

Porträt Tony Navarro

Tony Navarro: Gastronom, Kreativer und Naturkind

1952 als Sohn einer spanischen Bauernfamilie geboren, war Tony Navarro der Natur schon früh sehr verbunden. Als Selbstversorger hat die Familie ausserhalb von Malaga Früchte, Gemüse und Wein angebaut und Felder bestellt. Mit 16 Jahren hat der Spanier in Restaurants und Bars in Torremolinos sein erstes Geld verdient. Er hat der Gastronomie seither – bis auf einen Abstecher als Reiseleiter – seine Treue gehalten. 1971 kam er in die Schweiz. Er besuchte die Handelsschule in Spiez und absolvierte später die Hotelfachschule Rigi-Kaltbad.

Immer auf Achse

Er arbeitete in Davos, Freiburg und Interlaken und war in verschiedenen Lokalen an der Front tätig. Schliesslich fesselte ihn Zürich: In Betrieben wie «Mère Catherine», «Commihalle», «Les Miroirs» und «Othello» hat er sein praktisches, gastronomisches Wissen vertieft. 1985 hat Tony im gepachteten «Zunftthaus zur Letzi» im zürcherischen Niederdorf seinen ersten Gastrobetrieb, das Restaurant «Turm», eröffnet. Seither ist seine berufliche Laufbahn eine einzige Erfolgsgeschichte.

Vier Gastrobetriebe und eine Weinhandlung

Neben dem «Turm» führt Tony heute drei weitere Betriebe und eine Weinhandlung. In Zürich sind dies das «Restaurant Mexikano und Cuban Bar» sowie «Das Erlebnisrestaurant Triibhuus». Bei letzterem hat der Spanier, wie der Name es sagt, ein ehemaliges Treibhaus zum Gastrobetrieb umgebaut, jedoch Form und Funktion erhalten. Sogar die ehemalige Gärtnerei sowie der Blumenladen werden unter dem Namen «Malaga Plantas» weiter betrieben. Im zürcherischen Urdorf führt er zudem das «Casa Mediterranea». In «Tony's Vino» bietet der Gastronom erlesene Weine zum Kauf an. Sie werden alle direkt von gepflegten Weingütern bezogen, die immer noch in Familienbesitz sind und nicht über Gross- und Handelsketten vertrieben werden.

Wohlfühloasen für Städter und Urlaubshungrige

Tony's Restaurants haben alle eines gemeinsam: Sie bestechen durch ihr exotisches, ungezwungenes Ambiente. Umgeben von Palmen und tropischen Pflanzen trifft der Gast auf die Düfte des Mittelmeers und der Karibik. In ausgefallener, lockerer Atmosphäre wählt der Kunde zwischen zahlreichen exotischen Rezeptkreationen, die geprägt sind von Frische und Qualität, sowie erlesenen Weinen. Allesamt Erlebnisrestaurants, fügt der Gastronom in seinen Betrieben die verschiedenen „Produkte der Natur“ zusammen: Frische Früchte, Gemüse und Gewürze – die neben dem kulinarischen Aspekt einen wichtigen dekorativen Zweck erfüllen – ergänzen die exotische Pflanzenwelt. Die Wohlfühloasen erfreuen sich grosser Beliebtheit, denn sie ermöglichen den Städter und Urlaubshungrigen für kurze Zeit dem Alltag zu entfliehen.

Trendsetter und Gastgeber

Tony läutete mit dem «Turm» das Zeitalter der Trendrestaurants in Zürich ein. Zuerst war der «Turm» Treffpunkt der Schickeria von Zürich. Heute kommen alle, die etwas erleben und unter den Palmen träumen oder einfach den Alltag vergessen wollen. Der gebürtige Spanier wurde wegen seiner neuen kulinarischen Ideen und seiner Küche rund ums

Mittelmeer oft Stadtgespräch in Zürich. Er war einer der ersten, der den Ruccola Salat, den exzellenten Red Snapper (Südseefisch), das Känguruh oder das Wildhasenfilet ins Angebot aufgenommen hat. Tony prägt aber auch als vorbildlicher Gastgeber mit seinem 6. Sinn für den Kunden das Geschehen in den Restaurants. Er duzt alle Gäste und schafft so eine familiäre, mediterrane Atmosphäre.

Trotz des unermüdlichen Einsatzes in allen seinen Betrieben, reist Tony viel. Er besucht Märkte rund ums Mittelmeer und lässt sich auf Reisen in der ganzen Welt inspirieren. So entstehen dann wieder neue kulinarische Kreationen «made by Tony».

Rezepte für den Heimgebrauch

Im Herbst 2007 ist «Tony's Kochbuch» erschienen. Dies ist nach dem 1999 von ihm herausgegebenen Buch «Mittelmeer-Küche – Leckerbissen rund ums Mittelmeer» seine zweite Rezeptsammlung.

Zu bestellen unter

turm@bei-tony.ch

CHF 49.50 plus CHF 10.00 Versandkosten

©Sarah Stocker