



# Der Graf und das Dorf

Als Architekt war Romano Gritti in aller Welt unterwegs. Jetzt hat er ein Restaurant in Garmisch – und hofft auf Olympia VON KATI THIELTZ

**R**omano Gritti steht hinter der Theke und blickt auf das schöne Leben. Unter Kronleuchtern sitzen Menschen an weißen Chippendale-Tischen, trinken Rotwein, zerteilen Riesenravioli und führen sie häppchenweise zum Mund. Aus einer Musikanlage dringt gedämpft eine italienische Canzone, ab und zu tänzelt Gritti zu den Tischen hinüber und hobelt Trüffel über die Teller. Er schenkt Wein nach, später wird er Klavier spielen und dazu singen. Romano Gritti tut viel dafür, dass sich die Gäste wohlfühlen in seinem Reich.

Sein Reich, das ist die Loge Del Doge, ein kleines Restaurant in Garmisch-Partenkirchen, das er und seine Frau Uta vor knapp anderthalb Jahren eröffnet haben. Nicht nur das Essen hat Gritti kreiert, sondern das gesamte Mobiliar, Tische, Stühle, Sessel, Gläser, ja sogar die Gemälde an den Wänden tragen seine Signatur. Er hat aus Jahrzehnten beruflicher und privater Erfahrung geschöpft – und sie hier zusammenfließen lassen.

Romano Gritti ist ein Sammler. Einer, der sich nicht mit einem Beruf zufriedengibt. Der es liebt, Neues auszuprobieren. Aufgewachsen in Luxemburg und Italien, ging Gritti nach der Schule nach Marokko, anderthalb Jahre war er dort Musiker in einer Rockband. Er studierte Architektur, Malerei und Design in Paris; Soziologie und Philosophie gab er auf. Wieder in Italien, lernte Gritti das Kochhandwerk im Piemont; auch mit Gualtiero Marchesi, Italiens erstem Drei-Sterne-Koch, stand er am Herd. Er entwarf Gläser, die heute im Museum stehen, betrieb ein eigenes Modelabel, lebte als Hotelarchitekt in Kairo und Kitzbühel. »Aber es hat mir einfach nie gereicht«, sagt Romano Gritti, der Vielgereiste, der neben den Wohnungen in Venedig, Verona und Hongkong eben auch eine in Garmisch-Partenkirchen hat.

Und dann stand dieses Haus in der Ludwigstraße leer. Zwei Etagen, Lüftmalerei, im ersten Stock eine Terrasse mit Alpenpanorama. Die Mutter starb, sie hatte im Sohn immer den Gastronomen gesehen. »Drei Tage danach war klar: Jetzt mache ich es.« Also wurde Romano Gritti im Alter von 60 Jahren Gastronom. Er fühlt sich in dieser Funktion vielleicht auch deshalb so wohl, weil er viele seiner Fähigkeiten einbringen kann: Das Kreieren des Designers, das Farbenspiel des Malers, das planerische Denken des Architekten.

Ein Gericht ist für ihn nicht einfach ein Essen, es ist eine Komposition, »der Fenchel das Fagott, die Zwiebel das Saxofon«. Gerade schreibt er sein erstes eigenes Kochbuch, in dem er Rezepte aus dem 17. und 18. Jahrhundert neu interpretiert, gut 400 Seiten hat er schon. In seinem Restaurant wechselt die Speisekarte täglich, mal kocht Gritti Wachtelbrust mit Safranpolenta, mal Steinbutt-Saltimbocca. Zahllose Weine hat er auf Lager, nur das Nationalgetränk der Bayern findet sich nicht in der Karte: Gritti, der neben seiner Kochlehre eine Ausbildung zum Master-Sommelier absolviert hat, schätzt es einfach nicht, dieses Bier.

Vielleicht ist das einer der Gründe, warum ihn manche Leute im Ort einen »Spinnerten« nennen. Vielleicht auch deshalb, weil es bei ihm weder Schweinshaxe noch Käsespätzle gibt, wie in den meisten Gaststätten. Während in vielen Restaurants vor Ort König Ludwig II. von den Wänden lächelt, ist die Loge eine Galerie für die surreale, farbarne Malerei des Künstlerkuchs. Gritti trägt Anzug statt Lederhosen und einen Bart wie Omar Sharif. »Ich bin ein Bling-Bling«, sagt er.

Roger Whittaker und Willy Bogner waren schon da, Vorstandsvorsitzende, Schauspieler. »Aber«, sagt Gritti, »wir haben in dieser Umgebung erheblich zu kämpfen.« Zu teuer, sagen die Leute, zu elitär, so etwas war ja noch nie da. Die Umgebung, das ist der bäuerlichere Ortsteil Partenkirchen, die Ludwigstraße dessen Lebensader. Rosarote, himmelblaue, löwenzahngelbe Fassaden, das Heimatmuseum, ein paar Wirtschaften, eine Drogerie, ein Supermarkt. Die Gegenwelt zu jenen glitzernden Großstadttürmen, die einmal Grittis Lebensraum waren. Wenn man die Bedienung eines nahen Gasthofs auf Romano Gritti anspricht, sagt sie, dass sie mit dieser Sache nichts zu tun haben will. Ein Wirt: »Kein Kommentar.« Weinhändler Gerhard Strunz aber sagt, dass ohne Menschen wie Gritti das Leben ärmer wäre. Barbara Fraundorfer, Inhaberin einer ur-bayerischen Traditionswirtschaft: »Mei, er ist halt ein Einzelgänger, der die Welt verändern will.«

