

# 10 Jahre Restaurant Tonino in der Hugenottenhalle

Von Petra Bremser

*Verabredet man sich in Neu-Isenburg zum Essen im Restaurant der Hugenottenhalle, dann „geht man zum Toni“. Niemand sagt, wir gehen zu Herrn Avato oder ins Restaurant „Tonino“. Obwohl dies die Namen des Besitzers und der Lokalität sind. Man geht einfach zu Toni. Jetzt feiert eben dieser Toni sein „Zehnjähriges“ als Inhaber und wir nehmen dies zum Anlass, einmal zu hinterfragen, welche Geschichte hinter diesem beliebten italienischen Gastronom eigentlich steckt. Wussten Sie zum Beispiel, dass er bereits seit 1980 ununterbrochen in Deutschland ist? Und wie Toni ausgerechnet nach Neu-Isenburg kam?*

Alles fing 1964 in Corigliano/Kalabrien an. Dort erblickte ein „kleiner Italiener“ das Licht der Welt und Familie Avato nannte ihren Sohn Antonio. Als dieser 16 Jahre alt war und die Berufsschule mit dem Ziel Restaurant-Fachmann beendet hatte, wollte er auf eigene Kosten nach Deutschland, nach Neu-Isenburg, weil er hier Bekannte hatte, um unsere Sprache zu lernen. Damals kamen viele Italiener nach Deutschland um hier zu arbeiten und im Rückblick kann man sagen, um unsere Wirtschaft ein gutes Stück mit aufzubauen zu helfen. Toni blieb einen Winter, arbeitete als Thekenkraft im „Firenze“, so hieß damals das Restaurant in der Hugenottenhalle. Mit guten Deutschkenntnissen verließ er dann Neu-Isenburg, um in seiner Heimat seinen Beruf von der Pike auf zu lernen. Und was passierte? In Venedig verliebt er sich in ein hübsches Fräulein. Woher? Aus Deutschland, genauer gesagt aus Frankfurt!! Was macht Toni? Fort von „Bella Italia“ und zurück nach Neu-Isenburg! Gut, dass mit dem hübschen Mädchen ist lange Vergangenheit, aber unser „Italiener“ ist hier geblieben.

Seit 1980 nun arbeitet er immer an der gleichen Stelle. Immer im Restaurant der Hugenottenhalle, das unterschiedliche Besitzer und verschiedene Namen wie „Firenze“, ab 1983 „Milano“



seit 1985 „da Nino“ hatte. Seit 1998 trägt es seinen Namen „Ristorante Tonino“. Viele unserer Leser erinnern sich gerne an die unterschiedlichsten Feiern und langen Nächte in Restaurant, Kegelbahn, Kolleg, im Garten und – wie gerade vor kurzem – im großen Saal die einzelnen Faschingsveranstaltungen. Und

immer waren die Gäste zufrieden mit Service und Küche – das ist gerade bei Großveranstaltungen gar nicht so einfach zu „stemmen“. In den vergangenen 10 Jahren hat sich Toni – dessen äußere Veränderung er wie wir mit einem großen Schmunzeln über die Fotos registriert – mit sehr viel Fleiß und wenig Freizeit von der Thekenkraft, als die er einmal begonnen hatte, zum Restaurant-Fachmann hochgearbeitet. „Das war nicht einfach, wenn ich nicht so viel Hilfe und Unterstützung von meiner Familie und ganz speziell von meiner Frau bekommen hätte, wäre das gar nicht möglich gewesen“. Seit 2007 bildet er auch aus, hat gerade einen jungen Mann als Azubi eingestellt, um seine Kenntnisse weiter zu geben.



Ach ja, seine Familie: Wenn er von Maria, seiner italienischen Frau, mit der er seit 1991 verheiratet ist, spricht, leuchten seine Augen: „Sie zieht die Fäden, ist immer im Hintergrund. Aber sie managt mindestens genau so viel wie ich, der immer präsent ist. Wie sie das schafft, die Kinder, den Haushalt, Hilfe im Restaurant – das verstehe ich bis heute nicht“. Die Kinder? Ja, da ist zuerst der Älteste, „Daniele“ 15 Jahre alt. Geht auf die Realschule, will Masseur werden. Dann „Christian“, 11 Jahre. Geht aufs Goethe-Gymnasium, ist ein guter Schüler und – wie sein Papa stolz sagt – „verrückt nach Musik“. Spielt sehr gut Klavier und Cello, übt zu den unmöglichsten Tages- und Nachtzeiten.

Der 8-jährige „Kevin“ besucht noch die Realschule, lebt in der Freizeit für den Fußball und bewundert sein großes Vorbild „KAKÁ“. Der Brasilianer (der als 2. Staatsbürgerschaft die italienische hat) spielt beim AC Milan, seinem Lieblingsverein. Bleibt noch das Nesthäkchen „Valeria“. Sie ist Fünf, geht noch in den Kindergarten und hat als Jüngste und noch dazu einziges Mädchen, „alle im Griff“.

Auf was ist man nach 10 Jahren Inhaber eines so beliebten Speiserestaurants besonders stolz? „Wo soll ich anfangen? Darauf, dass



wir in unserem 130 Plätze fassenden Restaurant, unserer Kellerbar und den 150 zusätzlichen Plätzen auf der Terrasse so viele verschiedene, liebgewordene Gäste bewirten durften? Dass wir Feiern jeglicher Art im Kolleg (fasst 100 Personen) oder im Großen Saal (bis zu 700 Personen) mit unserer hervorragenden italienischen Küche bereichern konnten?

Vielleicht auch auf die zusätzlichen saisonalen Spezialitäten wie Wild, Gans, Spargel, Pilze bis hin zum täglich frischen Fisch? Auf unsere Salate, hausgemachten Pasta, unsere Vorspeisen aus der Vitrine, unsere Desserts und italienischen Weine? Ja, ich glaube, auf alle diese Dinge bin ich schon sehr stolz. Das wäre aber nicht ohne mein gutes und freundliches Personal und nochmals betont, ohne die Hilfe meiner Familie und Freunden gegangen.



Das Wichtigste aber sind für mich meine Gäste. In den letzten zehn Jahren, die sicher für mich und meine Gäste nicht immer einfach waren, haben sie stets unserem Restaurant die Treue gehalten. Das ist eine Sache, die mich wahrscheinlich am meisten stolz macht. Und anspricht, so, und noch besser weiter zu machen.

Darum möchte ich mich gerade aus diesem Anlass bei allen unseren Gästen bedanken und Ihnen versichern, dass ich sehr wohl weiß, dass ich ohne sie dieses zehnjährige Jubiläum nicht feiern könnte. „Grazie a tutti – Danke an alle“ !!!!