

Venedig: Pop-Küche im Palazzo

Star-Koch Davide Oldani

wird Berater des Hotels

Aman Canal Grande

Giorgio Armani ließ ihn im vergangenen Jahr nach Paris einfliegen, um für seine 480 Gäste zu kochen. Die Harvard Business School lud ihn ein, einen Vortrag über die Erfolgsgeschichte seines Restaurants zu halten. Und das italienische Fernsehen gab ihm mit „The Chef“ eine eigene Sendung: Ab September wird der italienische Star-Koch Davide Oldani nun kulinarischer Berater im Aman Canal Grande in Venedig. In Cornaredo nahe Mailand betreibt der 47 Jahre alte Oldani seit 2003 das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant „D’O“. In diesem sehr bemerkenswerten und erstaunlich preiswerten Lokal gibt es übrigens weder Trüffel, noch Gänseleber oder Caviar. Anspruchsvoll ist es aber deshalb nicht weniger.

Nun bringt Oldani seine moderne Interpretation der italienischen Küche in den Palazzo. „Cucina POP“ nennt er sein Konzept: Populäre Küche – simpel, aber modern, gehoben, aber für möglichst viele Menschen zugänglich. Saisonale Lebensmittel von hoher Qualität nutzt er, um alle Aromen aus ihnen herauszuholen und italienische Klassiker in geschmacklich neue Sphären zu heben. „Es ist für mich ein großes Privileg, meine Erfahrung in Venedig und im Aman Canal Grande weiterzugeben.“ Im Aman Canal Grande berät der ehemalige Schüler von Albert Roux (London) und Alain Ducasse

(Monaco) künftig Executive Chef Akio Fujita und Souschef Ricardo Aliceto.



Davide Oldani

Zehn seiner kulinarischen Kreationen werden ab September die Karte des Restaurants bereichern, darunter auch einige Signature-Gerichte. Serviert werden zum Beispiel Makrele in Saor-Sauce (aus Sardinien, Zwiebel, Essig) mariniert und Kichererbsen-Tarte mit Himbeeressig; Safran-Risotto, karamellisierte Zwiebeln mit heißem und kaltem Grana Padano; Spaghetti mit Monte Veronese-Käse sowie Austern mit Zabaglione und Zucchini. Bei den Desserts setzt Oldani auf weißes Tiramisù und Apfelkompott mit Thymian-Eis.

„Ich glaube, dass die italienische Küche nicht nur wegen ihrer vielen Geschmacksrichtungen und Zutaten so gut ist“, sagt Oldani. „Sie interpretiert ihre Gerichte auch immer wieder neu.“ Diese Einstellung habe er auch für seine Arbeit übernommen. Jede Zutat sei wichtig; Qualität und saisonale Lebensmittel sieht er als die Grundlage seiner Küche. Ein Prinzip verfolge er bei der Zubereitung der Gerichte unterschiedliche Geschmacksrichtungen zu einem harmonischen Ganzen zusammenzufügen. „Für mich bedeutet das mehr, als ein wenig Süße in etwas Herzhaftes und eine Spur Herzhaftes in etwas Süßes zu bringen.“



Nah am Wasser gebaut

Im Jahr 2008 zeichnete die Stadt Mailand Oldani für seine Verdienste um die Gastronomie mit dem „Ambrogino d’Oro“ aus. Der Preis wird an zivilgesellschaftlich besonders engagierte Bürger der Stadt vergeben. Davide hat sieben Bücher über sich und seine Küche veröffentlicht und ist auch als Designer kreativ, zumal er mit seinen externen Aufträgen mehr Geld verdient als mit seinem Restaurant selbst. So entwarf er Wassergläser für San Pellegrino und Espresso-Tassen für Lavazza. Aber auch das Universalstück „Passepartout“ für sein eigenes Restaurant, eine Kombination aus Löffel, Gabel und Messer. „Wer mein Essen richtig genießen will, sollte alle Ingredienzen auf einmal aufnehmen können.“

Peter Lunas

Weitere Informationen unter: www.aman.com

