

Allgäuer Gastro im bundesweiten Fokus

Das „La Strada“ von Claudio Parrinello schneidet bei der Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ erfolgreich ab. Koch und Moderator Christian Henze Christian Henze erfüllt sich mit der Sendung einen Herzenswunsch – und kürt einen Sieger.

Von Ralf Lienert

Kempten Fünf Allgäuer Restaurants standen im Mittelpunkt der aktuellen Staffel „Mein Lokal, Dein Lokal“ im TV-Sender Kabel 1. Von Montag bis Freitag führte TV-Koch Christian Henze den Gastrowettbewerb durch seine Heimatregion. Beim Finale am Freitag gewann die „Silberdistel“ in Ofterbach vor dem Kemptener Lokal „La Strada“. Für Gastgeber Claudio Parrinello war es eine spannende Woche: „Ich freue mich über den zweiten Platz. Das war ein cooles Format.“

Der 50-jährige Kemptener ist überrascht von der Resonanz: „Ich hatte jeden Tag an die 100 Rückmeldungen auf dem Handy.“ Den Auftakt in die TV-Woche machte das Seehaus in Hopfen am See bei Füssen.

Am zweiten Tag empfing Parrinello seine Kollegen in der Kronenstraße mit mediterraner Küche. Küchenchef Giovanni Campana (47) sagte jetzt: „Die Sendung war für mich sehr emotional.“ Viele Stammgäste kamen in dieser Woche in die Küche und gratulierten ihm: „Ich würde es gleich wieder machen.“ Für Mario Cieri (69) war es ebenfalls eine Premiere vor der TV-Kamera: „Ich bin seit 13 Jahren als Kellner bei Claudio und habe mir nicht vorstellen können, was für ein Aufwand hinter einer Sendung steckt.“



Claudio Parrinello (Mitte) wurde bei der Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ gefilmt. Foto: Ralf Lienert

Im Wettstreit mit dem Seehaus Hopfen, dem Traditionsgasthof Kleber in Haslach bei Wangen und dem „Petit Plaisir“ in Bad Wörishofen hatte Parrinello die Nase vorn. Am Ende überzeugte nur die Küche des Sterne-Restaurants Silberdistel im Sonnenalp-Resort noch mehr. „Die Teilnahme der Silberdistel ehrte mich“, sagte Henze.

Auch Parrinello gratulierte: „Michael Fäßler ist ein verdienter Sieger.“

Für den 57-jährigen Henze war es der erste Einsatz in der Heimat: „Ich wollte so etwas wie ein Christian-Spezial machen und gute Allgäuer Lokale präsentieren.“ Seit zwei Jahren steht der Allgäuer zusammen mit Ali Güngörmüs und

Robin Pietsch für „Mein Lokal, Dein Lokal“ vor der Kamera. Rund 50 Drehtage ist er im Einsatz: „So lerne ich Deutschland kennen.“

Henze ist aktuell in vier TV-Formaten unterwegs. Neben „Mein Lokal, Dein Lokal“, hat er Auftritte bei Kabel 1 mit „Abenteuer Leben“ und im ARD-Mittagsmagazin. Seit 21 Jahren ist er regelmäßig bei

„MDR um vier, Kochen mit Christian“ zu sehen. Neben den Einsätzen vor Ort nutzt er auch das Studio von Allgäu TV in Kempten: „In der Green Box spreche ich meine Kommentare, die dann eingespielt werden.“ Henze fühlt sich damit als Allgäu-Botschafter: „Ich habe viele Plätze auf der Welt gesehen, aber ich bin stolz, hier zu leben.“

**„Vivi la Vita“:
200 Seiten rund um
italienischen Genuss**
Gastronom Claudio
Parrinello veröffentlicht
sein erstes Kochbuch

Von Ralf Lienert

Kempten Der Gastronom Claudio Parrinello stellte jetzt sein erstes Lifestyle-Buch „Vivi la Vita“ vor. Der 50-Jährige nennt es das „große Kochbuch der italienischen Küche“. Es ist eine Mischung aus Rezepten und Geschichten rund um sein Leben und sein Lokal La Strada in Kempten.

„Vivi la Vita - Lebe das Leben ist mein Motto“, sagt der erfahrene Gastgeber. „Mit dem Buch habe ich mir einen lange gehegten Wunsch erfüllt.“ Auf 200 Seiten gibt es traditionelle italienische Rezepte. „Die kann man entweder selbst kochen oder sich bei mir servieren lassen“, sagt er und lacht. Er beschreibt in seinem Buch auch italienische Cocktails und Getränke.

Sechs Monate dauerte die Produktion. An seiner Seite stand dabei Küchenchef Giovanni Campana. „Das war eine große Herausforderung für mich. Wir wollten eine mediterrane Küche mit gehobenen Anspruch präsentieren“, sagt der Koch.

Mit dabei hat er auch Rezepte für besondere Anlässe wie Silvester oder Geburtstage: Beef Tatar, Rinderfilet oder Loup de mer.

Auf dem Cover des großformatigen Buches zeigt sich Parrinello als Gastgeber mit Rotweinglas, flankiert von seiner Frau Tina und Tochter Morena: „In jedem Gericht lebt ein Stück unserer Familie.“

Das Kochbuch gibt es in seinem Lokal La Strada, bei Staehlin, Mode Reischmann, Buchhandlung Rupprecht und im Porsche Zentrum.

