

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.



GENTE IN MOVIMENTO

Intervista con Mario Mattera, Hotel San Gabriele

Da quale parte d'Italia proviene?

Sono originario di Ischia, la bellissima isola nel Golfo di Napoli.

Per quanto tempo ha vissuto lì?

Fino ai miei 16 anni. A nove anni ho iniziato a lavorare da un fioraio – quel negozio è presto diventato la mia seconda casa. Il mio capo mi ha insegnato una cosa molto importante: l'amore verso la gente. Dove mi trovo io, c'è sempre movimento. Mi piace vivere tra la gente e in mezzo alla gente – questo fa parte del mio successo. I nostri ospiti lo avvertono appena mettono piede in uno dei miei ristoranti.

Come è arrivato in Germania, alla fine?

Ho sempre voluto vedere il mondo. A 15 anni sono stato per la prima volta da mio zio a Roma. Più tardi ho cercato lavoro come giardiniere nella capitale. Poco prima di iniziare quel lavoro, andai a trovare dei parenti in Abruzzo. Ho raccontato loro dei miei piani, che volevo cambiare aria e in men che si dica mi trovai tra le mani l'indirizzo di una clinica a Bad Wiessee, in Baviera. Mi son detto 'Perché no? La Germania va bene quanto Roma', e due mesi più tardi, a poco più di 16 anni, mi ho iniziato a lavorare nel bar della clinica come lavapiatti.

Quindi non ha voluto sempre lavorare nel campo della gastronomia?

No, ci sono arrivato per caso. Ho sempre amato i fiori. Ho anche chiesto da un fioraio della zona se avessero bisogno di qualcuno. Ma poi tutto è andato diversamente. Tre mesi più tardi ho conosciuto un italiano che aveva una pizzeria a Brannenburg e poco tempo dopo ho iniziato a lavorarci come cameriere.

E da allora lei si trova qui in zona?

Sì, anche se sette anni più tardi - per la nostalgia – sono tornato in Italia. Dopo aver tirato avanti per circa un anno e mezzo, mi è tornato in mente il mio sogno di sempre. Volevo vedere il mondo. Ma non sono nemmeno arrivato a partire per il viaggio. Le valigie erano già pronte, dovevo solo fare un salto in Germania per mettere in regola alcune cose – e mi sono trovato con un altro indirizzo in mano. Il "Ristorante Eboli" a Monaco cercava un cameriere. Ho pensato che darci un'occhiata non potesse nuocere e ci sono andato. Sono rimasto affascinato dall'atmosfera di questo ristorante e ho deciso di restarci.

Come le è venuta l'idea di mettersi in proprio?

La mia ragazza di allora mi ha incoraggiato ad aprire un mio ristorante. Anche il mio amico Piero mi disse che mi avrebbe dato una mano se solo avessi trovato una struttura idonea. E così nacque il primo locale a Bruckmühl. Avevo a disposizione un capitale di soli 8.000 marchi, circa 4.000 Euro, e nessuno credeva che avrei mai potuto mandare avanti un progetto come questo senza soldi. Ma alla fine ce l'ho fatta – mettendoci tutto il cuore e dedicandomi con anima e corpo.

Che cosa le manca di più dell'Italia?

L'acqua – è da 23 anni che pratico la vela con passione. Sono nato sull'acqua, ho bisogno di avere il mare vicino – ma quello purtroppo non si può portare qui.

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?!

Quando iniziò il suo progetto successivo?

Nel 1989 ho aperto il ristorante "Da Mario" a Brannenburg. Nel 1995 ho comprato l'"Hotel Theresia", che poi sarebbe diventato il "San Gabriele". Ma era una cosa che non avevo ancora in mente all'epoca.

Quanto conta il cibo per lei che è italiano?

Tantissimo. I pasti hanno una grandissima funzione sociale. A pranzo o a cena si concludono affari, l'amore nasce al lume di candela, davanti a un bicchiere di vino rosso.

Aveva in mente un determinato target per l'albergo?

Data la posizione, sapevo subito che sarebbe dovuto essere un business hotel. Ogni camera è dotata di un ampio tavolo che permette di lavorare comodamente con il portatile. Il San Gabriele è dunque l'ideale per chi è in viaggio per affari. L'architettura della struttura, comunque, ne fa un alloggio ideale anche per coppie sposate, che vogliono passare il loro anniversario o la loro prima notte di nozze in un ambiente romantico.

Per lei era importante che la struttura avesse al suo interno anche un ristorante?

Sì, è semplicemente indispensabile per una struttura come questa. Il ristorante doveva chiamarsi "Il Convento".

Cosa le piace della Germania?

La natura, la gente - la Baviera è una regione fantastica. E ovviamente tutto il sistema, su cui si può fare sempre affidamento.

Ci sono nuovi progetti in cantiere?

Per il momento c'è decisamente abbastanza da fare. Dobbiamo arrivare a far funzionare in maniera ottimale l'Hotel San Gabriele perché gli ospiti si sentano perfettamente a loro agio. Nel seminterrato sorgerà una beauty farm. Abbiamo già creato una cantina con tanto di focolare aperto e fontana, che sicuramente avrà successo. Ma ci vorrà un altro anno di lavoro per far funzionare tutto alla perfezione.

Infine passiamo al nome dell'albergo. "San Gabriele" - ha un significato particolare?

Ho dato questo nome all'albergo in onore di mio padre, a cui voglio molto bene. E "San Gabriele" suona bene, no?