



BUON APPETITO

Italiens Küche gehört zur DNA der Schweizer Gastronomie. Wir lieben die Pizzeria um die Ecke genauso wie Sternrestaurants mit italienischem Einschlag. Ihren Siegeszug hierzulande trat die Küche des Stiefels vor rund 60 Jahren an – ein Blick zurück und in die Gegenwart.

TEXT: BENJAMIN HEKZOD

Sabina Bellofatto wurde als Tochter italienischer Eltern in Zürich geboren. In ihren Studien beschäftigt sich die Historikerin mit der Küche der Heimat ihrer Eltern und deren Entwicklung in der Schweiz – eine überraschend junge Historie. «Die ersten italienischen Lokale wurden von italienischen Migranten vor dem Ersten Weltkrieg eröffnet – für ihre Landsleute. Dazu gehört etwa das «Cooperativo» in Zürich», berichtet Bellofatto. «Bis man aber in der Schweiz an breiter Front und ganz selbstverständlich italienische Gerichte geniessen konnte, sollte es noch lange dauern. Der Boom kam erst in der Nachkriegszeit. Es war das berühmte italienische Dolce Vita – das süsse Leben –, das Gäste in die italienischen Lokale zog. Initiiert wurde der Boom mitunter durch den Italientrend in

den USA, was Bellofatto in ihren Studien belegen konnte. Während die italienischen Migranten – ein Grossteil Saisonarbeiter – damals de facto in einer Parallelgesellschaft in der Schweiz lebten, wurde die internationalisierte italienische Küche mit offenen Armen willkommen geheissen. «Die beiden Dinge hat man damals nicht unbedingt in Verbindung gebracht», so Bellofatto. «Was die Arbeitskräfte in ihren Baracken assen, wusste man nicht so genau – oder man hatte schaurige Vorstellungen davon. Auf der anderen Seite entstand die italienische Lifestyle-Küche mit Pasta und Pizza, die bis heute sehr beliebt ist.»

Zu den ältesten Pizzerien der Schweiz gehört das «Santa Lucia» am Zürcher Limmatplatz. Es wurde 1964 eröffnet.



«Die allererste Pizzeria war es nicht, das wissen wir heute», sagt Rudi Bindella jun.

DER BOOM DER ITALIENISCHEN KÜCHE SETZTE HIERZULANDE ERST IN DER NACHKRIEGSZEIT EIN. IHRE HISTORIE IN DER SCHWEIZ IST JUNG.

gegenüber Falstaff, «aber die erste mit einem holzbefeuerten Ofen.» Die Eröffnung war eine kleine Sensation im Zürich der 60er-Jahre. Doch ein Grosserfolg war die Pizza am Anfang nicht. Die Pizza kam aus Neapel, und die Stadt wurde nicht unbedingt mit Positivem in Verbindung gebracht. «Zwischen Süditalien und Norditalien wurde damals stark unterschieden», so Bellofatto. Laut Rudi Bindella jun. brauchte es einige Jahre, bis die Pizza in der Schweiz akzeptiert war – ein nachhaltiger Trend.

PIZZA, DIE ITALIENISCHE WÄHE Eröffnung wurde das erste «Santa Lucia» von Rudi Bindella jun. Grossvater auf Anraten eines befreundeten Italiener. Alte Inserate und Artikel aus lokalen Zeitungen zeugen von der Eröffnung, Sabina Bellofatto hat diese aufgespürt: «In der Zeitung wurde das Gericht umschrieben mit «italienische Wähe», damit die Leute eine Vorstellung davon hatten, was sie erwartete.» Wer damals experimentierfreudig war und Pizza zu Hause herstellen wollte, konnte nicht in der Migros einfach Mozzarella kaufen, sondern musste auf Schweizer Produkte zurückgreifen. «Mozzarella wurde in Rezepten mit Gruyère ersetzt», so Bellofatto. Auch Tomaten, Auberginen, Zucchetti oder Melonen verbreiteten sich nur nach und nach in der Schweiz – und das auch wegen der Nachfrage der Italiener. «Viele typisch italienische Lebensmittel wie die Tomate,

PIZZA GALT IN DEN 1960ER-JAHREN NOCH ALS EXOTISCH. SIE WURDE IN ZEITUNGEN BESCHRIEBEN ALS «ITALIENISCHE WÄHE».

