

Wie die Deutschen zur Pizza kamen oder „Capri, die älteste Pizzeria Deutschlands und die Blaue Grotte“

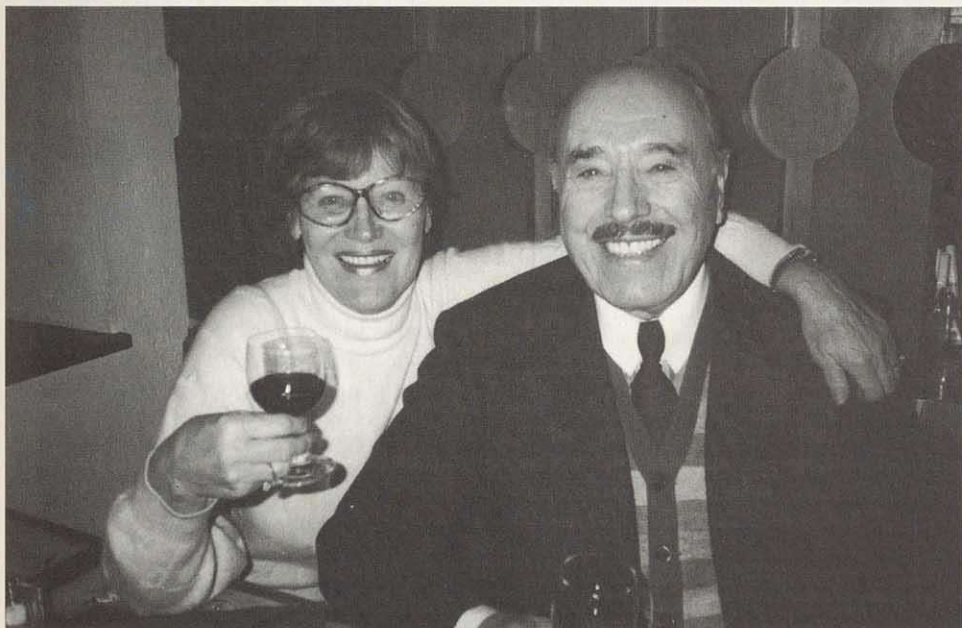
Nicolino di Camillo aus Villamagna bei Chieti in den Abruzzen war eigentlich in der Modebranche. Er hatte eine Lehre als Einzelhandelsverkäufer in einem Herrenbekleidungsgeschäft gemacht.

Wie für viele seiner Generation hat der Krieg auch sein Leben entscheidend beeinflußt. 1939 entscheidet er sich freiwillig für die Armee. Er kämpfte in Jugoslawien und Rußland. In einem Flüchtlingslager in Nürnberg wartete er danach auf die Rückkehr in sein Heimatland. In eben diesem Flüchtlingslager kam es dann zum ersten Kontakt mit der Gastronomie – wenn auch auf einem sehr bescheidenen Niveau: als Küchenhelfer in den Militärküchen der Amerikaner.

Durch die Arbeit und das Erlernen einer neuen Sprache lernte er Silvio Coletti kennen, einen Italoamerikaner abruzzesischer Her-

kunft, wie di Camillo auch. Coletti leitete den „Country Club“ in Fürth bei Nürnberg. Bei den italienischen Köchen des dortigen Clubs arbeitete er und lernte die hohe Kunst der Pizen und Spaghetti, wurde auch in ihre Geheimnisse eingeweiht. Die Amerikaner aßen gern seine Gerichte im dortigen Kasino. Besonders Spaghetti gerieten ihm zur Spezialität. Mit der Zeit hatte er eine solche Versiertheit entwickelt, daß er ständig gebeten wurde, diese Pasta zu kochen. Es waren seine Spaghetti mit „bowls“ wie sie die GI's nannten, also „Kugeln“, bzw. Fleischklopse.

Als Coletti 1948 in die USA zurückkehrte, schloß der Club und Nick, wie er inzwischen meist kurz und prägnant genannt wurde, verlor seine Arbeit. Zwei Jahre lang arbeitete er dann als Fahrer beim Internationalen Gericht von Nürnberg.



