

Antonio Colaianni und David Martinez im Wolkenkratzer-Restaurant «Clouds»

# Zwei Köche wollen hoch hinaus

Zürich steht vor dem grössten Abenteuer seiner 1000-jährigen Gastronomie-Geschichte: Ende Jahr werden Antonio Colaianni und David Martinez im 35. Stockwerk des Prime Tower kulinarisch durchstarten. Mit dem «Clouds» bekommt die Limmatstadt endlich etwas von jenem City-Groove, den die Zürcher bis anhin in New York oder London suchen mussten. Fasten your seatbelts! Von Thomas Vaterlaus (Text) und Dave Brüllmann (Fotos)

Der Bianchi-Lieferwagen mit dem Loup de mer, der noch vor schätzungsweise 24 Stunden im kühlen Wasser vor der bretonischen Küste schwamm, bis er von Hand geangelt wurde, verschwindet morgens um 8 Uhr im fetten Bauch des Prime Tower, taucht ab in einen Kühlraum im zweiten Untergeschoss jener verwirrenden, kalten Beton-Schattenwelt, die sich unter jedem Gebäude dieser Dimension befindet. Die Auferstehung des Edelfisches (160 Franken im Einkauf) folgt nur Stunden später, dann nämlich, wenn die Küchencrew des «Clouds» ihren «Slot» hat, will sagen: jenes Zeitfenster, in dem sie den Warenaufzug im Prime Tower exklusiv benützen darf.

In rund 60 Sekunden schiesst der bretonische Loup nun vom 2. UG in den 34. Stock, wo ihn die Küchenbrigade von Antonio Colaianni und David Martinez in die Pfanne haut, schonend natürlich. Wenn der Teller den abschliessenden Check am Pass absolviert hat, gelangt er im geheizten Speiselift ins Restaurant im 35. Stock, wo das «Finishing» geschieht, sprich die fragilen Komponenten des Gerichts, etwa ein Petersilien-Espuma, eine Speck-Emulsion oder eine Kräuter-Garnitur, hinzugefügt werden, bevor es dem Gast serviert wird. Nach Mitternacht kehren dann die sterblichen Überreste des Fisches wie Kopf und Gräten wieder per Lift ins zweite Untergeschoss zurück. Schade eigent-

lich, dass der gute Loup nichts mehr von seinem Zürcher Höhenflug mitbekommen hat.

Zürich, Hardbrücke, Mitte Mai 2011: Antonio Colaianni und David Martinez Salvany besuchen zum ersten Mal ihre künftige Wirkungsstätte im Prime Tower. Der Personenaufzug ist schon fertig installiert, allerdings ist sein Inneres noch mit Holzbrettern ausgekleidet, um die Hightech-Kabine vor Schäden während der Bauarbeiten zu schützen. Nach rund 30 Sekunden erreichen wir den 35. Stock. Noch ist vom Restaurant nichts zu sehen bis auf die in die Wand eingefügten Boxen, die ähnlich wie Separées leicht erhöht über dem Restaurant thronen. David Martinez wagt den Schritt ganz an die Fenster, die bis zum Boden reichen, nicht. «Ich habe Höhenangst, aber das ist wohl eines der kleineren Probleme, die wir noch zu bewältigen haben», sagt er. Überhaupt tapsen die zwei Küchenchefs reichlich unsicher durch ihr künftiges Reich. Weil der Raum noch wenig zu bieten hat, wirkt die Aussicht umso gigantischer. Lichtjahre entfernt von der beschaulichen Altstadt mit Kopfsteinpflaster, Retro-Strassenpfundeln und Zunfthaus-Behaglichkeit blicken wir auf eine weite, urbane Fläche und allein das Gewusel an Geleisen lässt die Stadt um ein Vielfaches grösser erscheinen als die spärlichen 385 000 Einwohner, die sie zählt.

Während Martinez in Barcelona und Zürich Aussersihl schon reichlich urbane Gastro-Luft geschnuppert hat, droht Colaianni ein Kulturschock. Noch vor kurzem residierte der Italo-Berner im grosszügigen, aber doch gemütlichen «Il Casale», einer stilsicher umgebauten, ehemaligen Edel-Backstein-Scheune der Familie Gubelmann im Zentrum des Städtchens Wetzikon. Freunde gingen aus und ein, Nachbarn kamen auf einen Schwatz vorbei, und

