

«Seidenspinner» wird «Segantini»

Von **Andy Stutz** gibt es Neues zu berichten: Nein, er hat sich nicht wieder verheiratet noch sich scheiden lassen. Am 23. März wird Andy sein «Seidenspinner» an der Ankerstrasse 120 den Profigastronomen **Simona** und **Gianni Segantini** übergeben. Verwöhnt werden die Gäste mit saisonaler und regionaler Küche. Am Herd waltet der 29-jährige Engländer **Adrian Efford**, der sein Handwerk in hochdotierten Häusern in England lernte. Der Name Segantini assoziiert: Gianni Segantini ist der Ur-Enkel des berühmten italienischen Malers **Giovanni Segantini**, der mit seiner Familie im Oberengadin, in Maloja lebte.

Simona Segantini ist gelernte Textildesignerin und hat in der Firma «Fabric Frontline» ihr Praktikum gemacht. Als Quereinsteigerin lernte sie das Kochen später von der Pike auf bei Gamma-Catering. Während Jahren war sie bei Gamma für alles verantwortlich, was auf die Teller kam. Gleichzeitig war Simona in der Geschäftsleitung tätig.

Gianni Segantini absolvierte die Hotelfachschule «Belvoirpark». Sein



Simona und Gianni Segantini vor dem Spiegel-Kunstwerk von Ugo Rondinone im «Seidenspinner».

Catering-Unternehmen gründete er 2001. Lange suchten die Segantinis nach einem patenten Lokal. Im ehemaligen «Seidenspinner» mit dem prächtigen Garten können sie im 32-plätzigem Restaurant die Gäste mit exzellenter Küche verwöhnen und gleichzeitig ihr Catering-Unternehmen weiterführen.