1950 wurde Nürnberg in privater Hinsicht ein Glücksfall für Nick: Er lernte seine Frau Janine Marianne, geb. Schmitt kennen, die im Ballett des Nürnberger Theaters tätig war. Die Wende zur Eigenständigkeit kam für di Camillo 1952 als er mit seiner jungen Frau nach Würzburg zog. In ihrer Heimatstadt gründeten sie im selben Jahr unter der finanziellen Mithilfe ihrer Eltern am 28. März das Lokal „Sabbie di Capri“ (Sabbie, „die Sande“, da die Sanderstraße nicht weit ist) mit 40 Plätzen in der Elefantengasse. Auch hier wurde ein kurzer, einprägsamer Name gewählt. Es war durchaus nicht einfach diesen neuen Namen durchzusetzen. Vorher als das „Uffenheimer Bräustüble“ bekannt, wollte die dazugehörige Uffenheimer Brauerei den ungewöhnlichen, fremden Namen nicht zulassen. So hatte das Lokal in der Tat noch eine ganze Weile zwei Benennungen, den alten und den neuen Namen. Beide Namen waren auch auf der Visitenkarte zu finden.

Amerikanische Gäste als Vorreiter

Die Anfänge waren schwierig. Von Würzburgern war das neue Lokal zunächst nicht sehr frequentiert. Den Bundesbürgern der Nachkriegszeit erschien es noch zu teuer, das Wirtschaftswunder sollte ja erst noch kommen. 3 DM pro Pizza war mehr als sie sich leisten konnten. Abgesehen davon war die Art des Essens noch fremd. Unvorstellbar heute, daß das Wort Pizza noch weitgehend unbekannt und die Zusammenstellung, von Käse und Tomaten auf Teigboden als eigenartig empfunden wurde. Manchen mochte das Publikum auch zu überlastig amerikanisch sein, sodaß sie sich wohl fehl am Platze fühlen mochten, obwohl sie natürlich willkommen waren. Die Annäherung brauchte ihre Zeit.

Gäste waren also, wie früher in Nürnberg, überwiegend Amerikaner. Mit ihrem guten Sold, bzw. mit dem für sie recht günstigen Umtauschkurs, waren die geringfügig höheren Preise im Vergleich zu anderen Lokalen kein Problem für die Amerikaner. Sie tranken ein Bier, aßen eine Pizza und gaben dem Kellner noch ein Trinkgeld. So ist es auch nach-

vollziehbar, daß er diesem Kundenstamm besonders pflegte und auch entsprechend Werbung dafür machte.

Als Ursache für den Zustrom vor allem amerikanischer Gäste sollte noch einmal folgendes betont werden: Viele Italiener waren vor Jahrzehnten nach Amerika ausgewandert. Diese Italienischstämmigen waren mittlerweile echte Amerikaner geworden, die freilich auch an den Weltkriegen teilnahmen – und so auch nach Deutschland in die Besatzungszone kamen. In einer Art von Nostalgie, auf der Suche nach Heimischem (Italienschem), gingen besonders diese Amerikaner zu Beginn in Nicos Lokal. Natürlich hatten sie aber auch Freunde dabei, „echte“ Amerikaner jeglicher Provenienz (wie England, Polen u. a.), die wiederum auch Freunde mitbrachten.

Ihnen waren italienische Speisen, die hierzulande bislang völlig unbekannt waren, nichts Neues und man hatte einen kulinarischen Treffpunkt. Mit der Zeit kamen auch viele Amerikaner mit deutschen Ehefrauen. Diese Verbindungen mit ihrer Verwandtschaft dürften langsam auch einem weiteren deutschen Publikum den Weg vertraut gemacht haben. Die anfängliche Skepsis wich. Viele kamen noch viele Jahre als treue Stammgäste zu Nicolò.

