

Vom DJ zum Edelgastronom

Claudio Parrinello wird am Montag 50 Jahre alt. Der Kemptener Unternehmer verrät sein Geheimrezept für den Erfolg mit seinen Lokalen.

Von Ralf Lienert

Kempten Claudio Parrinello gehört zu den bekannten Unternehmern in Kempten. Seit 35 Jahren ist er in der Gastronomie zu Hause. Am Montag, 23. Juni, feiert der „Edelgastronom“ seinen 50. Geburtstag zusammen mit Frau Tina und Tochter Morena in Apulien. Eine große Party mit Freunden steht für Donnerstag im Kornhaus an.

Schon als Kind träumte Parrinello davon, Gastronom zu werden. Parrinellos Eltern waren als Gastarbeiter aus Sizilien nach Kempten gekommen, schufteten in der Spinnererei. „Ich bin hier geboren und ging damals in die italienische Schule in Sankt Mang“, erzählt Parrinello. Mit 15 Jahren lernte er die Härte des Gastgewerbes in einer Pizzeria kennen: „Sechs-Tage-Woche und jeden Tag

von 10 bis 24 Uhr.“ Mit 17 Jahren begann er als DJ im „Drop In“ am Kirchberg. Mit 18 versuchte er sich mit seinem ersten Lokal „Il Peperoncino“ in der Kotterner Straße. Doch nach einem Jahr erlitt er damit Schiffbruch und machte als DJ weiter. Im „Drop“ erfüllte sich sein privates Glück – er lernte 1999 seine Tina kennen. 2001 heirateten die beiden, 2005 kam Tochter Morena auf die Welt. „Das ist das größte Geschenk meines Lebens“, sagt der stolze Vater.

Die berufliche Erfolgsstory begann im Jahr 2002 in der Kronenstraße mit dem „La Strada“. Doch auch dort war der Weg kein einfacher. „Wir konnten uns am Anfang nicht mal eine private Versicherung leisten“, erzählt der Jubilar. Damals gab es nur Pizza und Pasta. Heute präsentiert sich das Lokal als „fine dining“ Restaurant. „Die ganze Arbeit hat sich gelohnt“, er-



Claudio Parrinello in seinem Lokal La Strada in der Kronenstraße. Foto: Lienert

zählt der Gastronom: „Ich habe immer Top-Leute an meiner Seite gehabt, das macht mich sehr stolz.“ Von Küchenchef Giovanni Campana gibt es italienische Gourmetküche, meist serviert von Mario, Azmi oder Salvo. „Mein eigenes Lieblingsgericht ist Zwiebel-

rostbraten mit Kässpätzeln“, verrät der leidenschaftliche Porschefahrer.

Neben dem La Strada eröffnete er die „Martini Bar“ und das „Vinum“. Darauf folgten das „Piazza Italiana“ auf dem Rathausplatz und die „Oggi Bar“ sowie 2012 die

Cateringfirma „Arte“. Auf der Festwoche bespielt er seit 2014 den Pavillon im Stadtpark und veranstaltet ein After-Festwochen-Programm, jetzt gemeinsam mit Familie Haggspl in der Fasshalle. Mit ihr haben Claudio und seine Frau in diesem Jahr die Gastronomie im Kornhaus übernommen.

Stars und Sternchen gehen im „La Strada“ ein und aus. Zu Parrinellos Freunden zählen Nino de Angelo und der neue italienische Fußball-Nationaltrainer Gennaro Gattuso. Zu Highlights in 23 Jahren zählen die „La Terazza“-Partys mit Modenschau, Live-Musik und Luxusautos in der Kronenstraße.

Der Fan von Juventus Turin denkt aber auch an Kemptener, die auf der Schattenseite leben. Zur Geburtstagsparty wünscht sich Claudio Parrinello daher Spenden für Wärmestube, Frauenhaus und Gerhardsinger Haus.

Schickeria zieht die Masse an

Claudio Parrinellos „Schickeria“, in die sich der Pavillon im Kemptener Stadtpark für die 70. Allgäuer Festwoche verwandelt hat, zieht besonders abends tausende Besucher an. Unser Fotograf Ralf Lienert hat die stimmungsvolle Abendsszene mit einer Langzeitbelichtung und Zoomeffekt eingefangen.



Hier trifft sich die „Schickeria“

Seit zehn Jahren bespielt das Team um Claudio Parrinello den Pavillon während der Allgäuer Festwoche. Dort kamen schon bekannte Gäste vorbei. Ein Abend hinter und vor der Theke.

