



Fotos: Marc Rehbeck

„Mein Name ist Pino und ich bin neu hier.“

Pino Persico – der Mensch hinter Mallorcas Promi-Wirt No 1

Schlagzeilen gibt es viele über Pino Persico – ‚mallorquinischer Promi-Wirt‘ bezeichnet ihn die BUNTE, ‚Promi-Gastronom‘ die BILD, ‚italienischer VIP-Wirt‘ die GALA. Der gebürtige Italiener ist auf Du und Du mit vielen, internationalen Berühmtheiten, bewegt sich auf vielen roten Teppichen. Er spielt Golf mit Boris Becker, war Gast auf der Hochzeit von Claudia Schiffer und begrüßte schon Spaniens König Juan Carlos in seinem Restaurant ‚Campino Golf de Andratx‘ auf Mallorca. Doch was für ein Mensch steckt hinter der glitzernden Fassade, wer ist Giuseppe ‚Pino‘ Persico privat?

‚Kalabrien - Nürnberg - Mallorca‘ heißt sein 2011 erschienenes Kochbuch – eine äußerst knappe Beschreibung seines Werdeganges. Schauen wir doch mal ein bisschen genauer hin. Nahe der kleinen Stadt Corigliano Calabria in Kalabrien, der südlichsten Region Italiens, kam Pino zur Welt. Seine Eltern besaßen eine kleine Olivenplantage, auf der sie, hoch auf einem Berg, ohne Strom

und ohne fließendes Wasser ein bescheidenes Leben führten. Zu Schulzeiten bedeutete das für den kleinen ‚bambino‘ 7 km Schulweg zu Fuß, morgens bergab und nachmittags wieder bergauf. Nicht wirklich motivierend, auch wenn manchmal ein Esel als Transportmittel zur Verfügung stand.

Wie so viele Italiener zog es auch Pinos Eltern Mitte der siebziger Jahre nach Deutschland, zu Verwandten nach Nürnberg, um mit Fabrikarbeit etwas Geld zu verdienen. Um genauer zu sein, in das Städtchen Feucht in der Nähe von

Antonietta Persico:
„Mein Sohn Pino und ich haben ein wunderbares Verhältnis. Er ist ein sehr wertvoller Mensch, daher bin ich eine glückliche und zufriedene ‚mamma‘. Pino hat meine ganze Liebe!“

Nürnberg, schon damals eine kleine, italienische Kolonie. Eigentlich sollte es nur für kurze Zeit sein, das

Töchterchen kam mit, der Junge musste bei seinen Großeltern im Heimatdorf bleiben. Das war eben damals so. Den Großeltern konnten zwei Kinder nicht zugemutet werden und ihr Sohn soll-



te die Schule beenden. Da sich jedoch die wirtschaftlichen Verhältnisse in Italien nicht besserten, und Pino immer seltener Vergnügen daran fand, den morgendlichen Schulweg anzutreten, holten seine Eltern ihn zwei Jahre später nach. Die Erfüllung seines Traumes!

Das Datum hat Pino heute noch genau im Kopf: 26. August 1977, der Tag, an dem der damals 14-jährige nach Deutschland reisen durfte. Der Tag, an dem sich Pinos Leben veränderte. Schon eine Woche später hatte er seinen ersten

Arbeitstag in der damaligen Pizzeria ‚Capri‘ im Örtchen Neumarkt. Ganze Berge von Muscheln musste er dort saubermachen, sagt Pino, eine grauenhafte Tätigkeit. Seitdem hasst er Muscheln. Aber immerhin brachte ihm die Arbeit 250,00 DM im Monat. Viel Geld für den Jungen aus dem kleinen Dorf. Und nach einiger Zeit schaffte er auch den Sprung



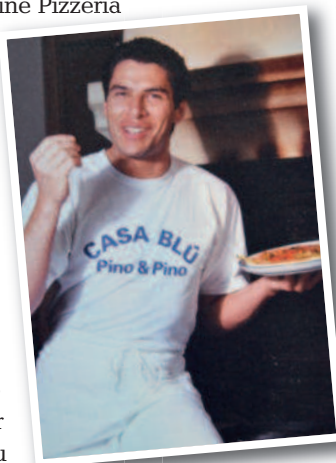


Foto: Marc Rehbeck



von der Küchenhilfe in den Service. Es folgten diverse andere Aushilfsjob, auf dem Bau, sogar Gartenzäune gebaut hat er. Und landete doch immer wieder in gastronomischen Betrieben, da musste man nicht so früh aufstehen...

