

## Mit Leidenschaft & Herzblut zum Erfolg

Seit 2015 führt Andre Gradl das SIMPL im Herzen Auerbachs, seit 2018 zusammen mit seiner Lebensgefährtin Claudia Mandanici und seit dem Jahre 2023 sind sie Namenspatron des Auerbacher Hallencups, dem SIMPL Hallen Masters. Grund genug, dem Publikum des Turniers das vielschichtige Lokal, dessen Entwicklung und Besitzer einmal näher vorzustellen.



Die Gastronomie war schon immer eine Leidenschaft von Andre Gradl, sodass er nach langjähriger Tätigkeit im Vertrieb zunächst als Mitarbeiter im SIMPL einstieg. Ob es dann Zufall oder Schicksal war, hörte der damalige Pächter 2015 auf und Andre ergriff die Chance, seine Leidenschaft zum Beruf zu machen. „Das damalige Konzept war noch eher Richtung Café, Bistro und Bar mit ganztätiger

Öffnung und kleiner Speisekarte. Gegen Abend wurde es dann eher zur Pilsbar“, erinnert Andre sich an die Anfangszeit, in welcher auch nicht geplant war, irgendwann einmal in der Küche zu landen.

Ein Glückstreffer hatte er mit der Einstellung eines sehr guten, italienischen Chefkochs. „Ich habe dann von ihm das Kochen von der Pike auf gelernt und eine Passion dafür entdeckt.“ Gespickt mit einem kleinen Talent dazu wurde er dann ins kalte Wasser geworfen, als der Chefkoch mit einem Bandscheibenvorfall aufhören musste. Es sollte der Beginn davon sein, seine Ideen und Kreationen immer weiterzuentwickeln und die Küche auf ein neues Niveau zu heben – auch dank seiner Partnerin Claudia. Vor 25 Jahren waren die beiden schon einmal ein Paar und fanden 2018 wieder zusammen. „Ich bin viel gereist und war lange im Ausland, habe viel über außergewöhnliche Küchen gelernt und unter anderem auch eine Ausbildung als Ayurveda-Köchin gemacht. Durch das Kochen habe ich mir lange Zeit auch das Reisen finanziert, sodass das für mich nicht nur Hobby und Leidenschaft war, sondern auch ein Beruf, mit dem ich Geld verdient habe“, erzählt Claudia von ihren Erfahrungen. .

### Crossover-Küche als Stichwort

Claudias Einstieg ins SIMPL war nicht von Anfang an geplant, doch automatisch haben die beiden viel Zeit gemeinsam im Lokal verbracht. Der Ehrgeiz sowie die Erfahrungen beider haben dazu geführt, sich immer weiter entwickeln zu wollen und auch auf viele Details wie Gestaltung des Lokals, Geschirr oder die Speisekarten zu achten. „Der Kunde muss egal ob veganes, vegetarisches oder glutenfreies Gericht auf

nichts verzichten, schon gar nicht auf Geschmack“, sind sich beide einig. Wenngleich Andre gerade zu Beginn etwas skeptisch war, als erstmals Salate mit Granatapfel oder Mango auf der Karte standen. „Klappt sowas in Auerbach? Nehmen das die Gäste an?“, waren erste Fragen, die er sich stellte.

Die Rawfood-Chef-Ausbildung von Claudia, die Wissbegierde der beiden sowie die Corona-Pandemie, in der aufgrund des Lockdowns viel Zeit für Experimente da war, sorgten für weitere Ideen und Kreationen. „Wir haben natürlich unsere Stammgäste, das SIMPL soll auch weiterhin Wohnzimmer der Auerbacher bleiben. Aber es kommen auch wegen unserer Gerichte Gäste zum Beispiel aus Amberg und der näheren Region“,



erzählen die beiden. Das Stichwort moderne Crossover- bzw. Fusion-Küche findet sehr viel Zuspruch sowie Vertrauen in die Küche, auch weil einfach die Qualität stimmt. Die Kombination von regionalen, nationalen und internationalen Zutaten steht hier im Vordergrund und so finden sich immer wieder besondere Kreationen und Gerichte auf der Speisekarte wieder.

