



PRESSEINFORMATION: RELAUNCH RESTAURANT HARRY'S, TRIEST, FRÜHLING 2018

Restaurant Harry's: Zwei-Sterne-Chef als Mastermind

Das Restaurant im Grand Hotel Duchi d'Aosta bringt einen der jüngsten Zwei-Sterne-Chefs Italiens nach Triest. Unter Matteo Metullio als Berater gibt es nun zwei Küchenlinien, ein aufgewertetes Frühstücksangebot für die Hotelgäste und bald auch eine hauseigene Konditorei.

Das Restaurant Harry's im Grand Hotel Duchi d'Aosta wurde einem umfassenden Relaunch unterzogen. Jetzt ist es wahrscheinlich eines der schönsten Restaurants der Adria-Hafenstadt. Gleichgeblieben sind die so geschätzte Gastfreundschaft und das ganz spezielle Fin-de-Siècle-Ambiente an einem der schönsten Plätze Italiens. Aber alles andere ist anders.

Zwei-Sterne-Chef jetzt in Triest. Als Berater für den umfassenden Relaunch wurde mit Matteo Metullio (29) einer der jüngsten Chefs engagiert, den der Guide Michelin jemals mit zwei Sternen ausgezeichnet hat. Gemeinsam mit seinem langjährigen Souschef Davide De Pra hat er ein Konzept entwickelt, das das Restaurant auf zwei Säulen aufbaut: einem kleinen, aber feinen Abendrestaurant für höchste Ansprüche und einem an der Tradition des Mittelmeeres orientierten Bistrot für mittags und abends.

Das Harry's Piccolo, das Abendrestaurant, bespielt Metullio mit einer Küchenlinie, in der die Kreativität, die ihm zum Sternekoch machte, für die Gerichte gleich wichtig ist wie die Güte der Produkte. Saisonalität und Territorium sind für ihn wichtig, aber: „Null Kilometer, also die strikte Konzentration auf Produkte aus der unmittelbaren Umgebung, ist für mich keine Maxime“, sagt er. Besonders dann, wenn dieser Begriff als Alibi verwendet werde, um eigentlich nur Kosten zu sparen. „Ich bevorzuge stattdessen wahre Kilometer“, sagt er und meint damit: Qualität darf keine zu eng gesteckten Grenzen haben. Fußball-Fan Metullio vergleicht ein perfektes Gericht gerne mit einer Mannschaft, in der heimische Talente von den besten Nationalspielern unterstützt werden. „Wenn die Tomaten aus San Marzano besser sind als die vor Ort, verwende ich sie selbstverständlich.“

Im Spätherbst, als der Guide Michelin Metullio mit zwei Sternen ausgezeichnete, trug dieser sich bereits mit dem Gedanken, zumindest einen Teil des Jahres wieder in seiner Heimatstadt Triest zu verbringen. Die Familie Benvenuti, die in Triest drei Hotels (Grand Hotel Duchi d'Aosta, Hotel Duchi Vis à Vis und Hotel Riviera) besitzt, nahm diese Gelegenheit wahr und engagierte ihn für das Harry's.

Alex Benvenuti, der einen eigenen Teil des Harry's nun zu einem Gourmetrestaurant mit nur vier Tischen – und ein paar weiteren in der warmen Jahreszeit auf der Terrasse – umgestaltet hat, hat sich die Latte hochgelegt: „Wir möchten das Harry's ganz klar zum besten Restaurant Triests machen.“ Für die dafür nötige Kontinuität sorgt der dritte Mann im neuen Team, Alessandro Buffa. Er, der bereits unter Metullio arbeitete und so wie dieser in Triest aufwuchs, ist als Resident Chef das ganze Jahr über im Harry's tätig, Matteo und Davide sind bis Ende Mai und von Anfang September bis Ende November vor Ort.

Einfach gut essen im Harry's Bistro. Der größere Teil des Harry's firmiert nun als Harry's Bistro, einem lässig-eleganten, sieben Tage die Woche mittags und abends geöffneten Lokal mit verfeinerter mediterraner Küche. Metullios Grundsätze gelten freilich auch hier.

Harry's Piccolo, Di bis Sa 19.30 bis 22.30,

Harry's Bistro, Mo bis So 12.30 bis 14.30 und 19.30 bis 22.30

Infos und Reservierungen: Restaurant Harry's, Triest, Piazza dello Squero Vecchio, 1,
Tel. +39-040-660-606

www.duchi.eu, info@harrysgrill.eu

Presseinfo:

RZPR, Ruth Zeillinger, Tel. +43 (0)664 254 57 97

ruth.zeillinger@rzpr.at, www.triest24.com