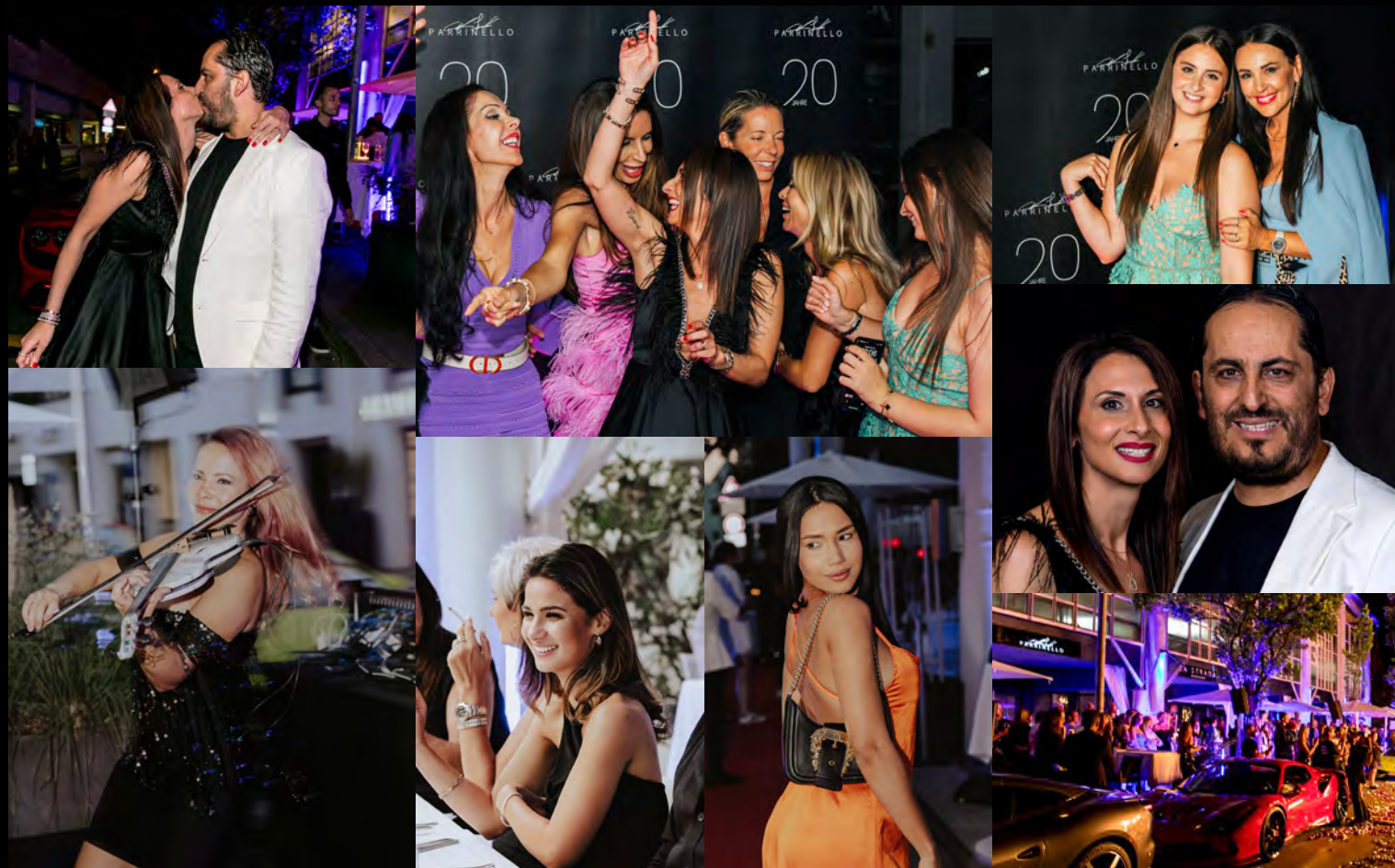


20 JAHRE PARRINELLO



Vom DJ zum Edelgastronom

Claudio Parrinello hat es geschafft. Er lebt seinen Traum. Der ehemalige DJ des „Drop in“ führt heute mehrere Gastronomien und eine Gourmet Linie. Innerhalb von 20 Jahren etablierte er in Kempten ein Lifestyle Imperium, welches das italienische Lebensgefühl „Dolce Vita“ unverfälscht ins Allgäu transportiert.

Schon als Kind träumte Parrinello davon Gastronom zu werden. „Ich wollte immer so sein wie Sandro Acquadro“, schwärmt er von der Kemptener Gastronomie Legende. Nun wurde er selbst zu einer. Der Weg dorthin war jedoch kein einfacher. „Wir konnten uns am Anfang nicht mal eine private Versicherung leisten“, erzählt er. In den ersten zwei Jahren der Restaurantgründung arbeitete Parrinello als DJ im Club, um selbst über die Runden zu kommen. „Das Geld, das wir bei unserem Mittagsgeschäft im Restaurant eingenommen haben, investierte ich abends beim Einkauf für den nächsten Tag“, erklärt er. Damals gab es im La Strada nur Pizza und Pasta. Heute präsentiert sich das Lokal als „fine dining“ Restaurant. Es ist das Ergebnis aus harter Arbeit und Fleiß. „Das La Strada ist mein Leben“, erzählt der Gastronom. Parrinello ist jeden Tag vor Ort und begrüßt seine Gäste persönlich.

