



Wer ist Domenico Zizzi?

Who is Domenico Zizzi?

Aromen zwischen zwei Welten

Domenico Zizzi wuchs im Herzen der italienischen Provinz auf und entdeckte schon früh seine Leidenschaft für das Kochen – als Kind sammelte er gemeinsam mit seinem Bruder wilden Spargel und bereitete daraus einfache Gerichte zu, während dieser den Tisch deckte. Auch das aufmerksame Zuschauen beim Kochen seines Vaters zu Hause hinterliess einen bleibenden Eindruck. Diese frühen Erfahrungen weckten nicht nur sein Interesse, sondern legten auch den Grundstein für eine Berufung, die ihn nie mehr loslassen sollte. Besonders prägend waren seine Sommer in Martina Franca, im wunderschönen Valle d'Itria in Apulien – einer Region, deren kulinarische Identität ihn nachhaltig prägen sollte und der er sich bis heute stark verbunden fühlt.

Chef Zizzi begann seine Kochausbildung mit grosser Entschlossenheit – angetrieben von dem tiefen Bedürfnis, sich kulinarisch auszudrücken. Nach ersten Stationen in Luxushotels wie dem Four Seasons sammelte er wertvolle Erfahrungen in Paris unter der Anleitung von Joël Robuchon und arbeitete später eng mit Köchen wie Yousuke Suga, Carme Ruscalleda und Heinz Beck zusammen. Er verbrachte sechs intensive Jahre in Japan, wo ihn die lokale gastronomische Kultur nachhaltig prägte – eine Kultur, die auf Präzision, Disziplin und tiefem Respekt vor dem Produkt beruht. Diese Werte, kombiniert mit der Eleganz französischer Kochkunst und seinen süditalienischen Wurzeln, prägten seinen sehr persönlichen und unverwechselbaren Kochstil.

Nach seiner Rückkehr nach Europa übernahm Chef Zizzi in Mailand die kulinarische Leitung eines neu eröffneten modernen japanischen Restaurants, das bereits im ersten Jahr einen Michelin-Stern erhielt. Sein Stil – schlicht, fokussiert und technisch präzise – erregte grosse Aufmerksamkeit. Später holte ihn Chef Marco Ortolani in die Schweiz, wo Chef Zizzi Teil der Michel Rebier Hospitality Group wurde. Seine erste Station innerhalb der Gruppe war das La Réserve Eden au Lac Zurich, wo er zur Entwicklung des Konzepts des Restaurants La Muña beitrug und dazu beitrug, mit einem Erfolg von 16 Gault-Millau-Punkte.

Flavors Between Two Worlds

Domenico Zizzi grew up in the heart of the Italian countryside and discovered his passion for cooking at an early age—as a child, he and his brother would gather wild asparagus and prepare simple dishes with it while his brother set the table. Watching his father cook at home also left a lasting impression on him. These early experiences not only sparked his interest, but also laid the foundation for a vocation that would never leave him. His summers in Martina Franca, in the beautiful Valle d'Itria in Apulia, were particularly formative – a region whose culinary identity would have a lasting impact on him and to which he still feels a strong connection today.

Chef Zizzi began his culinary training with great determination, driven by a deep need to express himself through food. After initial stints at luxury hotels such as the Four Seasons, he gained valuable experience in Paris under the guidance of Joël Robuchon and later worked closely with chefs such as Yousuke Suga, Carme Ruscalleda, and Heinz Beck. He spent six intense years in Japan, where he was deeply influenced by the local gastronomic culture – a culture based on precision, discipline, and deep respect for the product. These values, combined with the elegance of French cuisine and his southern Italian roots, shaped his very personal and distinctive cooking style.

After returning to Europe, Chef Zizzi took over as culinary director of a newly opened modern Japanese restaurant in Milan, which was awarded a Michelin star in its first year. His style—simple, focused, and technically precise—attracted a great deal of attention. Later, chef Marco Ortolani brought him to Switzerland, where Chef Zizzi became part of the Michel Rebier Hospitality Group. His first stop within the group was La Réserve Eden au Lac in Zurich, where he contributed to the development of the La Muña restaurant concept and helped it earn 16 Gault Millau points.

2024 übernimmt er die Position des Küchenchefs im *Hotel Adula* in Flims – ein *ambitioniertes Projekt*, das ein *neues Kapitel* in seiner Karriere markiert.

Chef Zizzi möchte hier mehr als nur ein Restaurant schaffen: Sein Traum ist es, eine Ausbildungsstätte aufzubauen – einen Ort, an dem junge Chefs nicht nur in der Technik, sondern auch in Werten wie Integrität, Nachhaltigkeit und kultureller Identität geschult werden. Er sieht dies als persönliche Mission: das weiterzugeben, was er von seinen Mentoren und aus den vielen Ländern, die ihn geprägt haben, gelernt hat.

Heute steht er für eine Küche, die durch Authentizität, Nachhaltigkeit und Leidenschaft besticht. Für ihn ist Kochen eine Sprache – jedes Gericht soll eine Geschichte erzählen, den Produzenten Tribut zollen und den Gästen ein authentisches Erlebnis bieten. Die Förderung junger Talente in der Gastronomie sind ihm besonders wichtig. Viele der von ihm verwendeten Zutaten stammen aus seiner geliebten Region Apulien, die ihn emotional und kreativ inspiriert.

