

Edelrestaurant CAAA in Luzern:

Kulinarische Transalpin- für die Gäste



Die Inneneinrichtung
wurde von einem Designbüro
in Barcelona entworfen.

Reisen



Die Gäste beginnen ihr Erlebnis an der Bar mit einem Cock- oder Mocktail.



Im Wallis hat Pietro Catalano mit über einem Dutzend Gault-Millau-Punkten von sich reden gemacht. Nun betreibt er in Luzern sein eigenes Restaurant. Seinen Gästen ermöglicht er hier ein mehrstündiges Erlebnis, das mehrere Sinne anspricht. Bei der Einrichtung der dafür benötigten Küche konnte er sich auf die Dienste von Electrolux Professional verlassen, die damit ihre Kompetenz im Fine-Dining erneut unter Beweis stellen.

Text: Lucien Rahm | Bilder/Video: Martin Lustenberger

Wenn Pietro Catalano von seinem neuen Restaurant CAAA nahe der Luzerner Seepromenade erzählt, ist die Leidenschaft für sein Tun unüberhörbar. Begeistert erläutert der 39-Jährige das Konzept seines im vergangenen Oktober eröffneten Gourmetlokals. Seine Gäste schickt Pietro Catalano mit seinen Kreationen auf eine kulinarische Transalpin-Reise, wie er sagt. «Wir vereinen in unseren Gerichten Einflüsse aus der Schweiz, aber auch aus Frankreich, Österreich und Italien.» Daraus resultieren zum Beispiel Kreationen wie eine «Rinderhufte im Filoteig» oder ein dünn aufgeschnittenes «Entrecôte mit Pfeffer in der Sauce». Das dazu verwendete Piemonteser Rind stammt von einem Bauernhof aus der Region. Italienische Einflüsse finden sich unter anderem in «Agnolotti del Plin» – mit Steinpilz, Pfefferling und Shiitake gefüllte Teigtaschen. Doch auch



Der schwarz-goldene Molteni-Herd von Electrolux Professional mit den vier Vollflächen-Induktionsfeldern und der Grillplatte bildet das Herzstück des CAAA.

lokale Klassiker wie die Luzerner Fritschi-Pastete interpretiert Pietro Catalano hier auf seine Weise, und hinter der Bar kommt es zu Experimenten auf Basis des alkoholhaltigen Heissgetränks Holdrio.

Wie das Kochen nach italienischer Tradition funktioniert, hat der gebürtige Zuger von klein auf vorgeführt bekommen. Sein Vater stammt aus Kalabrien, seine Mutter aus Zug. Gemeinsam arbeiteten sie in Cham in der Gastronomie. Jahrelang leitete Pietro Catalano, gelernter Autome-

chaniker und studierter Musiker (klassische Trompete) zusammen mit seiner Schwester Stefania die drei Restaurants der Familie. Anschliessend nahm er sich einer neuen Herausforderung an, die ihn in den alpinen Raum führte. 2018 übernahm er «Heidis Hütte» auf der Fiescheralp im Wallis. Innert kurzer Zeit erlangte er dort zwölf Gault-Millau-Punkte, bevor er später mit der Riederfurka sogar 14 Punkte erkochte.

Schwester und Ehefrau sind Teil des Teams

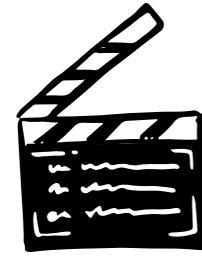
Ausgestattet mit fünf Jahren Bergerfahrung kehrte Pietro Catalano dann im vergangenen Jahr in die Zentralschweiz zurück – mit dem Ziel, nun sein eigenes Fine-Dining-Restaurant zu eröffnen. Bereits dessen Name CAAA weist auf jenen des Inhabers hin. «Ich wollte damit einen «Brand» mit Wiedererkennungswert schaffen», sagt der Namensgeber. Er ist nicht der einzige Träger des kalabrischen Nachnamens, der hier an der Haldenstrasse 19 zu finden ist. Auch Schwester Stefania Catalano ist Teil des Teams, leitet die Geschäfte und wirkt als Sommelière mit. Sie führte während 19 Jahren eine eigene Pizzeria im zugerischen Rotkreuz weiter, wo sie jeweils bis zu 80 Gäste bewirtete. Im CAAA kümmert sich die 42-Jährige nun um wesentlich weniger Besucherinnen und Besucher – was sie toll findet. «Man kann dem Gast mehr Zeit widmen und viel besser auf ihn eingehen.»



Die offene Küche soll die Barriere zwischen Küche und Gast durchbrechen.

«Der Kücheneinbau war einem engen Zeitplan unterworfen – dank der guten Zusammenarbeit mit Electrolux Professional ist das optimal gelungen.»

Pietro Catalano, Gourmetkoch und Restaurantinhaber des CAAA



Film ab

Das Video zum CAAA



Indem auch Pietro Catalanos Ehefrau Elena Klimianok als Köchin dabei ist und sich um die Medienarbeit fürs CAAA kümmert, kann durchaus von einem Familienbetrieb die Rede sein. Alle Mitarbeitenden des sechsköpfigen Teams servieren die Kreationen auch persönlich, Servicepersonal im eigentlichen Sinn braucht das Restaurant somit nicht.

