

Cookies erleichtern die Bereitstellung unserer Dienste. Mit der Nutzung unserer Dienste erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir Cookies verwenden. [Weitere Informationen](#)

# Eine Prise Leichtigkeit

## Gastronomie: In Miltenbergs Piazza Solona weckt Ilona Wörner mit einem ambitionierten Geschäftskonzept Gefühle von La dolce vita

Miltenberg Mittwoch, 30.12.2015 - 20:50 Uhr [Kommentieren](#)

**»Fällt ein Stück Brot zu Boden, dann heb es auf und küss es.« Ilona Wörner führt das italienische Sprichwort gerne im Munde, drückt es doch die Wertschätzung für eine Küche aus, die in der Welt wegen ihres Traditionsbewusstseins berühmt ist.**

Mit Demut vor der Ursprünglichkeit einfachster Nahrungsmittel und mit südländischer Hingabe führt die 52-Jährige in Miltenberg ihre Osteria Piazza Solona und setzt mit einem erlesenen Feinkostsortiment kulinarische Akzente.

### Düfte aus der Bonzai-Küche

Die Piazza Solona ist keine Pizzeria, wie Kunden irrtümlich immer wieder glauben. Dessen ungeachtet fegt eine kräftige Brise Italien durch das Geschäft am Lindenplatz. Das Auge labt sich an Stapeln, Körben, Regalreihen voller Pasta, Gemüse, Süßigkeiten und Weine. Die nur zehn Quadratmeter große Bonzai-Küche verbreitet den Duft von frischem Gemüse, das mit Olivenöl, Salbei, Rosmarin und Thymian in der Pfanne eine verführerische Liasion eingeht. Der Wetterfrosch von Lolli Radio Italia erklärt einen zwischen Massa und Grosseto wolkenlosen toskanischen Himmel. Irene Grandi trällert aus der Lausprecherbox ihr , und die Chefin selbst plauscht in ziemlich gutem mit einem betagten italienischen Paar über Geheimnisse eines Spitzenparmesans und Gebrechlichkeiten im Alter.

Dabei hat Ilona Wörner weder Köchin gelernt noch je über einer Prüfungsaufgabe zu Kostenkontrolle, Personaleinsatz oder Kundenberatung gesessen. Sie lernte Friseurin, jobbte auf Mainschiffen, bediente in einem Amorbacher Café, führte ein kleines Geschäft in Miltenbergs Altstadt und sammelte so eine Fülle von Erfahrungen. Als der Italiener Aurelio Tornello in der Fischergasse einen Feinkostenladen betrieb, erkannte sie schnell: »Man kann da Vieles besser machen.« Ein letztes Mal ging sie im Café Ginkgo ein Angestelltenverhältnis ein, ehe sie 2005 ihre Osteria Piazza Solona

eröffnete.

»Eigentlich wollte ich nur einen kleinen Laden mit schöner italienischer Feinkost, in dem die Kunden auch mal einen Café trinken können«, erinnert sich Ilona Wörner an die Ursprungsidee. Zehn Jahre später stellt sich das Unternehmenskonzept weit anspruchsvoller dar. Das Feinkostsortiment mit Naturprodukten ist breit und hochwertig. Die Speisen, die die Chefin oder ihre Köchinnen auf die Teller zaubern, brauchen den Vergleich mit italienischen Restaurants nicht zu scheuen. Wie groß mit den Ambitionen die Anforderungen geworden sind, zeigt der Blick aufs Personal: Fünf Festangestellte kümmern sich um die Wünsche der Kunden. Im Sommer kommen neun Minijobber hinzu.

Aus dem Flirt mit dem Land im Süden Europas, der vor einem Vierteljahrhundert mit einem Sprachkurs in Florenz begann, ist ein fester Bund geworden. Seit 26 Jahren besucht Ilona Wörner Italien regelmäßig. Macht sie Station in Florenz, Turin oder Bologna, steht ihr der Sinn nicht nach schicker italienischer Mode. »Ich fahre dorthin, um nach Genüssen zu schauen. Ich suche einfache, gute Grundprodukte, mit denen ich am Herd etwas Tolles zaubern kann.« Sie steuert keine großen Märkte an, sondern besucht - oft aufs Geratewohl - Keller, Käsereien und Räucherstuben kleiner Agriculturas. In den Bauernhöfen findet sie fernab jeder Massenherstellung die traditionell hergestellten Objekte ihrer Begierde. Manche Besonderheit zielt die Osteria: Als Einzige in Deutschland führt Ilona Wörner ein Olivenöl aus einem ligurischen Agriturismo nahe Villanova d'Albenga. Der zwei und drei Jahre gereifte Bio-Parmesan von Lino Balzerini aus der Emilia-Romagna stammt von der alten Kuhrasse Razza Rossa. Den Aceto Balsamico Tradizionale - dieser dunkelbraune und süßsaure Essig muss mindestens zwölf Jahre lang reifen - bezieht sie von einem Betrieb in Modena, aus den »Urfässern« von 1850. Den Pecorino del Nonno aus der Toskana hat die Zeit 60 Tage lang reifen lassen. Und stolz ist Ilona Wörner auch auf ihren Kaffee aus einer Rösterei in Bagno a Ripoli, dessen Bohnensorten genau beschrieben sind.

## Tomaten von den Vesuvhängen

Wöchentlich hält der Wagen mit frischer Büffelmozzarella, hausgemachter Pasta, Käse, Speck, Schinken und Salami vor der Osteria. Dann bringt der Bote auch Gemüsesorten wie Melanzana La Perlina, Catalogna (seltene Arten von Aubergine und Blattzichorie) oder Pionello-Tomaten, die ohne künstliche Bewässerung an den Hängen des Vesuvs gedeihen.

Mausert sich die Piazza Solona abends bei Weinproben zum kleinen Event-Tempel, schärft sich beim Gast die Idee von La dolce vita. Ilona Wörner übersetzt dann gerne, worauf das vom Filmtitel zum Lebensleitsatz gewandelte Wort abzielt: »Genießt das Leben und lasst alle Fünfe gerade sein!«

MANFRED WEISS



## Kommentare

Zu diesem Thema wurden noch keine Kommentare geschrieben

---

Copyright: © 1996-2019 Verlag und Druckerei Main-Echo GmbH & Co. KG

Alle Rechte der Internetseiten des Main-Echo-Verlages dürfen ausschließlich für den persönlichen Bedarf genutzt werden. Unautorisiertes Kopieren, Vervielfältigen oder Verändern ist in jeglicher Form auf jedem Medium verboten.

Der Verlag übernimmt keine Haftung für die Vereinbarkeit der Inhalte mit rechtlichen Bestimmungen außerhalb des Gebiets der Bundesrepublik Deutschland. Der Verlag übernimmt keine Haftung für Zugangsmöglichkeit, Zugriffsqualität und Art der Darstellung.

Der Verlag ist nicht verantwortlich für die von Usern vorgenommenen Eintragungen sowie für die Inhalte der Seiten, zu denen aus dem Online-Angebot des Verlages heraus verlinkt wird.