war mal der Pfeffer alle, konnte man sich die Körner um die Ecke besorgen. «Im Prime Tower wird das anders sein, ich werde meine Arbeitstage in einer fernen, abgeschotteten Welt verbringen. Das hat Nachteile, aber wohl auch den Vorteil, dass der Fokus mangels Ablenkung zwangsläufig noch mehr auf die Arbeit gerichtet ist. Irgendwie funktioniert so eine Himmelrestaurant-Küche, 120 Meter Höhenmeter von der Anlieferung entfernt, wohl ähnlich wie die Arbeitsklausur eines Mönchs», sagt er. Wichtig ist ihm, dass das «Clouds» nicht nur aus einem vornehmen und vielleicht auch entsprechend stillen Fine-Dine-Restaurant besteht, welches zudem am Anfang womöglich lange voraus ausgebucht ist, so dass man genau weiss, wen man bekocht, sondern auch aus einem Bistro, einer Bar und einer Lounge, die spontane Besuche möglich machen und hoffentlich eine gehörige Portion erdiges Leben in die Wolkenbude bringen.

Nie zuvor wirkte der abgedroschene Begriff «Millionen-Zürich» so wahr wie hier, 120 Meter über der Hardbrücke. Und während die Schöpfer des Towers gerne über spezifische Materialisierungen, differenzierte Volumen und pixelartig kristalline Erscheinungsformen dozieren, wird manchem Besucher, der zum ersten Mal das «Clouds» betritt und auf Neu-Zürich blickt, einfach nur ein stilles, unpräzises «geill!» durch den Kopf huschen ...

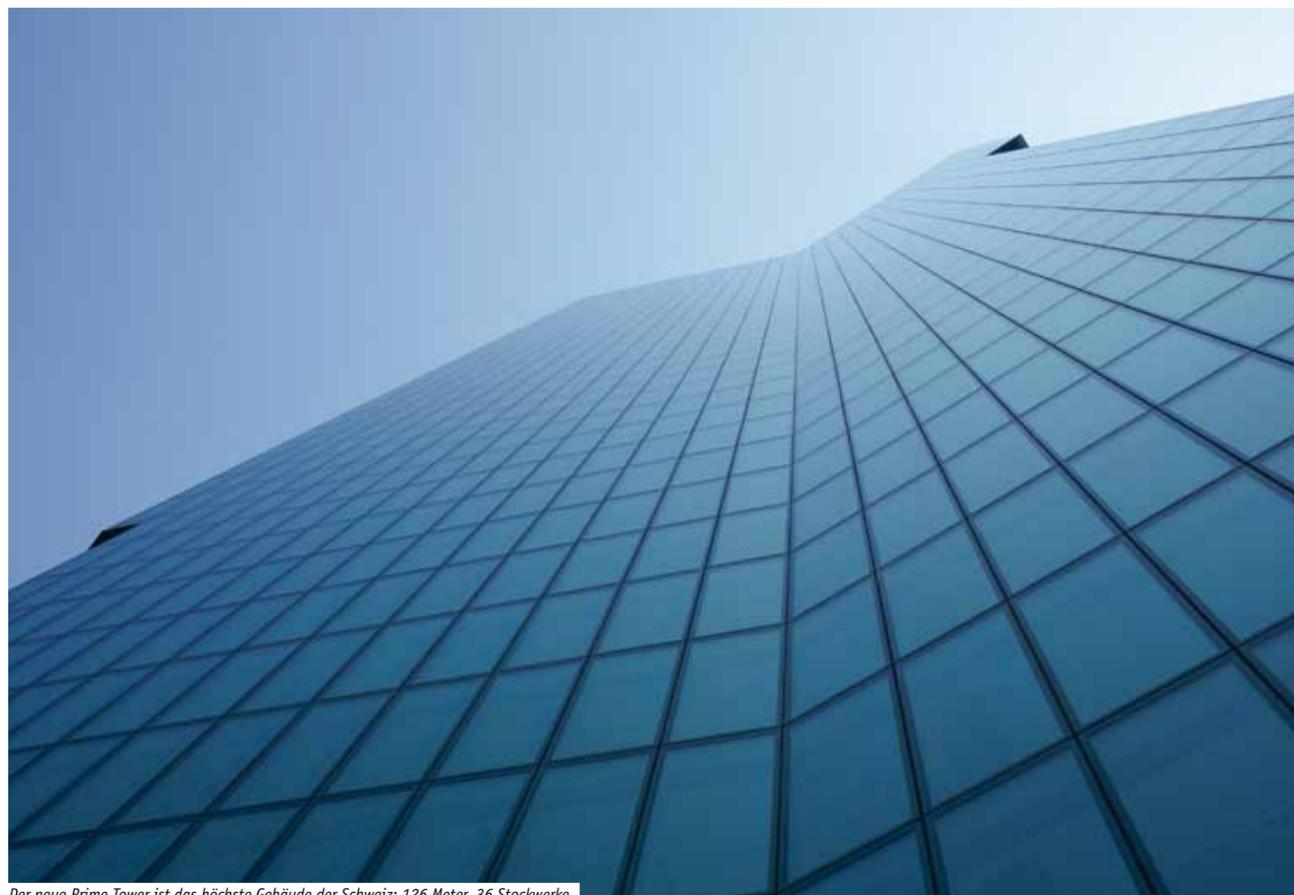
Keine 15 Jahre sind vergangen, seit eine Zürcher SP-Stadträtin beim Amtsantritt die haarsträubende Parole «Zürich ist gebaut!» von sich gab. Heute wissen wir: Eine Stadt, die sich nicht permanent weiterbaut, ist tot. Die verheerend rückwärtsgerichtete Baudoktrin jener Zeit ist nur erklärbar als defensive Antwort auf die Bausünden der 1960er und 1970er Jahre, in der Zürichs Architekturelite (wenige Ausnahmen bestätigen



