

Gastronomie

# Nach Blitz-Auszug der Pizzeria: Bitburg hat neues italienisches Restaurant in der Fußgängerzone

12. September 2021 um 11:00 Uhr | Lesedauer: 3 Minuten



Handarbeit als Alleinstellungsmerkmal: Im Il Maestro setzen Chefkoch Ingo Vogel und seine Partnerin Svenja Trierweiler auf handgemachte Nudeln und Gnocchi und handgemachte Focaccia und Pizza. Und zum Espresso gibt's leckere Cantuccini - ebenfalls aus eigener Herstellung. Foto: TV/Frank Auffenberg

**Bitburg. Während an anderen Stellen Geschäfte und Lokale schließen, wurde ein Leerstand in der Innenstadt mit neuem Leben gefüllt. In einer ehemaligen Pizzeria wird nun authentische italienische Küche serviert.**

---

Von Frank Auffenberg

---

(aff) Rossmann hat geschlossen, die „Bitburg Art“ ist vorbei und schon fallen die Leerstände in der Bitburger Innenstadt wieder deutlich schmerzlicher auf. Allerdings gibt es auch gute Nachrichten. In die ehemalige Pizzeria San Marco am nördlichen Ende der Fußgängerzone ist neues Leben eingekehrt. Der ausgebildete Spitzenkoch Ingo Vogel hat gemeinsam mit seiner Partnerin Svenja Trierweiler unter dem Namen Il Maestro die Gaststätte übernommen.



Leerstand

## Rossmann erklärt, warum Filiale in Bitburg so früh dicht gemacht wurde

### Il Maestro macht aus Pizzeria ein echtes Restaurant

„Es ist keine übliche Schnell-Pizzeria mehr. Wir bieten authentische italienische Küche auf hohem Niveau an“, sagt der neue Wirt. So setzen Trierweiler und Vogel darauf, soweit wie möglich alles, was auf der Karte zu finden ist, entweder selber herzustellen oder in bester Qualität anzubieten. „So dauert unsere Teigführung auch insgesamt 72 Stunden“, sagt Vogel. Das heißt, vom Mischen des Mehls übers Ruhen bis hin zum Formen der Pizza vergehen drei Tage. „Das Olivenöl machen wir natürlich nicht selber, aber auch das kommt aus Italien in bester Qualität“, sagt Vogel. „Genauso wie unsere Weine. Sie kommen nicht von großen Weingütern, sondern eher kleineren Winzern mit Bio-Zertifizierung“, sagt Trierweiler.

### Neuer Italiener in Bitburg macht die Pasta selber

Die Liebe zum kulinarischen Detail geht soweit, dass auch die drei Pastasorten aus der eigenen Herstellung kommen. „Im Moment haben wir Gnocchi, Linguine und Penne auf der Karte. Wir machen alle drei selber genauso wie das Focaccia und unsere Cantuccini“, sagt Vogel. Warum der ganze Aufwand? „Wir glauben fest daran, dass sich Qualität auszahlt“, sagt der Wirt.

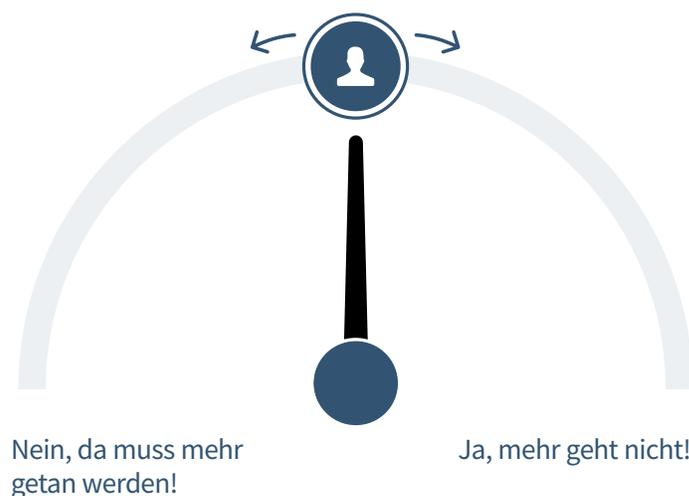
Ebenfalls neue Wege geht das Paar hinsichtlich der Gestaltung und Aufteilung des Gastraums. „Den haben wir in zwei unterschiedliche Bereiche aufgeteilt: in das eigentliche Ristorante und in einen Al Forno Raum“, sagt Vogel.

Während im Ristorante weiß eingedeckt wird, die Gäste also einen eher feinen, förmlichen Rahmen erwarten dürfen, geht es im Al Forno etwas moderner und legerer zu. „Dort werden wir dann auch Essen zum Mitnehmen anbieten“, sagt Vogel. Noch sei das System nicht im Gang, aber man arbeite daran, das Essen in sogenannten Recap-Geschirr anzubieten. „Das ist ein System aus recyceltem Kunststoff und ist wiederverwendbar.“

### Vermieter ist optimistisch beim neuen italienischen Restaurant in Bitburg

LIVE ABSTIMMUNG  198 MAL ABGESTIMMT

## Werden Schüler gut genug vor dem Coronavirus geschützt?



volksfreund

OPINARY. 

Vermieter Patric Nora ist froh, dass der Gastraum nun wieder in Betrieb ist. „Der vorherige Mieter war nach sechs Wochen wieder raus. Ich bin mir aber sicher, dass das Restaurant nun auf Dauer bestehen bleibt. Das Konzept ist gut, das Essen super und ich gehe fest davon aus, dass es funktionieren wird“, sagt er.