Topf geben und
aufkochen. Im Thermomix etwa 4-5 Minuten gut
durchmischen.

Eigelb, Maizena und Agar Agar kalt anrühren,
daruntermischen und glatt rühren. „Zuer Rose“
kochen.

Die Schokolade in eine Schüssel geben und die
gekochte Blumenkohl-Rahmmischung darüber
leeren. Mit einem Gummi-Spachtel rühren, bis die
Schokolade sich komplett aufgelöst hat.

Im vorbereitete Förmchen verteilen und kalt stellen.

Vorsichtig herausnehmen.

Patrik Williner Dario Veggi

Patrik Williner, Dario Veggi
Chef Gastro und Chef Events, Kraftwerk

In der viel zu kleinen Küche arbeiten sie dicht nebeneinander, ohne sich dabei gegenseitig zu behindern. Die Handgriffe über-, unter-, und aneinander vorbei sitzen, als ob sie jahrelang einstudiert wurden: Patrik und Dario sind ein eingespieltes Team. Die Co-Chefs des Kraftwerks verbindet eine enge Freundschaft, welche sich auch in deren Zusammenarbeit widerspiegelt.

*Zwei Freunde und Kollegen,
die am selben Strick ziehen*

Ihre Freundschaft fand ihren Ursprung natürlich in einer Küche, als Dario 2015 zu Patrik's Team stiess. Kurz darauf übernahm Patrik das Morgarten, wohin er Dario einige Monate später auch holte. Nach ein paar Jahren getrennter Wege wechselten sie die Rollen: so war es Dario, der die Betreiber des Impact Hub davon überzeugte, dass zwei Co-Chefs im Kraftwerk nötig seien. Und hatte mit Patrik bereits den perfekten Kandidaten im Hinterkopf. So machte er den





1761
GO

4

80 KGS
00 LBS
50 KGS
90 LBS
30 KGS
10 LBS
6.4 CU.M.
00 CU FT.

L ACEP
8404

APPROVED FOR TRANSPORT
UNDER CUSTOMS SEAL
BY: []
DATE: []
CSC SAFETY APPROVAL
[]

Fabio Lombardi

Fabio Lombardi

Executive Chef Restaurant Rosaly's,
Sternengrill und Belcafé

Auf der Überholspur

So ein Geschenk zum runden Geburtstag wünschen sich wohl viele: Der Lebensraum, der Fabio seit seiner Lehre antrieb. Per SMS wurde Fabio die Führung der legendären Betriebe der Rosenbergers angeboten: des Sternengrills mitsamt Restaurant, des Belcafés und des Rosaly's. Das Duo hatte Fabio's Talent bereits ganz am Anfang seiner Karriere erkannt und ihn als Lehrling eingestellt.

Wenn man Fabio zuhört, ihn im Umgang mit den Gästen beobachtet, fällt auf: er hat Drive und liebt die Überholspur. Nicht nur auf seiner Ducati. Er sprüht vor Energie und Unternehmenslust - es ist nicht schwer, ihm zu glauben, dass er bereits in der Lehre ein Schlitzohr war und es den Chefs wie auch den Eltern nicht immer einfach gemacht hat. Auch seine Karriere trieb er auf der Überholspur voran. Die daraus resultierende Lebensschule bezüglich Konfliktmanagement hat seinen Führungsstil massgeblich beeinflusst.

Auf der Überholspur zurück zu den Wurzeln, immer vorwärts.

Nicht, dass Konflikte ihn nun davon abhalten, grosse Ziele zu verfolgen. Im Gegenteil. Fabio's Zielstrebigkeit schlägt sich auch in seinen Plänen für das Rosaly's nieder: Kaum angefangen, ist es sein erklärtes Ziel, die Bewertung im Rosaly's von 13 auf 16 Gault-Millaut Punkte zu erhöhen. Um das zu erreichen, braucht es Motivation und Zusammenhalt in den Teams. Darauf kann Fabio zählen: Die Rosaly's Familie lässt sich gerne von Fabio mitreissen.



Die wohlwollenden Mentoren mit dem geheimen, langjährigen Plan

Das SMS von Pepe Rosenberger kam für Fabio überraschend. Erst allmählich realisierte er, dass die Gastgeber seines Lehrbetriebs bereits seit dem Lehrabschluss seine Karriere verfolgt hatten. Und den richtigen Moment abwarteten, um ihn zurückzuholen. Er sollte Erfahrungen sammeln, andere Betriebe kennenlernen, seine Fertigkeiten perfektionieren. Wohl waren auch sie von seinem Zutun in erfolgreichen Projekten wie der Neueröffnung des Hotel Widders beeindruckt. Wohl haben auch sie erkannt, dass Fabio mit Handlungsspielraum und einem guten Team zu seiner Bestform auflaufen kann. Und genau die stellt er nun im Rosaly's unter Beweis.