Durch gezielte Personalwahl, einen exzellenten Küchenchef und die Hilfe seiner Frau gelang es ihm zu expandieren. Neben dem La Strada eröffnete er die Martini Bar (ehemals Cuba

Libra) und das Vinum im Jahr 2008. Darauf folgte das Piazza Italiana auf dem Rathausplatz, die Cateringfirma „Arte“ und die Oggi Bar am Forum Allgäu. Auf der Festwoche bespielt er den Pavillon im Stadtpark und veranstaltete bereits After-Festwochenprogramm im Kolpinghaus und gemeinsam mit der Familie Hagspiel in der Fashalle. Nebenbrachte Parrinello seine eigene Gourmet-Linie, eine große Auswahl feinsten italienischer Gourmet-Produkte, heraus. Von diesen kann man sich im Restaurant kulinarisch überzeugen. Wer die Grundlage für den guten Geschmack mit nach Hause nehmen möchte, hat vor Ort die Möglichkeit, die Produkte zu erwerben.

Der Name Claudio Parrinello kursiert nun seit 20 Jahren durch Kempten. All das, was er mit seinem Team in dieser Zeit aufgebaut hat, feierte er mit einer großen Jubiläumsparty für geladene Freunde. „Es war ein wundervoller Abend“, schwärmt Parrinello. Der Edelgastronom wurde in Kempten zu einem Phänomen. Heute kann er dafür nur noch „Grazie“ sagen.

„Ich danke meinen Gästen, Bekannten und Freunden für ihre Treue, meinen Mitarbeitern für ihre harte Arbeit und vor allem meiner Frau und Tochter, die meine Ideen tatkräftig unterstützen“, erzählt er stolz. Ohne all diese Personen wäre er nicht da, wo er heute steht. Auf die nächsten zwanzig Jahre ...

Alle Infos und Bilder finden Sie auf [instagram](#), [facebook](#) und auf [www.claudio-parrinello.de](#)

Edelgastronom mit Weitblick.

CLAUDIO PARRINELLO GIBT OGGI UND PIAZZA ITALIANA AB.

Es war ein kleiner Paukenschlag in der Allgäuer Gastro-Szene im Februar: Claudio Parrinello gibt sowohl die OGGI Bar, als auch die Piazza Italiana in neue Hände. Der Edelgastronom verkauft zwei seiner Läden. Im Forum Allgäu wird anstatt dem OGGI künftig BASE-COFFEE Soulfood zu finden sein. Während die Piazza Italiana mit bewährtem Konzept künftig von Maxi Wuttge und Fußball-Bundesliga-Star Kevin Volland geführt wird.

Wir trafen Claudio Parrinello in seinem Stammlokal, dem La Strada, zum kurzen Talk über die Gründe und seine Visionen.

Claudio, du warst schon immer als innovativer Gastronom und Visionär bekannt. Hast mittlerweile schon unzählige gastronomische Konzepte zum Erfolg geführt. Der Verkauf von gleich zwei Standbeinen aber kam hier sehr überraschend für viele. Weshalb hast du dich dazu entschieden?

Zunächst darf ich sagen, dass ich beide Betriebe mit einem lachenden und einem weinenden Auge abgebe. Das OGGI wird immer einen besonderen Platz in meinem Herzen haben, gleiches gilt für die Piazza Italiana. Geplant war der Verkauf in dieser Form nicht. Allerdings konnte ich die Angebote auch nicht abschlagen, und so habe ich mich entschieden, eine neue Richtung einzuschlagen. Nach erfolgreichen Jahren möchte ich mich verstärkt auf die Konzeption und den Wiederverkauf von gastronomischen Konzepten fokussieren.

Spielt auch die aktuelle politische und gesellschaftliche Lage eine Rolle?

Das möchte ich nicht komplett verneinen. Letztes Jahr war für die Gastronomen insgesamt noch ein gutes Jahr. Aber aus meiner Sicht wird 2024 ein schwierigeres, als die Corona-Zeit. Hier spielen Inflation, Mehrwertsteuererhöhung, Personalkosten und vieles mehr eine Rolle. Für mich ist es da auch gut und sinnvoll, hier im La Strada – welches von Anfang an mein Leben ist – Gas zu geben. Ich habe genug zu tun: viele Events, unser Catering, die Festwoche, und so weiter. Meine Gäste dürfen sich also weiterhin auf bewährte Qualität und ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis freuen.

Ein Visionär, wie du, kann ja aber sicherlich nicht still sitzen. Wir hören von weiteren Plänen und einem ganz neuen Konzept?

Ich habe sicherlich viele Ideen und auch Angebote. Aber dieses Jahr wird sicherlich nichts Neues kommen. Wir werden sehen, langweilig wird es sicherlich nicht.

Danke für deine Zeit und das Gespräch.

