DIE NEUE GENERATION GANZ PRIVAT Luca (l.) und Dario sind die jüngste Generation im Familienunternehmen G. Bianchi in Zufikon. Luca ist für den Fisch-, Dario für den Fleischeinkauf verantwortlich.

Die Geheimwaffe der Topköche? Produkte von G. Bianchi aus Zufikon AG. In der fünften Generation sind Luca und Dario eingestiegen, die Söhne der Bianchi-Brothers Paolo und Giulio. Das Hobby der Jungen? Natürlich kochen.

Fisch, Fleisch – Bianchi!

HAND IN HAND Dario (l.) und Luca kochen oft zusammen. Mit Vorliebe in Darios WG-Küche in luftiger Höhe.

SO SCHMECKT GEMÜSE – und ist eine Augenweide. Rüsten, blanchieren – und in den Ofen damit!

LACHS AUS DER SCHWEIZ Luca Bianchi schneidet den Fisch in Scheiben.

KÖNIGLICH Die Kalbskrone wurde erst angebraten und gart dann bei 80 Grad im Ofen.

FRISCHER FISCH Schweizer Lachs aus Lostallo (o.) und ein Kingfish aus Dänemark.

PRACHTSTÜCK Butterzart ist das Kalbscarrée. Serviert wird es mit geschmortem Gemüse vom Blech.

SOMMERSALAT mit Olivenöl- und Balsamicoperlen, Blüten und geräucherter Entenbrust vom Alpstein.

Text *Isabel Notari*
Fotos *Kurt Reichnbach*

Für Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte, Krustentiere und andere Delikatessen haben Spitzen- und alle anderen Köche eine Lieblingsadresse: die Firma G. Bianchi AG. Jetzt hat beim Familienunternehmen in Zufikon AG ein Generationenwechsel stattgefunden. Dario, 28, und Luca, 27, sind bei ihren Vätern, den Bianchi-Brothers Giulio, 60, und Paolo, 57, in der fünften Generation eingestiegen. Und die jungen Cousins, die beide Wirtschaft studiert haben, können es gut miteinander. So gut, dass sie sich auch privat oft treffen und sogar gemeinsam am Herd stehen. Sehr gerne in Darios grosszügiger WG-Küche in Zürich. «An den Wochenenden wird fleissig gekocht und experimentiert», erzählt Dario. Heute auf dem Menüplan: Carpaccio vom Ike-Jime-Hiramasa-Kingfish und Swiss-Alpine-Lachs, Marktsalat mit geräucherter Entenbrust vom Alpstein im Appenzell, Umami-Topping und als Hauptgang eine niedergegarte Kalbskrone mit Frühlingsgemüse.

Ein schönes Menü. Sie sind natürlich an der Quelle für tolle Produkte. Haben Sie auch schon damit geliebäugelt, Koch zu werden?
Luca Bianchi: Wir haben viele Mitarbeiter, die von Beruf Koch sind und von denen wir sehr viel lernen können. Sie haben uns gezeigt, wie viel Freude kochen bereiten kann.
Also kochen Sie oft?
Dario Bianchi: Sehr oft sogar. Auch meine WG-Partner sind total ambitioniert. Und wenn wir neue Produkte im Geschäft haben, probieren wir sie selber sehr gerne zu Hause aus.
Die vegane Welle ist in Ihrer Generation ja gerade sehr angesagt. Kein Thema für Sie?
Dario: Für uns persönlich nicht. Ich finde, jeder soll sich so ernähren, wie er es für richtig hält. Probleme habe ich erst dann, wenn Essen wie eine Religion zelebriert wird. Aber sehr wertvoll finde ich die Diskussion, die daraus entstanden ist. Dass es selbstverständlich geworden ist, Tierwohl und Nachhaltigkeit in den Vordergrund zu rücken, ist fantastisch.
Aber auch etwas geschäftsschädigend?
Luca: Aber nein, es wird so viel Fisch konsumiert wie noch nie. Das zeigen nicht nur unsere Umsatzzahlen, sondern auch die Statistiken des Bundesamts für Lebensmittel. Fisch ist einfach gesund. Und noch etwas zeigen die Statistiken: Der Prozentsatz der Menschen, die sich vegan ernähren, ist nie so hoch, wie er euphorisch verkündet wird. Aber es ist das Thema unserer Generation, ganz klar.

