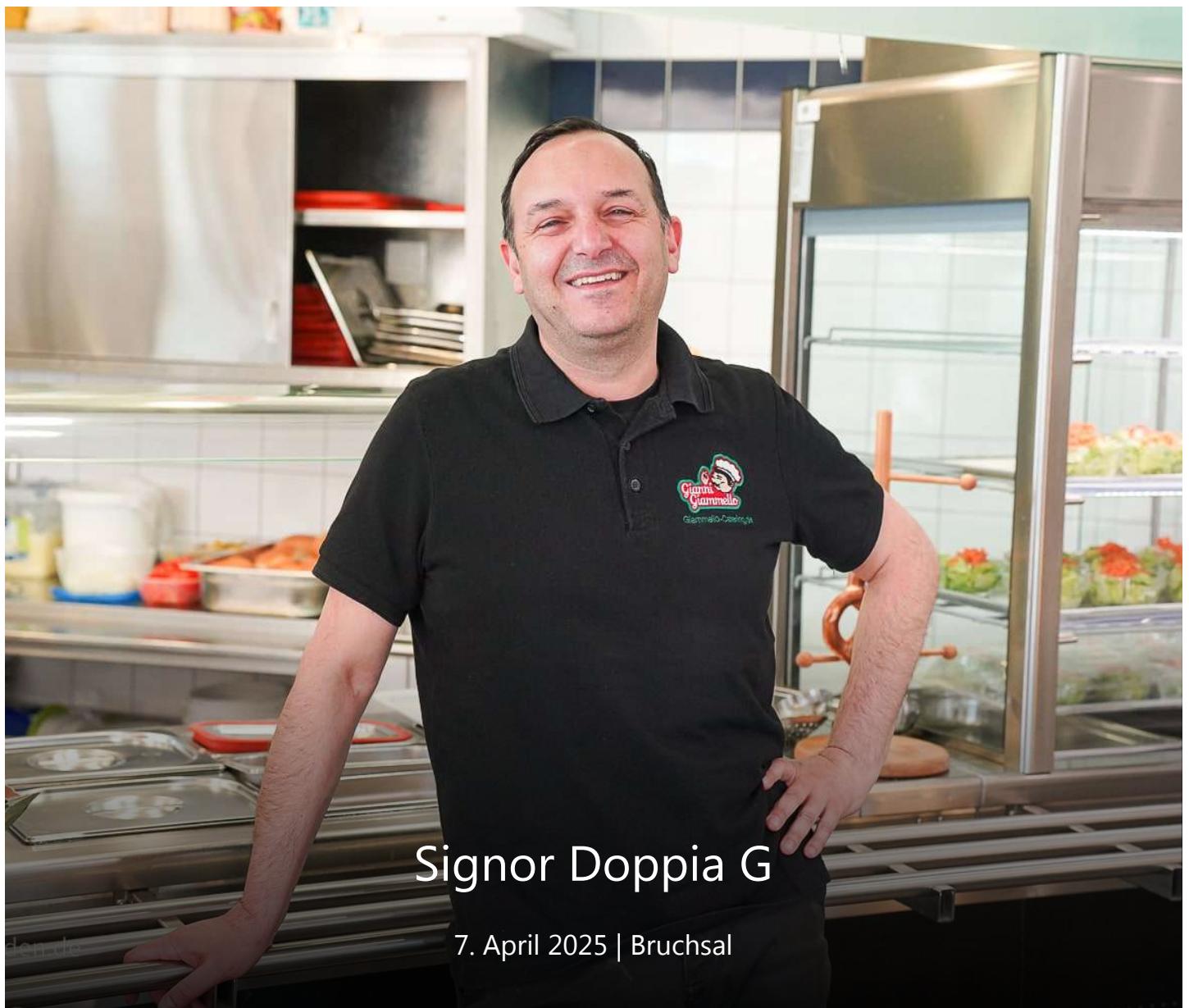




Hügelhelden.de
Kraichgau Nachrichten



Signor Doppia G

7. April 2025 | Bruchsal

„Gianni Giammello“ – klingt wie ein Künstlername, steht aber wirklich für den unangefochtenen Cafeteria-König von Bruchsal. ^

