35 Jahre Restaurant und Hotel Villa Medici

Das Haus wurde in der jüngsten Ausgabe des Gourmet-Magazins „Der Feinschmecker“ unter allen italienischen Restaurants in Deutschland an 15. Stelle eingestuft. Inhaber Giuseppe Buonanno arbeitete schon im alten Krefelder Hof.

VON JOCHEN LENZEN

BOCKUM Der gebürtige Neapolitaner Giuseppe Buonanno ist schon so lange in Krefeld, dass er noch das Hotel Krefelder Hof an seinem alten Standort an der Ecke Ostwall/ St.-Anton-Straße kennt. Dort hat der heute 66-Jährige vor knapp 40 Jahren nach Absolvieren der Hotelfachschule in Italien und Stationen in

„Wir verarbeiten vakuumverpackte Ware und kaufen nichts Gefrorenes ein – außer Scampi“

Giuseppe Buonanno

der Schweiz und Frankreich als Restaurantfachmann angefangen. Von 1971 bis 1976 war er Mitinhaber des Restaurants „La Capannina“ in Bockum, bevor er vor 35 Jahren das Restaurant und Hotel „Villa Medici“ an der Schönwasserstraße eröffnete. In diesem Jubiläumsjahr wurde das Haus in der jüngsten Ausgabe des Gourmet-Magazins „Der Feinschmecker“ unter allen italienischen Restaurants in Deutschland an 15. Stelle eingestuft.

„Wir sind natürlich sehr stolz, aber ich hatte davon keine Ahnung, bis mich vor einigen Tagen Klaus Sieker darüber informierte“, sagt Buonanno. Sieker ist Krefelder und Präsident der deutsch-italienisch-österreichischen Gourmetvereinigung „Les Amis de l' Art de Vivre“ und gehört zu den Stammgästen in der Villa Medici, dem vormaligen Hotel Runte, das 1894 von der Krefelder Seidenfabrikantenfamilie Müller als ihr Domizil errichtet worden war.

Giuseppe Buonanno vor seiner Villa Medici an der Schönwasserstraße. Das Haus – bis 1981 Hotel Runte – wurde 1894 als Domizil der Seidenfabrikantenfamilie Müller errichtet.

RP-FOTOS (2): THOMAS LAMMERTZ

Von Anfang an ist Pasquale Valentino Küchenchef und Mitgesellschafter des Restaurants mit seinen 50 Plätzen. Seine mediterrane Küche ist auf Fisch und Lamm spezialisiert. Die Produkte kommen– vakuumverpackt – aus Italien, Spanien, Frankreich, Neuseeland und den USA. „Wir kaufen nichts Gefrorenes ein – außer Scampi“, betont Buonanno. „Das Gemüse, aus dem unsere Köche jeden Morgen rund drei Dutzend Vorspeisen vorbereiten, beziehen wir hier aus der Region. Sie werden den Gästen dann auf einem Servierwagen am Tisch präsentiert.“

Pasquale Valentino, Küchenchef von Anfang an, serviert den Krefelder Uli Bönders und Kurt Görtz eine Vorspeisenauswahl.

INFO

Sonntags hat das Restaurant Ruhetag

Adresse Schönwasserstraße 73
Öffnungszeiten Mo. bis Fr. 12 bis 14 und 18 bis 22 Uhr; Sa. ab 18 Uhr
Kontakt Telefon. 02151-60660,
Homepage www.villa-medici-krefeld.de; E-Mail: info@villa-medici-krefeld.de

Menüs gibt es in der Villa Medici ausschließlich bei Gesellschaften, die bis zu 70 Personen umfassen können. Im Tagesgeschäft kann jeder Gast sein Gericht individuell zusammenstellen. Die Preise liegen zwischen zwölf Euro (Vorspeise) und 39 Euro für ein amerikanisches Rib-Eye-Steak. Mittags gibt es von montags bis freitags zusätzlich zur normalen Karte auch ein Bistro-Angebot mit sechs Gerichten zwischen neun und 16 Euro. Wer in der Villa zu Abend essen möchte, sollte sich unbedingt anmelden.

Neben Küchenchef Valentino gehört auch Oberkellner Aliu Nedzat sozusagen zum Inventar der Villa, denn auch er ist bereits seit 25 Jahren dabei. Ergänzt wird das Restaurant-Team wird durch drei weitere Köche und fünf Servicekräften, darunter vier Lehrlinge. Das Hotel mit seinen neun individuell eingerichteten Zimmern leitet Buonannos Frau Heike. Das Restaurant mit 70 Prozent Stammgästen und das Hotel wissen auch bundesweit bekannte Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und der Kunstszene zu schätzen. Namen nennt Buonanno nicht – Diskretion ist oberstes Gebot.