Neues Lokal im Ärztehaus öffnet im April

Daniel Severino und Markus Campagnoni übernehmen das „Piu“ im Eisental – in ihrer Konz-Tagesbar stellen sie dann den Mittagstisch ein

Von unserem Redaktionsmitglied
Bernd Klopfer

Waiblingen.
Die Bauarbeiten fürs neue Ärztehaus „Medicplaza“ im Gewerbegebiet Eisental in Waiblingen sind Ende Januar 2024 weit vorangeschritten – und mittlerweile steht auch fest, wer im Erdgeschoss das Restaurant betreiben wird. Daniel Severino (36) und Markus Campagnoni (40), die bereits die Konz-Tagesbar im Schüttelgrabenring 14 führen, werden im „Medicplaza“ in der Lise-Meitner-Straße ein Lokal eröffnen. „Piu“ soll es heißen, gekocht wird so, wie es die Kunden von der Konz-Tagesbar gewohnt sind: mediterrane Küche mit Akzenten aus der asiatischen und deutschen Küche.

Noch sind die Räume im „Piu“ eine Baustelle. 250 Quadratmeter stehen innen insgesamt für das Lokal bereit, inklusive Küche und Umkleiden. Der beheizte Wintergarten, in dem 50 Gäste Platz haben sollen, ist da noch gar nicht mit eingerechnet. Insgesamt 100 Gäste können in der kalten Jahreszeit im „Piu“ gleichzeitig bewirtet werden. Im Sommer kommen noch 20 Plätze auf der Terrasse dazu. Das Restaurant hat Schiebetüren, die zur Terrasse hin geöffnet werden können.

Daniel Severino und sein Geschäftspartner Markus Campagnoni überlegen derzeit noch, eventuell von Mai bis Oktober die Verglasung zu entfernen. In den Räumen des Restaurants wird es auch ein großes Weinregal und eine Theke geben. „Die Decke ist schwarz“, sagt Daniel Severino. Überhaupt setzt er auf „schlichte Farben“ und ein modernes Design. Beamer und Leinwand soll es ebenfalls geben, die Räume sollen auf Anfrage auch für Seminare und Fortbildungen gemietet werden können, etwa von den Ärzten aus dem „Medicplaza“.

Daniel Severino (36, links) und Markus Campagnoni (40) betreiben derzeit die Konz-Tagesbar im Schüttelgrabenring. Nun wollen sie 2024 im neuen Ärztehaus „Medicplaza“ im Eisental in Waiblingen das Restaurant „Piu“ eröffnen. Foto: Büttner

Zehnköpfiges Team soll im „Piu“ arbeiten

An welchem Tag genau das „Piu“ im Ärztehaus aufmachen wird, ist noch nicht ganz sicher. Daniel Severino und Markus Campagnoni peilen den April 2024 an – aber ob es schon am Anfang, in der Mitte oder erst Ende des Monats klappt, ist offen. Wenn das „Piu“ eröffnet, heißt das auch, dass die Konz-Tagesbar in ihrer jetzigen Form nicht mehr existieren wird. Der Mittagstisch, den es derzeit von Montag bis Samstag jeweils von 11.30 Uhr bis 14 Uhr im Schüttelgrabenring 14 gibt, wird dann eingestellt. Das Personal der Konz-Tagesbar von fünf, sechs Mitarbeitern soll dann ins „Piu“ wechseln. Zusätzlich ist geplant, die Zahl der Mitarbeiter noch aufzustocken, so dass letztlich ein zehnköpfiges Team für das neue Lokal im Ärztehaus „Medicplaza“ bereitsteht.

Das bedeutet aber nicht, dass die Räume der Konz-Tagesbar im Schüttelgrabenring nicht weiter genutzt werden. Daniel Severino und Markus Campagnoni werden den Standort weiter mieten und ihn für Events nutzen. Die Räume können dann von Firmen genutzt werden oder von Privatleuten, etwa für Hochzeiten und Geburtstage. Daniel Severino plant, für das Eventgeschäft eine Partnerschaft mit einer Firma einzugehen.

Daniel Severino und Markus Campagnoni arbeiten schon einige Jahre zusammen. Koch Markus Campagnoni ist in Villach in Österreich geboren und in Italien aufgewachsen. Sein Handwerk hat er in Italien gelernt, ins Remstal kam er 2009. „Ich wollte nur sechs Monate bleiben – und jetzt bin ich immer noch hier“, sagt der 40-Jährige und lächelt.

Im Restaurant „Mille Miglia“ im Waiblinger Autohaus Lorinser an der Alten Bundesstraße lernte Markus Campagnoni dann Giuseppe Severino kennen, den Vater von Daniel Severino. 2012 starteten die beiden mit der Konz-Tagesbar durch, die sich mit ihrem Mittagstisch nicht zuletzt an die vielen Mitarbeiter von Betrieben im Eisental richtet.

Daniel Severino stieg 2020 ins Geschäft ein, als Nachfolger seines Vaters

2020 zog sich Giuseppe Severino zurück und sein Sohn Daniel Severino stieg ein. Der heute 36-Jährige hat einst die Hotelfachschule abgeschlossen und eine Ausbildung zum Koch gemacht. Zehn Jahre lang arbeitete er in Österreich in einem Skigebiet – als Koch, aber auch in leitenden Positionen mit Verantwortung für bis zu 70 Mitarbeiter. Mit der Konz-Tagesbar in Waiblingen haben Daniel Severino und Markus Campagnoni viele Kunden aus unterschiedlichen Branchen gewonnen, sei es von Banken, aus dem Handwerk oder aus der Immobilienwirtschaft.

