

Pizza, Pasta und zwei Tore

Köstlich essen und WM-Atmosphäre genießen: Beides lässt sich prima bei einem Besuch eines italienischen Restaurants verbinden, wie ein Abend im „Da Remo“ in Hamburg beweist.

Hamburg – Remo Giampietro trägt den Arm in Gips. Beim Aufbauen eines neuen Biertresens ist es passiert. „Ich bin ausgerutscht, nach hinten gefallen und habe mich dabei unglücklich abgestützt“, sagt der Italiener. Nicht das einzige Handicap, mit dem der Besitzer des Restaurants „Da Remo“ und sein Team (drei Kellnerinnen, drei Köche und zwei Tresenkräfte) am Abend des ersten WM-Auftritts der „Squadra Azzurra“ gegen Ghana ins „Spiel“ gehen. „Ein Mädchen hat sich heute Nachmittag krank gemeldet“, beklagt der 50-Jährige den kurzfristigen Ausfall einer Stammkraft.

Kennt dagegen Italiens Nationaltrainer Marcello Lippi. Buffon, Nesta, Pirlo und Totti – die Gesichter aller Stars des dreimaligen Weltmeisters flimmern kurz vor Anpfiff beim Abspielen der Nationalhymne über die Bildschirme der drei Fernseher und der Großbildleinwand an der Hegestraße im Hamburger Stadtteil Eppendorf.

21 Uhr – in der WM-Arena in Hannover läuft der Ball, bei Remo, Magda und Jasmin der Schweiß. Die rund hundert Gäste an den Tischen auf der Terrasse vor dem Lokal haben Hunger, und vor allem Durst. Für das Team „Da Remo“ be-

deutet das lange Wege und hohe Laufbereitschaft. Ein Mittelfeldspieler läuft pro Bundesligaspiel durchschnittlich acht Kilometer. Eine Strecke, die wohl auch Remo Giampietro und Kollegen im Verlauf der kommenden 90 Minuten zurücklegen werden.

Das Spiel in Hannover kommt schleppend in Fahrt. Italien tut sich schwer. Auch zwischen Kellnern, Tresenpersonal und Küche stimmt die Abstimmung noch nicht



ganz. „Jungs, einer von euch muss Getränke einschenken“, sagt Kellnerin Jasmin zu ihren Kollegen hinter der Theke, die beide gleichzeitig Gläser polieren und

dabei etwas zu gebannt auf die Großbildleinwand am anderen Ende des Raumes starren.

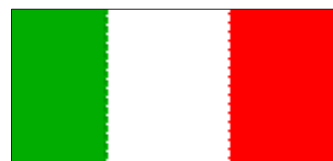
Eine kurze Besprechung mit dem Chef, danach läuft es nach – genauso wie bei den Spielern mit den blauen Hemden in der niedersächsischen Landeshauptstadt.

Um 21.40 Uhr ist es soweit, Pirlo trifft zum 1:0 für Italien. Für einen kurzen Moment wird Remo Giampietro vom Kellner zum Fan.

Frenetisch hüpfert er vorm Fernseher auf und ab und bläst eu-

phorisch in seine Trillerpfeife.

Selbst Koch Roberto Tardio wagt sich für einen Blick auf die Zeitlupe aus der Deckung. Viel Zeit bleibt nicht: Auf dem Herd brutzelt Pasta-Soße, daneben in einer Pfanne Scampi. In einer rühren, dann zerkleinert der Mann aus Brindisi gekonnt



Karotten und Zucchini. Zack, zack – jeder Handgriff muss sitzen, die Gäste warten.

