

# Bella Italia: 50 neue Adressen, 300 Partygäste

16.06.2026

Die Premieren-Party für Geniesser: neun Kilo Rigatoni, Risotto carbonara, 400 Austern und Amalfi-Tagliolini.

Text: Alex Kühn

Über 50 neue Ristoranti im Heft. Wenn «Bella Italia» Geburtstag feiert, ist alles «molto italiano». Die Stimmung, das Wetter und natürlich das Essen. 300 Gäste sind ins «Terrasse» hinter dem Zürcher Bellevue gekommen, darunter viele bekannte Gesichter. Von Ski-Legende Bernhard Russi über den früheren Nationalbankpräsidenten Philipp Hildebrand (besitzt zusammen mit Rudi Bindella senior das Weingut «Tenuta Vallocaia») bis zu Moderatorin Christa Rigozzi. Die Miss Schweiz von 2006 und Bulgari-Botschafterin hat in «Bella Italia» sogar eine eigene Doppelseite – und verrät dort ihre Lieblingsadressen im Belpaese. Auch sonst gibt es im rosaroten Heft viel zu entdecken. Zuvorderst natürlich die besten 150 Ristoranti der Schweiz. «Weil die Suche nach besonderen Adressen zu unserer DNA gehört, haben wir über 50 Lokale neu aufgenommen – nach sorgfältiger Prüfung, versteht sich», erklärt GaultMillau-Chef Urs Heller (italienisches Leibgericht: Ravioli al brasato) im Gespräch mit Moderator Sven Epiney. «Neben unserem Testern helfen auch die besten Chefs im Land mit und versorgen uns regelmässig mit super Tipps.» Bild oben: Marc Walder, Nicole Knecht, Alessandro Seralvo und Urs Heller (v.l.).

Italianità seit 117 Jahren «Wir feiern hier nicht nur ein Magazin, sondern die italienische Kultur, die unser Land geprägt hat wie keine andere Kultur in den letzten 50 Jahren», betont Ringier-CEO Marc Walder (isst am liebsten Spaghetti Pomodoro mit Basilikum) in seiner mit viel Applaus bedachten Ansprache. «Italienische Genüsse sind längst Teil unserer Identität – nicht zuletzt dank der Familie Bindella, die seit 117 Jahren für Italianità in der Schweiz steht und hierzulande mittlerweile 46 Ristoranti mit rund 1500 Mitarbeitenden betreibt.» Die Bindella-Gruppe, zu der auch das «Terrasse» gehört, ist einer der starken Partner von «Bella Italia», genauso wie Cornècard, Bianchi und Sanpellegrino. «Ohne sie wäre es nicht möglich, ein solches Magazin auf die Beine zu stellen. Für ihr Engagement gebührt ihnen unser herzlicher Dank», so Walder weiter. Auch Urs Heller ortet bei Bindella ein spezielles «Problem»: «Ich höre immer, dass Bindella kein Fine Dining machen möchte, aber die Köche halten sich nicht daran. Allen voran Gino Bordone im «Ornellaia», das qualitätsmässig noch einmal zugelegt hat.»

Rigatoni in der XXL-Pfanne. Das kulinarische Verwöhnprogramm der «Bella Italia»-Party lässt keine Wünsche offen. Das Bindella-Küchenteam schickt weit über 20 verschiedene Leckereien, aufgeteilt in die Sparten Aperitivo, Antipasti, Primi, Secondi und Dolci. Ob Bruschetta mit Kalbstatar und Thunfischsauce, Maritozzi mit Mortadella-Mousse und Pistazien, knusprige Polenta-Würfel mit Trüffel-Mayonnaise, Spinat-Gnudi mit Salbeibutter, Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree und Salsa verde, Baby-Oktopus mit Tomaten, Oliven und Kapern oder Babà mit Vanillesauce, alles genügt höchsten Ansprüchen. Besonders spektakulär: die XXL-Pfanne (75 Zentimeter Durchmesser) mit Mezzi Rigatoni alla vodka. Neun Kilo Pasta gehen im Nu weg. Frei nach dem Bindella-Motto: La vita è bella.

