

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

Unternehmen aufbauen

Neapolitanisches Lebensgefühl in Wien

Luigi Barbaro, Barbaro Gastronomie (Regina Margherita - Trattoria Martinelli - Barbaro Catering)

Luigi Barbaro Sen. brachte es vom neapolitanischen Arbeiterkind zum Besitzer mehrerer eleganter und vielfach prämierter Restaurants. Meine Lebens- und Arbeitsgeschichte liest sich in klassischer Selfmade-Manier. Vom neapolitanischen Straßenkind brachte ich es zum Besitzer eleganter und mehrfach prämierter Restaurants und wurde erfolgreicher Cateringunternehmer, exklusiver Warenimporteur und geschätzter Arbeitgeber. Als aufmerksamer Gastgeber und Gastronom kam mir immer zugute, dass ich durch meine offene und kommunikative Art ein großes Netzwerk aufbauen konnte. Im Jahr 2016 wurde ich zusätzlich mit dem höchsten Titel, den die österreichische Kaufmannschaft zu vergeben hat, geadelt: dem Kommerzialrat.

"Ich bin stolz auf das, was ich war, wo und wie ich aufgewachsen bin und natürlich auch auf das, was ich damit erreicht habe. Das versuche ich auch meinen Söhnen weiterzugeben."

Vor über 35 Jahren kam ich von Neapel nach Wien, wo ich gemeinsam mit meiner Frau Evelyn

mein erstes kleines italienisches Restaurant eröffnete. Das war 1981. Schon vier Jahre später eröffnete ich das „La Ninfea“ in Wien, benannt nach jenem berühmten Restaurant am Golf von Neapel. Das „La Ninfea“ übersiedelte 1989 in den 1. Bezirk und erhielt seine erste Haube. Später wurde das Restaurant nach einer Renovierung zu „RieGi“ umbenannt und 2007 mit einem Michelin Stern ausgezeichnet. Darauf folgten viele arbeits- und erfolgreiche Jahre sowie einige weitere Lokale wie das Regina Margherita im Palais Esterhazy, die Trattoria Martinelli im Palais Harrach, das RieGi in der Schauflergasse, das Barbaro's Restaurant & Sky Bar im Kaufhaus Steffl auf der Kärntnerstraße, das legendäre Barbaro am Neuen Markt sowie das Regina Margherita Graz auf der Herrengasse. Inzwischen besteht die Barbaro Gastronomie seit mehr als 35 Jahren und zählt nach einer bewegten Geschichte und vielen renommierten Lokalen zur Spitzen-Gastronomie in Wien. Wir sind zu 100 Prozent ein richtiger Familienbetrieb. Mein Sohn Antonio, der in England seinen Studiengang abgeschlossen hat, führt seit über 10 Jahren erfolgreich die renommierte „Pizzeria Regina Margherita“ im Palais Esterhazy. Mein jüngster Sohn Luigi Junior, der in England, Deutschland und Österreich seine Studien abgeschlossen hat, ist seit 4 Jahren zuständig für das Marketing, Catering, Events, und Kooperationen. Meine Gattin, Evelyn Barbaro, ist die All-Rounderin in der Familie und hält die Finanzen und Mitarbeiter im Griff. Derzeit konzentrieren wir uns auf unsere beiden mehrfach ausgezeichneten Restaurants Regina Margherita und Trattoria Martinelli in der Wiener Innenstadt sowie das Catering- Unternehmen „Barbaro Catering & Events“. Dabei legen wir immer größten Wert auf 100% Qualität und Authentizität. Die Lebensmittel für unsere Restaurants und das Catering werden ausschließlich bei handverlesenen Erzeugern und Lieferanten direkt in Italien eingekauft und nach Österreich importiert.

Online seit 10.03.2020 (Aktualisiert: 11.03.2020)