Scheinbar ganz verweist döst das Berufliche Bildungszentrum Bruchsal, die Balthasar-Neumann-Schule, in der warmen Aprilsonne. Die Schülerinnen und Schüler sind alle im Unterricht, in der großen Cafeteria ist kaum etwas los. Über die Theke mit der Tablettschubse davor kann man hinten in der kleinen Cafeteria-Küche aber bereits emsiges Treiben beobachten. Frisch belegte Burger, Salate und dazu der intensive, süße Geruch einer sämigen Currywurst-Sauce. An der großen Glasscheibe klebt ein Logo, das aussieht, als wäre es einem Fast-Food-Franchise der Achtzigerjahre entsprungen. „Gianni Giammelo“ steht da in riesiger Schreibschrift auf knallrotem Grund, daneben ein stilisierter Klischee-Italiener mit Kochmütze und schwarzem Schnurrbart, der sich genüsslich Daumen und Zeigefinger in der *perfetto*-Geste an die Lippen legt. Ganz offenbar ein Maskottchen, das nicht auf dem Original basiert, denn der Gianni, der vor mir sitzt, sieht eher ein bisschen aus wie die südländische Inkarnation von Volker Wissing. Ist „Gianni Giammelo“ ein Künstlername? Die Frage kann ich mir nicht verkneifen, denn ganz ehrlich: Wer mit einer solchen Alliteration gesegnet ist, braucht keine Werbeagentur. „Nein“, lacht Gianni, „aber das werde ich ganz oft gefragt – und einen Schnauzer hatte ich noch nie.“

Bodenhaftung statt Großspurigkeit

Man mag ihn auf der Stelle gern, den ruhigen und ausgewogenen Caterer, der tatsächlich in diesen Tagen hier an der Schule sein 25-jähriges Jubiläum feiert. Seine grau-blauen Augen strahlen eine erdende Beständigkeit aus – der vielen in seiner Branche in Mark und Bein übergegangene Stress und die Dauer-Hektik bemerkt man bei ihm in keiner Weise. Entspannt sitzt er an einem der vielen identischen Tische in der Cafeteria, lehnt sich zurück und erzählt mir, wie all das vor einem Vierteljahrhundert begonnen hat.



© Hügelhelden.de

Das deutsche Kapitel seiner Geschichte beginnt, wie so viele Biografien jener Zeit, in der Hochphase des deutschen Wirtschaftswunders in den sechziger Jahren. Seine Mutter und sein Vater kamen damals aus Sizilien nach Deutschland, um hier ein paar Monate zu arbeiten und gutes Geld zu verdienen. Aus den paar Monaten wurden Jahre, aus Jahren irgendwann ein „für immer“. Giannis Eltern waren bodenständige und fleißige Menschen, seine Mutter arbeitete in der Gastronomie, sein Papa als Dachdecker. 1978 kam Giannis Vater bei einem Arbeitsunfall ums Leben, Gianni war damals gerade einmal vier Jahre alt. Fortan sollte seine Mama die Familie zusammenhalten, alleinerziehend und erwerbstätig die Kinder versorgen – auch wenn das ganz sicher alles andere als leicht war. Wenn Gianni von seiner Mama redet, dann schwingt sehr viel Liebe und Respekt in seiner Stimme, zudem spürt man, woher er seinen Fleiß und seine unermüdliche Einsatzbereitschaft hat. Noch bis vor Kurzem hat seine Mama im Geschäft ausgeholfen, wo es nur ging. Doch nun, da sie mittlerweile 74 Jahre alt ist, besteht Gianni darauf, dass sie etwas kürzer tritt und sich schont.

Keine halben Sachen

Das mit dem Schonen hat er selbst noch nicht so ganz verinnerlicht, auch wenn er im letzten Jahr bereits seinen 50. Geburtstag gefeiert hat. Für ihn ging es immer nur in eine Richtung – weiter nach oben. Nach der Schule absolvierte er am Kaiserhof am Karlsruher Marktplatz eine Kochlehre, arbeitete danach in Anstellung, besonders in Großküchen. Die Stationen, auf die er hier zurückblicken kann, sind äußerst eindrucksvoll. Am

