

BZ**BERN/MITTELLAND**[Bern](#)[Köniz](#)[Ostermundigen](#)[Muri](#)[Ittigen](#)[Zollikofen](#)[Berner Restaurants](#)[Meine Gemeinde](#)[Startseite](#) | [Bern/Mittelland](#) | [Kafi Riggi: Er kochte für Putin – und nun in Riggisberg](#)**Neuer Pächter im Kafi Riggi**

Er kochte für Putin – und nun in Riggisberg

Fabio Bellanti wuchs in Sizilien auf, bekochte in Moskau die Prominenz und führt seit März das Kafi Riggi im Gantrischgebiet.

**Benjamin Lauener**

Publiziert: 02.04.2024, 09:08

9 | | |





Fabio Bellanti ist der neue Pächter im Kafi Riggi, seine Sporen verdiente er sich in halb Europa ab.

Foto: Raphael Moser

Fabio Bellanti hat klein begonnen. Sehr klein. «Der Duft von Tomatensauce und Bolognese-Aroma hat mich durch meine Kindheit begleitet», erinnert er sich. Seine Mama und seine Nonna seien immer sehr früh aufgestanden und hätten gekocht.

Und immer wieder zog ihn die Salumeria in seinem Heimatdorf in Sizilien in ihren Bann. Oder genauer: der Mann hinter der Theke mit der weissen Schürze, der die grossen Mortadellas und Parmaschinken schnitt. Da dachte er sich: «Das ist so schön. Ich will das auch machen.» Seit Anfang März führt Fabio Bellanti das Kafi Riggi in Riggisberg. Seine berufliche Reise führte ihn durch halb Europa.

Die Enothek in Berlin

Die ersten Versuche als Koch waren aber eher schwierig. «Mit fünf oder sechs Jahren wollte ich bereits mitkochen, das endete meistens damit, dass etwas anbrannte und zu rauchen begann.» Später half Fabio Bellanti in den Sommerferien im Restaurant seines Cousins aus. Während seine Freunde in den Ferien spielten, kochte er.

Kurz nach der Schule zog es ihn fort. Im Ausland wollte er Erfahrungen sammeln. Er ging nach Berlin, war zuerst angestellt und eröffnete später eine Enothek. Eine Mischung aus Weinbar, kleinem Restaurant – und Salumeria. Nun konnte Fabio Bellanti die Mortadella selber schneiden.

Das Aquarium in Moskau

Als Bellantis Frau schwanger wurde, wollten die beiden den Grosseltern näher sein. Bellantis Eltern lebten in Sizilien, jene seiner Frau in Russland. Sie entschieden sich für die russische Hauptstadt und zogen nach Moskau.

Fabio Bellanti fand eine Anstellung als Küchenchef. Die Küche erstreckte sich über drei Stockwerke, von nun an trug Bellanti die Verantwortung für 40 Mitarbeitende. Russisch sprach er damals nicht wirklich. «Meine Schwiegermutter und meine Frau brachten mir zwar etwas bei, aber für die ersten acht Monate in der Küche brauchte ich einen Übersetzer.» Und es funktionierte: «Ich fluchte auf Italienisch und Deutsch und der Dolmetscher übersetzte.»

Wirklich zum Kochen kam Fabio Bellanti während dieser Zeit nicht – jedenfalls nicht in der eigentlichen Küche. Denn im Restaurant sei auch Prominenz ein und aus gegangen – mit Sonderwünschen. Seien es Rockmusi-

ker, Boxer oder Wladimir Putin. «Viele Berühmtheiten möchten nicht einfach aus der Karte bestellen, sondern etwas Spezielles bekommen. Also habe ich begonnen, sie live am Tisch zu bekochen.» Geld habe dabei keine Rolle gespielt. So kam es, dass Bellanti unter den Augen der Prominenz zum Beispiel frische Teigwaren herstellte und sie kochte.

Oder das Aquarium kam zum Einsatz. Darin schwammen unter anderem Steinbutte und Langusten. «Die Gäste wählten, welchen Fisch sie essen möchten, und der wurde dann für sie zubereitet.»

Die Personalnot in Riggisberg

Von Moskau verschlug es Fabio Bellanti über Thun und Erlach nun nach Riggisberg. Hier sind die Dimensionen wieder kleiner. Statt 40 Mitarbeitende wie in Russland hat Fabio Bellanti in der Küche des Kafi Riggi zwei Induktionsherde zur Verfügung. «Und einen Bolitor, also einen Nudelkocher, ohne könnte ich kein italienisches Restaurant führen.»

Neben den mediterranen Speisen bietet das Kafi Riggi wie bereits vor der Übernahme des neuen Pächters das klassische Bäckerei-Sortiment an. Angereichert mit italienischen Spezialitäten wie Cornetti oder Cannoli – mit Ricotta, Schokolade und Pistazien gefüllte süsse Teigrollen.

Das Geschäft sei sehr gut angelaufen, findet Bellanti. Viele Kundinnen und Kunden würden sich durch seine Produkte an den Italienurlaub erinnert fühlen. Der Chef selbst steht seit dem 8. März ununterbrochen in der Küche. «Wir haben zwar gerade genügend Personal, jedoch brauchen wir noch Verstärkung.»

Die Suche nach einem zweiten Koch könnte zwar schnell abgeschlossen sein, Interessenten gebe es genug. Doch Fabio Bellanti ist wählerisch, sucht nach der richtigen Person. «Wer bei uns einen Risotto isst, soll nicht einfach einen weissen Risotto wie im Spital bekommen, sondern einen richtigen, cremigen Risotto.»

Gesprächsstoff - Berner Podcast von BZ und Der Bund | EP118

Live: Sind Berner Schulen am Anschlag?

00:00
51:01

1X
PRIVACY SHARE SUBSCRIBE

E76	Manillio, der Rekord-Rapper	13:04
E75	Soffie, die Protestsong-Schreiberin	12:33
E74	Das Citysoftnet-Debakel	23:45
E73	Ausgangssperre für Jugendliche	18:47
E72	In der Regel (5/5): Am runden Tisch zum Tabuthema Menstrua	36:08