Die beiden Spitzenköche stehen zum ersten Mal in ihrem neuen Restaurant «Clouds».



Grossstadt-Groove: Antonio Colaianni (links) und David Martinez Salvany vor dem Prime Tower, wo sie schon bald den zweitobersten Stock bekochen werden.



Der neue Prime Tower ist das höchste Gebäude der Schweiz: 126 Meter, 36 Stockwerke.



Da oben werden wir arbeiten: Martinez und Colaïanni.

die Regel) ihr Unvermögen festbetonierte hatte.

Doch diese bleierne Zeit ist längst passé. Zürich wird wieder massiv neu gebaut, die vielen Baukrane im Westend sind der beste Beweis dafür. Und die Qualität der Prestigebauten der letzten Jahre ist hoch, gerade weil allzu extravertierte Selbstinszenierungen mit entsprechend kurzer Halbwertszeit bezüglich der Akzeptanz vermieden werden konnten. Ein Hauch von «zwinglianischer» Nüchternheit bestimmt den Baustil. So war es keine Überraschung, dass sich beim Architekturwettbewerb für den Prime Tower das Projekt des Zürcher Büros Gigon/Guyer gegenüber weltweit renommierten Konkurrenten wie David Chipperfield (Berliner Museumsinsel), Hamzah & Yeang (Singapore Ecological EDIT Tower) und Herzog & de Meuron (Olympiastadion Peking) durchsetzen konnte.

Der für zürcherische Verhältnisse erstaunlich selbstbewusst in den Himmel schiessende Solitär schwimmt seither auf einer gewaltigen, ja ständig noch grösser werdenden Sympathiewelle. Und auch die lange Zeit hochhauskri-

tische Zürcher Stadtregierung darf sich im sonnenreflektierenden Glanz des Towers sonnen, war sie es doch, die per Auflage dazu beigetragen hat, dass die oberste Etage des Gebäudes als Restaurant der Öffentlichkeit zugänglich gemacht wird.

Dass die Zürcher von dieser Möglichkeit Gebrauch machen werden, gilt schon jetzt als sicher. Die Stadt ist stolz auf ihren Turm und in den TV-Beiträgen über das höchste Gebäude der Schweiz mussten die Reporter lange suchen, um einen Alibikritiker zu finden, der dem Prime Tower eine zu arrogant wirkenden Selbstinszenierung vorwarf, welche einen Dialog mit der Umgebung verunmögliche ... Schon ein halbes Jahr vor dem Bezug des Gebäudes war die 40 000 Quadratmeter umfassende Nutzfläche so gut wie ausgebucht.

Einen neuen Höhepunkt erreichte die Tower-Euphorie bereits Ende März, als bekannt wurde, dass die «Clouds»-Küche gemeinsam vom 42-jährigen Antonio Colaïanni (bisher im «Il Casale» in Wetzikon) und vom 40-jährigen David Martinez Salvany (bis vor kurzem im «Greulich» in Zürich) geführt wird. Das seit



Colaïanni und Martinez, hier im «Il Casale» in Wetzikon, kennen sich, seit sie in London in der gleichen Küche gearbeitet haben.

Jahren im Raum Zürich präsente Power-Duo steht für eine italienisch-katalanisch inspirierte Kreativküche, welche auf die lokalen Befindlichkeiten subtil einzugehen weiss. Doch auch diese beiden «abgebrühten» Profis wurden kalt erwischt von der enormen Resonanz, die ihre Verpflichtung auslöste.