Werbung und Völkerverständigung

„Nicks“ Restaurant wurde ein wirklich beliebter Treffpunkt. Eine Sonderveranstaltung aus 1954 ist uns durch einen Zeitungsausschnitt überliefert: Eine regelrechte „Pizza-Vorstellung“ gab Nico di Camillo: Vor den Augen fröhlicher GI's zeigte er, wie der Pizza-Teig in Form gebracht wird, Alle 21 dabei gefertigten Pizzas fanden schnell Abnehmer. Nur einige hatten leichte Probleme bei der mit leichter Hand mit scharfem Pfeffer gewürzten Köstlichkeiten. Ein andermal war er der Gönner leckerer Pizzas im „Leighton Lighthouse“. Als „Pizza und Coke-Party“ wurde sie am 28. Oktober 1954 gefeiert.



Diese Art von Werbung war eine ebenso gute, wie werbewirksame – sehr frühe Art der Promotion, um die Bekanntheit der italienischen Gastronomie noch zu steigern.

Religiöse Tradition, schöne Sitte und italienisch-amerikanische Freundschaft manifestierte di Camillo 1956 mit dem Segnenlassen seines Lokals durch einen amerikanischen Geistlichen. Wie es italienische Sitte sei, ein Haus zu segnen, das mit Leben erfüllt werde, bat er zum 10. Oktober 1956 den Kaplan der amerikanischen Division Cyprian M. Lauletta und den Pater Antonio Grenna um ihren Segen, als ein Teil der Gaststube erweitert wurde. Beide kamen der Bitte gerne nach. In dem danach erschienenen Zeitungsartikel wird ausdrücklich erwähnt, was für ein Erlebnis Pizza, Spaghetti und Chianti sein können: Und dies in Unterfranken, wo man beim Essengehen in Würzburg, Bamberg, Schweinfurt oder Kitzingen sonst zunächst an Bratwurst und Bier dächte.

Berühmte Gäste im Capri

Ein Blick ins Gästebuch zeigt uns, daß das „Capri“ als Unikum recht früh schon von Berühmtheiten aus Film, Kunst und Theater aufgesucht wurde. Zeichnungen und Gedichte der Gäste umschreiben liebevoll die Verbundenheit.

„Nicolino! Du und Deine Spaghetti realisieren der Welt größtes Gottesgeschenk – Italien –“ schwärmte der Musiker Helmut Zacharias am 2. April 1955.

Nico hat es verstanden, nicht allein leckere Gerichte auf den Tisch zu bringen. Vor allem durch seine eigene, unverfälschte Persönlichkeit schaffte er es, den Gästen einen Besuch im „Capri“ immer zur schönen Erinnerung werden zu lassen.

Das bestätigt mehr als eine Eintragung in Gästebuch. Andere bekannte Gäste waren Veit Relin, der noch heute unweit der Main-

stadt in Sommerhausen wohnt und ein kleines Theater betreibt. Auch der Schauspieler Bernhard Wicki ist im Capri eingekehrt. Sogar alle drei in Deutschland stationierten Söhne Bing Crosbys (Phil, Dennis und Gary) haben sich mit den besten Wünschen für den Gastwirt verewigt. Gary fügte die Bemerkung neben die Eintragung seiner früher dagewesen Brüder an: „Ein Jahr später als meine Brüder, aber ich habe es geschafft.“ Es kann also davon ausgegangen werden, daß die zwei ersten Crosbys ihm in den höchsten Tönen davon vorschwärmten und er nun nicht säumte, den gelobten Ort ebenfalls zu besichtigen.

Als „früher Deutscher“ stattete Rudolf-Günter Wagner vom „Sender Freies Berlin“ dem „Capri“ seinen Besuch ab. Der damals sehr bekannte Moderator bedankte sich ebenfalls mit warmen Worten. Auf die gleiche Seite haben sich im übrigen 30 Jahre später im Oktober 1985 Kollegen Wagners vom Bayerischen Fernsehen mit ihrer Laudatio gequetscht: Um korrektes Italienisch bemüht heißt es da: „Wir sind gekommen, um zu arbeiten und haben einen Freund gefunden“.

