

«FÜR MICH IST JEDER TAG EINE NEUERÖFFNUNG»



Die Pizzeria Caprese ist weit über die Rheinecker Stadtgrenze bekannt. Einen grossen Anteil dazu trägt sicher der Besitzer Ilir Bajrami bei. Seit zehn Jahren führt er das Restaurant. Für ihn gibt es keinen Job, den er lieber machen würde.

BERICHT: KRISZTINA SCHERRER /
 BILDER: FIONA GÄCHTER & PHILIPP KNÖPFEL (DACHCOM)

Wer in Rheineck lebt und die italienische Küche liebt, der kennt bestimmt auch das Caprese mitten im Städtchen. Ilir Bajrami führt das beliebte Restaurant jetzt schon seit zehn Jahren. Er erzählt mir, wie es ist als Mazedonier eine Pizzeria zu führen und woher sein Erfolg kommt.

«Wir schätzen das Caprese sehr»

Betritt man die Pizzeria, könnte man sich gerade so gut in einer Trattoria in der Toskana befinden. Das Restaurant ist rustikal und sehr liebevoll eingerichtet. Der Pizzabäcker schwingt den Teig durch die Luft und formt ihn gekonnt. «Wir schätzen das Caprese sehr. Der Service und das Essen sind super», sagt ein Gast aus Diepoldsau, der schon seit mehr als zehn Jahren in die Rheinecker Pizzeria kommt.

Jeden Tag eine Neueröffnung

Ilir Bajrami lebt seit 2001 in der Schweiz und ist seit damals in der Gastronomie tätig: «Angefangen habe ich in einem Restaurant in St.Gallen. 2008 habe ich das Caprese übernommen.» Seitdem ist kein Tag vergangen, an dem er nicht gerne arbeiten gegangen ist: «Wenn ich ins Caprese gehe, dann ist für mich jeder Tag eine Neueröffnung – denn der erste Tag ist immer der beste Tag.»

«Wenn ich ins Caprese gehe,
 dann ist für mich jeder Tag eine
 Neueröffnung – denn der erste
 Tag ist immer der beste Tag.»

Ilir Bajrami über seine Pizzeria.



*Die Pizzen sind weit
 über die Stadtgrenzen
 hinaus bekannt.*



«Disziplin ist einfach alles»

Während der zehn Jahre, die Ilir Bajrami das Restaurant führt, hat sich nicht viel verändert: «Anfangs war es schon streng, doch ich hatte nie Probleme damit.» Mittlerweile beschäftigt Bajrami sieben Mitarbeiter. Einen Grund für seinen Erfolg sieht Bajrami in der Qualität seines Restaurants: «Man muss mit jedem Kunden korrekt sein und Disziplin ist einfach alles.»

Disziplin, das hat Ilir Bajrami auf jeden Fall: «Ich stehe auf und frühstücke mit meiner Familie. Sobald die Kinder in der Schule sind, putzen meine Frau und ich das Restaurant. Wenn wir damit fertig sind, bereite ich mich auf meinen Arbeitstag vor.» Jeden Morgen und Nachmittag putzt er die Fenster des Restaurants, denn Sauberkeit ist das A und O für den Unternehmer.

Teamgeist im Caprese

Um 10 Uhr trifft er sich mit seinen Angestellten in der Pizzeria. «Bevor wir mit der Arbeit beginnen, trinken alle zusammen einen Espresso.» Danach werden die Lebensmittel und das Material kontrolliert. Von 12 bis etwa 13 Uhr

herrscht Hochbetrieb. Danach wird abgeräumt und das Team isst gemeinsam zu Mittag. Ab 17 Uhr ist der Saal dann für die nächsten Hungrigen bereit.