«Ich dachte schon daran, eine neue Handy-Nummer zu beantragen. Frühere Mitarbeiter, die uns unbedingt ins «Clouds» begleiten wollten, vor allem aber Freunde und Bekannte, die Plätze oder gleich ganze Events buchen wollten, legten tagelang die Leitung lahm», erinnert sich Antonio Colaïanni. «Erst da haben wir gemerkt, dass wir uns auf ein Gastro-Abenteuer eingelassen haben, wie es die Stadt höchsten alle 50 Jahre einmal zu bieten hat», ergänzt David Martinez Salvany. Jetzt fiebern sie (Achtung Hühnerhaut!) dem Eröffnungstag entgegen. Was wird an diesem Tag abgehen? Wird das «Clouds» von himmelsüchtigen Zürchern gestürmt? Staumeldungen vor den Aufzügen sind nicht auszuschliessen ... Dabei ist (Stand Ende Mai 2011) noch gar nicht sicher, wann das «Clouds» öffnet. Silvester wäre schon ausgebucht,

aber vielleicht startet das Abenteuer auch erst Anfang Januar.

Immer noch stehen wir an der Glasfront im 35. Stock, das heisst, der höhenängstliche David Martinez steht zwei Schritte dahinter ..., beobachten das witzige Spiel der in den HB ein- und ausfahrenden Züge und freuen uns, hier in diesem Wolkenpalast schon bald die legendären handgerollten Orecchiette von Antonio geniessen zu können. Und was antwortet der gute Mann: «Die Orecchiette wird es hier bestimmt nicht mehr geben. Meine Schwester Rosetta, die diese Teigwaren für das «Casale» täglich frisch zubereitet hat, braucht zweieinhalb Stunden, um ein Kilo herzustellen. Für das «Casale» mit seinen 50 Plätzen war das gerade noch machbar. Doch im «Clouds» werden wir maximal bis zu 250 Gäste bewirten, das kann ich meiner Schwester nicht zumuten, sie würde beim Rollen durchdrehen», sagt Antonio Colaïanni. Auch sein zweiter Klassiker, die «karamellierte Brust vom Ormalinger Jungschwein auf getrüffeltem Bohnenpüree und geräuchertem Aal», wird den Sprung in den 35. Stock nicht schaffen. «Es gibt einfach nicht so viele

Ormalinger Jungschweine, wie wir für das «Clouds» benötigen würden», gesteht Antonio. Höhentauglicher wären dafür etliche der legendären «Tierra y mar»-Kreationen von David Martinez, wie Jakobsmuschel auf Hausmacherwurst oder «Seppioline» mit Steinpilzen und Favabohnenmousse.

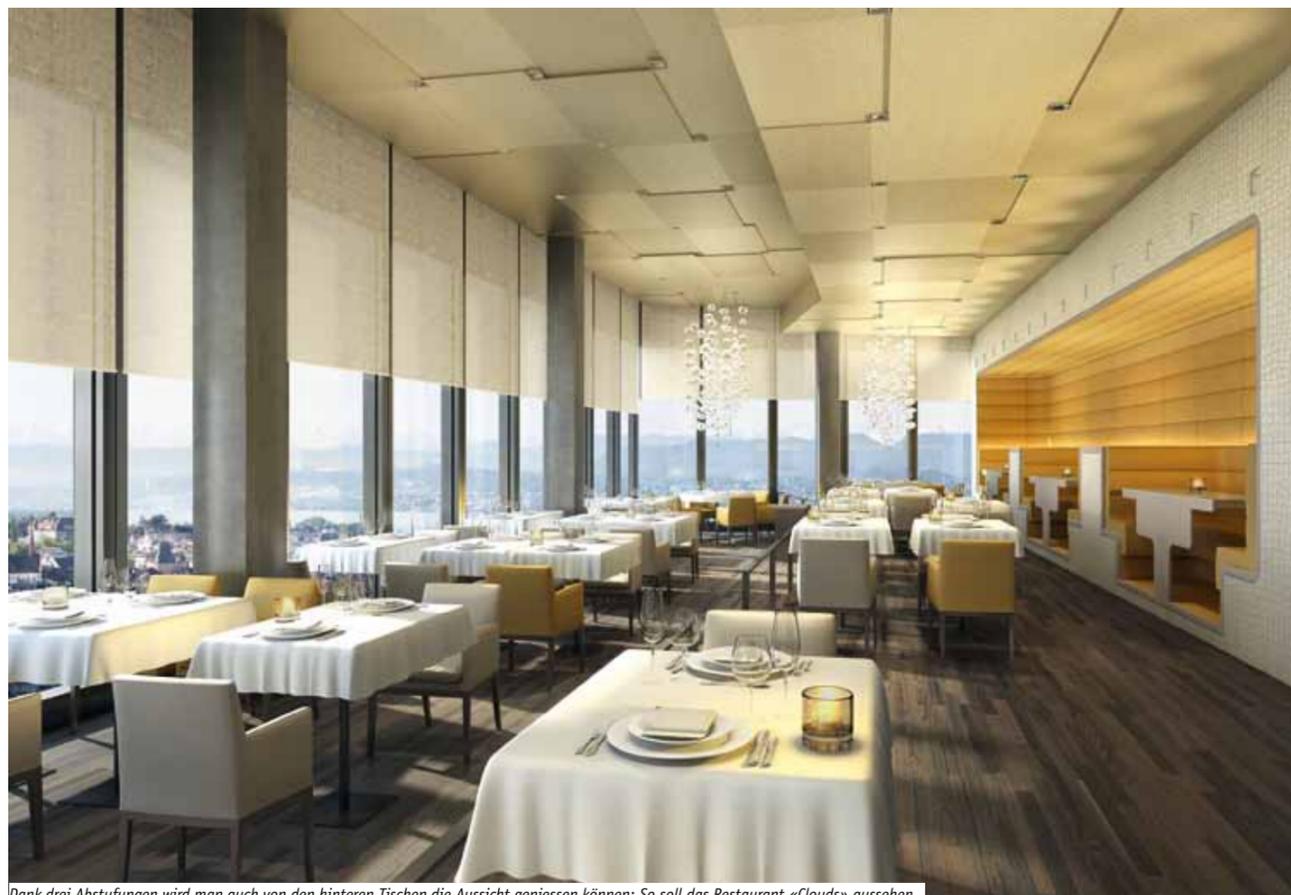
Doch die beiden «Clouds»-Chefköche beenden alle Spekulationen um die künftige Karte mit einem klaren Statement: «Es ist nicht unser Ziel, bestehende Gerichte aus unserem Repertoire zu adaptieren. Wir wollen vielmehr zusammen eine neue, eigenständige Küche entwickeln. Das «Clouds» soll in der Summe mehr sein als das, was wir als Martinez oder Colaïanni bis anhin verkörpert haben.»

