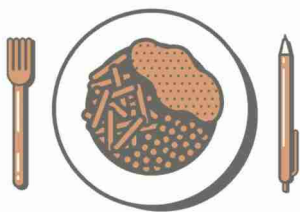




Aufgetischt Zum goldenen Pizzamesser



Più, Bern Mehr Napoli. Damit wirbt das neu renovierte Restaurant Più im Erdgeschoss des Berner Kornhauses, das seit Anfang Juni geöffnet hat. Pächterin ist aber das Zürcher Gastrounternehmen Bindella, das fünf Millionen Franken in die Renovation investiert hat. Der sonnige Mittag lockte die Testesserinnen auf die Terrasse, wo wir zum Glück reserviert hatten.

Das Restaurant setzt ganz auf die italienische Küche, neben Pasta und Pizza stehen auch Fisch- und Fleischgerichte auf der Karte. Das Konzept des Restaurants ist nicht neu, in Zürich gibt es bereits zwei Più-Restaurants, verantwortlich dafür ist Rudi Bindella junior, der das Familienunternehmen in vierter Generation führt. Zur Vorspeise gibt es typisch mediterrane Gerichte wie Bruschetta, Focaccia oder Arancini, frittierte und gefüllte Reisbällchen. Wir entschieden uns aber für Fritto misto (14 Fr.), eine Platte mit frittierten Meeresfrüchten.

Die Bestellung wurde wesentlich unserem Nebentisch gebracht, von wo aus man nach

dem Klären der Verwechslung etwas neidisch auf unseren Teller blickte. Die ausgebackenen Garnelen, Calamari und Kabeljau-Stücke waren trotzdem noch heiss, knusprig und innen wunderbar saftig. Der dazu gereichte frische Aioli-Dip brachte die Begleiterin zum Schwärmen.

Das Più hat auch eine integrierte Vinoteca, in der es Weine zum Verkauf, aber auch zu degustieren gibt. Die Testesserinnen verzichteten an diesem Mittag auf Alkohol und probierten deshalb die italienischen Limonaden der Marke Galvanina (5.50 Fr.), die im schönen Fläschchen daherkommen, aber ziemlich süss sind.

Doch eigentlich waren wir wegen der Pizza da. Zur Eröffnung wurde sie von der Familie Bindella angepriesen, sie schmeckten wie das Original aus Napoli. So viel vorneweg: Da wurde nicht zu viel versprochen – auch wenn man sie im Süden Italiens wohl meist nicht mit einem goldenen Pizzamesser schneidet wie hier. Im Più kann man die Pizza nach Wunsch belegen lassen, wir entschieden uns für fertig komponierte. Einmal bestellten wir jene mit pikanter Salami (23 Fr.) und einmal jene mit Parmaschinken, Rucola, Mozzarellaperlen und Mascarpone (27 Fr.).

Die Pizzas verfügen wie jene

aus Napoli über den typisch erhöhten Rand (den berühmten «cornicione»), der Teig ist weich und elastisch – also genauso wie in Napoli, wo die Pizza aber gerne als Margherita-Version gegessen wird. Die Zutaten sind frisch und der Fior-di-Latte-Mozzarella sehr leicht, die Salami angenehm pikant. Auch die kleine Version fällt noch immer gross genug aus.

Ein Dessert wollten wir unbedingt probieren, und so teilten wir uns das Schokomousse (12 Fr.), das auch mit Glace serviert wird. Es ist ein Traum aus Schokolade und noch dazu wunderschön angerichtet. Auch wenn in der Stadt gern moniert wird, dass es nun mehr als genügend Pizzerias gebe, mit dem Più hat die Stadt Bern eine qualitativ hochwertige dazubekommen.

Sophie Reinhardt

Die Rechnung, bitte

Karte: Italienische Spezialitäten: Apérohäppchen, Antipasti, Pizzas, Pasta, aber auch Fleisch- und Fischgerichte. Vegane Gerichte finden sich ebenfalls auf der Karte.

Preise: Die Pizzas sind nicht ganz günstig, doch das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt.

Kundschaft: Geschäftsleute, Touristinnen, Familien und Stadtbesucher.

Öffnungszeiten: Mo–Do: 9–22 Uhr, Fr + Sa: 9–0.30 Uhr, So: 9–23 Uhr

Adresse: Più Ristorante, Kornhausplatz 18, 3000 Bern, +41 31 327 72 70, kornhaus@piu-ristorante.ch www.piu-ristorante.ch