Die italienische Luxus-Auster. Neben am Bianchi-Stand werden fleissig Austern geöffnet: 400 Stück der Sorte «L'Ostrice Rosa»! «Diese Austern kommen aus dem Po-Delta in Italien und fallen durch ihre leicht rosa schimmernde Schale auf. Sie wachsen in einem Gebiet, in dem sich Fluss- und Meerwasser vermischen, was ihnen einen besonders ausgewogenen, nussigen Geschmack verleiht», erklärt Bianchi-CEO Luca Bianchi. «Im Vergleich zu vielen anderen Austern ist sie vollfleischiger, hat mehr Biss und schmeckt weniger stark nach Jod. Deshalb wird sie von zahlreichen Spitzenköchen geschätzt und gilt als neue Luxus-Auster.» Passt wunderbar zu einem Glas Ferrari Maximum!

«Die italienische Küche berührt das Herz.» Als Verstärkung für das Bindella-Team sind zwei Stars der italienischen Küche in der Schweiz im Einsatz: Antonio Colaianni aus dem Zürcher «Freilager» und Luigi De Gregorio aus dem «Alex Lake Zürich», der wie sein Kollege zum Club der 15-Punkte-Chefs gehört. Colaianni schöpft Carbonara – aber nicht als Pasta, sondern als Risotto. Mit Pecorino-Schaum, Eigelb-Creme und Guancia-Crumble! An Chef Luigis Stand gibt's Tagliolini – natürlich «al limone», mit Amalfi-Zitronen. «Die italienische Küche liegt mir als Neapolitaner im Blut. Ich kann gar nicht anders, als

hundert Prozent italienisch kochen», sagt er. Und was ist Antonio Colaiannis Erfolgsrezept? «Dass ich so verdammt gut aussehe», sagt der Italo-Berner mit einem herzlichen Lachen. «Und dass die italienische Küche keine Raketenwissenschaft ist, sondern einfach das Herz berührt.»

Der CEO ist auch ein Top-Chef. Alessandro Seralvo, der smarte CEO von Presenting Partner Cornèrcard, hätte es mit seiner Pizza- und Risotto-Expertise auch als Koch an die «Bella Italia»-Party geschafft. An diesem Abend darf er aber einfach nur geniessen – und tut das mit grosser Freude, an der Seite seiner Partnerin Nicole Knecht. An «Bella Italia» gefällt Seralvo nur eins nicht: «Es ist schwieriger geworden, in meinem Lieblings-Grotto einen Tisch zu bekommen. Nach dem Bericht im letzten Jahr ist es im ganzen Land bekannt.»

Elif & Markus, das Thaibox-Paar. Elif Oskan und Markus Stöckle sind direkt aus dem Thaibox-Training zur «Bella Italia»-Party gekommen. «Jetzt haben wir tüchtig Hunger», sagt Markus und beisst genüsslich in eine Mini-Pizza. Elif, die ihre TV-Karriere und das «Gül» (15 Punkte) im Zürcher Kreis 4 souverän unter einen Hut bringt, verschlingt derweil das frisch gedruckte «Bella Italia»-Heft. Neben den beiden sind noch zwei Power-Paare aus der Gastronomie-Szene im «Terrasse»: Ines Triebenbacher und Daniel Zeindlhofer, bestens bekannt als Gastgeberin und Küchenchef im Zürcher «Igniv» (17 Punkte), sowie 18-Punkte-Chef Mitja Birlo aus dem «The Counter» und seine Frau Florentina. Auch Zürichs höchstdekoriertester italienischer Koch ist an der Party mit dabei: Dario Moresco aus dem «Orsini», dem 17-Punkte-Restaurant des «Mandarin Oriental Savoy». Im letzten Jahr versprach er, ein Interview auf Schweizerdeutsch zu geben, kann dieses Versprechen aber nicht einhalten. Seine (mehr als akzeptable) Entschuldigung: «Ich muss meine Zeit in die Entwicklung neuer Gerichte stecken.» Funktioniert bestens, seine Küche wird immer besser!

«Safranrisotto kann er am besten.» 19-Punkte-Chef Heiko Nieder hat Ehefrau Daniela und Tochter Amelie zur Party mitgebracht. «Wir sind gerade aus den Ferien auf Capri und in Positano zurückgekommen. Dort haben wir fantastisch gegessen: Pizza, Pasta al limone, frischen Fisch und Tiramisu. Für mich muss es die volle Ladung sein», sagt GaultMillaus «Koch des Jahres 2019». Und welche italienischen Lokale sind seine Favoriten in der Region Zürich? «Wir lieben Pizza, gehen sehr gern in eine der «Napulé»-Filialen oder ins «Neapolis» in Schwerzenbach.» «Die meisten anderen italienischen Spezialitäten essen wir zu Hause. Mein Mann hat auch diese Küche drauf. Safranrisotto kann er am besten, aber auch seine Tomatensauce mit ein wenig Pancetta ist Spitze», schwärmt Daniela Nieder.