Die Erwartungen sind hoch. So hatten die Betreiber des «Clouds» kurz und einfach die jeweils 16 «GaultMillau»-Punkte von Colaïanni und Martinez addiert und von einer «32-Punkte-Küche» gesprochen. Startet das «Clouds» also mit dem klaren Anspruch, die beste Küche auf beziehungsweise hoch über dem Platz Zürich zu bieten? Die beiden Patrons geben sich zurückhaltend. «Nach mei-

nen Erfahrungen bietet ein Lokal mit rund 50 Sitzplätzen und einem Team aus fünf bis zehn Köchen die besten Voraussetzungen, um auf Top-Niveau zu kochen. Darum sind zurzeit das «Mesa» und «The Restaurant» im «Dolder Grand» die besten Adressen in der Stadt», sagt Antonio Colaïanni.

Im «Clouds» sind die Grössenordnungen ein wenig anders. Für die maximal 250 Gäste in Restaurant, Bistro-Bar, Lounge und in den Private-Dining-Räumen wird eine Equipe von 35 Köchen tätig sein. So unzürcherisch die Dimensionen dieses Gebäudes sind, so unzürcherisch sind auch die Dimensionen des Restaurants. Dazu kommen die logistischen Sachzwänge in einer Küche, die sich 120 Meter über dem Boden befindet. «Was das konkret bedeutet, können wir erst sagen, wenn wir gegen Ende Jahr die Küche beziehen», meint Martinez.

Ein nicht zu unterschätzender Faktor ist auch die Trennung von Küche und Restaurant. So werden sämtliche Gerichte im 34. Stock zubereitet. Die angerichteten Teller kommen dann per Speiselift in die 35. Etage, wo das Finishing mit Saucen, Emulsionen, Espumas und Garnitu-



Dank drei Abstufungen wird man auch von den hinteren Tischen die Aussicht geniessen können: So soll das Restaurant «Clouds» aussehen.

