

Gourmet-Erlebnis Auf der Speisekarte stehen moderne Gerichte mit mediterranen, italienischen Einflüssen. Natürlich mit Liebe zubereitet!



FINE DINING

DER MANN HAT SICH SEINEN TRAUM ERFÜLLT: IN SEINEN RESTAURANTS VERFEINERT EDELGASTRONOM CLAUDIO PARRINELLO MEDITERRANE GERICHTE MIT FRISCHEN ZUTATEN UND BESONDEREN KREATIONEN. DAS SCHMECKT! AUCH DEM TEAM VON ABT SPORTSLINE. DIE „ÄBTE“ SIND MITTLERWEILE GUTE FREUNDE DES GEBÜRTIGEN KEMPTNERS MIT ITALIENISCHEN WURZELN.

Autor | Christoph Brix Fotos | Ralf Lienert

Nichts geht über la famiglia – die Familie Parrinello: Claudio mit Ehefrau Tina und Tochter Morena (oben). Bei den frischen, hochwertigen Zutaten schlägt das Herz der Köche höher (rechts). Die Cocktails an der Bar der Martini Suite sind der perfekte Start in einen ausgelassenen Party-Abend



E

in herzliches „Ciao“. Ein fester Handschlag zur Begrüßung. Frauen bekommen links und rechts ein Küsschen. Claudio Parrinello kennt die meisten Gäste seines Gastro-Imperiums in der Kemptner Innenstadt. Auch die „Äbte“ sind gern gesehene Stammgäste, schauen seit Jahren mehrmals die Woche vorbei. „Die Jungs veredeln Autos, wir veredeln die italienische Küche – das passt“, scherzt der Sohn sizilianischer Eltern. Auf der Speisekarte: Lachsfilet mit Lavendel-Dijonsenf-Haube und Saffran-Champagner-Schaum oder Spaghetti Carbonara in der Luxusausführung mit Trüffeln und Wachtelei. Dazu wird der passende Wein serviert. Dolce Vita und Fine Dining, nur wenige Schritte vom Kemptner Rathaus entfernt.

HOLLYWOOD ZU GAST BEI CLAUDIO PARRINELLO

Angefangen hat alles mit einem Job als Kellner. Nach seinem Schulabschluss will Claudio Parrinello Geld verdienen. Zuerst als Bedienung in einem Restaurant und später in einer Disco sammelte er Gastro-Erfahrung. „Das waren arbeitsreiche, aber auch tolle Jahre“, erinnert sich Parrinello. Doch er träumt von mehr. In der Hauptstadt des Allgäus gibt es viele gute Restaurants und Gaststätten. Aber ihm fehlt dabei das besondere Etwas: 2003 feiert sein Restaurant La Strada Eröffnung. Später folgt ebenfalls in der Kronenstraße das Vinum und vor vier Jahren die Piazza Italiana mitten auf dem Rathausplatz. Mit Wohlfühl-Atmosphäre dank weißer Tischdecken und kunstvoll gefalteter Servietten. Stets mittendrin: Gastgeber Claudio. Immer gut gelaunt. Immer todschick gekleidet. Bei Stilfragen kommen

seine italienischen Wurzeln durch. In der Küche dagegen überlässt der Padrone den Kochlöffel lieber seinen beiden Chefköchen. „Wir planen zwar zusammen die wechselnde Speisekarte, aber ich stehe nicht selbst am Herd“, so Parrinello lachend. Der 42-Jährige kann zwar nach eigener Auskunft „ganz gut kochen“, aber zu Hause bleibt die Küche oft kalt. Zusammen mit Ehefrau Tina und der zwölfjährigen Tochter Morena wird meist in einem seiner drei Restaurant gegessen. Danach geht es weiter in die Martini Suite – in seiner Lounge feierte Claudio schon mit Hollywood-Größe Kevin Costner, Fußball-Star Bruno Labbadia und TV-Star Fritz Wepper sowie mit vielen anderen VIPs.

OLIVENÖL AUS SIZILIEN TRIFFT ALLGÄUER RINDFLEISCH

Zu den Stammgästen der ersten Stunde gehört auch Hans-Jürgen Abt. „Ein Besuch bei Claudio ist selbst nach all den Jahren noch etwas Besonderes“, so der Chef von ABT Sportsline. Mittlerweile gilt der Mittagstisch bei Claudio als inoffizielle Kantine der ABT Chefetage. Auch Audi-Werksfahrer Daniel Abt schaut zwischen seinen Rennen immer wieder gerne vorbei. Das liegt unter anderem an den verwendeten Zutaten. Der Restaurantbesitzer importiert nämlich seine eigene Gourmet-Linie direkt aus Italien – vom sizilianischen Olivenöl bis zum Balsamico aus Modena. Der Prosecco stammt aus Valdobbiadene, vom traditionsreichsten Prosecco-

Neben seinen Restaurants betreibt Claudio Parrinello auch noch seinen Catering-Service Arte. Unter anderem lieferte er das Essen für die Feier zum 50. Geburtstag von Sportmarketing-Chef Harry Unflath.

Winzer Italiens. Fleisch und Gemüse kommen von Bauern aus der Region. Für mehr Frische. Auch der regionale Bezug ist Claudio wichtig. Schließlich bezeichnet der gebürtige Kemptner das Allgäu als seine Heimat. Außer wenn es um Fußball geht. „Da schlägt mein Herz für die Squadra Azzurra – die italienische Nationalmannschaft“, so Parrinello. Lacht und schenkt noch einen weiteren Grappa als Absacker aus.

DESIGN WICHTIGER ALS GESCHWINDIGKEIT

Für das zweite Lieblingsthema der Italiener, das Auto, hegt der 42-Jährige gemischte Gefühle: Wann immer Zeit bleibt, besucht er seine Freunde, die „Äbte“, an der Rennstrecke. Vor seiner Tür steht ein Porsche 911. „Natürlich in Schwarz“, so der Edel-Gastronom. Schwarz ist seine Lieblingsfarbe, auch bei seiner Kleidung. Doch den 911er fährt er nicht wegen der PS-Zahl. Der Ästhet liebt das formvollendete Design von Sportwagen. Einen Bleifuß hat er aber nicht. „Bei langen Strecken auf der Autobahn lasse ich meine Frau ans Steuer“, gesteht Parrinello. Auch die Wahl seines Traumurlaubsziels überrascht etwas. Drei-, viermal pro Jahr fliegt die gesamte Familie auf die spanische Balea-

reninsel Ibiza. Zum Entspannen, nicht um Party zu machen. „Feiern kann ich zu Hause in einem meiner Lokale“, so der Gastronom. Er überlege zwar, auch auf der Insel ein Restaurant aufzumachen. Doch dafür bleibt erst einmal keine Zeit: Ein großes Jubiläum steht an. Am 21. Juli 2003, also vor 15 Jahren, wurden die ersten Gäste im La Strada bewirtet. Das wird dieses Jahr mit einer großen Party gefeiert. Wie gewohnt stilvoll, in gediegener Atmosphäre. Schließlich kann Claudio Parrinello nicht aus seiner Haut: „Ich liebe es einfach, meinen Gästen ein paar schöne Stunden zu bescheren.“ ■

claudio-parrinello.de

