

Von der Lachnummer zum erfolgreichen Catering-Unternehmer

von Katja Schlegel — Schweiz am Wochenende

2.4.2017 um 06:15 Uhr



Marco Bella und Sandra Rey führen nebst der Trattoria in Suhr mit «Pizzacar.ch» den grössten Pizza-Partyservice der Schweiz und den «Sushi Kurier Aarau».

© Alex Spichale

Einst war der Suhrer Marco Bella eine Lachnummer. Heute ist er gemeinsam mit Partnerin Sandra Rey erfolgreicher Catering-Geschäftsführer und seit neuestem Besitzer einer Trattoria.

«So einen Mocken sieht man hier selten», sagt Marco Bella (44) und wuchtet eine Mortadella aus dem Regal. Rund 20 Kilogramm wiegt das gute Stück, frisch importiert aus Italien. So eine

Spezialität zieht Kunden an. Eben erst hat Marco Bella mit seiner Partnerin Sandra Rey (31) im ehemaligen Spitex-Büro an der Tramstrasse in Suhr die «Manofattura del gusto» eröffnet, und schon kommen die Kunden in Scharen.

Ein Erfolg, wie ihn sich das Duo erhofft, aber nie ernsthaft erwartet hatte. «Der Bedarf nach hausgemachten und guten italienischen Produkten ist gross», sagt Bella. Und diese gibt es in der Manofattura gleich in drei Variationen: Zum vor Ort Essen in der Trattoria, zum Mitnehmen aus dem Shop oder zum Bestellen als Take-away.

Eine Tellerwäscherkarriere

Marco Bella ist ein Hansdampf, ein Macher. Aufgewachsen in Aarau und Suhr, macht er erst eine Ausbildung zum Bäcker und Konditor, danach arbeitet er sich in einem Gastrobetrieb vom Tellerwäscher zum Koch hoch, wird Pizzaiolo wie schon sein Vater und Grossvater. Doch Marco Bella will mehr. 2009 baut er mit seiner Partnerin ein Piaggio Ape, ein dreirädriges Motorrad, zu einer mobilen Pizzeria um. «Ich dachte mir: Wenn alle Restaurants mit sinkenden Gästezahlen kämpfen, drehe ich den Spiess einfach um und fahre mit dem Pizzaofen zu den Gästen», sagt Marco Bella. 2010 gründet das Paar den Pizza-Partyservice und Cateringbetrieb «Pizzacar.ch».

Eine gute Idee, könnte man meinen. Marco Bella grinst. «Ich war die grosse Lachnummer, alle haben über mich und meinen Ape gespöttelt.» Doch nicht lange. Bella und Rey klappern jedes Firmenfest ab, schieben Pizzas für Gesellschaften von einem Dutzend Gästen in den Ofen. Fünfzehn Stunden am Tag, sieben Tage die Woche sind sie unterwegs. Die Arbeit lohnt sich. Und weil Marco Bella auf seine Kunden hört, ihnen den Puls fühlt, weiss er, was gewünscht wird. 2016 gründen sie den «Sushi Kurier Aarau» und treffen auch damit voll ins Schwarze.

800 bis 1000 Veranstaltungen

Heute werden Bellas und Reys Cateringunternehmen jedes Jahr für rund 800 bis 1000 Veranstaltungen gebucht, manchmal bis zu 20 an nur einem Wochenende. Sie bewirten Festgesellschaften von weit über 1000 Gästen oder verkaufen an Open Airs rasch

3000 Sandwiches. Die beiden haben zehn Vollzeitangestellte, sechs arbeiten Teilzeit und mehrere Aushilfen im Einsatz. Ihre Flotte besteht heute aus sechs mobilen Öfen, drei Apes und einem Pizzanhänger, diversen Kühltransportern und Lieferfahrzeugen. Das Paar hat sich in den letzten sieben Jahren zum grössten Pizza-Partyservice-Anbieter der Schweiz gemausert. Aber eben. Wenn ein Projekt funktioniert, wird Marco Bella kribbelig. Dann braucht er eine neue Herausforderung.

Deshalb haben Bella und Rey im Februar die Trattoria eröffnet. Klein, aber fein ist sie, mit knapp 25 Sitzplätzen und einer übersichtlichen Speisekarte, ab Mai sollen noch einmal rund 20 Sitzplätze auf der Terrasse dazukommen. Ihre Devise: «Lieber klein und voll als gross und leer.» Gekocht wird wie bei Mamma, ganz traditionell, ganz einfach. Ohne Geschmacksverstärker, ohne Konservierungsstoffe, ohne Farbstoffe. Einfach nur der Geschmack frischer Produkte. «Etwas, das man heute kaum noch findet», sagt Bella.

Italienisch bis zur Küchen-Crew

Pasta und Antipasti stellen Bella und Rey mit ihrer Catering Group GmbH an der Tramstrasse 75 her. Hier haben sie sich mit ihren Cateringbetrieben auf rund 2000 Quadratmetern in einer ehemaligen Schreinerei eingerichtet.

Was in der Trattoria serviert wird – Sugo, Pasta, Pizza –, wird in der Restaurantküche gekocht. Für frische Kräuter legen die beiden hinter dem Gebäude extra einen Garten an. Nur was sie nicht selber herstellen können – Käse, Wurst, Salami, Mortadella, Mozzarella –, importieren sie direkt aus Italien. Selbst die dreiköpfige Küchencrew – Lidia Caggiano, Roccaldo Pugliese und Cosimo Guglielmello – ist echt italienisch, auch das gebe es in der Region selten, sagt Bella und lächelt. «Die Gastroszene ist ein hartes Pflaster», sagt er. «Aber man kann damit Geld verdienen – wenn man sehr hart arbeitet, sich geschickt anstellt und zuhört, was die Gäste wirklich wollen.»