## David Martinez Salvany



Der in Terrassa bei Barcelona aufgewachsene David Martinez Salvany, 40, lernte das Kochen von seiner Mutter, vor allem von seiner Grossmutter. Die Eltern waren in der Textilbranche tätig. Nach einer vierjährigen Kochausbildung in Girona

(1985 bis 1990) arbeitete er schon 1991 bis 1993 im Toplokal **Can Fabes** von Santi Santamaria in Sant Celoni (seit Jahren mit drei «Michelin»-Sternen ausgezeichnet). Danach wechselte Martinez ins **Le Gavroche** nach London (das erste Restaurant in England mit drei «Michelin»-Sternen), wo er Antonio Colaianni kennenlernte. Danach folgten verschiedene Stationen in Spanien und der Schweiz (unter anderem im **Wiesental** in Winkel und im **Rössli** in Rapperswil). 1998 schloss er zudem an der Restaurantfachschule Barcelona die Ausbildung zum Sommelier als einer der Klassenbesten ab. Zwischen 1999 und 2002 arbeitete er als Küchenchef bei verschiedenen spanischen Cateringunternehmen. 2003 wurde er Küchenchef im **Greulich** in Zürich und etablierte in der Limmatstadt die avantgardistische katalanische Küche.

ren vorgenommen und die Teller serviert werden. «Wir treten deshalb nicht mit dem Anspruch an, die Besten in Zürich zu sein. Unser Ziel ist es, auf neue Weise eine Institution zu schaffen, wie es in der Innenstadt die «Kronenhalle» ist», sagt Colaianni. Wer die beiden kennt, wird solche Statements eher als taktische Tiefstapelei einstufen. Beide haben im Raum Zürich über Jahre hinweg auf hohem Niveau gekocht und suchen nun nochmals den Kick des Neuen. Beide sind in jenem besten Alter, wo jugendlicher Ehrgeiz und doch schon langjährige Erfahrung zusammenkommen. Auch in Bezug auf ihre Küchen-Philosophie ergänzen sie sich perfekt. Denn während David Martinez für eine katalanisch geprägte Risikobereitschaft und Kreativität steht, sucht Antonio Colaianni eher Perfektion in einer schlichten, modernen Klassik. Vor allem aber wäre es für beide schlicht und einfach inakzeptabel, wenn das «Clouds» mehr Schlagzeilen wegen der Aussicht als mit der Küche machen würde ... Echte Freundschaften unter Köchen sind so selten wie unter Journalisten

oder Architekten. Die Freundschaft zwischen David Martinez Salvany und Antonio Colaianni ist aber auch deshalb ungewöhnlich, weil sie in verschiedenen Ländern aufgewachsen und von unterschiedlichen Kochkulturen geprägt worden sind. Gemeinsamkeiten gibt es trotzdem. So waren es bei beiden die Mütter beziehungsweise die Grossmütter, die sie für die verfeinerte Küche sensibilisiert haben. David Martinez Salvany wuchs in Terrassa bei Barcelona auf. Als er Mitte der 1980er Jahre seine gastronomische Ausbildung begann, steckte Katalonien mitten in einer euphorischen Aufbruchstimmung, die nach dem Tod des Diktators Franco im Jahr 1975 eingesetzt hatte. Mit den Olympischen Sommerspielen (1992) etablierte sich Barcelona als Metropole für Kunst, Design, Mode und Gastronomie. Anfang der 1990er Jahre legte Ferran Adria hier das Fundament für seine Avantgarde-Küche. David Martinez erlebte den Anfang dieser Bewegung unter anderem im Restaurant «El Racó de Can Fabes» in Sant Celoni mit. Antonio Colaianni dagegen, dessen Familie in den 1950er Jahren aus Lecce



Probesitzen im Rohbau: Ende Mai besichtigen Martinez und Colaianni zum ersten Mal ihre neue Wirkungsstätte im Wolkenkratzer.

(Apulien) in die Schweiz kam, wuchs in Bern auf, wo er auch seine Ausbildung zum Koch machte. Für die Spitzengastronomie sensibilisiert wurde er Anfang der 1990er Jahre von Roberto Galizzi, der im «Al Portone» in Lugano eine raffiniert verfeinerte, tessinerisch-italienische Küche zelebrierte. Zwei total verschiedene Biografien also, die 1994 zufällig in London zusammenkamen. Und zwar nicht irgendwo, sondern im 3-Sterne-Lokal «Le Gavroche» von Michel Roux jr. «Wir waren beide Commis und arbeiteten 18 Stunden am Tag. 30 Köche kochten hier für maximal 90 Gäste. Es war die klassische, ultraharte Schule. Am Abend haben wir unsere Pfannen versteckt, damit sie uns kein anderer Koch wegschnappt. Verdient haben wir nichts. Manchmal reichte es nicht mal für ein Bier im Pub, aber meistens waren wir sowieso viel zu fertig, um Bier zu trinken», erinnert sich Antonio Colaianni. Damals in London merkten die beiden auch, dass sie neben dem Kochen noch eine andere Leidenschaft teilen, den Fussball natürlich. Colaianni ist fanatischer Juve-Fan. Martinez ebenso