Zucchetti oder Peperoni stammen nicht aus Italien, sondern aus der Neuen Welt.

Und auch die Technik der Trocknung von Hartweizenteigwaren geht eigentlich auf die Araber zurück. In der Region des heutigen Italiens setzten sich kulinarische Innovationen einfach schneller durch. In der Nachkriegszeit haben sich diese Lebensmittel in der Schweiz ebenfalls etabliert. Wir nehmen einiges davon heute gar als schweizerisch wahr», so Bellofatto.

Familie Bindella gehörte in den 60er-Jahren zu den Pionieren, heute ist sie einer der Marktführer, was italienische Esskultur in der Schweiz angeht. Herausforderungen sind auch heute noch vorhanden, diese haben sich aber grundlegend verändert – von den Vorzügen einer Pizza überzeugen muss man niemanden mehr. «Heute muss man mit Qualität überzeugen», sagt Rudi Bindella jun. Und so hat Familie Bindella über die Jahre ihr Angebot nicht nur stetig ausgebaut, sondern verändert und optimiert ihre Konzepte laufend. Neben den traditionellen «Santa Lucia»-Restaurants gibt es heute etwa die modernen «Più» in Zürich und Bern. Mit dem 2018 eröffneten > «Ristorante Ornellaia» gingen die Bindellas noch einen Schritt weiter und platzierten die italienische Küche ganz hoch oben – auf Sternenniveau. Gemeinsam mit dem gleichnamigen legendären Weingut Ornellaia aus der Toskana wagten sie diesen Schritt. Der Michelin-Stern für das



«Ornellaia» und den italienischen Spitzenkoch Giuseppe d'Errico liess nicht lange auf sich warten. Und dennoch: Richtig Fahrt nahm das Lokal zunächst nicht auf. «Wir hätten vielleicht mehr Zeit gebraucht, damit die Leute italienische Küche auf Sternenniveau annehmen – so wie mein Grossvater bei der Pizza», sagt Rudi Bindella jun.

Mitte des Jahres 2020 übernahm Antonio Colaianni den Posten als Chefkoch im «Ristorante Ornellaia». Und auch wenn man aufgrund der Pandemie erst wenige Monate öffnen konnte, merkte man die Veränderung deutlich. «Antonios Küche ist

DIE DISKUSSION, OB EIN GERICHT TYPISCH ITALIENISCH IST ODER NICHT, IST EIN NEUES PHÄNOMEN GERADE AUCH IN ITALIEN SELBST.

zugänglich. Das ist das, was die Schweizer von italienischer Küche erwarten», sagt Rudi Bindella jun. Ob das der Grund dafür ist, dass sich mancher Schweizer dazu hinreissen lässt, die italienische Küche unbedarft als besser als die französische Küche zu bezeichnen? Eine müssige Diskussion beim Blick auf die Speisekarten der italienischen Spitzenlokale. Zu Colaiannis Klassikern gehört etwa eine Bouillabaisse, doch Pasta gibt es natürlich ebenso, hergestellt von Colaiannis Mutter. Italienischer geht es kaum – und besser auch nicht, wie die Bewertung mit 95 Falstaff-Punkten zeigt.

Antonio Colaianni ist aber nicht der einzige Spitzenkoch der Schweiz, der mit einer international ausgerichteten und im Kern italienischen Küche neue Sphären der Kochkunst erreicht. Auch weiter im Osten

der Schweiz findet sich eine Enklave italienischer Spitzenküche:

Das 2012 eröffnete «Da Vittorio» im «Carlton Hotel» in St. Moritz ist wie das «Ristorante Ornellaia» mit

95 Falstaff-Punkten im Restaurant- und Beizenguide 2021 bewertet. Das Lokal steht unter der Leitung der legendären italienischen Sterne-Kochbrüder Enrico und Roberto Cerea. Neben ihrem eigenen Betrieb in Italien führen sie auch einen in Schanghai und eben einen in St. Moritz. Seit einiger Zeit steht in St. Moritz der Schwager von Enrico Cerea, Paolo Rota, am Herd. Die Gerichte haben alle einen italienischen Kern, tragen aber auch der Internationalität des Ortes St. Moritz Rechnung. Risotto und erstklassige, hausgemachte Pasta sind hier ebenso auf der Karte zu finden wie Kreationen mit asiatischen oder französischen

Einflüssen. Authentisch italienisch ist nicht der alleinige Anspruch, Exzellenz lautet die Maxime, und diese kennt keine Grenzen.

