

Menschen in Bewegung

Interview mit Mario Mattera, Hotel San Gabriele

Aus welcher Gegend in Italien stammen Sie?

Ich komme aus Ischia, das ist eine wunderschöne Insel im Golf von Neapel.

Wie lange haben Sie dort gelebt?

Bis zu meinem 16. Lebensjahr. Mit neun Jahren habe ich angefangen, als Florist zu arbeiten. Die Gärtnerei ist schnell zu meinem zweiten Zuhause geworden. Mein Chef hat mir etwas sehr Wichtiges mit auf den Weg gegeben: die Liebe zum Menschen. Wo ich bin, ist immer viel los. Ich lebe gerne mit und unter Menschen - das ist auch Teil meines Erfolges. Der Gast spürt das, wenn er eines meiner Restaurants betritt.

Wie kamen Sie schließlich nach Deutschland?

Ich wollte schon immer die Welt sehen. Mit 15 war ich zum ersten Mal bei meinem Onkel in Rom. Später suchte ich mir dort einen Job als Gärtner. Kurz bevor es losgehen sollte, fuhr ich noch zu Verwandten in die Abruzzen. Ich erzählte von meinen Plänen, dass ich mal raus wollte und schon hielt ich die Adresse einer Klinik in Bad Wiessee in Händen. Also gut, warum nicht. Deutschland ist ebenso gut wie Rom. Zwei Monate später habe ich mit knappen 16 in der Kaffeeküche der Klinik als Spüler angefangen.

Sie wollten also nicht immer in die Gastronomie?

Nein, da bin ich zufällig reingerutscht. Meine Liebe galt immer den Blumen. Ich habe sogar in einem Blumengeschäft in der Gegend gefragt, ob sie jemanden bräuchten. Doch dann kam alles anders. Drei Monate später habe ich einen Italiener kennen gelernt, der eine Pizzeria in Brannenburg hatte und kurz darauf fing ich dort als Kellner an.

Und seit dem sind Sie in der Gegend?

Ja, aber sieben Jahre später bin ich vor Sehnsucht

noch einmal zurück nach Italien. Nachdem ich mich dort anderthalb Jahre durchgeschlagen hatte, kam mir mein Jugendtraum wieder in den Sinn. Ich wollte die Welt sehen. Doch dazu ist es erst gar nicht gekommen. Meine Sachen waren gepackt und ich musste nur noch mal auf einen Sprung nach Deutschland, um einige Dinge in Ordnung zu bringen und schon hatte ich die nächste Adresse in der Hand. Das Ristorante Eboli in München suchte einen Kellner. Anschauen schadet nicht, also bin ich hin. Die Atmosphäre dieses Restaurants faszinierte mich und so bin ich geblieben.

Wie kamen Sie auf die Idee, sich selbständig zu machen?

Meine damalige Freundin hat mich ermutigt, ein eigenes Restaurant aufzumachen. Auch mein bester Freund Piero wollte mich unterstützen, wenn ich das passende Objekt gefunden hätte. Und so ist das erste Lokal in Bruckmühl geboren. Ich hatte 8.000 DM Startkapital und kein Mensch hat geglaubt, dass ich so ein Projekt ohne Geld durchziehen könnte. Mit Herz, Leib und Seele habe ich es schließlich doch geschafft.

Was vermissen Sie am meisten?

Das Wasser, seit 23 Jahren bin ich begeisterter Segler. Ich bin am Wasser geboren, ich brauche das Meer, aber das kann man leider nicht hier her bringen.



14



Menschen in Bewegung

ein Businesshotel werden sollte. Jedes Zimmer ist mit einem größeren Tisch ausgestattet, damit man bequem mit dem Laptop arbeiten kann. Für reisende Geschäftsmänner ist das San Gabriele genau das Richtige. Die Architektur des Hauses spricht aber natürlich auch Ehepaare an, die ihren Hochzeitstag oder ihre erste Nacht in romantischem Ambiente verbringen wollen.

War es Ihnen wichtig, ein Restaurant dabei zu haben?

Ja, das gehört zu so einem Haus einfach dazu. Das Restaurant sollte den Namen Il Convento bekommen.

Was gefällt Ihnen an Deutschland?

Die Natur, die Menschen - Bayern ist ein wunderschönes Land. Und natürlich das System, auf das man sich immer verlassen kann.

Wann starteten Sie das nächste Projekt?

1989 habe ich das Restaurant Da Mario in Brannenburg eröffnet. 1995 kaufte ich das Hotel Theresia, aus dem später das San Gabriele werden sollte. Daran habe ich jedoch zu diesem Zeitpunkt noch nicht gedacht.

Wie wichtig ist Essen für Sie als Italiener?

Sehr wichtig. Essen ist ein gesellschaftliches Ereignis. Während eines Essens werden Geschäfte abgeschlossen, die Liebe entsteht bei einem Glas Rotwein und Kerzenschein.

Haben Sie sich Gedanken über die Zielgruppe des Hotels gemacht?

Aufgrund des Standorts war mir schnell klar, dass es

Sind neue Projekte in Planung?

Vorerst gibt es noch genug zu tun. Erst muss im Hotel San Gabriele alles optimal funktionieren, damit die Gäste sich wohl fühlen. Im Untergeschoss wird noch eine Beautyfarm entstehen. Einen Weinkeller mit offener Feuerstelle und Brunnen gibt es bereits, der wird bestimmt gut ankommen. Aber es steckt sicher noch ein Jahr Arbeit drin, bis alles rund läuft. Und zuletzt zum Namen des Hotels.

