

Wildmosers Italien-Projekt

Der Wirt vom Marienplatz will mit seiner Familie ein bisschen italienisches Lebensgefühl in die City bringen. In der neuen Pizzeria am Dom serviert er neben Pizza und Pinsa auch Pasta

Von Ruth Frömmer

Bratwürstl und Schweins-haxn findet man in der Gegend rund um den Dom in Hülle und Fülle“, sagt Karl-Heinz Wildmoser zur AZ. Aber einfache italienische Küche, wie in einer Trattoria, gebe es in der Innenstadt nicht.

Nun hat der Wirt vom Marienplatz zusammen mit seiner Frau Nicole die Pizzeria in der Sporerstraße eröffnet – ein richtiges Familienprojekt. Am Konzept hat auch Sohn Benedikt (20) mitgefeilt. Der studiert BWL an der Munich Business School und hilft auch schon in Wildmosers Restaurant-Café am Marienplatz immer wieder aus. „Ich muss das nicht, aber ich mache das sehr gerne“, sagt er zur AZ.

Die Pizzeria möchte er auch einem jüngeren Publikum schmackhaft machen – unter anderem in sozialen Medien wie Instagram.

Die Einrichtung ist im Retro-Stil der 50er Jahre gestaltet. Architekt Martin Neumeier hat im ersten Stock einen Olivengarten mit Bäumen an den Wänden und Blättern an der Decke geschaffen. Auf den Samt-Stühlen darunter sitzt man wirklich gemütlich.

OB Dieter Reiter freut sich schon auf Dolce Vita am Dom

An den Wänden hängen angedeutete Torbögen mit italienischen Stadtansichten inspiriert vom venezianischen Kupferstecher Giovanni Battista Piranesi. Ein urbaner Dschungel im Erdgeschoss soll die Gäste in Urlaubsstimmung versetzen. Viele Pflanzen hängen dort von der Decke. Insgesamt 150 Plätze hat die Pizzeria, bei schönem Wetter kommen noch 40 Außenplätze dazu.

Zur Eröffnung ist auch Andreas Steinfatt gekommen. „Richtig schee ist das hier geworden“, findet der Chef von Paulaner und Hacker Pschorr.

Oberbürgermeister Dieter Reiter (SPD) schaute gestern ebenfalls kurz vorbei und wünschte der Familie Wildmoser viel Glück. Er und seine Kollegen machen oft zusammen Mittagspause in



V.l.: Karl-Heinz und Nicole Wildmoser, OB Dieter Reiter und Benedikt Wildmoser im ersten Stock der Pizzeria.

Foto: ruf



Nicole Wildmoser mit Tochter Leni.



Pizza von vegetarisch bis Salami.

der Gegend rund ums Rathaus und er ist der Meinung: „Bayerische Küche gibt's hier wirklich schon genug. Ich freue mich, hier demnächst zusammen mit meinen Kollegen einmal die Pizza zu probieren.“

Und die gibt es in allen Variationen. Von der Margherita (10,50 Euro) bis zur Variante mit Spargel und Schinken (18,50).

Ebenfalls auf der Karte steht die Pizza-Alternative Pinsa. Auf Wunsch aus 100 Prozent Dinkelmehl, ansonsten besteht der Teig aus Reis-, Soja- und Weizenmehl (ab 16,50 Euro).

„Ich mag am liebsten die Pizza Diavola, am besten noch mit zusätzlich Peperoni“, sagt Nicole Wildmoser. Für ihre Tochter Leni (2) ist diese definitiv zu scharf, aber Kinder in diesem Alter sind ja oft Nudel-Fans.

Die Pasta wird hier mit frischen Zutaten gekocht. Penne Genovese mit Walnüssen kosten 11 Euro, Spaghetti Frutti di Mare 18,50 Euro. Aber auch andere typisch italienische Gerichte werden serviert. Etwa die berühmte Parmigiana di melanzane, eine Art Lasagne aus Auberginen (15,50 Euro), gemischte frittierte Meeres-

früchte (ab 15,80 Euro) oder Hähnchenschnitzel (19,80 Euro).

Nicole Wildmoser freut sich besonders über die typisch italienischen gefüllten Hörnchen. „Die kann man nachmittags wunderbar zum Cappuccino genießen“, so die 49-Jährige. Danach geht man am besten direkt zum Aperol Spritz (8,50 Euro) über und genießt dazu gemischte Antipasti (18,50 Euro). Die Halbe Hacker Pschorr gibt's für 4,90 Euro.

Sporerstr. 2
täglich 11 bis 23 Uhr



Der urbane Dschungel im Erdgeschoss.

Fotos (3): Daniel von Loeper