Aber eigentlich hatte Pino bald andere Zukunftspläne, er wollte gar nicht in der Gastronomie bleiben. Nein, ein Carabinieri, ein Polizist in Rom, wollte er werden. Mit 20 Jahren machte er die entsprechenden Eignungstests in Italien, allerdings sollte er das Ergebnis erst 6 Monate später erfahren. Also wieder zurück nach Deutschland, musste er doch weiter Geld verdienen. In Heideck nahe Nürnberg wurde ihm eine Pizzeria angeboten, in bester Lage direkt am Marktplatz. Ganz italienischer Geschäftsmann, nahm Pino einen Kredit von 30.000,00 DM auf und eröffnete 1986 sein erstes eigenes Lokal. Bereits dort zeichnete sich ab, dass er einen guten Draht zur Prominenz hat; bald kam Bürgermeister Benno Eckert, und der damalige Bundesminister für Bauwesen und Städtebau



Oscar Schneider ebenfalls. Die Laufbahn als Carabinieri war damit schon wieder vorbei, hatte sie doch noch gar nicht begonnen. Ob er die Eignungstests bestanden hatte, hat Pino nie erfahren. 1990 wechselte Pino in die fränkische Schweiz, um mit dem 'Blauen Haus' ein nicht ganz so gut laufendes Gourmet-Restaurant in eine erfolgreiche Trattoria umzuwandeln. Schicksal, dass in der Nähe der Golfclub 'Lauterhofen' lag, dessen Betreiber einen Nachfolger für ihr Clubrestaurant suchten und in dem Kalabresen den perfekten Kandidaten

sahen. Auch wenn Pino das Golfspiel erst lernen musste - hatte er doch erst vier Wochen zuvor dem aufstrebenden Tennisspieler Boris Becker nachgeeifert und Tenniskurse belegt -, erfüllte er auch diese Aufgabe mit Bravour. Die Eltern immer treu an seiner Seite, sie unterstützten ihren Sohn und halfen in jedem Restaurant mit. Der Vater hinter der Bar, die Mutter im Service. Kleine Streitereien gab es, erzählt Pino, wenn die Mutter als Gruß des Hauses zu viel Amaretto mit Sahne, das damalige In-Getränk, ausgab, und der Papa die Sahneverklebten Gläser mit großem Unmut säubern und polieren musste...aber niemals hätten sie ihren Sohn im Stich gelassen. Pino war jedoch der Meinung, dass seine Eltern in ihrer Heimat glücklicher wären, und so gab er kurzerhand seine beiden Restaurants ab. Die Eltern

zogen wieder nach Kalabrien und er gönnte sich eine 2-jährige Schaffenspause, bis er 1996 mit Partnern das Hotel-Café 'Central' in Nürnberg eröffnete. 1998 war dann die Zeit für eine Veränderung gekommen. Pino machte einen radikalen Schnitt, gab alles in Deutschland auf und wanderte, nur mit einem Koffer und seinem Fernseher, nach Mallorca aus. Diana Wiesengrund, eine Bekannte aus Nürnberg, holte ihn nach Port d Andratx,

