



Text: Martin Höllerer

## Eines hat dieser Mann ganz sicher: Geschmack! Deshalb hat active life Antonio Linoci auf den Zahn gefühlt, auf was es beim Italiener wirklich ankommt ...

Man ist versucht, ihn als Urgestein zu bezeichnen – dabei betreibt er sein Restaurant Villa Fashion Dinner in Roth seit gerade mal drei Jahren. Zuvor war Antonio Linoci als Einzelhändler tätig, hatte mehr als drei Jahrzehnte lang diverse Modeläden in der Nürnberger Innenstadt.

Aber diese Zeit ist vorbei. Denn inzwischen ist der 50-jährige Italiener auf den Geschmack der gelebten Gastfreundschaft gekommen. Und was ist dabei besonders wichtig? Natürlich – das Ambiente.

„Musik gehört dazu. Aber bitte nicht zu laut, nur im Hintergrund“, sagt Antonio. „Und dann spielt die Beleuchtung eine entscheidende Rolle, am besten indirekt. Abends zünden wir Kerzen an, das ist romantisch und strahlt eine besondere Ruhe aus.“

Die Leute sollen sich Zeit nehmen. Vor allem, wenn's ums Essen geht. Und das sollte übrigens auf schlichten Tellern serviert werden, meint Antonio: „Runde Teller mit einem Durchmesser von 32 Zentimeter. Bitte keine läng-

lichen oder quadratischen Dinger. Außerdem sollen sie weiß sein und auf keinen Fall gemustert oder bunt.“ Gutes Essen erzählt seine eigene Geschichte – und dabei ist der Teller nicht mehr als eine Randnotiz.

### Bari ist wie Nürnberg

Geboren und aufgewachsen ist Antonio in Mola di Bari, ganz unten an der Ferse des italienischen Stiefels. Fan ist er von Juventus Turin – ganz oben, nahe der Alpen. Warum nicht Fan vom AS Bari? „Auch ... ja auch“, seufzt Antonio. „Aber jetzt spielen sie gerade in der zweiten Liga. Die sind ein bisschen wie Nürnberg.“

Gibt's etwas, das ihm mehr Freude bereitet als der leidgeplagte Club? „Vitello Tonnato! Eine wunderbare Vorspeise ...“, schwärmt Antonio und untermalt das Gesagte mit genießerischer Geste. Stimmt es eigentlich, dass



schwarze Schafe für dieses Gericht auch mal Schwein statt Kalbfleisch verwenden, weil die intensive Thunfischcreme den Geschmack ohnehin dominiert? „Kann schon sein“, sagt Antonio. „Aber mit Sicherheit nicht bei mir. Erstens gehört sich das nicht – und zweitens: Gibt's bei mir gar kein Schwein.“ Warum nicht? – „Ich mag kein Schwein.“

Dafür kommt die Pizza aus dem Steinofen, es gibt einen herrlich runden Primitivo und nichts Frittiertes, weil Antonio an Restaurants auch schätzt, wenn man nach ihrem Besuch nicht nach ihnen riecht.

Zum Abschluss kommt eine Flasche eigenproduzierten Limoncellos auf den Tisch. Zum Selbstbedienen, ganz nach Gusto. Dazu noch einen Kaffee? Das schon. Aber noch einmal muss Antonio seufzen ...

„Die Deutschen bestellen gerne Cappuccino nach dem Abendessen. Dabei gibt's den in Italien zum Frühstück. Nach dem Abendessen trinkt man Espresso. Anfangs habe ich mich geweigert – aber jetzt bekommen meine Gäste ihren Cappuccino auch abends. Was willst du machen ...“