

A close-up portrait of Claudio Parrinello, a man with a beard and mustache, wearing a dark suit jacket over a dark shirt. He is looking directly at the camera with a slight smile. His hands are visible at the bottom, holding a small object, and he is wearing a gold watch on his left wrist.

Ein Mann. Ein Stil. Eine Marke.

*50 Jahre Lebenserfahrung,
35 Jahre gelebte Gastfreundschaft*

Claudio Parrinello feiert Geburtstag. Mit Temperament, Leidenschaft, Hingabe und einem kompromisslosen Anspruch verkörpert er italienische Eleganz auf Allgäuer Boden. Parrinello ist längst mehr als nur ein Gastronom, er ist eine Marke.

Sein schwarzes Sakko sitzt tadellos, sein Blick ist ruhig, seine Haltung aufrecht. Claudio Parrinello ist ein Mann, der weiß, was er will. Er weiß auch, was er geleistet hat. Seine Erscheinung: italienische Klasse mit Kemptener Bodenständigkeit. Er ist kein Showman, sondern ein Mann mit Charakter. Er ist jemand, der für das steht, was er tut.

Der Edelgastonom verkörpert, was er lebt: Haltung, Disziplin, Geschmack. Sein Weg begann fernab von Glanz und Kulinarik. Als Sohn sizilianischer Gastarbeiter wurde er in Kempten geboren. Die Familie lebte einfach, arbeitete hart. Die Eltern schufteten in der Spinnerei, der kleine Claudio ging in die italienische Schule in Sankt Mang. Schon damals träumte er von einem Leben in der Gastronomie. Von weißen Tischdecken, elegantem Service und diesem besonderen Gefühl, Menschen glücklich zu machen.

Mit 15 stand er erstmals selbst in der Pizzeria, lernte das Geschäft von Grund auf kennen. Sechs Tage die Woche, von morgens bis Mitternacht. „Es war hart, aber ich konnte mir nichts anderes vorstellen. Es hat mir Spaß gemacht“, sagt er heute. Und man glaubt ihm sofort. Der junge Parrinello war hungrig. Nach Leben, nach Erfolg, nach Sinn. Mit 17 legte er als DJ im legendären „Drop In“ am Kirchberg auf, führte ein Doppelleben. Tagsüber Arbeit in der Küche, nachts Beats und Bass bis in die frühen Morgenstunden. Mit 18 eröffnete er sein erstes eigenes Lokal: das „Il Peperoncino“. Ein mutiger Schritt – und ein schmerzhafter. Nach einem Jahr war Schluss. Doch statt zu hadern, machte er weiter. Und fand im Club auch sein privates Glück: 1999 lernte er seine heutige Frau Tina kennen, 2001 heirateten sie. 2005 kam Tochter Morena zur Welt – „das größte Geschenk meines Lebens“, sagt Parrinello.

Der berufliche Wendepunkt kam 2002 mit dem „La Strada“ in der Kronenstraße. Aus dem einstigen Pizza- und Pasta-Lokal entwickelte er mit den Jahren ein Fine-Dining-Restaurant, das heute als stilprägend gilt. Doch der Anfang war alles andere als glamourös: Kein Geld für Versicherungen, kein Spielraum für Fehler. Tagsüber Gastronom, nachts wieder DJ. Tina arbeitete in einer Arztpraxis, gemeinsam kämpften sie sich durch. Jeden Euro, den das Mittagsgeschäft abwarf, investierte Parrinello am Abend in frische Ware für den nächsten Tag. Aus Mangel wurde Anspruch. Aus Improvisation wurde Exzellenz.

Eleganz mit Ecken und Kanten

Heute wirkt alles selbstverständlich. Doch hinter dem eleganten Auftritt steckt ein Leben voller Disziplin. Jedes Detail ist durchdacht, jede Entscheidung getragen von Erfahrung. „Am Ende hat sich alles gelohnt. Der Stress, die Kraft, der Aufwand“, sagt er heute – ohne einen Hauch von Reue. Das „La Strada“ ist längst Legende. Küchenchef Giovanni Campana bringt Tag für Tag italienische Gourmetküche auf den Teller, serviert von einem eingespielten Team mit Mario, Azmi oder Salvo. Lieblingsgericht des Chefs? Zwiebelrostbraten mit Kässpätzchen. Ein Hauch Heimat zwischen Trüffel und Tatar.

Es folgten weitere Projekte: die Martini Bar (ehemals Cuba Libre), das Vinum, das Piazza Italiana am Rathausplatz, die Oggi Bar im Forum Allgäu. 2012 gründete er die Cateringfirma „Arte“. Auf der Festwoche bespielt er seit 2014 den Pavillon im Stadtpark, organisiert das After-Festwochen-Programm – erst im Kolpinghaus, heute gemeinsam mit der Familie Hagspiel in der Fasshalle. Mit ihr übernahm er 2024 das traditionsreiche Kornhaus. Jedes Haus trägt seine Handschrift. Klar. Beständig. Stilvoll.

Gastgeber mit Gespür

Wer Claudio Parrinello begegnet, spürt sofort: Er denkt in Konzepten, in Bildern, in Stimmungen. Er sieht das Ganze – nicht nur den Teller. Für ihn ist Gastronomie kein Job, sondern Ausdruck von Haltung. Von Schönheit. Von Kultur. Gäste werden bei ihm nicht bewirtet, sie werden umsorgt. Umarmt, ohne Berührung. „Ich will, dass sich Menschen bei mir verstanden fühlen“, sagt er.

Parrinello wirkt auf den ersten Blick kühl, fast unnahbar. Doch wer ihm näherkommt, erkennt schnell: Hinter der Eleganz liegt eine große Wärme. Eine aufrichtige Menschlichkeit. Und ein Herz für die, die im Alltag oft übersehen werden. An seinem 50. Geburtstag wünscht er sich keine Geschenke – sondern Spenden. Für die Wärmestube. Für das Frauenhaus. Für das Gerhardinger Haus. Drei Orte, an denen Hilfe gelebt wird – leise, bescheiden, wirksam. Genau wie Parrinello es schätzt.

Und dann sind da noch die Stars und Sternchen, die immer wieder im „La Strada“ auftauchen. Nino de Angelo gehört zu seinen Freunden, genauso wie Gennaro Gattuso, der neue Trainer der italienischen Fußballnationalmannschaft. „Bei ihm waren wir gerade ein paar Tage in Marbella“, erzählt er. Glamour gibt es genug in Parrinellos Welt – doch er trägt ihn mit Würde, nicht mit Ego.

Die „La Terrazza“-Partys mit Modenschauen, Live-Musik und Luxusautos sind legendär – nicht wegen des Prunks, sondern wegen des Feingefühls, mit dem Parrinello sie kuratiert. Er schafft Räume, in denen man sich erinnert. Nicht nur an gutes Essen – sondern an ein Lebensgefühl. An Stil. An Qualität. An Persönlichkeit.

Claudio Parrinello ist nicht nur ein Gastronom. Er ist Gastgeber mit Haltung. Unternehmer mit Seele. Mensch mit Geschichte. Einer, der nie laut wurde – aber viel erreicht hat. 50 Jahre Leben. 35 Jahre Gastfreundschaft. Und noch lange kein Ende.