Das vergleichsweise kleine Fine-Dining-Restaurant hinter dem Grand Hotel National bietet Platz für rund 20 Gäste. Die Inneneinrichtung, die sie hier erwartet, liess Pietro Catalano von einem Designbüro in Barcelona entwerfen. «Wir haben einfach etwas «Crazyges» gesucht.» Entstanden ist ein durchgehend in hellbraunen und hellgrauen Tönen gehaltenes Interieur mit ei-

ner prominenten ovalen Beleuchtung an der Seitenwand und einer spannend unebenen Decke, die an ein auf den Kopf gestelltes Bergpanorama erinnern kann.

Destillator beglückt Bartender und Köche

Auf den Kopf gestellt werden in Pietro Catalanos Restaurant auch gängige Kochkonzepte. Den Anfang ihres Erlebnisses machen die Gäste jeweils an der Bar im hinteren Teil. Hier steht ein Gerät, das sonst nur in Labors zu finden ist: ein Vakuumdestillator eines Herstellers von labormedizinischen Produkten. Die Möglichkeiten, die das Gerät bietet, lassen Pietro Catalano bisweilen ins Schwärmen geraten. Mit den Destillaten gelingen nicht nur dem Bartender faszinierende Erzeugnisse – letztere sind mitunter von Geräuschen wie einem knisternden Kamin oder zu Boden fallendem Schnee inspiriert –, auch die hauseigene Patisserie macht sich das «Küchenlabor» zu Nutze. Sie verwendet beispielsweise die Essenz aus Baileys in ihren Pralinés.

Sämtliche Gerätschaften sind für die Gäste des CAAA sichtbar. Auch jene, die bei den Köchinnen und Köchen zur Anwendung gelangen. Der Essbereich grenzt nämlich direkt an die offene Küche. «Wir wollten diese Barriere zwischen Küche und Gast durchbrechen», sagt Pietro Catalano. Beim Einbau konnte er sich auf die Unterstützung von Electrolux Professional verlassen. Andreas Schmid, Regionalverkaufsleiter Grossküchentechnik bei Electrolux Professional, kümmerte sich nicht nur um die ganze Küchenausstattung, sondern auch gleich um rechtliche Aspekte in Absprache mit dem Eigentümer des Gebäudes. Für Pietro Catalano eine ideale Angelegenheit, einen Ansprechpartner für alle Anliegen zu haben.

Auch für Andreas Schmid war es ein spannendes Projekt, das CAAA einzurichten. «Pietro wusste genau, was



Hinter den goldumrahmten Flügeltüren bieten Tablare zusätzliche Ablageflächen.



Der Kücheneinbau war einem engen Zeitplan unterworfen – dank der guten Zusammenarbeit mit Electrolux Professional ist das optimal gelungen: Inhaber Pietro Catalano (r.) mit Andreas Schmid, Gebietsverkaufsleiter von Electrolux Professional.

Mit dem Salamander lässt sich die optimale Temperatur dank hocheffizientem Heizsystem in wenigen Sekunden erreichen.



er wollte und wir konnten stets klare Angaben entgegennehmen.» Von Beginn weg war für Pietro Catalano klar, dass er seine Gerichte künftig auf einem Herd des französischen Tradition-Herstellers Molteni – der zum Portefeuille von Electrolux Professional gehört – zubereiten will. Seinen «Rolls Royce der Kochherde» hat er sich in Schwarz anfertigen lassen, mit goldfarbenen Umrahmungen und Armaturen versehen. Der Molteni passe ideal ins nachhaltige Konzept des CAAA, das fast alle seine Nahrungsmittel aus der Region bezieht. «Ein solcher Herd funktioniert auch in 20 bis 30 Jahren noch. Er dient also auch als Wertanlage», so Pietro Catalano.

