



**PRESSEMITTEILUNG**



**HISTORIE**



**L'OSTERIA**  
PIZZA E PASTA

# DIE GESCHICHTE der L'Osteria

.....

Die Geschichte der L'Osteria beginnt in der Pirckheimer Straße in Nürnberg. Dort gab es schon früher ein kleines, überfülltes italienisches Restaurant, das bekannt war für seine riesige und leckere Pizza, Pasta wie frisch aus Italien und einen tollen Hauswein. Inklusiv einer ganz speziellen Technik, diesen auszuschenken: Eine 1,5-Liter-Flasche und ein Stapel Gläser wurden einfach auf den Tisch gestellt und der Füllstand mit Filzstift markiert. Später hat der Kellner nach Augenmaß entschieden, wie viel für den fehlenden Inhalt zu bezahlen war. Entsprechend „voll“ waren dann auch die Gäste und so mancher hat das Restaurant mehr torkelnd als laufend verlassen.

Der Bestellvorgang lief ebenfalls über Umwege, denn der Pizzaofen war im Keller. Genauer gesagt in einem Kellerraum, zu dem es vom Restaurant aus keinen direkten Zugang gab. Alle Bestellzettel mussten also vom Kellner nach draußen gebracht und von dort durch das Kellerfenster geworfen werden. Bei diesem System verwundert es nicht, dass zwei Drittel der Gäste eine andere Pizza bekamen, als sie ursprünglich bestellt hatten.

.....

.....

So richtig beschwert hat sich jedoch nie jemand. Während des Wartens oder Essens lauschte man der wilden Mischung aus brasilianischem Samba, Merengue, Bossa Nova und 80er-Italopop, die aus den Lautsprechern dröhnte. Oder den Gesprächen der anderen 10 Leute am Tisch.



**PASTA**  
**PERFETTAMENTE.**  
*zu dir.*



**ORIGINALE**  
*gegründet*  
**1999**

.....

Doch zurück zur Hauptattraktion: der riesigen Pizza, die schon damals kaum einer alleine geschafft hat. Auch das hatte seinen Sinn. Schließlich konnte man die Pizza mit unterschiedlich belegten Hälften bestellen und zu zweit von einem Teller essen. Das war sehr praktisch, nicht zuletzt, weil so weniger Geschirr auf dem ohnehin überfüllten Tisch Platz finden musste.

.....

.....

Und hier kommen Friedemann Findeis und sein Freund Klaus Rader, die Gründer der L'Osteria, ins Spiel. Sie waren Stammgäste des herrlich chaotischen Lokals und als der Inhaber Tino sich 1999 in eine brasilianische Schönheit verliebte, auswandern und den Laden verkaufen wollte, griffen sie zu.

Dass an ihrem ersten Tag als stolze neue Besitzer nur ein Bruchteil der Angestellten erscheinen würde, wussten sie zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Gemeinsam mit Marco, dem treuen Küchenhelfer, standen sie plötzlich einer Heerschar von Gästen gegenüber. Denn auch wenn keiner zum Arbeiten gekommen war – essen wollten natürlich alle. Weil allerdings kein Koch mehr da war, der Fisch und Fleisch braten konnte, gab es ab diesem Zeitpunkt eben nur noch Pizza e Pasta. Basta! Wie Friedemann und Klaus die ersten Abende gemeistert haben, bleibt dennoch ein Mysterium und wäre sicher nicht ohne die grandiose Mithilfe des spontan zusammengewürfelten Teams gelungen.

Das kleine Restaurant von Friedemann und Klaus – die erste L'Osteria – wurde schnell zum Geheimtipp. Dessen Erfolg bestärkte die Gründer, das Konzept weiter zu verbreiten. Nach Standorten in Rosenheim, Regensburg und München folgte im Jahr 2009 der erste L'Osteria „Freestander“ in Augsburg: Ein eigens für das Unternehmen entworfenes, freistehendes Gebäude, das von außen wie innen perfekt zum Gesamtkonzept passt. Inzwischen wurde der Freestander weiterentwickelt. Die Version 2.0. verfügt über zwei Ebenen und einen Wintergarten, der den Übergang zwischen Gastraum und Terrasse geschickt aufhebt und auch bei unbeständigem Wetter nutzbar ist. Das Konzept rund um „Pizza e Pasta“ geht auf: Inzwischen gibt es L'Osteria an bald 70 Standorten in vier Ländern.