Hat der Name San Gabriele eine bestimmte Bedeutung?

Ich habe das Hotel nach meinem Vater benannt, den ich sehr liebe. Und San Gabriele klingt doch gut, oder?!

15

Interview avec Mario Mattera Un homme en mouvement

De quelle région d'Italie venez vous?

Je viens de Ischia, c'est une île magnifique dans le Golfe de Naples.

Combien de temps avez vous vécu là bas?

Jusqu'à mes 16 ans. Pendant 9 ans, j'ai travaillé comme fleuriste. L'exploitation est vite devenue ma deuxième maison. Mon chef m'a beaucoup donné et appris durant tout ce temps: L'amour pour les hommes. C'est vrai que la ou je suis, il y a toujours beaucoup de monde. J'aime vivre et être parmi les hommes. C'est aussi une des raisons de mon succès. Mes invités le ressentent certainement lorsqu'ils viennent me rendre visite dans un de mes restaurants.

Comment êtes vous arrivé en Allemagne?

Je voulais voir le monde. À l'âge de 15 ans, je suis parti pour la première fois à Rome afin de rendre visite à mon oncle. J'ai travaillé un peu plus tard là bas comme jardinier. Juste avant de partir, je suis allé voir mes proches à Abruzzes. J'ai parlé de mes projets et de mon envie de partir. J'avais déjà entre les mains, l'adresse d'une clinique à Bad Wiessee. Je me suis dit oui pourquoi pas après tout. L'Allemagne est certainement aussi bien que Rome. Deux mois plus tard à l'âge de 16 ans, j'ai commencé à travailler comme plongeur dans les cuisines de la Clinique.

À votre départ vous ne vouliez donc pas travailler dans la gastronomie?

Non à vrai dire, je suis rentré dans ce milieu tout à fait par hasard. Ma vraie passion c'était les fleurs. J'ai même demandé à une personne travaillant dans l'exploitation s'il avait besoin d'une personne pour travailler. C'est à partir de ce moment là que tout est devenu différent. Trois mois plus tard, j'ai appris à connaître un Italien qui tenait une pizzeria à Brannenburg, et très peu de temps plus tard, je travaillais en tant que serveur.

Et depuis ce temps là vous êtes dans la région?

Oui, mais un peu nostalgique malgré tout, je suis retourné en Italie 7 ans plus tard. Après avoir passé un an en Italie, mon rêve de jeunesse a enfin prit tout son sens. Je voulais voir le monde. Mes affaires étaient prêtes, et je devais une nouvelle fois revenir en Allemagne et mettre toutes mes choses en ordre. J'avais avec moi la deuxième adresse en main. Le restaurant Eboli à Munich cherchait un serveur. Ça ne coûtait rien d'aller voir, alors je suis parti. L'atmosphère de ce restaurant m'a fasciné alors je suis resté.

Comment vous est venue l'idée d'être indépendant?

Mon amie de l'époque m'a beaucoup motivé et poussé à devenir indépendant. Mon meilleur ami Piero souhaitait m'aider si je trouvais la voie. Le premier restaurant à Bruckmühl a vu le jour. Je n'avais que 8000MD en capital, et personne autour de moi croyait que je pouvais monter un tel projet sans argent. Pourtant avec mon cœur, mon corps et mon âme, j'ai réussi.

Qu'est ce qui vous manque le plus?

L'eau, depuis 23 ans je suis un plaisancier enthousiasmé. Je suis né au bord de l'eau. J'ai besoin de la mer. Mais malheureusement ici je ne peux l'avoir.

Avez vous déjà pensé au réel but d'un hôtel?

Par rapport au lieu où se situe l'hôtel il était sûr que cela deviendrait un hôtel d'affaires. Chaque chambre dispose d'une grande table, et chacun de nos invités peut travailler aisément avec leur ordinateur portable. L'hôtel San Gabriele est le meilleur endroit pour recevoir des hommes d'affaires, mais aussi des jeunes couples souhaitant savourer un séjour romantique

dans une ambiance atypique.

C'était important pour vous d'avoir un restaurant près de chez vous?

Oui le restaurant appartient à la maison. Le restaurant devait s'appeler Il Convento.

Qu'est ce qu'il vous plaît en Allemagne?

La nature les hommes. La Bavière est un pays magnifique et bien sûr le système sur lequel on peut toujours compter.

Quand avez vous commencé vos projets?

En 1989, j'ai ouvert le restaurant Da Mario à Brannenburg. En 1995, j'achetais le restaurant Thérésia qui plus tard devait s'appeler San Gabriele. Je n'avais encore pas pensé à cette idée à ce moment là.

Comment la nourriture est-elle perçue par les Italiens?

C'est très important, c'est un événement social. Le temps d'un repas, les affaires sont oubliées. Un moment pour laisser place à l'amour avec un verre de vin et la lumière tamisée des bougies.

Avez vous d'autres projets en préparation?

Pour le moment, il y a assez à faire. L'hôtel San Gabriele doit fonctionner de façon optimale, afin que nos invités se sentent bien. Au sous-sol une beauté doit encore être exploitée. Une cave à vin avec une cheminée à foyer ouvert ainsi qu'une fontaine, cela demandera certainement encore une année de travail avant que tout soit prêt.

Le nom San Gabriele a-t-il une signification particulière?

J'ai appelé cet hôtel en souvenir de mon père, car je l'aime beaucoup. Et le nom San Gabriele sonne bien non?