Pizza und Wirtschaftswunder

Die ersten Anzeichen des Deutschen Wirtschaftswunders machten sich mehr und mehr bemerkbar. Italien wurde als Reiseland entdeckt. Und das „Capri“ florierte. Viele italien-begeisterte Urlauber frischten ihre Erinnerungen an „bella Italia“ immer wieder bei Nicos Pizza oder Spaghetti auf.

Das Lokal sollte für den beginnenden Tourismus noch interessanter werden. Viele Kriegsschäden entstellten Würzburg noch. So blieb er mit seinen Geschäften im Haus: mit der Zeit gelang es di Camillo sich aus dem Pachtverhältnis zu lösen und das Haus nach und nach zu übernehmen. Aber schon vorher, 1956, erweiterte er, indem er die rückwärtige Seite des Hauses, von der aus eine Treppe in den Keller ging, überbaute. Der so gewonnene Innenraum mit Anschluß an das Untergeschoß erlaubte den Ausbau und die Umgestaltung zu einem weiteren Gastraum.

Nach sechs Monaten harter Arbeit war das fertig, was noch heute die legendäre „Blaue Grotte“ ist. Für den stilkritischen Betrachter mag es auf den ersten Blick etwas kitschig anmuten: Wirklich grottengleich, allerdings in Pappmaché, ist eine blaugrüne Grotte in dem hohen Kellergewölbe nachgestellt. Bei dämmrigem Licht hat man aber durchaus das Gefühl in einer Grotte zu sitzen und wer dort schon schöne Abende verbracht hat, verzeiht gern den bloß papiernen Felsenstein. Er vermittelt tatsächlich Unterwassergefühl. Und die Atmosphäre war entscheidend. Es wurde allmählich zu einer Attraktion für das Würzburger Publikum und das mittlerweile schon recht bekannte Lokal erlebte durch die Blaue Grotte nochmals einen Aufschwung.

Mit der Zeit, in der zweiten Hälfte der 50er und vor allem zu Beginn der 60er Jahre, fanden sich dann auch mehr und mehr Deutsche im „Capri“ ein. Seine Devise „Gastfreundlichkeit, Freundlichkeit und Beweglichkeit“ war auch dabei Erfolgsgarant. Kinder mit Familien kamen ebenso gern zu ihm wie Einzelgäste.

Ende der 60er Jahre war die Pizza nichts Ungewöhnliches mehr. 1969 sah Nico den Bedarf für eine weitere Pizzeria gekommen: Am „Dominikanerplatz“ eröffnete er die Pizzeria „Bologna“ – in Anlehnung an die universitäre Bedeutung der zwei Städte – Bologna, (la città colta – die gebildete Stadt) und Würzburg, (herbipolensis).

Tradition und Kontinuität im Capri

Kurz nach seinem 50. Geburtstag, am 01. 12. 1971 übergab Nicolo di Camillo das „Capri“ an seinen jüngeren Bruder Giuseppe. Dieser war jahrelang schon sein Mitarbeiter gewesen und führte das Haus in der gewohnten Art der Abruzzesen weiter: „Höflich, aufmerksam und mit guter Küche“, wie die zeitgenössische Würzburger Presse betonte.

Im übrigen hat er mehrere seiner Mitarbeiter aus der Heimat kommen lassen. Lange noch waren das Kochehepaar Raffaele und Adele für ihn tätig.

1971 erfuhr der bescheidene Abruzzese eine bedeutende Ehrung: den Ehrentitel eines „Cavaliere della Repubblica Italiana“ für sein attraktives und phantasievolles Restaurant, der ältesten Pizzeria Deutschlands. Die Verbandszeitung Italiens „Ciao Italia“ setzte ihn als ihren Delegierten für Bayern ein.

Später verpachtete er das Ristorante „Capri“ an Rocco di Virgilio, das „Bologna“ übernahm Remo Micchetti. Auch diese beiden waren aus den Abbruzzern und hatten unter Nico di Camillo ihre Erfahrung gesammelt.