So falsch liegt sie nicht. Gritti legt seine Stirn in Falten, wenn er über die Welt von Garmisch-Partenkirchen spricht. Das Image eines bayerischen St. Moritz, das der Ort einmal hatte, sei verloren. Grittis Architekten- und Designerblick schweift aus dem Fenster hinaus auf die Straße, es fehle an Beleuchtungskörpern, sagt er, an Bepflanzungen, nicht einmal ein Fünf-Sterne-Hotel habe der Ort. Am nächsten Mittwoch



Neuanfang mit 60: Seit zwei Jahren betreibt der Architekt Romano Gritti ein Restaurant

gibt das Internationale Olympische Komitee bekannt, ob München mit Garmisch-Partenkirchen den Zuschlag für die Olympischen Spiele 2018 erhält. »Eine größere Chance kann es nicht geben«, sagt Gritti. Er befürwortet Olympia, auch wenn er sich fragt, wie es ein Freudenfest werden kann, wenn so viele dagegen sind. Ein Bürgerentscheid in der Marktgemeinde ist Anfang Mai mit einer knappen Mehrheit pro Olympia ausgefallen, seit Monaten spaltet dieses Thema das Dorf. »Immer nur sagen, mia san mia, alles so machen, wie es der Urgroßvater gemacht hat – das kann nicht gut gehen à la longue.« Romano Gritti ist einer, der Veränderung mag.

## »Als Gastronom hat man die gleiche Verantwortung wie ein Arzt«

Wie ein Schönheitschirurg operierte er das alte Haus um, stellte goldene Seilständer vor den Eingang wie beim Theater. Er erzählt von der Geschichte seiner Familie, die er im Restaurantnamen aufgreift: Urahn Andrea Gritti war im 16. Jahrhundert Doge der Republik Venedig, Tizian und Tintoretto haben ihn gemalt. Der Palazzo Gritti beherbergt heute ein Luxushotel, Romano Gritti ist der italienische Grafentitel Conte geblieben. »Wandel muss Tradition nicht zerstören«, sagt er. Deshalb ist auf seiner Kochjacke das Familienwappen eingenäht, auch vom Fenster des Restaurants schimmert es goldfarben auf Blau und Rot. Daneben hat der Graf einen handbeschriebenen Zettel gehängt: »Bei uns wartet der Gast ein wenig auf das Essen und nicht das Essen auf den Gast.« Gritti kocht nach den Slow-Food-Prinzipien. Er kauft bei kleinen Bauern in der Region, Trüffel und Salate holt er direkt aus Norditalien. Alle Pasta macht er selbst, eine Mikrowelle hat er nicht, aber für jede Zutat ein eigenes Messer. »Als Gastronom hat man die gleiche Verantwortung wie ein Arzt«, sagt er und weist daher seine Gäste schon in der Speisekarte darauf hin, ihm Unverträglichkeiten und Allergien zu nennen.

Der Abend im Restaurant ist fortgeschritten. Gerade ist Romano Gritti Musiker und lässt seine Finger über die Tasten laufen, mit rauer Stimme singt er eine sentimentale Melodie. Draußen unterhalten sich amerikanische Touristen, die den Abend in einem der Wirtshäuser verbracht haben. Manchmal fragen ihn die Leute, warum er sich für seine Idee ausgerechnet Partenkirchen ausgesucht habe. »Wenn es hier funktioniert«, sagt er dann mit einem Grinsen, »dann klappt es überall.«

DAS ZITAT

Johann Wolfgang Goethe

Man kann in wahrer Freiheit leben und doch nicht ungebunden sein

### Der Coach erklärt:

Gibt es ein abhängigeres Wesen als den Angestellten? Seine Arbeit bricht über ihn herein wie ein Hagelschauer. Die Naturgewalt, der er ausgeliefert ist, heißt Chef. Egal, um welchen Unsinn es sich handelt, sein Wille hat zu geschehen. Da werden »Kundenbindungsprogramme« angekurbelt, die auf Kunden wirken wie ein Platzregen aufs Picknick. Und wenn es dem Chef beliebt, muss man einen Kongress, der höchst wichtig wäre, für ein Meeting, das höchst unwichtig ist, sausen lassen. Mitarbeiter sind abhängig von ihrem Chef. Er befördert und degradiert, heuert und feuert. Seine Freiheiten scheinen so verlockend, dass es viele Mitarbeiter in dieselbe Richtung zieht. Sie wollen führen, statt nur geführt zu werden.

Aber vergessen Sie nicht: Auch Chefs haben Chefs. Der Abteilungsleiter wird vom Bezirksleiter kommandiert, der Bezirksleiter vom Geschäftsführer, und über allen thront der Eigentümer. Niemand ist ungebunden, wie Goethe sagt. Nicht einmal der Eigentümer – denn was wäre er ohne Mitarbeiter? Ich kenne Chefs, die wie Sklaven an der Kette ihrer Position hängen: Handy-Verfolgte, Mail-Verschüttete, Oberboss-Fußabtreter. Die Verantwortung, die sie tragen, macht nicht frei – sie macht nur einen Buckel.

Ob eine Chefposition der Ausweg in die Freiheit ist, hängt von Ihrer Einstellung ab. Wer Chef wird, um sich zu verwirklichen, mehrt seine Freiheit und sogar seine Lebenserwartung; laut einer Studie des Epidemiologen Sir Michael Marmot werden leitende Angestellte im Schnitt 4,4 Jahre älter als ihre Mitarbeiter. Wer dagegen Chef wird, nur um Chef zu sein, für den kann das Chefbüro zum Gefängnis werden: Erst verhaftet auf Bewährung – dann unfreiwillig entlassen, mangels Erfolgs.

MARTIN WEHRLE

Unser Autor ist Coach. Sein neues Buch heißt »Ich arbeite in einem Irrenhaus« (Econ)