

STUTTGARTER ZEITUNG

StZPlus Ehemaliges Gasthaus Bären in Bietigheim

Im Pia wird alles selbst gemacht – „Wir erfinden unsere eigene Küche“

17.06.2024 - 15:50 Uhr

Ein junges, hungriges Team hat das alte Gasthaus Bären in Bietigheim (Kreis Ludwigsburg) komplett umgekrempelt und noch viel vor.



Sandra Lesacher

Der blaue Vorhang geht auf – und die Show kann beginnen. So in etwa landet man bei Pia. Mitten in der Bietigheimer Altstadt, direkt am Flösschen Metter gelegen, öffnet man die Tür, schiebt besagten blauen Samtvorhang zur Seite und steht mittendrin im ehemaligen Gasthaus Zum Bären. Das man nicht wiedererkennt. Pia ist neu, Pia ist anders. Das zeigt Giosué Tolomeo mit seinem Restaurant in jedem Winkel, auf jedem Teller, in jedem Detail.

Giosué Tolomeo ist der Kopf von Pia. Er ist Visionär, voller Leidenschaft, und er hat große Ziele: „Jeder auf der Welt soll wissen, wer Pia ist.“ Er will alles verändern, revolutionieren. „Wir erfinden unsere eigene Küche.“ Die ist modern, geht um die ganze Welt, nimmt überall Ideen und Einflüsse mit: aktuell aus Brasilien, Frankreich, Indien, Arabien und – klar – Italien.

Der Vater hatte das „La Vita de Mimmo“

Italien, da sind Giosué Tolomeos Wurzeln, da kommt seine Familie her. Er selbst ist ein Bietigheimer Junge. In der Fußgängerzone, nur ein paar Schritte von seinem neuen Restaurant entfernt, ist er groß geworden. „Das sind meine Pflastersteine.“ Er ist ein Gastro-Sohn. Der Vater hatte das „La Vita de Mimmo“, ebenfalls in der Bietigheimer Fußgängerzone. „Mit 13 hab’ ich meine erste Eiskugel verkauft, mit 15 mein erstes Gericht“, erzählt der heute 30-Jährige. Mit Anfang 20 übernahm er sein erstes Restaurant in Lauffen (Kreis Heilbronn), es folgte das Il Divo auf dem Waiblinger Marktplatz. Und dann kam Pia. Beziehungsweise der Bären, eines der ältesten Gasthäuser in Bietigheim. „Ich bin ein Fan von solchen oldschool Häusern“, sagt Giosué Tolomeo. „Unsere Aufgabe war es, etwas Neues zu schaffen, dem Haus die Wertschätzung zu geben, die es verdient.“ Er engagierte den Stuttgarter Innenarchitekten Cyrus Ghanai und der leistete ganze Arbeit. Aus der alten Gaststube mit viel dunklem Holz wurde ein heller, moderner Raum, der genau das ausstrahlt, für was Giosué Tolomeo steht: Hospitality – Gastfreundschaft. Es sitzt sich gemütlich, fast wie im Wohnzimmer.

Der Blick ist frei in die offene Küche. Soll heißen: „Wir kochen für euch, wir zeigen alles.“ Alles wird selbst gemacht. Jede Creme, jede Salsa, jede Sugo. Hier ist das Reich von Chefkoch Luis Carlos (37), Don Lou genannt. Er und Giosué Tolomeo werfen sich beim Kreieren der Gerichte die Bälle zu. „Ich koche nur im Kopf“, sagt der Chef. Er hat die Philosophie, die Vision. Don Lou schreibt das auf. Die beiden streiten, sie diskutieren. Währenddessen passieren Dinge.

Dinge wie ein cremiger Hummus mit Rotkrautsalat. Daraus ist die Vorspeise „Habibi“ entstanden. Dazu kommt Apfel, Granatapfel, Pekannuss, Rote Zwiebel und Sesam-Ingwer-Dressing: Cremig, frisch, frittiert, crunchy – alles auf einmal. Oft kommen zig Komponenten auf die Teller, der Fantasie scheinen keine Grenzen gesetzt. Pia will überraschen. Pia ist frech. Und Pia ist Gesetz, das zeigt das kleine Paragrafen-Zeichen im Logo.

Pia in Bietigheim: Italien, wie es die Oma kocht

Mittags, im Lunch Club, „zeigen wir Italien, wie es die Oma kocht“, sagt Giosué Tolomeo: Paccheri mit Aubergine, Guanciale, Ricotta und Tomatensugo. Spaghetti mit Rinderbolognese in Weißwein. Die Nudeln entstehen in der eigenen Pasta-Manufaktur.

Abends ist das junge Team auf seinem Spielplatz, immer wieder mit einer neuen Speisekarte. „Wir wollen Gewohnheiten brechen, wir wollen dem Gaumen eine neue Welt zeigen.“ Seit November 2023 tun sie das nun, gemeinsam mit Restaurantleiter Benni Gräbisch (33), Francesco Parisi (27), Barmanager, und dem Partner und Investor Jonas Akpinar.

Mit ihren Ideen sind sie noch lange nicht am Ende. Es wird Pias Wein-Club geben und donnerstags Afterwork. Die Terrasse mit Blick auf den Park ist gerade fertig. Aber auch sonst wird Pia – übrigens der Zweitname von Giosué Tolomeos Mutter – immer ein Prozess bleiben. „Wir sind komplett etwas anderes, als wir es noch vor sechs Monaten waren“, sagt er. Und: „Wir wollen nicht unser Niveau halten, sondern immer eine Schippe drauflegen. Weil wir hungrig sind.“

Adresse und Öffnungszeiten

- Pia, Holzgartenstraße 1, 74321 Bietigheim-Bissingen
- Telefon: 07142 3391710
- Website: pia-bietigheim.de

Montag ist Ruhetag; Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Sonntag ist auch mittags geöffnet; dienstags und samstags nur abends.