



"Wasser findet immer einen Weg"

1977 in Montenegro (Jugoslawien) macht der kleine Miro die Augen auf. Kulinarik mit Geschichte Ein Ort, an dem Träume beginnen.

Schon als kleiner Junge hatte er die Gelegenheit, das klassische Mailänder Risotto in allen seinen Variationen zu probieren. Seine Eltern waren Freunde der Esskultur und nahmen den kleinen Miro mit, wenn sie die Spezialitäten der Welt entdeckten.

Wenn er nicht beim Essen war, sprang er durch die scheinbar endlosen Weiten, die Felder, Berge, hinunter zum Meer oder ärgerte im kindlichen Leichtsinn die Ziegenherde des Vaters und trainierte die gewonnenen Pfund ab.

Die treuesten Begleiter sind stets ein fast platter Fußball und der Esel Tito (politisch nicht korrekt, aber lustig). Mit 6 Jahren stand für ihn fest: Eines Tages würde er sein eigenes Restaurant eröffnen und dort die besten Risotto servieren oder Profifußballer werden und nutzt jede Möglichkeit, um seinen Traum zu verwirklichen. Doch das Geld war knapp und sein Vater wollte, dass Miro in der traditionellen Landwirtschaft seine Zukunft findet.

Es war Miro, nicht bewusst, dass er sich besser eine alte Version von Luis Figo als Vorbild hätte nehmen sollen als die junge Ausgabe von Maradona.

Mit 9 Jahren gründete Miro sein erstes Unternehmen. Es bestand aus ihm und Esel Tito. In den Urlaubszeiten wanderten die zwei in die nahegelegene Ortschaft und kauften fast täglich 2 Kisten Cola.

Nach einer weiteren Stunde Fußmarsch und organisatorischen Kurzstopps waren Tito und Miro strategisch gut positioniert. Direkt an der Hauptverkehrsstraße nahe einer Quelle, die von den Einheimischen Millon genannt wird.



Im Quelllauf wurden Cola und die frischen Früchte aus Omas Garten gekühlt und Tito wurde mit einer Preistafel ausgestattet.

Viele Reisende freuten sich über die kleine Erfrischung und die süßen Feigen und Melonen und Miro freute sich über jeden Gast an seinem rustikalen "Streetfood"-Stand.

5 lange Jahre sparen und viele Colakisten später ging ein Schock durch die Familie. Miro hatte all seine Ersparnisse genommen und ist von Zuhause abgehauen, aber nicht einfach nur die Straße runter, er wollte endlich Fußballer werden. Und wo, wenn nicht da, wo der Beste der Welt ist?

Mit einem Schlauchboot ging die nicht ganz perfekte Reise nach Neapel. Mit dem Notgroschen und viel Mut fand er ein kleines Restaurant, in dem er arbeiten konnte und dafür Essen und einen Schlafplatz bekam.

Tatsächlich durfte er auch spielen. Beim großen SSC Neapel (C-Jugend) der nächste Maradona ist er nicht geworden. Noch heute lacht Miro und erklärt schulterzuckend, dass es vielleicht nicht das Talent war, sondern seine Art. Manche sagen Durchhaltevermögen, vielleicht habe er sie auch einfach nur genervt weil er mit seinen alten Schuhen an jeder Ecke rund um die Vereinsareale gekickt hatte.

In Neapel war es nicht immer leicht, aber der junge Miro war fleißig und motiviert. Auch Chef Gio sah es. Und so entwickelte sich der zugelaufene Junge zu einem "Ziehsohn". Spülen, putzen, Fußball und mit der Zeit gab es auch immer mal wieder eine kleine Kochlektion.

Dem Traum näher kommend gab es dann aber auch noch ein Problem, die Volljährigkeit. Schweren Herzens musste Miro sein neues Zuhause verlassen und zurück nach Montenegro, denn nur wer in der Armee war, bekommt seinen Pass.



Grundausbildung und Pflichterfüllung und schnell desertiert. Das ist kein Leben. Gewalt und Krieg verdienen keinen Platz im Leben. Egal wie mutig man auch ist, der Krieg verändert einen. So ging es wieder auf skurrilen Wegen über die Grenzen von Montenegro.

Bei der Reise/Flucht stand fest, ab nach Italien. Zum Fußballprofi fast schon zu alt und über das Talent streiten sich heute noch die Geister. Also hieß es wieder spülen, putzen, kochen. Der große Vorteil, dieses Mal war er Volljährig und hatte Papiere. In Italien machte er seine Hotellerie- und Gastronomieausbildung. In verschiedenen Ländern erkochte sich der junge Miro seine Karriere.

Zuerst in Italien, danach in der Schweiz und so stand er Ende der 90er Jahre an einem Bahnhof in Süddeutschland.

Voller Tatendrang von Tag zu Tag und einer Prise Glück arbeitete er sich von Station zu Station durch ganz Deutschland. Bis er mit seiner mediterranen Wärme und Leidenschaft im Norden landete und hier von der Liebe und Familie gehalten wird.

Sein erstes eigenes Restaurant eröffnete Miro 2018 in Kiel. 2020 war es an der Zeit, nach Grömitz umzuziehen. Das Lokal mit Meerblick an der Kurpromenade 2 renovierte Miro selbst. Der Allrounder baute mit viel Liebe zum Detail den Tresen, die Möbel und einen großen Teil der Einrichtung eigenhändig.

Alles sollte genauso werden, wie er es sich schon als kleiner Junge gewünscht hatte. In seiner Vorstellung gab es dieses Restaurant schon immer, er hatte es jahrelang vor seinem inneren Auge gesehen. Nun nahm der Traum endlich Gestalt an. Der Name für das neue Restaurant, das einen Lebenstraum verkörpert, war schnell gefunden. Es ist nicht mehr Millon an der Durchfahrtsstraße in Montenegro.

Es ist jetzt seins. Sein Milloncino, die kleine Quelle. Hier sprudelt das hauseigene Wasser genau so wie viel Liebe zu Frau Anna und seinen Kindern.

Und alle sind froh das sein Fußball platt war.