

Okay, eine gute Pizza backen sie inzwischen in Düsseldorf auch in anderen Pizzerien. Und, ja, in manchem anderen Laden geht es auch ziemlich italienisch zu. Aber (fast) nur **bei Gino am Fürstenplatz** findet man die wesentlichen Bestandteile einer echt italienischen Atmosphäre: Familie, Freunde, Nachbarn und Pizza. Das wäre vor gut fünf Jahren beinahe vorbei gewesen. Gino und seine Familie mussten ihr Ristorante am Fürstenwall räumen; ein Investor hatte Großes vor (was bis heute nicht existiert) und schmiss die Pizzeria raus. Da war Da Gino schon seit ewig ein zentraler Punkt für kommunikative, nette und freundliche Menschen im Viertel. Tatsächlich herrscht am neuen Standort an der **Ecke Morse-/Kirchfeldstraße** noch immer und vielleicht sogar mehr der Geist, der uns immer wieder zu Gino getrieben hat.



Gino und sein Enkel (Mai 2017)

Gemütlich oder gar stylish ist der lange Schlauch mit den langen Tischen sicher nicht, auch wenn sich die Familie und die Kollegen Mühe gegeben haben und Ferrari-Devotionalien sowie allerlei Fotos der italienischen Nationalmannschaft und diversen Krimskrams an den Wänden verteilt haben. Ist der Laden richtig voll, geht es so laut und auch hektisch wie irgendwo ganz unten im Süden. Die Stammgäste hocken vorne an den Stehtischen beim Fernseher, mit dem Rücken direkt an der Theke zum Pizza-Back-Bereich. Daneben warten die Selbstabholer, und die Familienmitglieder und Freunde, die den Service machen, wuseln dazwischen durcheinander. Über allem strahlt der kleine Gino, ganz klar der Patrone, der immer Zeit hat, sich zu den Gästen zu setzen und ein Schwätzchen zu halten.



Erinnerung: Die drei Hauptpersonen im alten Da Gino

So geht es in der nicht so warmen Jahreszeit zu. Im Frühjahr und Sommer tobt das wilde Pizzaleben draußen an den sechs oder sieben Biertischen, und wenn WM oder EM ist, hängt ein Flachbildschirm am Baum. Wir Leute aus dem Viertel rund um den Fürstenplatz gehen da hin, wenn wir einen schweren Tag hatten: Komm, lass uns zu Gino gehen. Zwar geht es letztlich ums Essen, aber eigentlich möchte man hauptsächlich bei Gino, seiner Familie, den Freunden und den Nachbarn sein. Selten verirren sich Menschen von woanders hierher, aber wenn es beispielsweise eine Männergruppe auf dem Weg in die Altstadt hierher verschlägt, werden die Jungs eingebunden und mit mehr oder weniger guten Ratschlägen versorgt.



Gino im Gespräch mit Gästen

Ach ja, die Pizza, die von Tino am Ofen erzeugt wird, gehört zu den besten Fladen der Stadt. Der Teig ist schön dünn, wird gut durchgebacken und dadurch fast perfekt. Die Auswahl an Belägen ist nicht 08/15, sondern hält Überraschungen parat. Und wer mal keine Lust auf das Runde hat, bestellt entweder Pasta aus der winzigen Küche ganz hinten im Lokal oder fragt nach Spezialitäten. Der offene Hauswein in rot oder weiß ist okay, und im Kühlschrank stehen immer ausreichend viele Flaschen vom süffigen Italo-Bier namens Peroni. Wie gesagt: Zu Gino kann man eigentlich jederzeit auf Verdacht gehen – außer samstags, denn dieser Tag

gehört der Familie.