Das „Bologna“ existiert nicht mehr in der alten Form. Das „Capri“ hingegen ist heute in Pacht von Hartmuth Noras und Brigitte Seuffert, die das Geschäft im Geist von Nico di Camillo weiterführen. Der immer noch rüstige Gastronom besucht oft „sein“ altes Lokal und gibt bei Bedarf Ratschläge oder erzählt aus der „Geschichte“ des Hauses. Er lebt heute mit seiner Frau abwechselnd in Italien und Würzburg.

Gestern und heute:

Der Vergleich der Speisekarten

Eine interessante Frage ist, ob die erste Speisekarte vom Anfang der 50er Jahre sich wesentlich von einer heutigen unterscheidet. Glücklicherweise ist uns eine abgetippte Version aus der Zeit des Beginns überliefert. Der Altmeister stellte sie für die Recherchen gern zur Verfügung.

Mit den Antipasti, der Vorspeise sollte ein italienisches Essen begonnen werden. Nico bot ausgewählte Antipasti für 2,30 DM, – also eine Mischung aus den auch einzeln erhältlichen Speisen wie Peperoni, Provolone (ein Käse), Insalata con Amore (vermutlich gemischten Salat), schlichten grünen Salat, evtl. mit einer Portion Butter zu 70 Pfennig.

Unter den „Hauptgerichten“ gab es die größte Auswahl mit acht Gerichten: Spaghetti Bolognese oder dasselbe als halbe Portion (vielleicht als Kinderteller oder für Figurbewußte), seine Nudelspezialität waren die Spaghetti à la Abruzzese, diejenigen mit den Fleischklößen, mit 4,00 DM wegen der

Fleischeinlage am teuersten, aber eben auch legendär. Die Rigatoni wurden noch als „kurze Nudeln“ erläutert. Dem Donnerstag war laut Karte die etwas aufwendige Lasagne al forno („Etagnenudeln gefüllt“) vorbehalten. Die Preise schwankten zwischen 2,05 DM und satten 4,10 DM.

Für Fleischliebhaber hat Nico ein saftiges Bistecca a la Pizzaiola, zu haben gewesen für 5,70 DM, dazugerechnet Bedienung und Mehrwertsteuer, säuberlich aufgeführt, macht zusammen 6,85 DM.

De Luxe... immer noch ein Zauberwort für viele alteingesessene Pizza und Pasta-Liebhaber. Denn so hieß die beliebteste Pizza auf Nicos Speisekarte. Neben den einfachen Spaghetti- und Fleischgerichten das Zugpferd im Ristorante. Jeder Pizzafreund von heute versteht das ohne weiteres: Welcher Zeitgenosse könnte sich ein Leben ohne diese Köstlichkeit des Südens vorstellen? Ebenso einfach, wie köstlich. Man kann klein bei 2,50 DM mit der „Standard“ beginnen (Tomaten und Käse), heute allgemein als Margherita bekannt.

Die Pizza schlechthin aber – und noch heute auf der aktuellen Karte – war die schon erwähnte Pizza de Luxe, klein, oder groß für 3 oder 4 DM. Belegt ist die Zauberpizza Nicos mit Tomaten, Käse, Salami und Champignons.

Fischesser fanden mit der „Pescatore“ (mit Tomaten, Käse und Sardinen) das Richtige.

Wenn die aus der Erinnerung aufgezeichnete Aufzählung der ersten Speisekarte in etwa zutrifft, stellt sie in der Tat praktisch das gesamte Angebot der ersten Jahre dar. Bis auf den Zusatz aus der Weinkarte aus den Sechzigern. Manchem zu überschaubar, der eine reichhaltigere Karte gewohnt sein mag. Aber womöglich war die Zubereitung dadurch schneller, die Lagerhaltung günstiger und die Gäste scheinbar genauso zufrieden!

