



# MEIN BERLIN.

## SZENE-GASTRONOM ANTONELLO PETROCELLI IM GESPRÄCH.



Das Familienunternehmen Petrocelli feiert im kommenden Jahr in Berlin seinen 25. Geburtstag. Mit insgesamt sechs Locations ist die Familie derzeit in Berlin-Charlottenburg, -Mitte und -Grunewald vertreten. Ob klassisches Restaurant, gemütliches Café oder szeniger Beachclub. Die Petrocellis haben es verstanden, uns Berliner mit außergewöhnlichen Gastronomiekonzepten zu verwöhnen. Grund genug ein paar Worte mit Unternehmensgründer Antonello Petrocelli über sein Leben, die Stadt und natürlich sportliche Autos zu sprechen.

**Herr Petrocelli, fast ein Vierteljahrhundert ist es her, dass sie nach Berlin gekommen sind. Wie kam es dazu?**

Meine Familie ist bereits seit 1968 in der Gastronomie in Süditalien tätig. Ende der 80er Jahre reisten zwei meiner Brüder nach Berlin, um die Stadt, die sich bekanntlich zu dieser Zeit in großem Umbruch befand, als einen möglichen neuen Gastronomiestandort für uns zu checken. Nach ihrer Rückkehr waren sie überwältigt von der Stimmung, den Menschen und den Möglichkeiten. Genau mein Ding sagte ich mir, zog 1992 kurzerhand hier her und eröffnete unser erstes Restaurant am Viktoria-Luise-Platz. Eine meiner besten Entscheidungen.

**Was waren ihre ersten Eindrücke von den Berlinern?**

Berliner sind anders als die Menschen in anderen deutschen Großstädten. Sie sind weltoffener zu anderen Kulturen, begeisterungsfähiger für neue Ideen und aus meiner Sicht auch entspannter im Leben. Wenn ich mit unseren Gästen vor Ort spreche, bestätigt sich das tagtäglich. Das ist mein Berlin, wie ich es liebe.





**Mit dem Ku'damm Beach wurde vor Kurzem die neueste Location aus dem Hause Petrocelli eröffnet. Ein Beachclub mit eigenem Strand mitten in der City. Doch Hand aufs Herz: Was kommt als nächstes?**

Wir planen in der Tat ein neues Projekt in einer siebten Location. So wie es aussieht, wird in Charlottenburg bald ein weiteres Cappuccino Grand Café entstehen, welches ein neues Konzept fahren wird: gutes Essen am Arbeitsplatz. Erstmals wird es hier eine große Auswahl an warmen und kalten Speisen geben - frisch verpackt und zum Mitnehmen. Selbstverständlich kann man diese auch vor Ort essen oder alternativ à la carte bestellen. Alles in gewohnter Petrocelli Qualität.

**Sie legen in der Tat ein rasantes Wachstum hin. Apropos rasant: Kann man sie für schnelle Autos begeistern?**

Wenn man in Italien aufwächst, dann sind Sportwagen aus Modena das Nonplusultra. Aufgrund der hervorragenden deutschen Ingenieurskunst, kombiniert mit perfekter Verarbeitung und einer langen Tradition, wechselte ich jedoch vor vielen Jahren zu Porsche. Wenn man schnelle Autos liebt, führt aus meiner Sicht da kein Weg dran vorbei. Einmal Porsche – immer Porsche.

**Das passt natürlich perfekt zu unserer neuen Kooperation, die zwischen ihnen und den Porsche Zentren in Berlin gestartet ist. Letzte Frage: Welches Porsche Modell fahren sie aktuell?**

Einen 911 Turbo S in GT-silbermetallic. Der begeistert mich mit seinen 412 kW (560 PS) jeden Tag aufs Neue. Ich muss jedoch gestehen, dass ich demnächst automobilen Nachwuchs bekomme, auf den ich mich außerordentlich freue: Mein langersehnter Traum eines 911 GT3 RS geht in Erfüllung.

**Dann wünschen wir ihnen allzeit gute Fahrt und weiterhin viele gastronomische Ideen, die sie hoffentlich mit unserer schönen Stadt teilen werden. Wir freuen uns auf unsere neue Kooperation und sagen danke für das Gespräch.**