

## **Mit italienischem Charme und Mainzer Humor**

### **RESTAURANTTEST Das Peperoncino in der Emmeranstraße besticht durch ungewöhnliche Spezialitäten**

Von Michael Bonewitz

MAINZ. Er ist in Mainz geboren, in der Altstadt groß geworden, sein Vater arbeitete als Eisenbahner bei der Deutschen Bahn, seine Mutter ist leidenschaftliche Köchin, von ihr hat er die Liebe zur Küche geerbt – Tony Stolfi, ein Mainzer mit italienischen Wurzeln. „Meine Eltern kommen aus Basilikata, das liegt zwischen Kampanien, Apulien und Kalabrien – am Südzipfel Italiens“. Seit 2004 betreibt er das ambitionierte Restaurant „Peperoncino“ in der Emmeranstraße 1, direkt am Schillerplatz.

#### **Die Anfänge**

„Bei uns zuhause war fast jeden Abend volles Haus“, erinnert sich Tony. Seine zwei Brüder, Freunde, Freundinnen, Verwandte und mittendrin Mama Stolfi, die für alle gekocht hat. Tony als jüngster Spross hat in der Küche mitgeholfen, die Tische dekoriert und fast spielerisch gelernt, zwanzig, dreißig Gäste zu bewirten.

Nach der Schule und während seiner Lehrzeit zum Gas- und Wasserinstallateur hat er am liebsten in Restaurants ausgeholfen: Beim Pizza Pa, im Waldorf Astoria oder im Restaurant Dehli am Karmeliterplatz. Die Liebe zur Gastronomie wollte ihn nicht loslassen. 1994 eröffnet er mit Unterstützung seiner Eltern in Kostheim die Pizzeria Santa Marta. Neben Pizza und Pasta reichte er seinen Gästen hin und wieder etwas Besonderes nach Rezepten seiner Mutter.

#### **Vom Cafe zum Restaurant**

Im Jahr 2000 bekommt Tony Stolfi schließlich die Chance, das City Cafe in der Emmeranstraße 3 in der Mainzer Innenstadt zu übernehmen, direkt zwischen ADAC-Haus und Schillerplatz. Er tauft es Apéro, das bedeutet Häppchen, Appetitreger. Neben Frühstück und Nachmittagskaffee bietet er zur Mittagszeit kleine Spezialitäten an. Schnell wird das Apéro zum Geheimtipp und Familie Graef aus der Nachbarschaft auf Tony Stolfi aufmerksam. Zwei Häuser weiter stand bis 2004 das ehemalige Wolpertinger leer, in dem die Besitzer Graef früher selbst einmal ein Weinhaus betrieben hatten.

Gemeinsam entwickeln sie ein Konzept. „Die Familie Graef hat mir enorm viel geholfen“, erzählt Tony. Immerhin sollte aus der dunklen, längst herunter gekommenen Höhle ein zeitgemäßes italienisches Restaurant werden. Helle ockerfarbene Wände, sandfarbene Fliesen aus Italien, massive Holztische, bequeme Stühle mit Lederbezug, ansprechende Toiletten. Nach vier Monaten Runderneuerung

ist das Peperoncino piccobello. Knapp 30 Sitzplätze hat das kleine Restaurant und holt urgemütlich an geschmackvollen Zweiertischen ein Stück Italien nach Mainz. Bei schönem Wetter kann man in der kleinen Fußgängerzone sogar draußen sitzen. Tony Stolfi: „Es soll eine Mischung aus Osteria und Trattoria sein, also ein familiär geführtes Ristorante.“

### **Die Speisen**

„Steinpilze in Basilicumsauce“, „Echter Büffelmozzarella mit frischem lauwarmen Tomatenpüree“, „Hausgemachte Cannelloni aus Crepeteig“, Carpaccio vom Seeteufel“ oder „Zartgebratene Jakobsmuscheln in Prosecco-Schaumsauce“ – das Angebot im „Peperoncino“ ist ungewöhnlich. Der echte Büffelmozzarella ein Renner und ziemlich einmalig ist sein Angebot an frischem Büffel Fleisch, direkt aus seiner italienischen Heimat, der Region Kampanien. Natürlich bietet er auch klassische Speisen an wie Bruschetta, Spaghetti und sogar eine kleine Auswahl an Pizzen. Hinzu kommen monatlich wechselnde saisonale Gerichte. Ab September besonders zu empfehlen: Bandnudeln in einer original Parmesankäseform geschwenkt. Nicht zu vergessen: die Fischspezialitäten.

### **Die Weine**

Das Angebot an Weinen ist überschaubar, aber klug ausgewählt. „Ich bin ein großer Weinliebhaber geworden“, erklärt Tony, „wenn mir ein Wein schmeckt, nehme ich ihn auf die Karte und lass meine Kunden entscheiden.“ Ob Flaschenweine oder im offenen Ausschank, sein Sortiment macht Spaß und bietet ein gutes Preis-Leistungsverhältnis. Allerdings hat er ausschließlich italienische Gewächse auf der Karte.

### **Fazit**

Wer gerne italienisch essen geht, der sollte unbedingt das „Peperoncino“ besuchen. Der Wirt ist ein echter italienischer Mainzer. Den Charme hat er aus Italien mitgebracht, den Humor aus Mainz. Der Service ist aufmerksam, das Speiseangebot teilweise klassisch, zum Teil überrascht er mit ungewöhnlichen Spezialitäten. Die Speisen sind nicht immer ganz billig, aber sie sind in jedem Fall ihren Preis wert. Lassen Sie sich gerne mal ein Gericht oder einen Wein empfehlen und testen Sie den Primitivo, so heißt die Rebsorte, ein vorzügliches Tröpfchen. Lobenswert auch die ausgiebigen Erläuterungen in der Weinkarte. Weniger gelungen ist die Aufmachung der Speise- und Getränkekarte. Rein optisch erinnert sie an eine gutbürgerlich Kneipe mit Schnitzel und Hacksteak. Die Ringheftung mag vielleicht praktisch sein, wie auch die Plastikhüllen, aber so richtig schön ist es nicht. Hier wäre eine kleine Investition lohnend. Ansonsten kann man das „Peperoncino“ wärmstens empfehlen. Eine Bereicherung für das italienische Mainz.

## **Info**

„Peperoncino“, Emmeranstraße 1, 55116 Mainz. Telefon 06131 5540 377 und Cafe-Bistro Apéro, Emmeranstraße 3.