Bundesgerichtshof bekochte Gianni Politiker und Richter, wechselte später zur Telekom. Das Katinengeschäft hat ihm immer mehr zugesagt als der gängige Küchenalltag in einem Restaurant. Die Logistik dahinter fand er spannend, die Aufgabe, groß zu denken und groß zu kochen – nicht zuletzt sind die Arbeitszeiten ein ganz anderes Kaliber: „Ich wollte Koch sein – aber nicht am Wochenende und nicht abends.“



Mit der Eröffnung der Balthasar-Neumann-Schule am Rande von Bruchsal übernahm er die neu eingerichtete Kantine von der ersten Stunde an. Zu Beginn in Anstellung, kurze Zeit später bereits selbstständig und als sein eigener Chef. Dabei sollte es nicht bleiben. Zeitweilig war die Marke „Gianni Giammello“ quasi allen Berufsschülern im Landkreis bekannt, denn Gianni übernahm auch gleich noch die Cafeterien in Bretten und in Ettlingen. Wer jetzt beim Thema Cafeteria-Essen seelenlose Convenience-Nahrung vor Augen hat, war vermutlich zuletzt vor Jahrzehnten in einer solchen Einrichtung essen. „Die Zeiten, in denen man Schülerinnen und Schüler mit einem Fitti und einem Frikadellenweck zufriedenstellen konnte, sind vorbei“, lacht Gianni – und er muss es schließlich wissen.

Mehrere Gerichte zur Auswahl gibt es jeden Tag, frische Zutaten und möglichst alles hausgemacht, vom Salat bis zur Sauce – das versichert er, und der Duft, der mittlerweile überall in der Cafeteria liegt, scheint ihm Recht zu geben. Was man durch die Scheibe sieht, sieht tatsächlich auch verlockend aus – ganz anders als noch zu meiner Zeit an der Uni im letzten Jahrtausend, als es die Hauptgerichte „Stamm 1 & 2“ noch direkt mit der Kelle auf das nackte Tablett gab – kein Witz.

Maddox macht mobil

Giannis Catering beschränkt sich aber nicht nur auf Frühstück und Mittagessen an den Schulen, sondern geht ein ganzes Stück weiter. Bei Firmen- oder Privatfeiern kann man ihn buchen, mittlerweile hat er sich sogar für Events einen großen Foodtruck angeschafft, den man mit der Beschriftung „Maddox“ vielleicht schon einmal hier und da gesehen hat. Das hätte er sich allerdings einfacher vorgestellt, gibt er freimütig zu – einfach nur einen Foodtruck hinstellen und los geht's? Tja, so einfach war es dann doch nicht. Die Konkurrenz ist mittlerweile groß, es dauerte, bis man sich hier Namen und Kundschaft erarbeitet hat, erzählt er.



Außerdem ist es für den gelegentlichen Einsatz weitaus schwieriger, Personal zu bekommen, als in der Cafeteria mit ihren verlässlichen Arbeitszeiten. So steht Gianni oft noch selbst im Truck oder hilft bei Festen und Events. Ob das nicht ein bisschen zu viel ist? Die Frage stellt er sich selbst auch – schließlich liegt die Halbzeit nicht mehr vor ihm,

sondern vermutlich eher hinter ihm. Kürzertreten will er aber andererseits auch nicht, dafür arbeitet er einfach viel zu gern. „Ich kann nicht loslassen. Ich muss immer noch irgendwie dabei sein“, sagt er – und man merkt, dass er es mag, mitzumischen.

Die Delle im Motorlauf

Nur auf eine Erfahrung hätte er wirklich gerne verzichtet: die harten Jahre der Pandemie. Monatelang ging absolut überhaupt nichts, Schulen waren geschlossen, Catering unmöglich – in der Folge summiert sich ein Minus im sechsstelligen Bereich, das durch die damaligen Corona-Hilfen nicht einmal im Ansatz ausgeglichen werden konnte. Von hundert auf null – ein gut gehendes Geschäft abgewürgt, ohne jedwedes Eigenverschulden.

Und jetzt?

Gut, dass diese Zeit mittlerweile Jahre hinter uns liegt – jetzt geht es für Gianni nur noch um das Heute und vielleicht auch ein bisschen um das Morgen. Letzteres aber nicht allzu sehr. Einfach machen, einfach da sein, einfach kochen. Das ist sein Ding, und das war's auch schon immer. Und wer weiß – vielleicht lässt er sich ja irgendwann doch noch einen Schnurrbart wachsen.

