

PIZZERIA CAPRICCIO - NEHEIM -

„EINMAL CALZONE OHNE TEIG, BITTE!“

25 Jahre

Herr Villani, Sie waren hautnah dabei, als 1986 ein quasi historisches Ereignis in Neheim stattfand: Mit Capriccio wurde die erste Stehpizzeria im Sauerland eröffnet. Erinnern Sie sich als Mitarbeiter der ersten Stunde noch an diesen Tag?

„Natürlich! Es war chaotisch – wie wohl bei jeder Eröffnung. Wir haben nachmittags noch die Tische gebaut, an denen abends die Leute bewirtet werden sollten. Aber der Stress hat sich gelohnt, weil der Laden auf Anhieb super ankam. Zu der Zeit war eine Pizzeria noch etwas ganz Neues. Die ganze Apothekerstraße entwickelte sich als neue Einkaufsmeile, und auch abends war dort eine Menge los. Wir hatten immer bis 1 oder 1.30 Uhr geöffnet und konnten uns über zu wenig Zulauf nicht beschweren.“

Warum sind Sie dann 2001 in die Werler Straße umgezogen?

„Wir waren die ersten im Kreis, die ein Pizzataxi angeboten haben, was auch sehr gut angenommen wurde. Diesen Bereich wollten wir ausbauen. In der Werler Straße fanden wir einfach bessere Parkmöglichkeiten vor als in der Apothekerstraße. Dort hatten auch viele Kunden, die ihre Pizza selber bei uns abgeholt haben, oft Schwierigkeiten, ihr Auto kurz abzustellen. Also feierten wir in der Werler Straße ein zweites Mal Eröffnung. Zum Glück wieder mit Erfolg: Mittlerweile sind wir mit drei Festangestellten, zwölf Aushilfen und vier Autos im Einsatz.“

Inwiefern hat sich Ihr Angebot in 25 Jahren verändert?

„Wir sind immer offen für Neues und passen uns auch den gängigen Trends an. Seit einiger Zeit haben wir zum Beispiel Pizzen mit Riesengarnelen oder Steinpilzen und Rucola im Angebot, die auch sehr gerne genommen werden. Darüber hinaus bieten wir neben Paninos auch Focaccia an und erstellen Buffets für fünf bis 100 Leute – komplett mit Vorspeisen, Pizza und Pasta. Dabei richten wir uns immer nach dem Kundenwunsch. Man kann auch Sachen bekommen, die so nicht auf der Karte stehen.“

Angelo Villani, Geschäftsführer
der Pizzeria Capriccio.



Kommen zuweilen auch Kunden mit seltsamen Wünschen?

„Ja! Meine lustigste Bestellung in 25 Jahren war übrigens eine Pizza ohne Teig. Wie sich hinterher herausgestellt hat, wollte mich der Kunde allerdings nur ein bisschen foppen.“

Wie haben Sie reagiert?

„Ich habe ihm die Pizza ohne Teig serviert! Einfach alle Zutaten in Folie erhitzt, anschließend mit Käse überbacken und auf dem Teller angerichtet. Das gab natürlich ein großes Gelächter. Für einen anderen Kunden habe ich einmal eine Partypizza geliefert, die bei uns 45 Zentimeter Durchmesser hat. Der Kunde maß tatsächlich mit dem Zollstock nach – und merkte an, dass es nur 43 Zentimeter seien. Ich erklärte ihm, dass Hefeteig nun mal arbeitet und sich zuweilen ein bisschen zusammenzieht. Wir haben uns schnell geeinigt. Seitdem steht allerdings ca. 45 Zentimeter auf unserer Karte.“

Was war die kurioseste Panne, die Ihnen passiert ist?

„Wir lieferten ein Partybuffet für 15 Personen – und als wir dort vor der Tür standen und ausladen wollten, ging die Tür des Lieferwagens nicht mehr auf. Wir haben alles versucht, ohne Erfolg. Schließlich mussten wir die Scheibe einschlagen. Das war uns wirklich ausgesprochen peinlich – aber der Kunde hat es glücklicherweise mit Humor genommen.“

1994 haben Sie die Pizzeria von Ihrem ehemaligen Chef übernommen. Zunächst mit Partner Franco Berardone, jetzt in Eigenregie. Haben Sie nie überlegt, vielleicht noch einmal etwas anderes zu machen?

„Ganz klar: nein. Wenn ich morgen die Möglichkeit hätte, noch einmal ganz von vorne anzufangen, würde ich sofort wieder eine Pizzeria eröffnen. Das ist eben mein Leben. Ein Teil meiner Familie lebt in der Nähe von Mailand. Deren Nachbarn betreiben auch eine Pizzeria und haben schön öfter gefragt, ob ich nicht dort einsteigen will. Aber ich bin in Neheim zu Hause.“

Wer 25 Jahre besteht, muss einiges richtig gemacht haben. Worauf legen Sie Wert?

„Auf Qualität, Hygiene und Seriosität. Wir haben ganz bewusst eine offene Küche eingebaut. Die Leute sollen uns ruhig auf die Finger gucken und weiter mit uns arbeiten. Ohne unsere treuen Kunden wären wir nichts – deshalb wollen uns auch an dieser Stelle noch einmal ganz herzlich bei ihnen bedanken.“



PIZZERIA CAPRICCIO
Werler Straße 25
59755 Arnsberg
www.capriccio-neheim.de
Tel.: 0 29 32/2 70 01 · 0 29 32/2 91 97
Fax: 0 29 32/89 61 18

- SEIT 1852 -

Apollinaris®
reiner Mineralwasser

THE QUEEN OF TABLE WATERS®

LVM Büro Felix Bosse



Moosfelder Bogen 29
59755 Arnsberg
Tel.: 02932 / 82882
Web.: Bosse24.de

100 Jahre
einfach
spitze
FLEISCHEREI
GEUE

Ihr Partner für echt
Sauerländer Fleisch-,
Wurst- und Schinken-
spezialitäten

59759 Arnsberg -Hüsten, Marktstraße 16,
Tel: 02932-960415
eMail: fleischerei.geue@t-online.de
www.fleischerei-geue.de