Von Laura Wiedemann

Kempten Mehmet Salkan beugt sich vor, um die Bestellung einer Kundin im Dirndl aufzunehmen. Es herrscht viel Trubel um den Pavillon im Kemptener Stadtpark an diesem Abend. Mit der rechten Hand gießt Salkan Aperol und Prosecco in das Glas, links greift er nach Soda und schon ein paar Sekunden später kann die Festwochen-Besucherin vor der Theke mit ihren Freunden anstoßen. Denn an dem Ort, an dem früher Musikkapellen auftraten und heute verliebte Paare oder Jugendliche zusammensitzen, feiern derzeit Volksfest-Gäste. Seit zehn Jahren betreiben Tina und Claudio Parrinello den Ausschank und verwandeln das historische Denkmal für zehn Tage in eine Bar. Claudio Parrinello sagt: „Hier ist ein richtiger Treffpunkt entstanden.“

Als gemeinsames Projekt mit dem mittlerweile verstorbenen Gastronom Sandro Acquadro begann 2014 alles, erzählt er. Damals noch unter dem Namen „Salute Trentino“, angelehnt an Kemptens Partnerstadt Trient. Heute prangt auf großen Tafeln „Schickeria“ am Dach des Pavillons. Champagner, Weine und Spritz-Getränke stehen auf der Karte. Claudio Parrinello: „So etwas gab es davor nicht.“ Der Ausdruck „Schickeria“ sei Kult und passe zur Atmosphäre des Pavillons, der Ende des 19. Jahrhunderts erbaut wurde. Um diesen in eine Bar zu verwandeln, werden etwa Parkbänke per Aufbauten zur Theke, erzählt Tina Parrinello.

Markus Söder, Roberto Blanco und Nino de Angelo bestellten dort schon ein Getränk, erzählt Claudio Parrinello. Es treffen sich aber auch Freundesgruppen, Stammgäste und Geschäftsleute. Birgit Katz etwa ist mit Arbeitskollegen



da. Besonders gut gefalle ihr das „Feiern unter freiem Himmel“ – und dass sie auf viele Bekannte trifft. An diesem Abend etwa auf Marion Cebulla und Isabelle Sturm: „Hier gibt es guten Wein

und mal keine Vierspurige. Und die Atmosphäre ist einzigartig.“

„Wir sind wegen uns da“, sagt Lisa Hartenstein-Brunner und lacht mit ihren Freundinnen Manuela Childerstone und Bernadette

Rietzler. Die Festwoche sei wie ein Klassentreffen. Die Frauen, die im Oberallgäu aufgewachsen sind und sich seit Kindertagen kennen, reisen dafür aus Großbritannien und der Schweiz an. Dass der Abend am „Schickeria“-Pavillon startet, sei Teil dieser Tradition, erzählt Rietzler.

Er kenne viele der Gäste, sagt Parrinello: „Wir machen das mit Leidenschaft. Die Festwoche ist wunderschön, auch wegen der Vielfalt der Gastronomen.“ Ein festes Gesicht am Pavillon ist mittlerweile auch Mehmet Salkan geworden. 2023 habe er angeboten, an der Bar auszuhelfen, nun ist er auch neuer wieder voll mit dabei, sagt der Kemptener Betreiber der „Kitchin Bar“. Ein Festwochen-Fan sei er zuvor nicht gewesen. „Ich dachte, dass hier nur betrunkenere Menschen sind. Aber es ist ganz anders“, sagt er und nimmt schon die nächste Bestellung auf.