*Gemeinsam zu
neuen Horizonten.*

Dank des Zusammenhalts und enormen Vertrauens im Team sowie mit Peter und Thomas Rosenberger ist es Fabio möglich, neben dem Rosaly's auch das Belcafe und den Sternen Grill sowie das dazugehörige Restaurant zu führen. Deshalb funktionieren die Betriebe auch, wenn er nicht vor Ort ist.

OXTAIL LASAGNETTA

OCHESENSCHWANZFÜLLUNG

5	Ochsenschwänze
1	Karotte
1	Sellerie
2	Zwiebeln
1	Lauch
2EL	Olivenöl
100g	Tomatenmark
1 Fl.	Rotwein
2l	Kalbsbouillon

Lorbeeren
Rosmarin
Pfefferkörner
Thymian
Etwas weisse Trüffelbutter
Salz
Pfeffer

PASTABLÄTTER

500g	Semola (DeCecco)
5	Eier
2 EL	Olivenöl
Salz	

Ochsenschwänze im auf 250°C vorgeheizten Ofen ca. 45min backen.
Gemüse klein schneiden, in Öl braten, Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein mehrmals ablöschen, Bouillon dazugiessen. Lorbeer, Rosmarin und Thymian dazugeben und kochen lassen bis die Ochsenschwänze fertig gebacken sind.

Ochsenschwänze in einen Schmortopf legen, mit dem Fond übergiessen und abdecken. 24 Stunden lang bei 85°C schmoren (für Ungeduldige: alternativ für 4 Stunden bei 160°C schmoren).

Noch heisse Ochsenschwänze zupfen und in 5mm lange Stücke schneiden. Die Schmorbrühe passieren, zu einem viertel einkochen, und unter das Fleisch mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas weisser Trüffelbutter abschmecken.

Erst mit der Maschine, danach von Hand kneten bis der Teig geschmeidig wird. Vakuumieren und für 1 Stunde kühl stellen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 1mm dünn auswallen und die gewünschte Form ausstechen. Formen mit Backtrennpapier stapeln und beiseitestellen.

In einer Gratinform mit jeweils 5 Pastablättern und 4 Schichten Füllung zu kleinen Türmchen aufschichten. Im vorgeheizten Ofen bei xx°C xmin backen.

PARMESAN ESPUMA

500ml	Vollrahm
400ml	Hühnerbouillon
Xx	Lorbeerblätter
400g	Parmesan
Weisser Pfeffer	

Vollrahm, Hühnerbouillon und Lorbeerblätter unter ständigem Rühren aufkochen. Parmesan rieselnd und unter weiterhin ständigem Rühren dazugeben. Salz und Pfeffer abschmecken, abpassieren. In Rahmbläser abfüllen und bei 65°C warmhalten.

PARMESANCHIP

Xxxg	Parmesan, geräffelt
Getrocknete	essbare Blüten

Vermischen und sorgfältig gleichmässig auf einem Backpapier auslegen. Darauf achten, dass keine Löcher entstehen. Im Ofen bei xxx°C mit Oberhitze ca 10min schmelzen lassen. Auskühlen lassen und zur gewünschten Grösse brechen.



Antonio Colaianni
Chef Restaurant Ornellaia

Antonio Colaianni

Das Restaurant, das perfekt zu Antonio Colaianni passt

Noch vor der Coronakrise musste Antonio Colaianni das Restaurant Gustav an der Europa-Allee verlassen, da es geschlossen wurde. Seit September wirkt er an seiner neuer Wirkungsstätte im Ornellaia an der Bahnhofstrasse.

Es ist fast andächtig ruhig in der Küche des Ornellaia. Die fünf Köche und die Köchin sind an diesem Freitagabend kurz nach acht Uhr daran, die Hauptgänge für das voll besetzten Lokal zuzubereiten. Alles ist in Bewegung, nahezu hektisch. Doch jeder Handgriffe sitzt, die Konzentration ist hoch. Es wird kein Wort zu viel gesprochen. Die Ansagen, welche Gerichte gerade an der Reihe sind, sind kaum zu hören. Das lauteste Geräusch ist das Rattern des Druckers, der die Tickets mit den Bestellungen des Service ausspuckt. Nur einmal wird es laut, als einem Koch ein kleines Plastiktablett zu Boden fallen fällt. Aus der Mitte der Küche kommt ein mahnendes „Luca!“. Doch auch das hat Chefkoch Antonio Colaianni mehr gezischt als gerufen. Von den Gästen bekommt das keiner mit. Obwohl sie alle fast gesamt Küche überblicken und die Crew durch die Glasscheibe genau beobachten können. Nur der Platz des Abwäschers ist vor ihren Augen geschützt. Eine Stunde später, in einer kurzen Pause, sagt Colaianni: „In der Zeit, in der du uns beobachtet hast, hätte ich drei Mal laut werden können. Doch das geht hier nicht.“ Es ist aber nicht etwa so, dass er sich das in der Küche nicht getraut, weil er und seine Leute wie in einem Schaufenster arbeiten. „Die Konzentration wäre weg. Und die ist hier so wichtig. Jedes Gericht verlangt nach so vielen schnellen und präzisen Handgriffen.“

