

Neuanfang

SONNE IN DER SEELE
Mittlerweile kann Hermina nicht nur ihre selbst geernteten Tomaten umarmen - sondern auch das Leben!



Zuerst fand ich Amore - dann mich selbst!

Klingt fast wie der Plot eines Films. **Hermina Deiana, 54**, verliebt sich Hals über Kopf in einen Italiener, als die Liebe zerbricht, bleibt ein Familienrezept ...

Aufgezeichnet von Sibylle Hettich

Stopp, bis hierher und nicht weiter! Ich war gerade 50 geworden, am Ende meiner Kraft, und wusste nur eines: Jetzt brauche ich einen Cut! Keine Ahnung, wie es weitergehen sollte, an welchen Strohhalm ich mich klammern könnte - wichtig war erst mal: runter vom Gas und Bremse rein, zum allerersten Mal in meinem Leben. Denn bis dahin war ich immer nur auf der Oberholspur.

Es war sofort Amore, als ich Antonio zum ersten Mal sah. Ich war 18, er gerade von Neapel nach Deutschland gezogen. Zusammen mit seinem Bruder wollte er das Lokal seines Vaters übernehmen. In Neapel hatte er das Sprachmassimum besucht und sprach gut Deutsch. Als ich mit einer Freundin Pizza essen war, begegneten wir uns ... Es war eine wahnsinnig tolle Zeit. Während sein Restaurant zum angesagten Hotspot wurde, studierte ich Italienisch und sog mit Begeisterung den dazugehörigen Lebensstil in mich auf: die Leichtigkeit, die Gastfreundschaft, der Humor - und natürlich das Essen. An langen Tafeln zusammensitzen, genießen, andere spontan dazu einladen, das fand ich wundervoll.

Ich weiß noch, als ich zum ersten Mal Toni's Familie in Neapel besuchte und die hausgemachte Tomatensoße probierte. Ich war hin und weg. Die beste Soße, die ich je gegessen hatte! Jeden Sommer kochten die Mamas in Neapel kilometerweit frisch geerntete Roma-Tomaten ein. Die köstliche Soße, die daraus entstand, stellte für ein ganzes Jahr die Rettung im Alltag dar.

Unglaublich, welche Gerichte im Handumdrehen daraus entstehen: mit Gemüse, Fleisch und natürlich Pasta und Pizze! Eineinhalb Jahre nach unserer Hochzeit wurde unser Sohn Valerio geboren, und das Leben fraß uns immer mehr auf. Ich arbeitete inzwischen als Marketing-Managerin und merkte, dass der Alltag an der Seite eines italienischen Gastronoms zwei Gesichter hatte: Einerseits war Toni extrem charmant, großzügig und hatte einen tollen

Humor. Auf der anderen Seite herrschte ewiges Chaos. Ständig fühlte ich mich verpflichtet, einzuzugreifen, wenn Absprachen und Termine nicht eingehalten wurden. Da Toni und sein Bruder inzwischen drei Restaurants führten, wurde mein Berg an Aufgaben groß und größer. Und leider spiegelte sich Tonis unstrukturierte Art auch in den Finanzen wider. Um das Schlimmste zu verhindern, verkaufte ich eines der Restaurants und rief einen Cateringservice ins Leben.

Es lief super, ich konnte die Schulden immer weiter abtragen und überlegte, ob man noch mehr daraus machen könnte. Eines Tages hatte ich den Geistesblitz: natürlich, die fantastische Tomatensoße aus Neapel! Die gab es in Deutschland nicht und würde die Kunden mit Sicherheit begeistern. Ich gründete die Firma Salsa Paradiso Tomatensaucen - auch sie wurde ein Erfolg. Als ich mich von meinem Mann überreden ließ, ein neues Restaurant namens „Ristorante Paradiso“ aufzumachen, wurde endgültig alles zu viel ...

Es war unglaublich stressig, mich um alles gleichzeitig zu kümmern. Es gab immer häufiger Streit. Mein Mann und ich hatten total unterschiedliche Vorstellungen von Restaurantführung. Nach zwei Jahren war ich am Ende meiner Kraft. Ich wollte raus, einfach nur weg. Das war nicht mehr mein Leben ... Als mein Sohn sein Studium beendet hatte, reichte ich die Scheidung ein.

Ich war am Ende meiner Kräfte, grübelte Tag und Nacht

Tag und Nacht grübelte ich, wie es weitergehen sollte. Was kann bleiben, was muss weg? Ich war über 50 und fühlte mich wie gelähmt. Kümmerte mich aber um meine krebserkrankte Mutter, die im Sommer 2018 verstarb. Eine schlimme Zeit, ich hatte zwei Menschen verloren, fühlte mich leer und ausgebrannt.

Um Halt zu finden, suchte ich eine Festanstellung. „Da gehst du morgens hin, abends nach Hause und hast

einen geregelten Ablauf“, sagte ich mir. Die Stelle in meinem alten Beruf als PR-Manager tat mir gut. Langsam kam ich zur Ruhe und spürte Irgendwann, dass ich mein Baby, die Tomatensoße, nicht einfach aufgeben wollte. Es gab immer noch treue Kunden, die danach fragten. Irgendwann setzte ich alle Puzzleteile meines Lebens zusammen, und es ergab sich ein Bild: Die Tomatensoße soll mein neues Leben werden! Mit großer Leidenschaft komponierte ich zwei perfekte Varianten - eine milde und eine pikante. Daraus entstehen sowohl alltagstaugliche, schnelle Gerichte, genauso wie exklusive Speisen für besondere Anlässe.

Irgendwann setzten sich die Puzzleteile in meinem Kopf zusammen!

Ich hatte ein Ziel, und plötzlich war das Feuer wieder da! Im August fuhr ich zur Tomatenerekte nach Italien. Auf Feldern bei Bologna hatte ich einen Tomatenproduzenten mit den perfekten Früchten entdeckt. Mit einem Aroma zum Niederknien! Vier Wochen blieb ich vor Ort und organisierte alles: das Einkochen mit lokalen Helfern nach traditionellem, von mir leicht verändertem Rezept, das Abfüllen in Gläser, das Zertifizieren und Verschicken nach Deutschland. Mit einem Webdesigner entwickelte ich schon vorher den Internetshop www.hermina-tomaten.sauce.de. Seit Kurzem gibt es dort meine frisch zubereitete neue „Salsa Paradiso“ und mein Kochbuch „Verückt nach Tomatensauce“ mit über 50 Gerichten, die man mit der Soße kochen kann. Einer meiner größten Fans ist übrigens der Frankfurter Sternekoch Carmelo Greco, darauf bin ich ganz schön stolz!

Heute bin ich froh, dass alles so gekommen ist. Ich fühle mich angekommen, voller Elan und Lebensfreude. Auch zu Toni habe ich wieder ein gutes Verhältnis. Schließlich verdanke ich unserer gemeinsamen Zeit meine Geschäftsidee. Es ist nie zu spät, sein Leben umzukrempeln. Wir müssen nur bereit sein, uns darauf einzulassen! •

FOTO: HERMINA DEIANA

Es gibt ein Bleiben im Gehen, ein Gewinnen im Verlieren, im Ende einer Neuanfang