Es geht dem Paar vor allem auch um die Frische und Qualität der Ware, die für die Gerichte verwendet werden. „Wir wollen

authentisch und mit voller Überzeugung das SIMPL leben, wie wir auch selbst leben und vor allem essen. Das wissen unsere Gäste auch zu schätzen“, sind sie sich einig in der Ausrichtung des Lokals. Gerade auch das Service-Level und Personal stellt einen hohen Stellwert dar, getreu dem Motto der Gast soll sich wohl fühlen. Hier ergänzen sich Andre und Claudia prächtig und inspirieren sich gegenseitig, auch wenn die moderne Küche zunächst eine Herausforderung für den Chefkoch war. Mittlerweile ist die Speisekarte breit gefächert über klassische Burger, Pasta oder kreative Salate bis hin zum wechselnden Angebot, wie zum Beispiel einem veganen Kimchi-Burger oder einer Indian-Summer-Bowl. „Es ist für jeden etwas dabei, eine wechselnde saisonale Karte und die Gäste kommen wegen dem Essen zu uns, können aber dann in entspanntem Ambiente im Lokal verweilen“, freuen sich die beiden, vor allem auch über die Unterstützung der Auerbacher während der Pandemie.

## Die beliebteste Pizzeria in Bayern

Ein absolutes Highlight stellt seit knapp drei Jahren die original neapolitanische Pizza aus dem 500 Grad heißen Izzo Scugnizzo Pizzasteinofen dar. „Ich habe öfter Phasen, in denen ich etwas aufwerten und auf ein neues Niveau heben möchte. So war es dann auch mit der Pizza, die ich nach viel Recherche und einem Besuch in NRW umstellen wollte. Ich bin Anfang 2021 nach Köln zu einem Händler für solche Öfen, mit dem ich auch Pizza gebacken und probiert habe und einfach vom Geschmack geflasht war“, erinnert Andre sich an die Anfänge – übrigens ist die neapolitanische Pizza sogar Weltkulturerbe. Nicht umsonst wurde das SIMPL beim Falstaff Voting 2022 zur beliebtesten Pizzeria Bayerns gewählt. Die traditionelle italienische Pizza verlangt selbstverständlich auch traditionelle, italienische Produkte wie San Marzano Tomaten oder Fior di Latte Mozzarella, die aus Italien bezogen werden. Und ein Pizzabäcker braucht natürlich auch einen angemessenen

Arbeitsplatz, weshalb aus Platzgründen der Ofen seit letztem Jahr im hinteren Bereich des Lokals aus der Küche ausgegliedert wurde, ein offener Arbeitsplatz ganz nach italienischem Vorbild.

Claudia und Andre entwickeln das SIMPL stetig weiter, mit viel Herzblut und Leidenschaft. Sonntags gibt es jetzt wieder regelmäßig einen Frühstücksbrunch und von Donnerstag bis Sonntag kann im Simpl auch zu Mittag gegessen werden.

## Der Fußball als zweite große Leidenschaft

Genau diese Leidenschaft hatte Andre auch schon immer für den Fußball übrig und bezeichnet sich als fußballverrückt. Viele Jahre in leitender Position des SC Glückauf Auerbach war er aktiv und auch schon immer auf den Sportplätzen der Region unterwegs. Seit 2015 und Übernahme des SIMPL ist er allerdings nicht mehr aktiv gewesen und engagiert sich nun als Unterstützer des SV 08. Was viele nicht wissen, er stammt eigentlich aus der Jugend der Grün-Weißen, des ASV Auerbach. „Das Engagement hat eigentlich drei sehr gute Gründe. Die aktuellen Mannschaften des SV 08 Auerbach, egal ob Damen oder Herren, sind leidenschaftliche Mannschaften und charakterlich überragend. Kommen auch immer wieder vorbei, man kann auch mal diskutieren und feiert gemeinsam schöne Feste, wie zum Beispiel die Aufstiegsfeier 2022“, gefällt ihm die Entwicklung und der gute Draht zu den Teams. Der zweite Punkt ist, dass er sich mittlerweile als Anhänger des SV 08 fühlt und gern am Sportplatz vorbeischaud. Einige ehemalige Wegbegleiter sind Jugendtrainer der SG und dazu möchte er auch einfach seinen Teil beitragen. „Und zu guter Letzt ist es auch einfach ein Stück Dankbarkeit, weil wir auch während Corona sehr



viel Unterstützung erfahren haben. Es ist immer alles ein Geben und Nehmen. Für uns ist es eine große Ehre, wieder Namensgeber des SIMPL Hallen Masters zu sein. Ein bedeutendes und prestigeträchtiges Turnier der Region.“

# SIMPLI

Café | Restaurant | Bar

Burger, Pasta, Steak ...  
Unsere traditionell neapolitanische  
Steinofenpizza und beliebten Wochen-Specials:  
Einfach nur lecker.

