

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

Люди в движении

Интервью с Марио Маттерой, гостиница Сан Габриэль

В какой области Италии Вы выросли?

В Иша, это красивейший остров в заливе Неаполя.

Как долго Вы там жили?

До 16 лет. С 9 лет я начал работать цветочником. Сад быстро стал моим вторым домом. Мой шеф дал мне нечто важное на дальнейшую жизнь: любовь к людям. Там, где я появляюсь, всегда происходит много интересного. Я живу охотно среди людей – это также часть моего успеха. Гости чувствуют это, когда входят в мой ресторан.

Как Вы попали в Германию?

Я всегда хотел увидеть мир. В 15 лет я был впервые у моего дяди в Риме. Позже я искал себе там работу садовника. Незадолго до этого я поехал к родственникам в Абруццы. Я рассказал о своих планах уехать, и уже держал в руках адрес одной клиники в Бад Виссее. Хорошо, почему бы и нет? Германия так же хороша, как и Рим. Через два месяца, когда мне едва исполнилось 16, я начал работать посудомойщиком в кафе клиники.

Вы же не хотели всегда в гастрономию?

Нет, я попал туда случайно. Я всегда любил цветы. Я даже спрашивал в цветочном магазине в окрестностях, не нужен ли им кто-нибудь. Но всё произошло иначе. Через три месяца я познакомился с одним итальянцем, который имел пиццерию в Бранненбурге и вскоре начал работать у него официантом.

И с тех пор Вы остались в этом районе?

Да, но через семь лет меня одолела тоска по родине, и я поехал в Италию. После того, как я повернулся там полтора года, снова взяли верх юношеские мечты. Я хотел видеть мир. Но сначала это не получалось. Я сидел на чемоданах. Однажды поехал на короткое время в Мюнхен, чтобы уладить некоторые дела. И вот уже следующий адрес в моих руках. Ресторан Эболи искал официанта. Посмотреть не грех, будь что будет. Атмосфера этого ресторана покорила меня, и я остался там.

Когда у Вас появилась идея начать свой бизнес?

Мои тогдашние друзья меня воодушевили меня на открытие своего ресторана. Мой лучший друг Пьетро тоже хотел поддержать меня в этом, если я найду подходящий объект. Так появилась первая закусочная в Брукмюле. У меня было 800 марок стартового капитала, и никто не верил, что я без денег смогу запустить такой проект. Однако это всё-таки удалось с сердцем, любовью и душой.

Чего Вам больше всего нехватает?

Воды. с 23 лет я увлекаюсь парусным спортом. Я родился у воды, мне нужно море, но, к сожалению, я его не могу сюда принести.

Когда стартовал следующий проект?

В 1989 году я открыл ресторан «да Марио» в Бранненбурге. В 1995 году я купил гостиницу «Терезия», из которой возникла гостиница «Сан Габриэль». Но в то время я об этом и мечтать не мог.

Как важна для Вас еда как для итальянца?

Очень важна. Питание – это общественное событие. Во время еды заключаются договоры. Любовь возникает при стакане красного вина и свете свечи.

Возникали ли у Вас мысли о гостиницах?

На основании анализа местности мне быстро стало ясно, что это должна быть гостиница для бизнеса. В каждой комнате стоит большой стол, чтобы было удобно работать с ноутбуком. Для путешествующих бизнесменов «Сан Габриэль» как раз подходит. А архитектура дома подходит также супружеским парам, которые хотят провести свадебный день или свою первую ночь в романтической атмосфере.

Считали ли Вы важным иметь при гостинице ресторан?

Да, это просто относится к дому. Ресторан был назван «Il Convento».

Как Вам нравится в Германии?

Природа, люди – Бавария - прекрасный край. И, конечно, система, на которую всегда можно положиться.

Есть ли в планах новые проекты?

Прежде всего, у меня ещё много работы. Сначала в гостинице «Сан Габриэль» должно всё работать нормально, чтобы гости себя хорошо чувствовали. В подвальном помещении нужно создать салон красоты. Винный подвал с открытым очагом уже есть, он, очевидно, весьма кстати. Но ещё наверняка нужен год работы, чтобы всё шло гладко. И наконец, о названии гостиницы.

Имеет ли имя «Сан Габриэль» какое-то особое значение?

Я назвал гостиницу в честь моего отца, которого я очень люблю. И «Сан Габриэль» звучит хорошо, не так ли?