

Pizzeria „Papi“ in Heidelberg

Was machen Unternehmer eigentlich, wenn sie sich einmal nicht um Zahlen und Kunden kümmern? Wo entspannen sie? Wo laden sie ihren Akku auf? Hier stellen Ihnen IHK-Mitglieder die Restaurants vor, in denen sie gerne zu Gast sind. Heute ist es Patricia Jung, Inhaberin von Blume Exklusiv, die uns ihr Lieblingsrestaurant präsentiert.



Die Pizzabäcker aus Neapel sorgen für authentische Gerichte.

Schön hier!

Eigentlich esse ich lieber Nudeln, doch der Pizza im Papi kann ich nicht widerstehen“, strahlt Patricia Jung und lässt es sich schmecken. In der Tat ist die Pizza in dem Lokal am Heidelberger Marktplatz etwas Besonderes, wie Restaurantchef Kerim Kilic betont: „Wir servieren hier die original neapolitanische Pizza mit Tomaten und Büffel-Mozzarella, die gerade erst 2017 zum UNESCO-Weltkulturerbe gewählt worden ist.“ Um zu gewährleisten, dass auch immer echte Pizzabäcker aus Neapel dieses kulinarische Highlight zubereiten, sponsert Kilic sogar eine kleine Schule in der süditalienischen Stadt, die für ihn die nötigen Spezialisten ausbildet. „Leider brauchen wir immer wieder Nachschub, denn unsere Köche werden gerne abgeworben oder bekommen Heimweh.“



FOTOS: DORN



Seit 2012 hat das „Papi“ seine Adresse in der Heidelberger Hauptstraße.

2012 hat der Quereinsteiger aus der Modebranche das Restaurant eröffnet. Ein zweites Papi – der Name steht im Übrigen für Pasta und Pizza – soll noch in diesem Jahr im Mannheimer Stadtteil Jungbusch gegenüber dem C-HUB-Kreativwirtschaftszentrum eröffnet werden. „Natürlich besuchen uns an unserem Heidelberger Standort zahlreiche Touristen, aber wir legen auch großen Wert auf unsere Stammgäste, die wir regelmäßig über unsere sozialen Netzwerke ansprechen. Deshalb haben wir auch das ganze Jahr geöffnet und ändern – je nach Saison – unsere Speisekarte.“

Patricia Jung (r.) genießt ihre neapolitanische Pizza im „Papi“ gemeinsam mit Frontmanagerin Janitza Jordanova.

Über eine Bloggerin, die über sein Restaurant schrieb, hat Kilic auch Patricia Jung kennengelernt, mit der er definitiv auf der gleichen Wellenlänge liegt. Die junge Inhaberin von drei Blumengeschäften in Sandhausen, Oftersheim und Mannheim sorgt dafür, dass das Restaurant, dessen Ambiente ein bisschen an das New York der Zwanziger Jahre erinnert, stets mit frischen Blumen dekoriert ist. Und auch wenn Brautpaare im nur wenige Schritte entfernten Standesamt ihre Ringe tauschen, kooperieren der Restaurantchef und Patricia Jung. „Kerim bietet einen Sektempfang an, organisiert Oldtimer für den Transport – und ich liefere den passenden Brautstrauß und bin für die festliche Dekoration zuständig“, berichtet die passionierte Floristin, die mit 22 Jahren ihr erstes Blumengeschäft eröffnete. Das gute Zusammenspiel funktioniert auch bei Firmenveranstaltungen. „Ich finde es einfach perfekt, dass wir uns als junge Unternehmer gegenseitig unterstützen“, freut sich Jung. „Kerim und mir macht es einfach Spaß, kreativ zu sein und uns immer wieder etwas Neues zu überlegen.“

Ulla Cramer