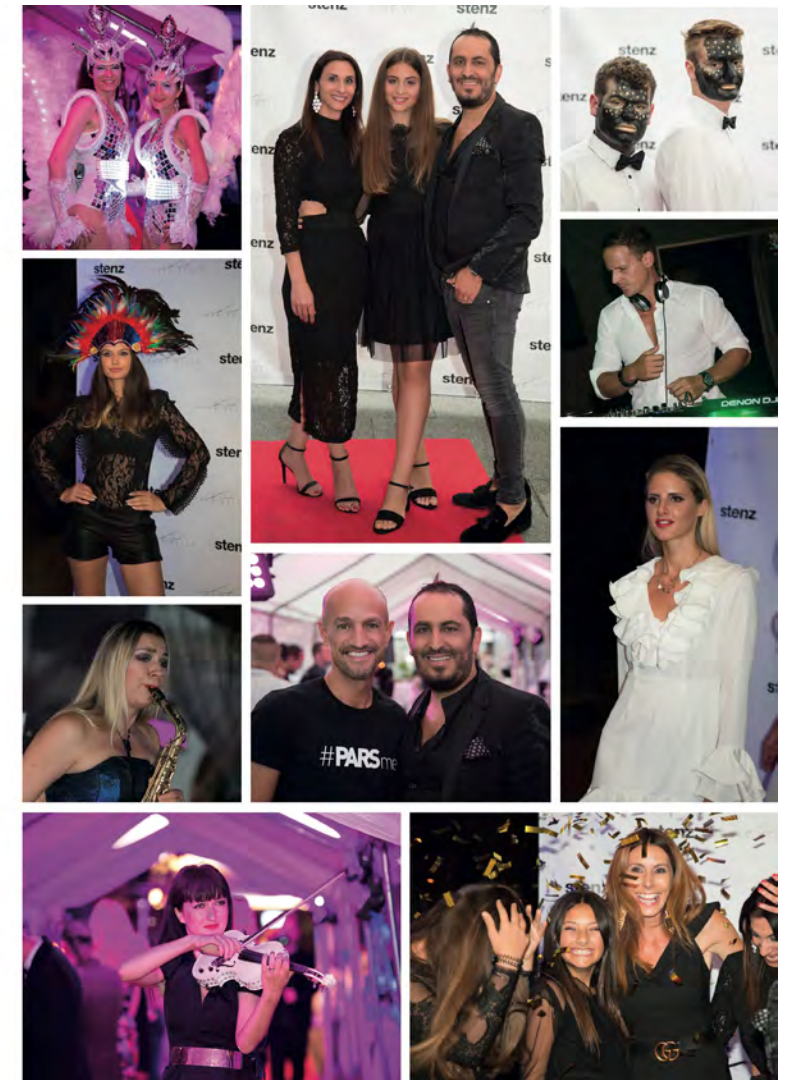
15 JAHRE

PARRINELLO

15 Jahre Claudio Parrinello



15 JAHRE FINE DINING & DOLCE VITA



ARTÉ
EVENTCATERING

GOURMET edition

LA STRADA
RISTORANTE

MARTINI
SUITE

VINUM

PIAZZA
ITALIANA

Claudio Parrinello ist in Kempten wahrlich kein unbekannter Name. Wenn man edel und auf höchstem Niveau essen gehen möchte, ist man bei ihm genau richtig. Egal ob man die Gourmetküche im „La Strada“ genießt, in der „Martini Suite“ feiert oder im „Vinum“ außergewöhnlichen Wein trinkt – exklusives Ambiente ist bei Claudio Parrinello garantiert. Und wer originale „Cucina alla Mamma“ und italienische Lebensfreude genießen möchte, ist im „Piazza Italiana“ auf dem Rathausplatz bestens aufgehoben.

Seit 15 Jahren bietet Claudio den Kemptenern nun unvergessliche Abende und Momente in seinen Locations, die er peu à peu aufgebaut hat. Daneben betreibt er auf der Allgäuer Festwoche im Stadtpark den Pavillon „Schickeria“, an welchem sich die Besucher unter anderem leckere, ausgefallene Drinks bestellen können. Die anschließende After-Party im Kolpinghaus hat schon Tradition. Wer nach der Festwoche noch zu coolen Sounds mit ausgewählten DJs feiern will, sollte auf jeden Fall einen Abstecker hierhin machen.

Bei seinem Engagement und Tatendrang merkt man, dass Claudio Parrinello für die Gastronomie lebt und er voller Ideen steckt, um seinen Gästen immer wieder etwas Neues und Außergewöhnliches bieten zu können. Zum Beispiel das „Arte Catering“, mit dem Ihre Feier zu einem unvergesslichen, kulinarischen Erlebnis wird. Besonders stolz ist Claudio auf seine eigene Gourmet-Linie, die eine große Auswahl an

italienischen Produkten bietet. Diese hat er selbst sorgsam zusammengestellt. Die Auswahl kann man auf seiner Homepage einsehen. Zurzeit sind die Produkte ausschließlich in Claudios Lokalen erhältlich, doch in Kürze startet der Onlineshop, so dass man sich das Gewünschte bequem nach Hause liefern lassen kann. Um sein 15-jähriges Bestehen zu feiern, hat sich Claudio ein Event der Extraklasse einfallen lassen. Restlos ausverkauft war das Galadinner, bestehend aus einem Vier-Gänge-Gourmet-Menü, zu dem die Gäste auf dem roten Teppich mit Champagner empfangen wurden. Neben einem kulinarischen Erlebnis war einiges an Unterhaltung geboten. So konnten die Gäste nicht nur eine High Fashion Show, sondern auch das Talent der Tänzerinnen und eine einzigartige Lichtshow bestaunen. Und musikalisch war ebenfalls einiges geboten: Neben dem aus Ibiza bekannten DJ Chris Montana und Special Guest Peyman Amin, die viele aus der Show Germany's Next Topmodel kennen, unterhielten eine Violinistin und Saxophonistin das begeisterte Publikum. Nach dem offiziellen Galadinner feierte Claudio mit seinen Gästen, Freunden und der Familie sein langjähriges Bestehen auf der Afterparty.

Auf die Frage, wie er die ganzen Events, Locations und neuen Konzepte unter einen Hut bekommt und dabei trotzdem noch so gut gelaunt ist und weitere Ideen hat, antwortet er, dass seine Familie ihm den nötigen Halt gibt: „Ohne meine Frau Tina und meine Tochter Morena hätte ich keine Kraft, das zu machen.“