Viel mehr als ein Heft. «Bella Italia» ist nicht nur ein Heft, sondern hat auch auf dem GaultMillau Channel einen festen Platz. Jede Woche gibt es neues «Futter». Spannende Geschichten, Restaurant-Entdeckungen, Interviews, Porträts. «Über die italienische Esskultur zu schreiben, ist eine Herzensangelegenheit für uns», sagt GaultMillau-Chef Urs Heller, der freimütig zugibt, dass für ihn nach zahlreichen Tests in den Schweizer Fine-Dining-Tempeln nichts über einen simplen, aber blitzsauber zubereiteten Teller Pasta geht.

Fotos: Valeriano Di Domenico, Remy Steiner, Marco Bilic.





Sie liebt Italien – und das druckfrische rosarote Heft: Christa Rigozzi.



Prominentes Quintett: Ringier-CEO Marc Walder, Philipp Hildebrand (Vice Chairman BlackRock), Kimberley Hildebrand, Rudi & Christa Bindella (v.l.).



Zufrieden mit dem neuen «Bella Italia»: Rudi Bindella mit seiner Frau Melanie.



Partner von GaultMillau: Dirk Adelman, neuer CEO Mercedes-Benz Schweiz.



Starchefs und Thaibox-Rookies: Markus Stöckle und Elif Oskan.



«Die italienische Küche liegt mir im Blut»: Luigi De Gregorio mit Moderator Sven Epiney und Antonio Colaianni (v.l.).



«Die italienische Küche liegt mir im Blut»: Luigi De Gregorio mit Moderator Sven Epiney und Antonio Colaianni (v.l.).



«Die italienische Küche liegt mir im Blut»: Luigi De Gregorio mit Moderator Sven Epiney und Antonio Colaianni (v.l.).



«Die italienische Küche liegt mir im Blut»: Luigi De Gregorio mit Moderator Sven Epiney und Antonio Colaianni (v.l.).



«Die italienische Küche liegt mir im Blut»: Luigi De Gregorio mit Moderator Sven Epiney und Antonio Colaianni (v.l.).



«Die italienische Küche liegt mir im Blut»: Luigi De Gregorio mit Moderator Sven Epiney und Antonio Colaianni (v.l.).



«L'Ostrica Rosa»: Luca Bianchi gönnt sich eine der 400 Luxus-Austern aus Italien, die seine Firma mitgebracht hat.



«L'Ostrica Rosa»: Luca Bianchi gönnt sich eine der 400 Luxus-Austern aus Italien, die seine Firma mitgebracht hat.



«L'Ostrica Rosa»: Luca Bianchi gönnt sich eine der 400 Luxus-Austern aus Italien, die seine Firma mitgebracht hat.



«L'Ostrica Rosa»: Luca Bianchi gönnt sich eine der 400 Luxus-Austern aus Italien, die seine Firma mitgebracht hat.



«L'Ostrica Rosa»: Luca Bianchi gönnt sich eine der 400 Luxus-Austern aus Italien, die seine Firma mitgebracht hat.



«L'Ostrica Rosa»: Luca Bianchi gönnt sich eine der 400 Luxus-Austern aus Italien, die seine Firma mitgebracht hat.



Aus den Italien-Ferien an die Party: 19-Punktechef Heiko Nieder mit Frau Daniela und Tochter Amelie.



Aus den Italien-Ferien an die Party: 19-Punktechef Heiko Nieder mit Frau Daniela und Tochter Amelie.



Aus den Italien-Ferien an die Party: 19-Punktechef Heiko Nieder mit Frau Daniela und Tochter Amelie.



Aus den Italien-Ferien an die Party: 19-Punktechef Heiko Nieder mit Frau Daniela und Tochter Amelie.



Aus den Italien-Ferien an die Party: 19-Punktechef Heiko Nieder mit Frau Daniela und Tochter Amelie.



Aus den Italien-Ferien an die Party: 19-Punktechef Heiko Nieder mit Frau Daniela und Tochter Amelie.