



Die Weltwoche
8021 Zürich
043/ 444 57 00
www.weltwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 58'430
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 64
Fläche: 36'695 mm²

Zu Tisch Zweite Heimat

Im Zürcher Restaurant «Più» wird mit viel Liebe zum Detail eine Pizza nach neapolitanischem Vorbild gebacken. *Von David Schnapp*



Das Thema ist Neapel: Küchenchef Teixeira, Gerichte aus dem «Più».



Die Weltwoche
8021 Zürich
043/ 444 57 00
www.weltwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 58'430
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 64
Fläche: 36'695 mm²

Gastronomie für ein grosses Publikum ist eine besondere Kunst. Wie man sie beherrscht, zeigt fast beispielhaft das «Ristorante Più» an der Zürcher Europaallee, der neuen Hip-Strasse der Stadt. Das Lokal gehört zum Familienunternehmen Bindella, das seit über hundert Jahren die Schweiz mit italienischer Tischkultur versorgt. Das «Più» ist kulinarisch interessant – dazu kommen wir gleich noch –, aber auch familiär, weil es weitgehend das Werk der nächsten Bindella-Generation ist.

Mehr als vier Jahre hat Rudi Bindella jr. das Konzept entwickelt, eingeflossen sind dabei auch Erfahrungen, die sein Bruder Christian in Tel Aviv gemacht hat, wo dieser seit einiger Zeit ein Restaurant betreibt. So hat etwa die wohnliche Innenarchitektur nahöstliche Wurzeln und auch der «Più»-Salat, eine erfrischende, nussige Angelegenheit mit Rucola, Blumenkohl, Mandeln und Haselnüssen. Der Salat ist ein Rezept der «Bindella Osteria & Bar» in Israel und erweitert – geschmacklich gesehen – den mediterranen Raum mit orientalischen Aromen.

Auch wenn das «Più» innenarchitektonisch und kulinarisch eine gewisse Weltläufigkeit ausstrahlt, so ist das Hauptthema klar verortet: Neapel. Das beginnt bei den gefüllten Cornetti, die wie die cremige Panna cotta mit Himbeeren aus der eigenen Patisserie stammen und im Take-away-Bereich angeboten werden. Und geht bis zur Pizza, die fünfzig Prozent der Gäste be-

stellen. Sie wird mit einer qualitätsbesessenen Detailverliebtheit hergestellt, die man selten sieht in gastronomischen Unternehmungen für das grosse Publikum: Das Mehl aus Neapel für den Teig, dem eine extralange Gehzeit zugestanden wird, ist ebenso handverlesen wie die ganzen, geschälten Pelati aus Parma.

Hauseigener Mozzarella

Die Tomatensauce wird übrigens nicht gekocht, sondern kalt gemixt. Sie enthält neben den Tomaten lediglich Salz, Pfeffer, Olivenöl und Basilikum und hat ein intensives, mit feiner, fruchtiger Säure angereichertes Tomatenaroma. Schliesslich kommt Fior-di-latte-Mozzarella auf die Grundpizza, die der Gast dann am Tisch mit verschiedenen Beilagen (zum Beispiel Gemüse, Parmaschinken oder Trüffelpaste) anreichern kann. Der milchige Mozzarella aus der Campagna wird eigens für das «Più» hergestellt und kommt frisch auf die Pizza. Das ist nicht selbstverständlich, in den meisten Pizzerias wird getrockneter, gehobelter Käse verwendet.

Das Resultat all dieser Bemühungen ist eine fluffige, aromatische Pizza, wie sie typisch ist für Neapel. Küchenchef Carlos Teixeira hat beobachtet, dass viele Italiener sein Restaurant genau deshalb besuchen. Sie hätten im «Più» eine zweite Heimat gefunden, sagt er.

Ristorante Più: Europaallee, Kasernenstrasse 95, 8004 Zürich, Telefon 044 242 33 22. Täglich geöffnet.