

# Deutschlands beste Italiener: Marcello Fabbri vom Anna Amalia wird Weinbar-Koch

## Veränderungen an der Spitze

Sternekoch Marcello Fabbri vom Restaurant Anna Amalia im historischen Hotel Elephant in Weimar zählte für uns zu den besten drei Italienern in Deutschland. Nach 25 Jahren hört er dort auf, weil das Hotel jetzt mehr auf Regionalküche setzen möchte. Die gab es zwar schon längst gut gemacht im einstigen schönen Kellerlokal, das neue Hotelmanagement der Arcona-Hotels in Rostock hat jedoch andere Pläne. Marcello Fabbri wechselt offiziell am 18. September in die Weinbar Weimar. Das erfolgreiche Weinkonzept, unter anderem mit mehr als 100 offenen Offerten, wird beibehalten. Doch schon bald wird es mehr als Barfood geben, denn Marcello Fabbri will ein kleines feines Menü und andere Gerichte mit Italo-Feeling und Qualität servieren.

Der 47 Jahre alte Fabbri hielt seit 2003 ununterbrochen einen Michelin-Stern und war gerade in den Anfangsjahren engagierter als die meisten seiner Mitbewerber. Er hätte das Talent gehabt, das erste italienische Restaurant in Deutschland mit zwei Sternen zu führen, aber das Hotel Elephant neigte schon immer zu dickhäutiger Behäbigkeit und hat sein Spitzenrestaurant nicht gut genug verkauft.

Unvergessen bei Marcello Fabbri: Mürbe geschmortes Ochsenschwanz-Brasato in kraftvoll-eleganter Rotweinsauce; Tintenfisch-Risotto mit geschmorten Calamaretti; Kabeljau in Holundersauce; Paprika-Risotto mit Garnelen und Pesto-Eis;

Zanderwürstl in der Kartoffelkruste; Cannellini-Bohnen-Sülze.

Marcello Fabbri hat noch einige Gastspiele in Deutschland zu absolvieren und denkt über weitere Engagements nach. Sein Nachfolger im Hotel Elephant wird Johannes Wallner, der bislang im Restaurant Clara im historischen Erfurter Kaisersaal arbeitete und ebenfalls mit einem Stern glänzen kann. Elephant und Kaiseraal haben vor allem eine Gemeinsamkeit: Sie nutzen das Internet schlecht bis gar nicht, um sich zu präsentieren.



Küchenchef Kubenz

Für die italienischen Spitzenrestaurants in Deutschland ist der Abgang von Marcello Fabbri weit mehr als eine kleine Veränderung, die Topliga ordnet sich neu. Neben Carmelo Greco beweist das besonders kreative und neu konzipierte Biancalani in Frankfurt, wie italienische Küche auch gehen kann. Das Aquarello von Mario Gamba in München, Enzo im Düsseldorfer Schiffchen und Ana Sgroi in Hamburg gehören zu den Top Five. Die meisten Spitzenitaliener in Deutschland zeigen wenig Mut zur Veränderung. Oft werden Klassiker dezent modernisiert.

Wenn Carmelo Greco gut in Form ist, serviert er unschlagbar famose Gerichte. Wenn das Biancalani in Frankfurt weiter so

phantasievoll bleibt und seine Position noch beständiger ausweitet, hätte es das Potential sich an die Spitze in Deutschland zu setzen.

Ludwig Fienhold

Siehe auch BISS-Artikel „So schmeckt Italien“ mit den besten italienischen Restaurants in Deutschland