«Veganismus ist ein gutes Thema, aber es muss nicht wie eine Religion zelebriert werden»

Wie ernähren Sie sich?
Dario: Fleisch brauche ich nicht jeden Tag. Aber wir müssen und dürfen bei unseren Kundenbesuchen oft auswärts essen. Und da geniesse ich Fisch und Fleisch sehr gern.
Luca: Auswärts bestelle ich lieber Fisch oder Fleisch. Aber zu Hause esse ich regelmässig Pasta oder einen schönen Salat zum Znacht.
Haben Sie kulinarische Kindheitserinnerungen?
Luca: Schöne Erinnerungen sind die Familientreffen, bei denen Klassiker aufgetischt wurden. Der Hackbraten meiner Grossmutter etwa. Oft gabs auch ein spezielles Stück Fleisch oder Geflügel, das mein Vater Paolo aus dem Geschäft mit nach Hause nahm und das wir dann sozusagen testen mussten.
Für Spezialitäten haben Sie also schon als kleine Kinder eine Affinität entwickelt.
Dario: Ja, bei uns zu Hause wurde viel mit Fleisch gekocht. Fisch, für den mein Vater Giulio ja verantwortlich ist, stand erstaunlicherweise sehr selten auf dem Speiseplan.
Mussten Sie als Kind alles essen?
Luca: Zumindest probieren war Pflicht bei den Bianchis zu Hause. Deshalb essen wir wahrscheinlich auch heute alles so gerne.
Mögen Sie denn Fisch?
Luca: Schon, aber Fleisch schmeckt mir besser. Dario hingegen mag Fisch unheimlich gern – was witzig ist, weil er ja jetzt für den Fleischeinkauf zuständig ist und ich für die Fische verantwortlich bin.
Wie ist diese Arbeitsteilung zustande gekommen?
Luca: Wir haben uns beide je ein halbes Jahr Zeit gegeben, um auf der Fleisch- oder Fischseite zu schnuppern. Im Moment ist es so, dass Giulio, also Darios Vater, den Fischeinkauf und mein Vater Paolo den Fleischeinkauf macht. Wir haben festgestellt, dass es übers Kreuz besser harmoniert.
Also arbeitet jeweils Onkel mit Neffe.
Dario: Ja. Das hat zwar bei der Jobverteilung eine Rolle gespielt, massgebend war aber auch, dass mir der Fleischhandel einfach mehr zusagt. Und Luca ist Feuer und Flamme für das Fischbusiness. Das ist schneller, dynamischer, hektischer, internationaler – aber auch unberechenbarer, absolut sein Ding.
Dann geht der Generationenwechsel glimpflich über die Bühne.
Dario: Es war sehr wertvoll, dass unsere Väter den ganzen Prozess so ernst genommen haben, uns die Freiheit

Gourmet-Interview

BLUMEN UND HOLZTISCH So cool und schlicht wird der Tisch in der Bianchi-WG für ein feines Essen gedeckt.

Ohne Chichi – so wird in der WG aufgetischt

liessen, selber zu wählen. Und dass sie uns vor allem schon so früh einbezogen haben. Für unsere Schwestern beispielsweise war das Familiengeschäft nie ein Thema.

War denn schon immer klar, dass Sie bei Bianchi einsteigen werden?

Luca: Wie erwähnt, unsere Väter haben das Thema bereits früh angeschnitten, schon vor unserem Wirtschaftsstudium. Mich hat die Lebensmittelbranche dann sehr schnell fasziniert. Dario kam etwas später darauf, dafür aber umso intensiver.

Was machen Sie anders als Ihre Väter?

Dario: Die Kommunikation ist uns sehr wichtig. Wir setzen auf die Feedbackkultur, sind offen für Ideen – auch von unseren Mitarbeitern.

Fast alle Spitzenköche sind Ihre Kunden. Wer bestellt die exklusivsten Produkte?

WG-FEELING «Zum Kochen gehört ein kühles Bier dazu.»

Luca: Das sind in der Regel schon die Gourmetköche mit GaultMillau-Punkten und Michelin-Sternen. Aber auch die ganz jungen Köche, die gerne experimentieren.

Womit beispielsweise?

Luca: Mit Haut, Leberli oder Züngli von Fischen, die zuvor noch nie gegessen wurden. Ganz im Sinne des Nose-to-Tail-Trends. Und da sind natürlich Innereien oder Second Cuts sehr gefragt. Es ist für uns spannend und anspornend, diese Spezialitäten aufzutreiben.

Gibt es auch Wünsche, die Sie nicht erfüllen können – oder wollen?

Dario: Ja, wenn etwas unseren ethischen Vorstellungen nicht entspricht.

Zum Beispiel?

Luca: Einmal wurde Fischotter bestellt – das geht natürlich gar nicht.

Sie sind Delikatessen von klein auf gewohnt. Trifft man Sie auch mal an einem Imbissstand?

Dario: Kebab und Hamburger gönnen wir uns gerne, aber eher spät in der Nacht.