

Bietigheim-Bissingen

Erlebnisgastronomie hält im Bären Einzug

Martin Hein 20.09.2021 - 18:35 Uhr



Giosué Tolomeo will im ehemaligen Bären mit einer außergewöhnlichen Trattoria die Gastronomie in Bietigheim revolutionieren. Links Bärenbesitzer und Projektentwickler Daniel Leno. → Foto: Helmut Pangerl

Der Bietigheimer Giosué Tolomeo ist der neue Pächter des Traditions-Gasthauses an der Metter. Der Bären wird künftig den Namen „Piaß“ tragen.

Der Bären bleibt in Bietigheimer Hand. Eine moderne Trattoria wird in den ehemaligen Bären Einzug halten. Der

Bietigheimer Giosué Tolomeo wird nach Auskunft von Projektentwickler Daniel Leno als neuer Pächter künftig das ehemalige Gasthaus Bären betreiben.

Derzeit betreibt Tolomeo mit seinem Onkel die „Il Divo L'unica Trattoria“ in Waiblingen. Eine Trattoria im traditionellen Sinn wird die neue Lokalität im Herzen von Bietigheim jedoch nicht sein. Nach Aussage von Tolomeo werden dort künftig weit mehr als die sonst in solchen Lokalitäten üblichen Speisen serviert. Wie bereits in Waiblingen sollen raffiniert zubereitete und kreativ leckere Gerichte serviert werden. Giosué Tolomeo will bewusst mit Traditionen brechen und legt großen Wert darauf, dass alle zwei Monate die Speisekarte geändert wird. Er spricht von Erlebnisgastronomie.

Mit 15 ersten Teller kreiert

Giosué Tolomeo ist gebürtiger Bietigheimer. Die Gastronomie wurde ihm sozusagen in die Wiege gelegt. Mit 15 hat er seinen ersten Teller kreiert. Nach dem Abitur verbrachte Tolomeo anderthalb Jahre in Melbourne. Sein Vater betrieb bis 2014 die Trattoria LaVita da Mimmo in der Oberen Hauptstraße in Bietigheim. 2017 hat Giosué Tolomeo das Vereinsheim in Lauffen übernommen. In Waiblingen betreibt er seit 2019 mit seinem Onkel die „Il Divo L'unica Trattoria“. Seinen gastronomischen Stil verortet Tolomeo zwischen Tradition, Straße und Fine Dinner.

Der neue Geist soll sich bereits in der Inneneinrichtung widerspiegeln. Der Innenbereich soll im Stil der 20er-Jahre und mit Mailänder-Elementen gestaltet werden. Dafür hat Tolomeo den Stuttgarter Innendesigner Cyrus Ghanai aus Stuttgart engagiert.

„Unser Geschäft lebt von der Qualität“ ist sich der Bietigheimer sicher, „man muss dafür geboren sein und ein Herz dafür haben“, so Tolomeo, der sich als Gastronom mit Leib und Seele sieht und sich auf den Start in Bietigheim freut. Ziel sei es, dass man als Gast kommt und als Freund geht. Mit einem rund zehnköpfigen Team will der Bietigheimer seine Gäste bewirten. Die Köche werden nach den Vorstellungen Tolomeos die Speisen dann in der offenen Küche zubereiten. Neben Pizza Neapolitana stehen raffinierte Fleischgerichte vom Rind, Hähnchen und Kalb künftig auf dem Speiseplan. Aktuell hat Tolomeo zwei Gerichte unter dem Namen der italienischen Schauspieler Terence Hill und Bud Spencer kreiert.

„Pia soll Gesetz sein“

Wie der Name „Pia§“ zustande kommt? Das ist der Zweitname meiner Mutter schmunzelt Giosué Tolomeo, und das Paragraphenzeichen soll den Slogan „Pia soll Gesetz sein“ unterstreichen.

Schönheit, Offenheit, Zielstrebigkeit und Freude sind die Attribute, mit denen Tolomeo mit „Pia§“ die Gastronomie

in Bietigheim revolutionieren und die Neugier seiner Gäste wecken möchte. „Jeder ist willkommen“, sagt der Bietigheimer Gastronom, der seine Gäste stets aufs Neue überraschen möchte. Samstags und Sonntags will er Frühstück und Mittagstisch anbieten.

Als Nächstes stehen umfangreiche Umbaumaßnahmen im Innern des Bären an. Nach der Fertigstellung sollen etwa 60 bis 70 Plätze im Innenbereich und weitere 50 Plätze im Außenbereich zur Verfügung stehen. Nach Auskunft von Daniel Leno wird auch ein komplett neuer Sanitärbereich mit Behindertentoilette entstehen. Die Eröffnung soll im nächsten Jahr, idealerweise, spätestens bis zum Pferdemarkt sein.

BZ
ePAPER

BIETIGHEIMER ZEITUNG
SACHSENHEIMER ZEITUNG | BÖNNIGHEIMER ZEITUNG

App Store | Google play

Bestens Informiert –
auch unterwegs!
Mit der neuen BZ App.

Jetzt noch besser!
Die BZ-App
14 Tage kostenlos testen
www.mehrzeitung.de/bzp