Colaiani, das sieht und spürt man, ist an einem Ort angekommen, an dem er sich wohl fühlt. Es ist das pure Gegenteil seines ersten Jobs in der Stadt, als er vor knapp neun Jahren hoch über Zürich zusammen mit seinem Freund David Martinez das neu eröffnete Clouds übernommen hatte. Doch nach bereits sieben Monaten gab er einer Depression nahe auf. „Morgens kam ich kaum mehr aus dem Bett“, sagte er später in einem Interview.

Colaiani war im Clouds einen Stock unter dem Restaurant für die Küche verantwortlich und hatte mit dem Speiselokal nur per Headset Kontakt. Er, der Menschen so liebt und ihre Gesellschaft braucht, sah in dieser Zeit kaum noch einen Gast. Und die Teller wurde erst vor dem Servieren oben im Restaurant im 35. Stock fertig angerichtet. Colaiani war mehr Troubleshooter und Manager als Koch und Gastgeber.

Im Ornellaia steht er am Ende seiner dritten Woche. Anfang September hatte er das Lokal übernommen, das ihm Ruedi Bindella jun. zu seiner eigenen Überraschung angeboten hat. „Ich hatte zwei Mal hier bei Küchenchef Giuseppe D’Erri-co gegessen. Das erste Mal war es sehr gut, das zwei Mal absolut exzellent.“ Doch von Bindella spürte er das Vertrauen, das für ihn so essenziell ist. Und hätte nicht er diese mit einem Guide-Michelin-Stern ausgezeichnete Gaststube übernommen, hätte es ein anderer gemacht, sagt Colaiani.

Wie abrupt in der Spitzengastronomie Wechsel immer wieder sind, hat Colaiani selber vor nicht allzu langer Zeit erlebt. Das Restaurant Gustav, das er zuerst in einer Krise beraten und dann übernommen hatte, schloss Ende letzten Jahres, nachdem das Konzept mit den Luxuseniorenresidenz im Haus an der Europa-Allee nicht funktioniert hatte. Sorgen um seine Zukunft musste sich der Sterne-Koch nicht machen. „In der Woche, nachdem die Schliessung bekanntgeworden war, erhielt ich zehn Angebote.“ Wobei auch solche darunter waren, die für Colaiani nicht einmal einen Gedanken Wert waren. „Es gibt Leute, die denken, man können einen guten Koch in ein Restaurant stellen, dann laufe es wie von alleine. Doch das ist nicht so.“ Colaiani wartete. Und dann kam der Lockdown. „Als 50-Jähriger macht man sich mehr Gedanken, was man will. Zum Beispiel, ob man selber etwas Neues eröffnen soll.“ Doch es kamen immer wieder Angebote – auch jenes des Bindella-Imperiums.

Nun steht Colaiani in der Küche des Ornellaia. Bis auf einen Koch, den er von seinem Vorgänger übernommen hat, besteht die Küchencrew aus alten Bekannten aus dem Gustav – allen voran seinem Küchenchef Antonio Alampi. Auf der Karte stehen zum einen die Gerichte, für die Colaiani bekannt ist. Zum Beispiel die Orecchiette della mamma, die er momentan mit einer Tomatensugo mit Polpette serviert, und die Fischsuppe, die er neun «Bouillabaisse» alla Colaiani nennt. Er setzt die Bouillabaisse in Anführungs- und Schlusszeichen, da er nur noch wenige Grundbestandteile des provenzalischen Originalrezepts wie Safran, Poisson de Roche, Weisswein verwendet, dieses aber anreichert mit Zutaten wie Geflügelbrühe, Mandarinenöl, trockenem Sherry und ganze Crevetten. Diese beiden Gerichte stehen auch exemplarisch für die Küche des Secondos mit breitem Berner Dialekt – die Verbindung der puristischen italienischen en Cucina della Mamma und der präzisen französischen Haute Cuisin.





Neben seinen Klassikern, die sein grosses Stammublikum vermissen würde, wären sie nicht mehr auf der Karte, setzt Colaianni und seine Crew in den ersten Wochen ihrer Ornellaia-Zeit auf „sichere Gerichte“, wie Colaianni sagt. Gerichte, die sie kennen und aus dem Effeff beherrschen. „Da wir im Ornellaia aber nur halb maximal halb so viele Gäste bewirten wie im Gustav, können wir hier jedoch präziser kochen“, sagt er. Spannend werden wird darum die Zeit, wenn sich Colaianni und sein Team voll auf die alte Routine in ihrer Küche verlassen können und sich so Freiraum ergibt für neue kreative Akte.