fanatischer Barcelona-Fan. In guten wie in schlechten Zeiten. Heute sind die «Barcelonistas» die privilegiertesten Fans der Welt. Doch Martinez kann sich auch noch gut an den 17. Mai 1994 erinnern: «Im Champions-League-Final spielte AC Mailand gegen Barcelona, und ich musste im «Gavroche» arbeiten. Mein schottischer Chef de Partie meldete mit breitem Grinsen jedes Tor für Mailand. Am Schluss stand es vier zu null, und ich weinte beim Kartoffelschälchen.» Heute spielen beide im Schweizer Nationalteam der Spitzenköche und nahmen im Mai 2011 auch an der «Europameisterschaft» teil, wo sie den vierten Platz erreichten – bei vier teilnehmenden Mannschaften. Dass sie von Italien und Deutschland geschlagen wurden, können sie verkraften, etwas mehr weh tut die Niederlage gegen Österreich. Nach der gemeinsamen Zeit in London waren sie nicht lange getrennt. Als Antonio Colaianni seinen ersten Job als Küchenchef im «Wiesental» in Winkel annahm, holte er 1996 seinen Freund ins Team. Kurz darauf veröffentlichte Ferran Adria sein stilprägendes Buch «El Bulli 1994–1997» – für beide eine

## Antonio Colaianni



Die Eltern des 42-jährigen «Secondo» sind in den 1950er Jahren von Lecce nach Bern ausgewandert, wo der Vater als Maurer und die Mutter als Schneiderin – unter anderem hat sie auch Kochkleidungen genäht – gearbeitet haben. Das Kochen hat

Antonio schon früh von der Mutter gelernt. Schon als Teenager hat er für seine drei Geschwister gekocht, wenn die Mutter tagsüber ausser Haus war. Die Kochlehre (Restaurant **Maigut** in Kleinwabern) war die logische Konsequenz. Erste Erfahrungen in einem Spitzenlokal sammelte er Anfang der 1990er Jahre im **Al Portone** bei Roberto Galizzi in Lugano. Danach folgte die harte Commis-Schule in der 30-köpfigen Brigade im berühmten **Le Gavroche** in London, wo er David Martinez kennenlernte. Die Zürcher Szene wurde erstmals 1995 auf Colaianni aufmerksam, als er Küchenchef im **Wiesental** in Winkel wurde. Im **Schloss Rapperswil**, zusammen mit Luzia Penner als Gastgeberin (1998–2002), und anschliessend als Patron im **Il Casale** in Wetzikon (2003–2011) festigte er seinen Ruf als akribischer Perfektionist am Herd.



Martínez und Colaíanni bestaunen die Aussicht: Autos und Eisenbahnzüge sehen von hier oben aus wie Spielzeuge.



Zürchs neues Wahrzeichen: der markante Prime Tower ist 126 Meter hoch.

Offenbarung. «Das war die Zeit, wo Adria noch mit altbekannten Techniken arbeitete, diese aber mit ungeheurer Filigranität einsetzte», sagt David Martínez. Einzelne Rezepte aus dieser Epoche, wie etwa Tintenfische mit Schweinefüssen oder Carpaccio vom Lammhirn mit Kapernsauce, können sie auswendig rezitieren. Auch die 1998 von Adria lancierte Espuma-Technik nahmen beide in ihre Repertoires auf, doch als der katalanische Tausendsassa mit seiner Molekularküche immer höher über Erde und Meer kreiste, liessen sie ihn ziehen. «Zweifelsfrei hat uns der junge Adria viel stärker beeinflusst als seine Kreationen der letzten Jahre», stellt Colaíanni rückblickend fest. Die gemeinsame Zeit im «Wiesental» war nicht frei von Schicksalsschlägen. 1997 erlitt David Martínez beim Bärlauchsammeln im Wald einen verhängnisvollen Zeckenbiss und erkrankte in der Folge schwer. Nach seiner Genesung entdeckten seine Freunde neue Charakterzüge im Wesen des katalonischen Kochs. Der früher stets etwas verkrampft wirkende «Musterschüler» wirkte nun merklich «cooler» und lebensfreudiger.