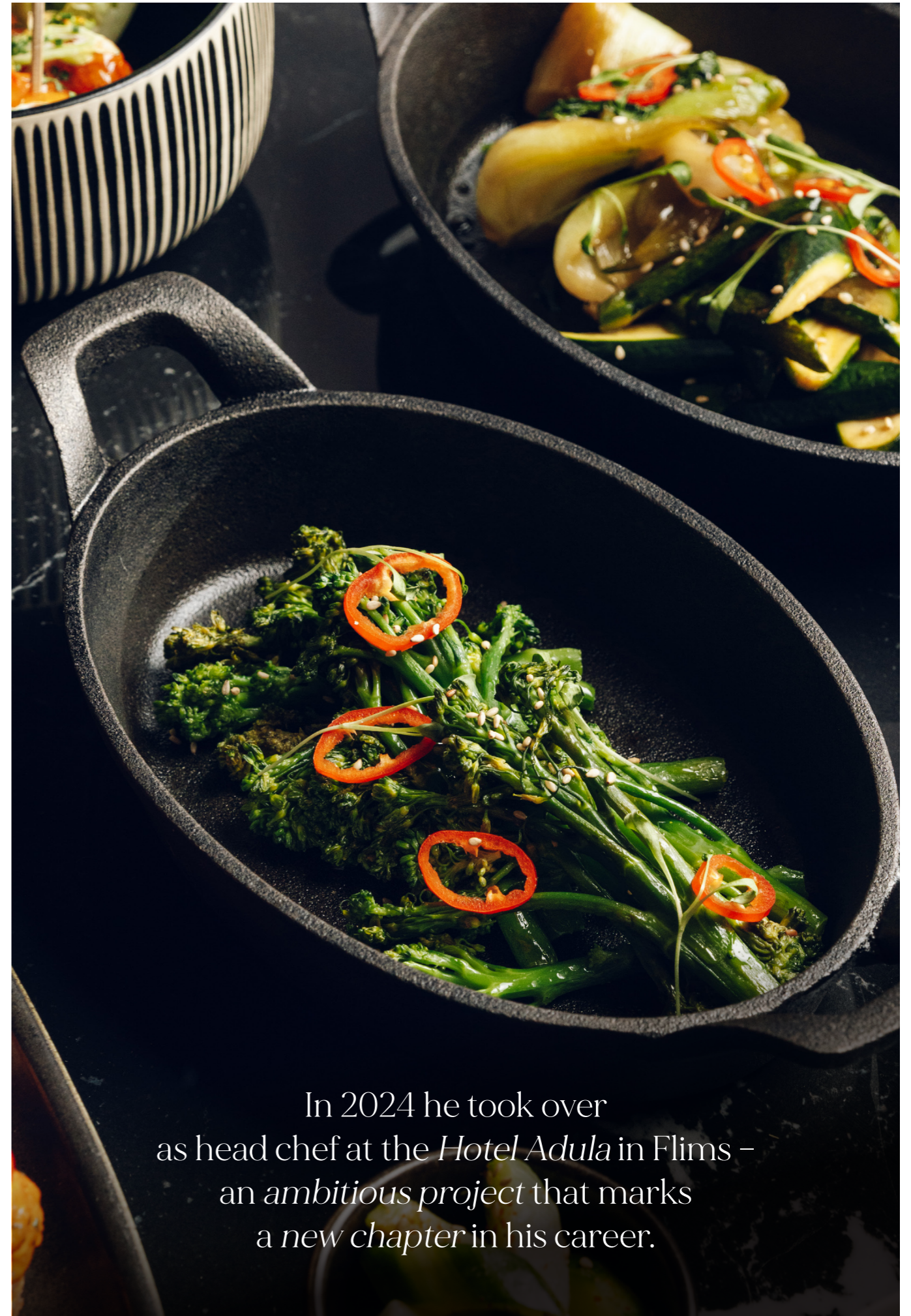
In seiner Küche steht der Respekt vor den Zutaten im Mittelpunkt. Klarheit, Ausgewogenheit und Ehrlichkeit auf dem Teller – das ist sein Leitmotiv. Inspiriert von Vorbildern wie Joël Robuchon strebt Chef Zizzi nach einer raffinierten Einfachheit, die nicht beeindrucken, sondern berühren soll. Denn wahre Grösse, davon ist er überzeugt, zeigt sich nicht in der Inszenierung, sondern in der Konsequenz, mit der man jeden Tag aufs Neue nach Exzellenz strebt.



Chef Zizzi wants to create more than just a restaurant here: his dream is to establish a training center—a place where young chefs are trained not only in technique but also in values such as integrity, sustainability, and cultural identity. He sees this as his personal mission: to pass on what he has learned from his mentors and from the many countries that have shaped him.

Today, he stands for a cuisine that captivates with its authenticity, sustainability, and passion. For him, cooking is a language—every dish should tell a story, pay tribute to the producers, and offer guests an authentic experience. Close collaboration with local producers and the promotion of young talent in gastronomy are particularly important to him. Many of the ingredients he uses come from his beloved region of Apulia, which inspires him emotionally and creatively.

Respect for ingredients is at the heart of his cuisine. Clarity, balance, and honesty on the plate—that is his guiding principle. Inspired by role models such as Joël Robuchon, Chef Zizzi strives for a refined simplicity that is not meant to impress, but to touch. Because true greatness, he is convinced, is not revealed in the staging, but in the consistency with which one strives for excellence every day anew.



In 2024 he took over as head chef at the *Hotel Adula* in Flims – an *ambitious project* that marks a *new chapter* in his career.