Laut der Historikerin Sabina Bellofatto ist die Diskussion, ob ein Gericht nun typisch italienisch ist oder nicht, eine neue Erscheinung der italienischen Küche – vor allem auch in Italien selbst. «Jede Küche verändert sich ständig – nichts bleibt immer gleich», sagt sie. «Was man in den 70er-Jahren als italienisch ansah, schmeckt heute vielleicht ganz anders. Das Gemüse hat sich verändert, ebenso die Käsesorten – und nicht zuletzt die Zubereitungsarten. Klar abgrenzen lassen sich die Strömungen nicht, schon gar nicht nach einzelnen Staaten – alles ist ständig in Bewegung.»

<



Bindella
la vita è bella

Historikerin Sabina Bellofatto.



Familienname: Paolo Rota ist der Schwager von Enrico Cerea und zeichnet in dessen Restaurant «Da Vittorio» in St. Moritz für die Küche verantwortlich.



TOP 10 ITALIENER

Ristorante Ornellaia 8001 Zürich Der Name ist Programm: Eleganz, Stil, höchste Qualität, all das wird hier erlebbar.	95 Punkte	
Da Vittorio 7500 St. Moritz Im «Da Vittorio» wird die Luxusklasse der italienischen Kochkunst serviert.	95 Punkte	
La Bottega 1204 Genf Im «La Bottega» wird die moderne italienische Küche in Höchstform kultiviert.	93 Punkte	
Ristorante Capri 3920 Zermatt Die Köche von der gleichnamigen Insel bei Neapel verstehen ihr Handwerk.	92 Punkte	
Osteria Tre 4416 Bubendorf Geboten wird die gesamte Bandbreite der hochstehenden Küche des Südens.	92 Punkte	
Bianchi 8001 Zürich Hotspot für Liebhaber der italienischen Fischküche direkt am Limmatquai.	91 Punkte	
Chez Donati 4056 Basel Eine Ikone der italienisch-französischen Koch-Freundschaft am Rhein in Basel.	91 Punkte	
Gandria 8008 Zürich Das «Gandria» im Seefeld steht für feine italienische Küche wie aus dem Bilderbuch.	91 Punkte	
Ristorante Seven 6612 Ascona Traditionelle Gerichte der italienischen Küche werden hier modern interpretiert.	90 Punkte	
Sinfonia 8703 Erlenbach Der Römer Maurizio Vannozi ist ein absoluter Pasta-Profi. Er macht sie täglich frisch.	90 Punkte	

|||| 95-100 Punkte |||| 90-94 Punkte
|| 85-89 Punkte | 80-84 Punkte

Die zehn besten italienischen Restaurants wurden von den Falstaff-Lesern auserkoren. Sie sind erschienen im Restaurant- und Beizenguide 2021. Bestellung: shop.falstaff.ch.



Genuss ohne Grenzen: Die Küche im
Sternrestaurant «Da Vittorio» im
«Carlton Hotel» in St. Moritz ist im Kern
italienisch, was andere Einflüsse aber
nicht ausschliesst – im Gegenteil.



Die Pizzeria «Santa Lucia» am Limmatplatz eröffnete der Grossvater von Rudi Bindella jun. (im Kreis) im Jahr 1964.





Antonio Colaiani vom Zürcher «Ristorante Ornellaia» kocht mehr als italienisch: Eine Bouillabaisse gehört genauso zu seinen Klassikern wie die hausgemachte Pasta seiner Mutter.



Antonio Colaiannis Küche im «Ristorante Ornellaia» hat italienische Wurzeln, aber ebenso Einflüsse anderer Provenienzen. Zu seinen Klassikern gehört die Kaninchenterrine mit weisser Bohnencreme und eingelegten Pilzen.