

## ZU GAST BEI...

### Restaurant „Luisella“

Was machen Unternehmer eigentlich, wenn sie sich einmal nicht um Zahlen und Kunden kümmern? Wo entspannen sie, wo laden sie ihren Akku auf? Hier stellen Ihnen IHK-Mitglieder die Restaurants vor, in denen sie gerne zu Gast sind. Heute ist es Jochen Schulz, Inhaber von Schulz Consulting in Mannheim, der uns sein Lieblingsrestaurant präsentiert.



Das Weinangebot soll noch ausgebaut werden.

## Schön hier!

Das die Trattoria „Luisella“ auf der Liste der Lieblingsrestaurants von Jochen Schulz den Spitzenplatz belegt, hat auf den ersten Blick einen ganz einfachen Grund. Das Lokal, das seinen Standort in der Lange Rötterstraße im Mannheimer Stadtteil Neckarstadt-Ost hat, liegt auf dem täglichen Weg zum Büro des Unternehmers im Kreativbusinesszentrum „Altes Volksbad“ in der Mittelstraße. Doch langjähriger Stammgast ist der Spezialist für die Vermittlung von Druckaufträgen vor allem aus einem Grund: Er schätzt die bodenständige Küche von Restaurantchefin Luisa Occhionero, die trotzdem außergewöhnlich und speziell ist und nicht nur in der Neckarstadt viele Fans hat.

1997 kam die Sprach- und Literaturwissenschaftlerin aus ihrer Heimatstadt Manfredonia nach Mannheim, wo ihre Tante lebte und sie an einem Austauschprogramm der Universität teilnahm. Sie fühlte sich bald wohl in der Qua-



FOTOS: RINDERSPACHER

Jochen Schulz schätzt die persönliche Atmosphäre im Restaurant von Luisa Occhionero.



In der Lange Rötterstraße im Mannheimer Stadtteil Neckarstadt-Ost hat das „Luisella“ seine Heimat.

dratestadt und gründete 2002 „Luisella – Fattoria dell’Apulia“: eine Mischung aus Bistro und Feinkostgeschäft, in dem sie zudem Sprachkurse für Italienisch anbot. Namenspatronin war ihre Großmutter Luisella, von der Enkelin Luisa die traditionelle Kochkunst ihrer Heimat Apulien lernte, in der ihre Familie ein Landgut besitzt – Lieferant des Restaurants für das „Gold Apuliens“, das Olivenöl. Artischocken, Auberginen, Pilze, Trüffel und Mozzarella sind wichtige Bestandteile ihrer Rezepte – das Fleisch wird in der Regel geschmort. Auch an ihrer Feinkost-

theke bietet Luisa die Produkte von kleinen italienischen Selbsterzeugern an, die in ihrer Küche zum Einsatz kommen, und bringt ihre Tricks und Kniffe zusätzlich in Kochkursen an den Mann oder die Frau. Mit besonders viel Liebe vermittelt sie in den Kursen „Le ricette di mio padre“ und „Le ricette di famiglia“ die Rezepte ihres Vaters, ihrer Mutter und ihrer Oma. Ganz neu im Programm ist ein Kochkurs auf Italienisch. „Nachdem ich meine Sprachkurse leider aus Zeitgründen aufgeben musste, kann ich hier meine beiden Leidenschaften fürs Kochen und für die italienische Sprache verbinden“, so die Restaurantbesitzerin.

Jochen Schulz fühlt sich bei ihr wie zu Hause – und kann sich immer wieder auch über ein persönlich für ihn zubereitetes Gericht freuen. Wie Luisa Occhionero hat auch der gebürtige Bruchsaler in Mannheim eine neue Heimat gefunden und einen neuen Berufsweg eingeschlagen. Schon als 14-Jähriger jobbte er in einer Druckerei, lernte den Beruf eines Druckformenherstellers und arbeitete in mehreren Betrieben der Branche. „Vor acht Jahren habe ich mich selbstständig gemacht und nutze nun mein Know-how, um meine Kunden bei der Produktion von Druckerzeugnissen zu beraten“, so Schulz. Vor drei Jahren mietete er ein Büro im „Alten Volksbad“ nur zehn Minuten von „Luisella“ entfernt und freut sich über die Möglichkeit, sich in dem nahe gelegenen Restaurant immer mal wieder eine Auszeit zu gönnen. „Bei ‚Luisella‘ fühlt man sich wie im Urlaub in Italien und kann sich perfekt entspannen“, weiß der Unternehmensberater. *Ulla Cramer*