In nicht so großem Gegensatz dazu die **heutige Karte** – sicher um vieles erweitert, man hat sich angepaßt, die Gäste sind schon lange nicht mehr skeptisch, erwarten im Gegenteil gern neue Gaumenanregungen.

Die neue Speisekarte von Hartmuth Noras und Brigitte Seuffert unterscheidet sich nicht wesentlich von vielen anderen Pizzerien.

Aber die alte Karte schimmert noch durch – so steht unter den Pizzen die „de luxe“ immer noch ganz oben, mit dem Recht der Erstgeborenen sozusagen. Allerdings folgen danach, weit mehr als früher, noch weitere neunzehn Pizzen.

Resümierend wird festgestellt, daß das Gerüst der Speisekarte erhalten blieb. Inzwischen aber jedem bekannt und geschätzt, durften die italienischen Gastronomen dem deutschen Publikum mehr und mehr Gerichte ihrer Heimat präsentieren. Die Gaumen waren experientierfreudiger geworden – was sich in den letzten Jahrzehnten ja auch an der vermehrten Reiselust in fremde Länder mit noch extremeren Kostunterschieden aufzeigen läßt.

Allerdings muß einschränkend hinzugefügt werden, daß nicht alle Gerichte völlig authentisch sind, da doch manches dem hiesigen Geschmack zuerst entgegenkam, um nicht allzu fremd zu wirken und sich dann so etabliert hat. Dünne Pizzaböden sind nicht überall in Italien die Norm, in manchen Gegenden ist eine rechte Pizza nur eine saftig dicke, kuchenartig dick sogar. Die gute Bechamelsauce der Lasagne ist in italienischen Lasagnen meist gar nicht vorhanden. – Sie ist aber ein wohlschmeckendes, gehaltvolles Verdickungsmittel und für viele in Deutschland ein wesentlicher Bestandteil dieses Pastagerichts.

Um andere Gerichte werden wir dafür bis heute gebracht, so etwa „Involtinis“, Rouladen, z. B. mit Auberginen und Fleisch, sind ein Gaumengedicht, aber im normalen Restaurantbetrieb meist zu aufwendig. Wird man privat geladen kann einem vielleicht einmal das Glück widerfahren dergleichen serviert zu bekommen.

In Italien selbst zu essen wird daher immer eine besondere Entdeckungsreise sein, auch weil nicht alle zwanzig Regionen des Stiefels gleichermaßen in unseren „italienischen“ Speisekarten vertreten sind. Apulische Schnecken oder eingemachtes Gemüse, sizilianische Pastasaucen oder Suppen aus der Campagna könnten sicher noch manchen überraschen, der sich schon gut auszukennen glaubt.

Eine Vielfalt, die sich auch in den Charakteren, den Landschaften und den Klimata widerspiegelt.

Kulinarische Liaison Deutschland/Italien

Aber kehren wir zum Abschluß nach Deutschland zurück: Daß heute in Deutschland italienische Lokale nicht wegzudenken sind, italienische Gerichte eine bedeutende Karriere gemacht haben, ist bekannt. Manchmal wurde die Idee sogar hinsichtlich der Ausstattung kopiert. Wie etwa die „Blaue Grotte“ einen Nachfolger in Debring bei Bamberg gefunden hat.

Wahrscheinlich wären Pizza und Spaghetti mit der Globalisierung und dem Internationalisieren von Ideen, Lebensweisen und Gerichten irgendwann sowieso nach Deutschland gekommen. Es ist längst selbstverständlich geworden viel zu reisen, Neues zu entdecken und auszuprobieren. Zu dem Land Italien aber haben die Deutschen sicher eine besondere Verbindung. Und hinsichtlich des italienischen Essens hat es sich so ereignet, daß Nico di Camillo ein Botschafter sein durfte.

Bei der Pizzeria Capri hat also alles seinen Anfang genommen. Wer dort weiß, an welchem historischen Ort er sich befindet wird die Speise mit noch ganz anderem Bewußtsein zu sich nehmen, dem, an dem Ort zu sein, wo die große Pizzazukunft in Deutschland begann.