

Genuss erleben. Geschmack zeigen. Di Gennaro in Stuttgart



Was gehört für Sie zu einem gelungenen Urlaub in Italien? Weiße Sandstrände und verträumte Buchten, hoch aufgeschossene Zypressen und duftende Macchia, verwinkelte Gassen und uralte Kirchen in kleinen Dörfern - und natürlich die italienischen Wochenmärkte. Ganz egal, ob in Palermo, Turin, Rom – auf engem Raum reihen sich hier die Köstlichkeiten aneinander.



Qualität steht immer an erster Stelle. Besonders stolz sind die Brüder auf den Anbau ihrer eigenen Olivenöle.

Um herausragende Spezialitäten aus Italien mit allen Sinnen zu riechen, zu erschmecken, kurzum zu erleben und zu genießen, empfiehlt sich aber auch ein Ausflug in die historische Markthalle Stuttgart.

Seit 1993 lassen sich hier Touristen aus der ganzen Welt und Schwaben am Marktstand des Stuttgarter Feinkosthändlers **Di Gennaro** von ausgesuchten Köstlichkeiten aus ganz Italien begeistern. Würzige Salami aus der Toskana, delikate Schinken aus der Emilia Romagna, raffinierten Käse aus dem Piemont oder fruchtiges Olivenöl aus Apulien – gemein ist den Spezialitäten, dass sie von den renommiertesten Herstellern Italiens stammen, die ihre Produkte von Hand herstellen, mit Respekt vor jahrhundertealten Traditionen.

„Hier in der Markthalle Stuttgart schlägt unser kulinarisches Herz“, erklärt Michele Di Gennaro, Gründer und Geschäftsführer der Feinkost- und Weinhandelsgesellschaft. Hinter den Theken des Marktstandes und der angrenzenden Viothek

wuseln die freundlichen Di Gennaro-Mitarbeiter, schneiden Prosciutto in dünne Scheiben, beraten zum Weinkauf, belegen frische Panini oder lassen fruchtig-grünes Olivenöl probieren.

Apropos Olivenöl: „Einige der Olivenöle stammen aus unseren eigenen Hainen in Apulien“, erzählt Michele. „Schon unser Vater hatte in San Nicandro seine eigene Olivenölmühle“, fügt Michele Bruder, Antonio, ebenfalls Gründer und Geschäftsführer, hinzu.

„Man kann also sagen, dass in unseren Adern Olivenöl fließt“, lacht er. Als Reminiszenz an den Vater haben die beiden eines ihrer Olivenöle aus dem eigenen Hain dann auch „Nonno Matteo“, „Großvater Matteo“, genannt und dem Vater gewidmet. „Unsere Olivenbäume überblicken das Meer, die Oliven wachsen bei perfekten Bedingungen, geerntet wird natürlich nur von Hand“, sagt Michele. „Vergiß nicht zu sagen, dass unsere Olivenöle alle bio-zertifiziert sind“, ergänzt Antonio. Man merkt sofort: Obschon verschieden in Temperament und Aussehen - Michele ist ein wenig kleiner als Antonio, seine Worte wählt er bedächtig, Antonio ist der impulsivere der beiden - die beiden Gründer harmonieren prächtig.

Gemeinsam kam man in den späten sechziger Jahren aus Süditalien als Gastarbeiter nach Deutschland. Die Arbeit auf den Baustellen und in der Fabrik blieb hart, die Sehnsucht nach den Genüssen der süditalienischen Heimat wuchs. Von den Urlauben in Apulien brachten Michele und Antonio erste Produkte mit nach Deutschland: Olivenöl, Pasta, Tomatensauce. Ein erstes Ladengeschäft entstand 1969 in Wernau am Neckar.

Die stetig steigende Nachfrage führte dazu, dass sich die Brüder Di Gennaro Mitte der siebziger Jahre auf den Großhandel verlegten. Heute ist die Di Gennaro Feinkost- und Weinhandelsgesellschaft der führende Anbieter hochqualitativer italienischer Feinkost im deutschsprachigen Raum. Neben den Spezialitäten renommierter Hersteller steht auch die Eigenmarke „Selezione Di Gennaro“ für höchsten Genuss, kompromisslose Qualität und natürlich gesunde Produkte. Vom modernen



Handelszentrum in Stuttgart-Ost, wo sich seit 2003 auf über

5.700 Quadratmetern Hochregallager, Verwaltung und Schulungsräume befinden, erreichen die Köstlichkeiten bedeutende Handelskonzerne, den gehobenen Einzelhandel und die Gourmet-Gastronomie. Und von hier stammen natürlich auch die Spezialitäten des Di Gennaro-Ladengeschäfts in der historischen Markthalle Stuttgart.

Und ganz egal, ob rot oder doch fruchtig-grün, Herzblut steckt auch in den anderen Filialen des Feinkosthändlers Di Gennaro. Ob im Breuningerland Sindelfingen, in Düsseldorf oder Nürnberg – die Philosophie ist stets dieselbe. „Getreu unserem Motto ‚Genuss erleben, Geschmack zeigen‘ bieten wir unseren Kunden viel mehr als nur ein weiteres italienisches Lebensmittel – wir bieten ein kulinarisches Erlebnis“, sagt Michele, während Antonio einen über zwei Jahre gereiften Parmaschinken auf die Schneidemaschine wuchtet und konzentriert hauchdünne Scheiben herunterschneidet. Denn hier, wo das Herz des Unternehmens schlägt, erlebt man die Unternehmensgründer nicht selten in vollem Einsatz hinter der Theke. Und das ist in der Tat ein Erlebnis.



Michele & Antonio Di Gennaro