Der Mittagstisch im Konz soll etwa drei bis fünf Tage, bevor das „Piu“ offiziell öffnet, beendet werden. Daniel Severino will von Samstag bis Dienstag schließen und dann diese Tage für den Neustart in der Lise-Meitner-Straße nutzen.

Das „Piu“ soll von Montag bis Mittwoch Frühstück und Mittagessen anbieten. Von Donnerstag bis Samstag soll abends zusätzlich geöffnet sein. Ob auch am Sonntag aufgemacht wird, ist noch nicht entschieden. Das Frühstückskonzept richtet sich nicht nur an das Personal im „Medicplaza“, sondern bewusst auch an die künftigen Patienten des Ärztehauses.

So soll es dort Bowls mit gesunden Zutaten geben, dazu frische Säfte und natürlich auch Kaffee. Zeitungen werden dann ebenfalls ausliegen. Die genauen Öffnungszeiten fürs „Piu“ kann Daniel Severino jetzt noch nicht nennen.

Wo Jugendliche Verantwortung übernehmen

Die Tierbeauftragte der Jugendfarm Waiblingen hat Helferinnen, die sich mit ihr das ganze Jahr hindurch um die Tiere kümmern – diese wurden teils vor der Schlachtung gerettet

Von unserer Mitarbeiterin
Heike Rommel

Waiblingen.
Auf der Waiblinger Jugendfarm ist auch außerhalb der Öffnungszeiten alles okay – dank der Tierbeauftragten Marion Zolldann und Schülerinnen wie Lena, die selbst in den Ferien Tiere wie Hasen, Hühner, Ziegen und Schafe versorgen. Dass Finkenberg-Spaziergänger manchmal Kuchenreste oder gar Steine in Tiergehege werfen, ärgert sie.

Der ehemaligen Schäferin Marion Zolldann aus Rommelshausen liegt es als Tierbeauftragter der Jugendfarm Waiblingen am Herzen, Kindern und Jugendlichen Tierpflege und Tierethik nahezubringen. Wenn sie allerdings sieht, dass „Elterntaxis“ die Feuerwehrzufahrt vor dem Tor der Jugendfarm zuparken, um ihre Kinder zu einem kurzen Tierbesuch zu chauffieren, wird die Mitarbeiterin manchmal sauer. Es könne ja wohl nicht sein, dass den behüteten Tieren der Jugendfarm Essensreste hingeworfen werden. Marion Zolldann muss sie dann manchmal als Notfallpatienten mit dem Anhänger zum Tierarzt nach Welzheim fahren.

Lassen die Ziegen raus: Tierbeauftragte Marion Zolldann mit Lena und Luisa. Foto: Habermann

Immerhin: Verloren hat Marion Zolldann noch keines der Tiere. Oft wurden sie vor dem Schlachten gerettet und auf die Jugendfarm Waiblingen gebracht, wo sie noch ein langes, gesundes Leben haben dürfen. Gut betreut und zutraulich können sich auch Besucher an ihnen erfreuen – zu den offiziellen Öffnungszeiten zwischen 14.30 Uhr und 17.30 Uhr außerhalb der Ferien. Der Tierbereich ist laut der Tierbeauftragten, Marion Zolldann, allerdings kein Schauplatz für Leute, die keine Ahnung von dort lebenden Tieren haben, sondern eine Chance für Kinder und Jugendliche ab sechs Jahren, die sich ernsthaft für die Lebewesen interessieren. Die 14-jährige Lena zum Beispiel weiß als Reiterin, wie sie mit den Tieren umzugehen hat – ob Ziegen, Schafe oder der stolze, kastrierte Gockel namens Ulrich. Wenn sie zur Fütterungstour aufbricht, nimmt die Schülerin nur artgerechtes Futter für jede Tierart mit. Vom Hasen über die Hühner bis zum Schaf kennt sie jedes Tier – und die Tiere kennen Lena. Hinter ihr laufen ganze Herden von Hühnern, Ziegen und Schafen hinterher. Aus Jahren ihrer Schulzeit, in denen sie sich für das Projekt Jugendfarm Waiblingen engagiert hat.

Salat für die Hühner, Petersilie und Karotten für die Hasen. Äpfel für diese nur wenige Stückchen wegen des Zuckergehaltes. Vom Huhn bis zum Schaf sind auf der Jugendfarm alle Tiere, egal welchen Alters, rundum gesund dank Ehrenamtlichen wie Marion und Lena. Hahn „Ulrich“ kräht zu jeder frühen Morgenstunde. Den 16 Hennen lässt er beim Fressen den Vortritt. Brav Eier legen: Olive-Henne Berta, Beige-Henne Natascha, Seidenhenne Tilda, Vorwerk-Henne Bärbel und andere. Teilweise übernommen von Kleintierzuchtvereinen, die sie nicht mehr haben wollten.

Auch unter den Schafen der Jugendfarm sind etliche, die Marion Zolldann mit Schäferkollegen vor dem Schlachter gerettet und als Flaschenlämmchen aufgezogen hat.

Marion Zolldann, die sich schon lange um die Tiere auf der Waiblinger Jugendfarm kümmert und im Vorstand des Vereins Jugendfarm sitzt, ist es wichtig, dass Kinder, die in der Stadt aufwachsen, hier respektvollen und artgerechten Umgang mit Tieren lernen können.

Wird es draußen zu nass, heißt es: Husch, husch in die trockenen Unterschlüpfe und sauber eingestreuten Ställe, Nester oder Körbchen. Ausgemistet wird auf der Jugendfarm übrigens jeden Tag. Der Mist-Container wird abgefahren, aus seinem Inhalt entsteht Biogas, das genutzt werden kann.