

Restaurant im 35. Stock des Prime Tower. Kleines Bild: David Martínez Salvany (l.) und Antonio Colaianni.



49

CLOUDS

«HIER OBEN SOLLT ALLEN SCHMECKEN»

Zwei Spitzenköche zeichnen gemeinsam verantwortlich für die Küche des Clouds, das am Montag im Prime Tower eröffnet wurde. Sie wollen am Boden bleiben.

MIT ANTONIO COLAIANNI UND DAVID MARTÍNEZ SALVANY SPRACH ESTHER KERN, BILD: RETO OESCHGER

GOURMETKÜCHE Der Prime Tower ist mit 126 Metern das höchste Gebäude der Schweiz. Superlativen erwartet man entsprechend auch von der Küche des neuen Restaurants Clouds im 35. Stock. Die beiden Chefköche haben sich an ihren letzten Stationen je 16 Punkte erkocht – Antonio Colaianni im Il Casale in Wetzikon, David Martínez Salvany im Greulich. An einer Voreröffnung konnten wir erste Gerichte degustieren – sie schmeckten durchwegs gut bis fantastisch. Die beiden Köche sind seit Jahren eng befreundet und verschmelzen im Clouds ihre italienischen und katalanischen Wurzeln zu einer eigenen, mediterranen Küche. Wir trafen sie zum Gespräch.

Wie hoch wollen Sie hinaus?

Antonio Colaianni: Hoch. Aber wir reden hier nicht von Wolke 17, 18, 19. Wir wollen nicht abheben, sondern eine normale, verständliche Küche bieten, die allen schmeckt. Unser Ziel ist, mit der Komplexität des Betriebs baldmöglichst zurechtzukommen: Wir haben drei Küchen auf zwei Stockwerken, kommunizieren über Headsets und bedienen Restaurant, Bistro-Bar, Konferenzräume.

David Martínez Salvany: Die Logistik ist die grösste Herausforderung und setzt uns gewisse Grenzen, an die wir uns nun herantasten. Das Kochen ist nie das Problem, das können wir.

Was war der Tiefpunkt, den Sie in den Vorbereitungen erlebt haben?

A.C.: Beim ersten Probekochen funktionierte der Speiselift nicht – alles musste von der grossen Küche im 34. Stock ins Restaurant im 35. Stock getragen werden.

Wer von Ihnen hat den höheren Stellenwert bei der 35-köpfigen Küchenbrigade?

A.C.: Wenn es um die Logistik geht, ganz klar David.

D.M.S.: Antonio hat in der Küche den Überblick.

Wie hoch ist der Lärmpegel im Alltag?

D.M.S.: Wir sind nonstop via Headset verbunden. Meist gehts ruhig zu und her, mit einfachen Anweisungen. Manchmal frage ich: «Wie gehts?», oder wir lachen laut.

A.C.: Also wir sind schon beide Dickköpfe, und es kann auch mal laut werden.

Wie weit geht Ihre Kompromissbereitschaft einander gegenüber?

D.M.S.: Weit. Denn die Grundlage ist gegenseitiger Respekt und der gleiche Anspruch an gute Zutaten.

A.C.: Genau, beim Rest handeln wir Kompromisse aus. Ein Beispiel: Ich hasse rohen Knoblauch. Mogelt David ihn wieder irgendwo rein, frage ich: Könnte man nicht die ganze Zehe bei der Zubereitung begeben, sie dann aber wieder entfernen?



Welche Speise wird bei Ihren Gästen den tiefsten Eindruck hinterlassen?

A.C.: Clouds will sich, ähnlich wie etwa die Kronenhalle, eigenständig positionieren. Clouds soll für das moderne Zürich stehen, während die Kronenhalle kulinarisch das klassische Zürich symbolisiert. Welche Gerichte für uns typisch werden, entscheiden die Gäste ab sofort mit.

MAAGPLATZ 5 8005 ZÜRICH

TEL. 044 404 30 00 WWW.CLOUDS.CH

Restaurant: Mo–Sa 11.30–15, 18–0.30, So 10–14 (Brunch), 18–0.30 Uhr
Bistro-Bar (ohne Reservation): Mo–Do 7–0.30, Fr 7–2.30, Sa 9–2.30, So 9–0.30 Uhr
Hauptspeisen 28–58 Franken

Anzeige



Der Zoo serviert auch Ihnen ein exotisches Menu.

ZOOH!
ZÜRICH

Im Restaurant Masoala mit Blick in den Regenwald verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit exquisiter Küche. Weihnachtsparty am 17. Dezember, Reservationen: www.zoo.ch/galadinner