21.48 Uhr: Halbzeit, kurze Verschnaufpause. Remo Giampietro nippt an seinem Glas Wasser und zündet sich eine Zigarette an. Zwei hastige Züge, mehr ist nicht drin. Aus der Küche reicht Roberto Tardio dem Chef einen Salatteller. Auf dem Weg nach draußen ruft der Restaurant-Chef im Vorbeilaufen einem Gast sein Fazit

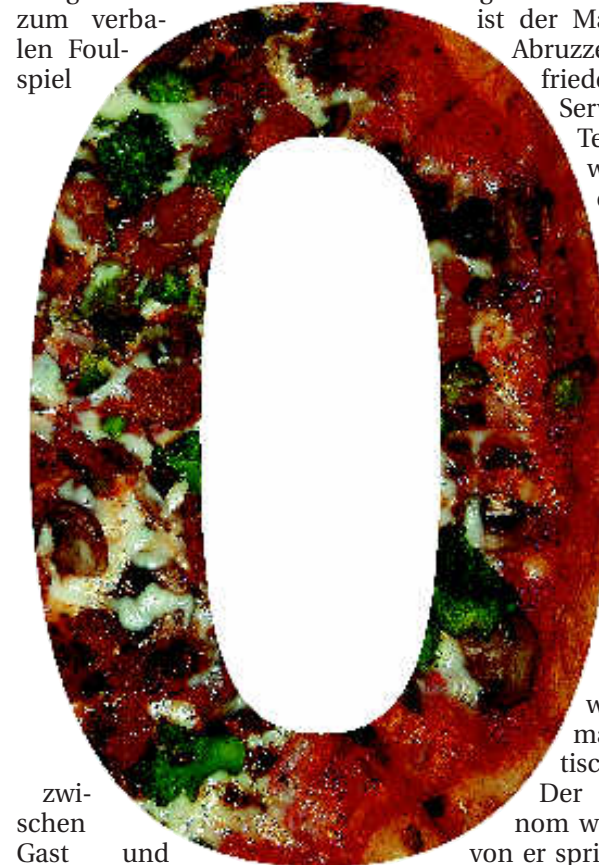
der ersten Spielhälfte zu: „Verdiente 1:0-Führung, nachlegen in der zweiten Halbzeit, Endstand 3:1.“

22.03 Uhr, der Ball rollt wieder. „Mama Mia“, Remo Giampietro reißt die Arme hoch und ärgert sich über einen Fehlpass von Totti. Ihm passiert so etwas nicht.

Ob Pasta, Pizza oder Pils – die Bestellungen seiner Gäste kommen zuverlässig an den Mann oder die Frau, wenn auch manchmal mit etwas Verzögerung. „Remo, ich warte schon eine halbe Stunde auf meinen Wein“, moniert ein Gast.

Trotzdem, die „Deckung“ hält dem Ansturm der Gäste stand. Nur einmal kommt eine Frau durch an den Tresen und macht ihrem Ärger freundlich aber bestimmt Luft: „Sei mir nicht böse Remo, aber der Wein ist zu warm.“ Doch der Italiener

lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Bevor es zum verbalen Foulspiel



zwischen Gast und Gastronom kommt, grätscht er mit einem Lächeln dazwischen. Der Lokal-Besitzer nimmt ein Glas, öffnet den Kühlschrank und reicht der Frau das gewünschte Getränk. Zwei Minuten später fällt das 2:0, die Entscheidung.

22.47 Uhr, Schlusspfiff in Hannover. Italien gewinnt

2:0. Aber nicht nur mit der Leistung von Totti und Co. ist der Mann aus

Abruzzan zufrieden. Sein Service-Team war während der 90 Minuten ebenfalls „sehr stark“. Die Erfolgstaktik: Immer ruhig bleiben, auch wenn es mal hektisch wird. Der Gastronom weiß, wo von er spricht. Seit

über fünf Jahren serviert er Abend für Abend seinen Gästen italienische Spezialitäten an der Hegestraße. „Das ist Alltag, bei uns ist immer viel los“. Auch in Hannover hat sich Erfahrung ausgezahlt: Italien nimmt zum 16. Mal an einer WM teil, für Ghana ist es die Premiere. **KAI BEHRMANN**



Hut ab: Gastwirt Remo Giampietro feierte ausgelassen den Sieg seiner „Squadra Azzurra“ gegen Ghana.

Foto: kab