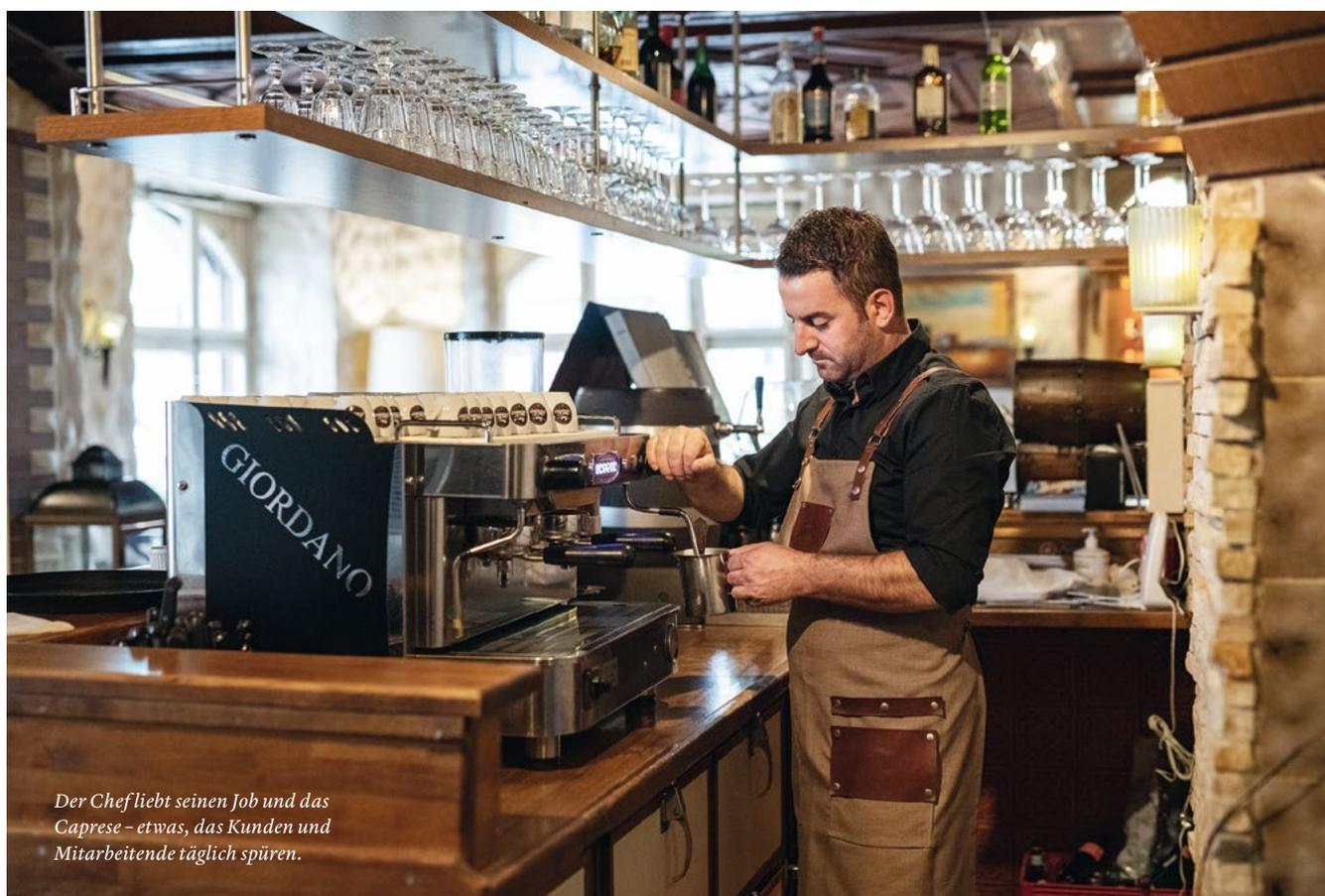
Freundschaftliche Atmosphäre

«Im Caprese herrscht eine freundschaftliche Atmosphäre. Immer wenn ich mit dem Velo vorbeifahre, winken wir uns zu. Wenn ich telefonisch eine Pizza bestelle, wissen sie meistens schon welche ich nehme», erzählt ein Stammgast aus Rheineck.

«Ich liebe meinen Beruf»

In Rheineck ist Ilir Bajrami glücklich: «Ich wurde von Anfang an gut aufgenommen und habe hier eine treue Kundschaft. Dass ich nicht Italiener bin, war nie ein Problem.» Er spreche mittlerweile sogar selber italienisch, das habe er von der Kundschaft und seinen Angestellten gelernt.

Für Bajrami stimmt einfach alles so wie es ist: «Ich möchte am liebsten immer so weitermachen und hoffe, dass ich gesund bleibe. Ich liebe meinen Beruf und das Caprese.»



Der Chef liebt seinen Job und das Caprese – etwas, das Kunden und Mitarbeitende täglich spüren.