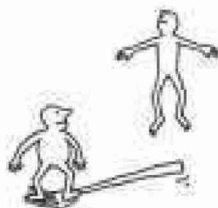




Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 114'209
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 21
Fläche: 20'451 mm²



LUNCH

Das absolute Mehr

Urs Bühler · Manche denken, Restaurantkritiker seien erst zufrieden, wenn sie ein Haar in der Suppe finden. Das ist Unsinn. Geht ein Konzept so richtig auf, macht das jeden Gast froh, ob er aus beruflichen Motiven einkehrt oder privat. Glücklicherweise in diesem Sinn macht den Schreiber gerade das «Più», das in einer Ecke der alten Zürcher Sihlpost den Trend zur Unkompliziertheit so eigenständig interpretiert und sich seinen Namen mehr als verdient. So hat sich das täglich bis Mitternacht offene Lokal in den zwei Monaten seit der Eröffnung prima etabliert. Gerade über Mittag sind kurzfristig kaum mehr Tische reservierbar, aber mitunter an der langen Bartheke noch Plätze zu ergattern.

Bei drei Besuchen hat uns das Angebot Mal für Mal überzeugt, vom lebenswürdigen, kompetenten Service über die Hintergrundmusik bis zur Auswahl für grossen und kleineren Hunger zu vernünftigen Preisen. Es wird trotz starkem Andrang nicht zu laut, auch nicht, wenn sonntagnachmittags (italienische) Familien ihre Kinder füttern. