



DIE

ITALO-

WELLE



»Jamie's Italian Budapest«
Der Lizenznehmer Zoltán Roy Zsidai verantwortet nicht nur das Restaurant in Budapest, sondern auch das in Wien.

»Cucina Italiana« ist die beliebteste Landesküche weltweit. Ein Streifzug durch die erfolgreichsten italienischen Gastronomieketten, allen voran: Jamie Olivers »Jamie's Italian«.

TEXT ALEXANDRA GORSCHKE

Fast jeder liebt Pasta, Pizza, feine Fleisch- und Fischgerichte und großartiges mediterranes Gemüse. Nicht nur an der Adriaküste sollte »Cucina Italiana« zu genießen sein, dessen waren sich Unternehmer wie Friedemann Findeis und Klaus Rader (»L'Osteria«) und Jamie Oliver (»Jamie's Italian«) bewusst und schrieben mit der Etablierung der beliebtesten italienischen Gastronomieketten weltweit Erfolgsgeschichten. Mittlerweile gibt es eine Fülle an Konzepten, die das italienische Lebensgefühl vermitteln.

Das wohl aktuellste Projekt ist die Eröffnung des ersten deutschsprachigen »Jamie's Italian« in Wien. Jamie Oliver steht für die Einfachheit von Speisen mit wenigen Zutaten und simpler Zubereitung. Diese Maxime hat den 1975 in der britischen Grafschaft Essex geborenen James Trevor Oliver, besser bekannt als Jamie Oliver, zu einem der erfolgreichsten Köche weltweit gemacht. Oliver ist nicht nur Koch, Unternehmer, TV-Star und Kochbuchautor, sondern eine Marke. Ein Blick in die Vergangenheit >

> verrät den Ursprung seiner Karriere: »Ich bin mit Essen aufgewachsen und sobald ich in der Küche meines Elternhauses helfen konnte, setzte mich mein Vater ein. Er hat nie an Taschengeld geglaubt – ich musste es verdienen. So habe ich im Alter von sechs oder sieben Jahren Gemüse geschält und wenig später gekocht«, verrät Jamie Oliver. »Bis heute bin ich dafür dankbar, was ich von meinem Vater gelernt habe.« Auf die Frage nach seiner Lieblingsküche steht für Oliver – außer einigen Gerichten, die seine Mutter zu bereite – als Antwort ganz klar die italienische Küche fest. Sein erster Job war im Jahre 1997 der des Chef Pâtissier im »Neals Yard Restaurant« von Antonio Carluccio. Hier lernte er auch die italienische Küche kennen. Außerdem begann hier seine Bekanntschaft mit seinem späteren Mentor und Freund Gennaro Contaldo, mit dem er gemeinsam 2008 sein erstes »Jamie's Italian« in Oxford eröffnete. Die Idee war, Gerichte in gemütlichem Ambiente zu servieren, die die beiden seit ihrer Kindheit lieben.

WALK-IN

Das Erfolgsrezept von »Jamie's Italian« liegt laut Oliver in den Werten, die mit dem Projekt transportiert werden: »Wir versuchen unser Bestes, um in allen Bereichen weit über dem Durchschnitt zu liegen. Wir benutzen keine alltägliche Salami, sondern bringen Besonderheiten auf den Teller. Wir haben viel Mühe und Zeit investiert, um unsere Produkte von den besten italienischen Produzenten zu importieren.« Dabei ist die Schulung der Mitarbeiter, die den Gästen die Produkte verkaufen, immens wichtig: »Wir schulen unsere Mitarbeiter nicht nur auf die Speisekarte ein, sondern auch auf unsere Lieferanten. Sie erfahren die Geschichten zu den Produkten und zu den Menschen, die dahinterstehen.« Leidenschaftliche und sachkundige Mitarbeiter sind sein Ziel, die den Gästen Lust auf weitere Besuche machen. »Letztendlich >

»Am Ende des Tages ist das Essen, das wir kochen, einfach und echt und die Qualität der Zutaten, die wir verwenden, am wichtigsten.«

JAMIE OLIVER Unternehmer



Weltweite Dependancen
Auch in Brasilien ist die italienische Küche gefragt.

Walk-in

JAMIE'S ITALIAN

Das erste »Jamie's Italian« eröffnete Jamie Oliver gemeinsam mit seinem italienischen Mentor, dem Koch Gennaro Contaldo, 2008 in Oxford. Heute finden sich 60 »Jamie's Italian«-Restaurants in 23 Ländern weltweit. Es handelt sich dabei um individuelle Dependancen, die jeweils von sorgfältig ausgewählten, lokalen Betreibern gestaltet und geführt werden. Mit November 2017 eröffnete die erste deutschsprachige Niederlassung am Stubentor in Wien. Für das Lokal zeichnet der Gastronom Zoltán Roy Zsidai von der Zsidai Group verantwortlich. Die Zsidai Group eröffnete bereits das »Jamie's Italian« in Budapest.

www.jamieoliver.com/italian



Einfache Zutaten
Olivers erste eigene Kochshow »The Naked Chef« basierte auf der Verwendung einfacher Zutaten.



Hochwertigkeit
Ausschließlich die besten Produkte werden für die Zubereitung verwendet.

Foto: 2015 Jamie Oliver Enterprises; Linnost photography David Lauban / (Dan Jones); GALLERY/ WPT/ Chantal De Borch; GDR/Neuburger; Jens Schmidt.

Italienisches Disneyland

EATALY

Im Januar 2007 eröffnete der italienische Geschäftsmann Oscar Farinetti die erste Filiale von »Eataly« in einer stillgelegten Wermut-Fabrik in Turin im Bezirk Lingotto. Mittlerweile ist »Eataly« einer der größten Vertrieber von italienischen Konsumgütern weltweit. Das Sortiment umfasst eine Vielfalt an Restaurants, Speisen- und Getränkeketten in spezialisierten Supermärkten, Konsumartikeln und eine Kochschule. Mitte November 2017 folgt die Eröffnung des »Eataly World« in Bologna, eine Art Themenpark auf knapp 100.000 Quadratmetern. Dieser inkludiert zusätzlich Multimedia-Ausstellungen rund um die Ernährung und unterschiedliche Workshops. Bis zur Eröffnung 2015 in München war »Eataly« in Europa nur in Italien vertreten. Weitere Standorte in Deutschland, Österreich und der deutschsprachigen Schweiz sind geplant. www.eataly.net



Italian Feeling
Elegante Strandkaffe im Bart, Italien.



»Tialini« in Freiburg
Im September 2018 eröffnete die Filiale am Augustinerplatz.

Viva la famiglia

TIALINI

Der frühere Porsche-Chef Wendelin Wiedeking baut seit 2012 die Italo-Restaurants namens »Tialini« auf. Mittlerweile zählen vier Restaurants in vier deutschen Städten zu seiner Kette. Weitere Filialen sind im deutschsprachigen Raum geplant. Geboten wird italienische Systemgastronomie. Auf der Speisekarte sind unter anderem Pasta, Pizza, eine eigene Kinderkarte und Highlights wie die »Pasta in Famiglia«, ein Pastagericht für die ganze Familie, zu finden. Bei der Inneneinrichtung der Restaurants steht Wohlfühlatmosphäre mit italienischer Lässigkeit am Programm. Zugleich gemütlich und stylish präsentiert sich das Ambiente. www.tialini.com

Auf Expansionskurs

L'OSTERIA

Im Jahr 1999 in Nürnberg von Friedemann Findeis und Klaus Rader gegründet, ist die Systemgastronomie-Kette mit über 80 Filialen mittlerweile in Deutschland, England, der Schweiz und seit 2011 auch in Österreich vertreten. Teils in Eigenregie, aber auch von Franchisenehmern. »L'Osteria« beschäftigt über 900 Mitarbeiter. 2018 sind weitere Expansions geplant. Der Gesamtumsatz des Unternehmens betrug im Jahr 2018 138 Millionen Euro. Seit 2015 zählt zur »L'Osteria« auch eine eigene Pastamanufaktur in Nürnberg. Das Konzept könnte kaum einfacher sein: »Pizza e Pasta«. Alle Gerichte werden frisch in einer einsehbaren Küche »à la mamma« zubereitet. www.losteria.at

Gemütlichkeit
»L'Osteria« setzt auf großzügige Räume, hohe Decken und eine helle Atmosphäre.



Um ein Projekt erfolgreich zu etablieren, braucht es die richtigen Partner, die die Philosophie verstehen und dementsprechend auch umsetzen.

> möchte ich, dass 'Jamie's Italian' so gut wie möglich für die Menschen zugänglich ist, und ich möchte für die Menschen viele Gründe schaffen, um bei uns durch die Tür zu gehen, anstatt Ausreden zu erfinden, dies nicht zu tun. Das Großartige an 'Jamie's Italian' ist: Wenn es wirklich gut und vor allem richtig läuft, dann fühlt man sich, als wäre man bei einem Freund zu Gast. Man muss sich nicht sonderlich anziehen, es ist egal, wie man hinkommt, man fühlt sich wohl und bekommt qualitativ hochwertiges Essen zu leistbaren Preisen. An den Erfolg der Wiener Dependence, deren Verantwortlicher Zoltán Roy Zsidai trägt, glaubt er fest. Der ungarische Gastronom, der drei Jahre lang in Wien gelebt hat, betreibt mit seiner Familie insgesamt zwölf Restaurants, unter anderem das 'Jamie's Italian' in Budapest – das erste, welches in Mitteleuropa eröffnet wurde.

Auch das Buchungssystem verfolgt das Ziel, das Restaurant für jedermann zugänglich zu machen: So werden stets nur 30 Prozent der Tische vorreserviert. Die restlichen werden nach dem Walk-in-Prinzip vergeben.

PERFECT MATCH

Die größte Herausforderung, die die Eröffnung weltweiter Dependancen mit sich bringt, sieht Oliver in den richtigen Partnern: »Wir brauchen lokale Experten, die den Markt vor Ort wirklich gut verstehen und uns gute Einblicke geben können. Aber natürlich müssen sie auch verstehen, was ich tue, und die Werte unserer bereits bestehenden Restaurants schätzen.« Sobald dann der richtige Partner ausgewählt wurde, füge sich alles zusammen, so Oliver.

Jamie Oliver möchte bewegen und Menschen aufzeigen, wie einfach gute und gesunde Küche sein kann. Daher ist die Vision seines Vermächnisses schon fast ein Appell: »Ich hoffe, dass sich die Menschen an mich als jemanden erinnern werden, der durch das Essen einen positiven Einfluss auf das Leben vieler Menschen genommen hat.«



»Molino« in Affoltern
Das Restaurant wurde 2016 eröffnet und von »Swiss Gastro« in der Kategorie International 2016 ausgezeichnet.



Miroslav Nedeljkovic
Geschäftsführer des
»Molino« in Affoltern am Albis

Schweizer Erfolgsgeschichte

MOLINO

Das erste Restaurant wurde 1988 in Uster, Schweiz, eröffnet. Bis heute gehören 18 Restaurants zur Schweizer Kette, die schweizweit 500 Mitarbeiter zählt.

»Molino« steht für gehobene mediterrane Gastronomie und bietet Pizza, frische Pastaspezialitäten, typisch italienische Fleisch- und Fischgerichte sowie eine Auswahl an südländischen Weinen und Dolci. Insbesondere die Neueröffnungen setzen auf ein aufgerichtetes Designkonzept wie eine offene, helle Raumgestaltung und hochwertige natürliche Materialien. Damit wird eine erfrischende Weiterentwicklung der Kette, die bereits seit fast 30 Jahren auf dem Markt ist, gewährt. www.molino.ch

Self-Service

VAPIANO

2002 gegründet ist Vapiano SE ein deutsches Unternehmen der Systemgastronomie. Italienische Speisen wie Pizza, Pasta, Antipasti oder Salate werden nach dem Fast-Casual-Prinzip angeboten und direkt bei den Köchen an den einzelnen Stationen bestellt. An der Konzeption wirkte auch der italienische Architekt und Designer Matteo Thun mit. Die Restaurants werden zu rund einem Drittel selbst, mehrheitlich aber von Franchisepartnern oder als Joint Venture betrieben.

Bis heute wurden mehr als 191 »Vapiano«-Filialen in 32 Ländern auf fünf Kontinenten eröffnet. Und auch in Zukunft sind noch viele weitere internationale Eröffnungen geplant. 2016 zählte »Vapiano« 5493 Mitarbeiter weltweit. Zusätzlich wurde ein Lieferservice etabliert. <https://at.vapiano.com>

Alles Pizza

Alle Gerichte werden in einer offenen Küche, vor den Augen der Gäste, zubereitet.