wurde seine Mentorin und sein Familienersatz. Sie war es auch, die ihm die Räumlichkeiten für seine erste Pizzeria im Hafen von Andratx vermietete. Eigentlich waren es nur zwei Garagen, die mit einem Pizzaofen, einer Ausgabetheke und 2 Stehtischen nicht gerade üppig ausgestattet wurden. Pino selber gefiel es aber, er fühlte sich wohl - back to the roots und alles auf Anfang. Da der Besuch eines Konzertes von 'Pavarotti & Friends' nur drei Tage zuvor in Modena ein Erlebnis in seinem Leben war, das ihn tief beeindruckt hatte, gab er seiner Mini-Pizzeria den großen Namen 'Pavarotti'. Bei den Damen im Ort kam der Zugereiste ausgesprochen gut an; einen charismatischen, gutaussehenden und dazu noch alleinstehenden Italiener sah man auch hier nicht alle Tage.

Carmela Capalbo:

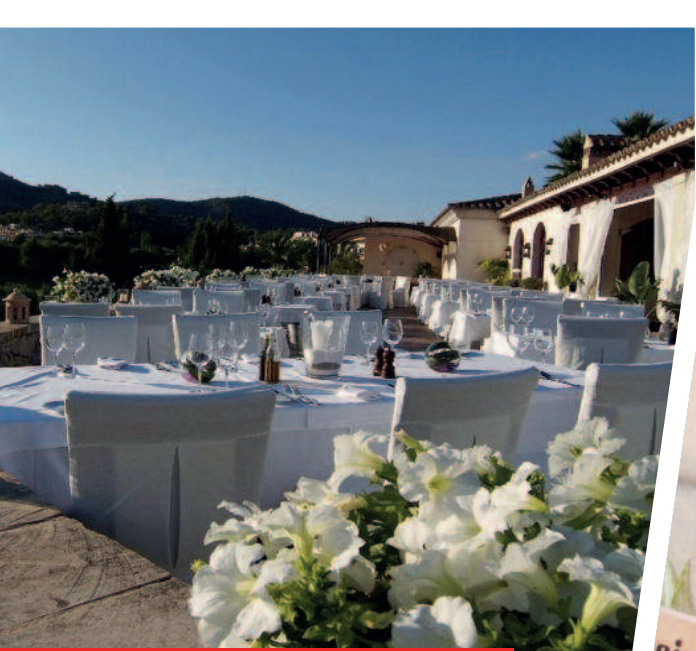
„Schon sehr früh zeichnete sich ab, dass mein Bruder Giuseppe in seinem Leben etwas erreichen wollte. Auch dank des starken familiären Zusammenhaltes hat er letztendlich auf der Sonneninsel Mallorca seine Träume verwirklichen können. Ich bin sehr stolz auf ihn und auf das, was er geschafft hat.“

Der Erfolg kam schnell. Innerhalb eines Jahres vergrößerte sich das 'Pavarotti', entwickelte sich zu einer richtigen Trattoria und wurde eine feste Größe im Südwesten

von Mallorca. Ein häufiger Gast war Stefan Blöcher, Ex-Hockey-Vizeweltmeister, der als Manager gerade damit beauftragt war, weltweit nach einem adäquaten Betreiber für das Clubhaus des im Bau befindlichen Golfplatzes 'Golf de Andratx' zu suchen.

Stefan Blöcher:

„Pino ist seit 14 Jahren absolut zuverlässig, sein Wort zählt. Aber auch sensibel - harte Schale, weicher Kern. Ich bin sehr froh, ihn damals im 'Pavarotti' überredet zu haben, das Clubhaus zu übernehmen, und stolz, ihn heute als guten Freund zu haben.“



Pino Persico

Seine Frau Tina brachte ihn darauf, dass man nicht immer in die Ferne schweifen muss, um das Passende zu finden. Pino hatte die Erfahrung, das Charisma, die nötige Nonchalance im Umgang mit Prominenten. Gudrun Schiffer, die Mutter von Claudia, hat er zum Beispiel im Supermarkt mit dem Satz: „Mein Name ist Pino und ich bin neu hier.“ angesprochen, und, wenn sie einmal ein italienisches Catering bräuchte, stünde er sehr gerne zur Verfügung.