Und wieder trennen sich die Wege der zwei Freunde. Diesmal für länger. Während David Martínez zuhause in Barcelona im Catering-Business Karriere macht, geht Antonio Colaíanni als Chefkoch ins «Schloss Rapperswil» und etabliert sich in den nächsten vier Jahren in der Spitze der Gastroszene am Zürichsee. Als sich Luzia Penner, die Direktorin des Betriebs, im Jahr 2003 entschliesst, ins neu eröffnete Hotel und Restaurant «Greulich» nach Zürich zu wechseln, folgt ihr Antonio Colaíanni nicht, sondern wird Patron im sorgfältig umgebauten «Il Casale» in Wetzikon. Folglich braucht seine frühere Chefin nun im «Greulich» einen neuen Küchenchef. Colaíanni gibt ihr einen guten Tipp, und David Martínez emigriert zum zweiten Mal in die Schweiz. Der Rest der Geschichte ist bekannt. In den letzten sieben Jahren kochten sowohl Colaíanni im «Il Casale» als auch Martínez im «Greulich» auf bewundernswertem Niveau. Jetzt also schreiben die beiden ihr nächstes Gastro-Kapitel zusammen. 18 Jahre nachdem sie im «Le Gavroche» in London gleichgestellt tief als Com-



SARASIN

## Nachhaltiges Investieren ist kein Sprung ins Ungewisse.

Mit Investitionen in erneuerbare Energien – wie Wasser – eröffnen sich interessante Anlagemöglichkeiten, die Welt nachhaltig mitzugestalten, für Sie und für kommende Generationen. Die Bank Sarasin ist führend auf dem Gebiet des nachhaltigen Investierens. Sie bietet auf Ihre persönlichen Bedürfnisse zugeschnittene Dienstleistungen und Anlagelösungen an. Auch als Beitrag an die Welt von morgen. Tel. 0800SARASIN, [www.sarasin.ch](http://www.sarasin.ch)

**Nachhaltiges Schweizer Private Banking seit 1841.**





KSB

«FÜR MEINEN BAUCH, DER MIR SAGT,  
WAS DAS HERZ WÜNSCHT.»

Ivo Adam, Spitzenkoch.

**FINE FOOD**

Für besondere Momente.



Für mich und dich.



Vom Restaurant im 35. Stock des Prime Tower geht der Blick über die Stadt und den See – bei entsprechendem Wetter auch bis weit in die Alpen.

mis rackerten, führen sie nun, wieder gleichgestellt, das «Clouds», 120 Meter über der Stadt Zürich. Wer sich so lange kennt, weiss, auf was er sich einlässt. «Wir können über alles reden, auch über Unangenehmes. Wenn einer von uns am anderen etwas zu kritisieren hat, hört dieser in der Regel ganz genau zu, weil er weiss, dass die Kritik höchstwahrscheinlich gerechtfertigt ist», sagt Colaiani. Auch charakterlich ergänzen sich die beiden gut. Hier der temperamentvolle Colaiani, der schon mal an die Decke gehen kann, wenn es in der Küche partout nicht so laufen will wie geplant. Dort der ruhige, stets besonnen und souverän wirkende Martinez.

Es müsste schon mit dem Teufel zugehen, wenn die beiden als Team nicht noch Besseres auf die Teller zaubern könnten als bis anhin als Einzelkämpfer – trotz Logistikproblemen, durchgehenden Öffnungszeiten ohne Wirtesontage und der Verantwortung für eine 35-köpfige Küchenbrigade, der wohl grössten, die Zürich im gehobenen Gourmetbereich je gesehen hat. Dafür müssen sie sich nicht um die übrigen Belange des Betriebes kümmern. Zwei hauptverantwortliche Gastgeber und ein General Manager sol-

len dafür sorgen, dass das Umfeld vom Service über die Weinkarte (die rund 200 Positionen umfassen soll) bis zur Administration perfekt organisiert ist. Insgesamt wird eine Belegschaft von rund 80 Personen dafür sorgen, dass sich die Gäste in schwindliger Höhe pudelwohl fühlen. Und was die beiden Küchenchefs anbelangt, ist überhaupt nur eine einzige Situation denkbar, theoretisch denkbar, in der die beiden ihren Kopf womöglich nicht hundertprozentig bei der Sache haben. Dann nämlich, wenn in der Champions League die beiden Teams von Juventus Turin und Barcelona den Final bestreiten würden. Doch die Gefahr, dass dieser Fall eintritt, scheint zumindest in nächster Zeit nicht allzu gross zu sein.

**Clouds**

Prime Tower, Maagplatz 5, 8005 Zürich  
Fon 044 404 30 00  
www.clouds.ch  
mo-fr 11.30-15 & 18-24, sa 18-24,  
so 11.30-15 & 18-24 Uhr,  
sa-mittag geschlossen  
(Reservation wird empfohlen)  
Bar: mo-do 8-24 Uhr, fr & sa 8-02,  
so 8-24 Uhr  
Lounge: mo-do 16-24 Uhr,  
fr & sa 16-02, so 16-24 Uhr  
(Reservierungen ab 8 Personen möglich)



Stop, jetzt noch nicht kommen! Das «Clouds» öffnet im Winter 2011/2012.