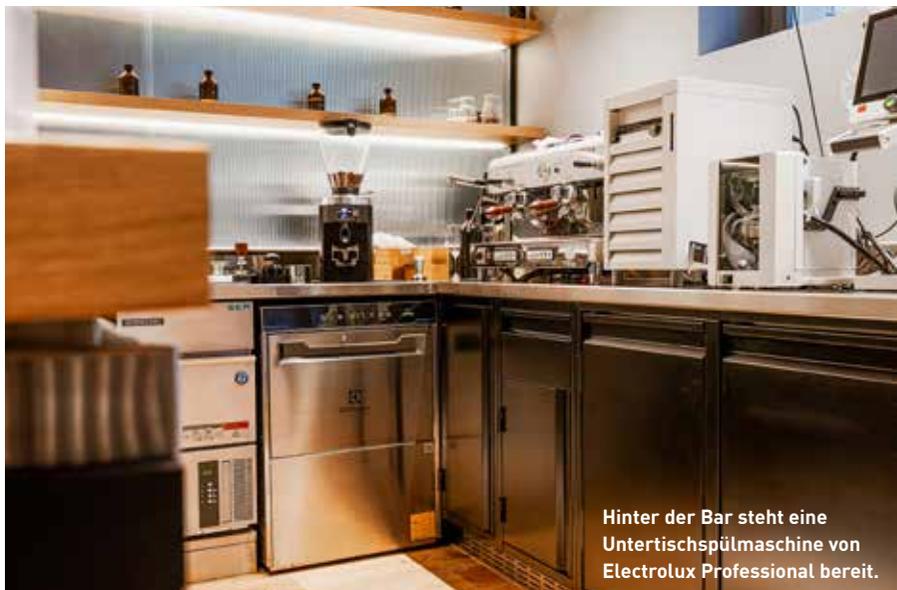
Optimal konfigurierte Küche

Die Molteni-Küche beinhaltet vier Vollflächen-Induktionsfelder, einen Pastakocher mit einer Kapazität von 40 Litern sowie eine Grillplatte. «Relativ schlicht – aber für das, wofür die Küche gebraucht wird, ist die Konfiguration optimal», sagt Andreas Schmid. Im Unterbau finden sich Tablare hinter den Flügeltüren. Das Ganze ist dabei auch ideal abgestimmt auf die weiteren Geräte von Electrolux Professional, die in Pietro Catalanos Küche zu finden sind. Dazu gehören zwei Sechser-Kombiteamer der SkyLine-Premium-Linie, ein «Salamander»-Grill, eine Neun-Liter-Fritteuse der HP-Linie sowie eine Vakuuiermaschine. Alle Geräte seien dabei sehr effizient hinsichtlich Energieverbrauch, sagt Andreas Schmid.

Der Einbau der ganzen Einrichtung musste ziemlich zügig vonstattengehen, erinnert sich Andreas Schmid. «Pietro wollte möglichst schnell eröffnen, die Timeline war also extrem knapp.» Da für den individuell konfigurierten Molteni-Herd mit vier bis fünf Monaten Liefer-



Die Küche ist mit zwei Sechser-Kombiteamern der SkyLine-Premium-Linie von Electrolux Professional ausgestattet.



Hinter der Bar steht eine Untertischspülmaschine von Electrolux Professional bereit.

frist zu rechnen ist, sei man irgendwann ein bisschen nervös geworden, ob er rechtzeitig eintreffen würde. Letztlich klappte die Lieferung aber pünktlich, und der neue Herd konnte durch ein grosses Fenster, das kurzerhand ausgeglast wurde, an seinen Bestimmungsort gehievt werden.

Eine Herausforderung sei auch die Abwäscherei gewesen, erinnert sich Roland Astner, Vertriebsleiter Grossküchentechnik Schweiz bei Electrolux Professional. Diese sei zunächst bei der Bar im hinteren Restaurantteil geplant gewesen, kam dann aber doch nach vorne in die Küche. «So kennt man das in einer offenen Küche eigentlich nicht», erzählt Pietro Catalano. «Da stellte sich auch die Frage: Wie lösen wir das geräuschtechnisch, damit die Gäste nicht gestört werden?» Doch auch dafür fand das Team von Electrolux Professional eine Lösung und zwar in Form einer Haubenspülmaschine, die bis zu 80 Spülgänge pro Stunde geräuscharm vollbringt. «Die Maschine ist bereits gut isoliert. Zudem haben wir vor dem Abwaschbereich als zusätzliche Dämmung und als Sichtschutz eine Zwi-

schenschwand machen lassen», erklärt Andreas Schmid. Auch die Bar verfügt über eine Untertischspülmaschine von Electrolux Professional.

Roland Astner, Vertriebsleiter Grossküchentechnik Schweiz bei Electrolux Professional, bereitete das Projekt auch deshalb grosse Freude, weil sie es für einmal mit dem Chefkoch persönlich angehen konnten. «Im Bereich Fine-Dining hatten wir bis dahin mit grossen Häusern wie beispielsweise dem Bürgenstock-Resort in Nidwalden oder The Chedi in Andermatt zu tun. Da erhält man die Vorgaben vor allem von den Investoren.» Im CAAA konnte Electrolux Professional seine grosse Erfahrung im Fine-Dining direkt den Wünschen des Chefs entsprechend einbringen. Mit seinem Molteni sei Pietro Catalano zudem in bester Gesellschaft: Auch Spitzenköche wie Daniel Humm oder Alain Ducasse setzen darauf. Bei Andreas Schmid hat die Ausstattung des CAAA ebenfalls einen bleibenden Eindruck hinterlassen. «Noch nie mussten wir so flexibel sein.» Ein Problem war die geforderte Flexibilität für ihn und sein Team dennoch nicht.

Sie freuen sich über das zusammen geschaffene Restaurant (v.l.): CAAA-Geschäftsführerin Stefania Catalano, Roland Astner, Vertriebsleiter Grossküchentechnik Schweiz bei Electrolux Professional, Inhaber Pietro Catalano, Electrolux-Professional-Gebietsverkaufsleiter Andreas Schmid und Köchin Elena Klimianok.



 Mehr
zum Thema



Restaurant CAAA
www.pietrocatalano.ch



Electrolux Professional AG
www.electroluxprofessional.com/de-ch