So kam Pino zum zweiten Mal in seinem Leben zu einem Golfclub-Restaurant, das ‚Campino Golf de Andratx‘, welches er bis heute erfolgreich führt. Und mit Gudrun Schiffer, die ihn dort wiedererkannt hat, und ihren Kindern verbindet ihn bis heute eine enge Freundschaft.

Wohl fühle er sich hier auf Mallorca, endlich angekommen, sagt Pino. Viele italienische Freunde aus dem Nürnberger Raum sind mittlerweile nachgereist, seitdem ist die Menge an Trattorias im Südwesten der Insel sprunghaft angestiegen. „Mallorca bietet einen fantastischen Lebensraum, darüber hinaus auch alle Möglichkeiten, sich zu entfalten. Die Menschen hier sind oft besser gelaunt und freundlicher als in Deutschland, das liegt mit Sicherheit an der immerwährenden Urlaubsstimmung.“ stellt Pino fest. Das Clubhaus läuft ausgesprochen gut. Die vielen Stammgäste, wie Franziska von Almsick, schwärmen geradezu von der Atmosphäre, der erstklassigen Küchenleistung, vor allem aber von der Freundlichkeit und Natürlichkeit, mit der Pino seine Gäste empfängt. Und wenn er dann noch italienische Klassiker mit rauchzar-

Franzi von Almsick:
„Jedes Mal, wenn ich nach Mallorca komme, gehe ich bei Pino vorbei. Leckeres Essen, tolle Atmosphäre, schöne Terrasse – und Pino schaft es, dass man sich bei ihm irgendwie zu Hause fühlt.“

ter Stimme zum Besten gibt, ist der Abend perfekt. Ein ‚Italiano Vero‘ eben!

Vor kurzem feierte er im ‚Campino‘ mit der ganzen Familie und vielen Freunden seinen 50sten Geburtstag, in einem wunderschönen Rahmen inklusive Musical-Star Renée Knapp. Was bei Italienern nicht heißt, dass sie den Erfolg genießen und sich zur Ruhe setzen, nein, es stehen einige neue Projekte an. Die

Nachfolge im ‚Campino‘ ist schon auf den Weg gebracht. Natürlich ist es ein Familienmitglied, das mittlerweile das operative Geschäft führt, Luigi Capalbo, der Sohn von Pinos einziger Schwester. Familie bedeutet Pino überhaupt sehr viel. Für Nunu, den 8jährigen Sohn von Estefania Küster, den er während ihrer Beziehung mit groß gezogen hat, ist er auch nach der Trennung immer noch die Vaterfigur, und das mit all seinem Herzen. Zu den, laut Pino, beiden wichtigsten Frauen in seinem Leben, zu seiner Mutter und seiner Schwester, hat er immer noch eine äußerst enge Verbindung, was auf der Geburtstagsfeier deutlich zu spüren war. Stolz ist die *mamma* auf ihren ‚bambino‘, und das mit gutem Recht!

‚Kalabrien – Nürnberg – Mallorca‘. Das Kochbuch von Pino Persico mit fast 300 Seiten Rezepten und wunderschönen Fotos. Aber irgendwie auch eine Reise durch sein Leben.

Ellen Neuse



Foto: Ellen Neuse



Collection Rolf Heyne
 ISBN-13:978-3899104950
 288 Seiten, Euro 39,90
 auch erhältlich im
 ‚Campino Golf de Andratx‘

Pinos Lieblingsrezept:



„Wenn ich früher nachts nach Hause kam, hab ich mir immer Fleisch Pizzaiola gemacht. Der umwerfende Knoblauchgeruch hat meine Eltern geweckt, die dann wussten, aha, der Sohn ist wieder wohlbehalten daheim.“

- Tomatensauce aus frischen Tomaten mit Kapern, Oliven, Oregano und viel Knoblauch aufkochen. Dünne Scheiben vom Entrecôte braten, mit Sauce bedecken und mit Brot genießen...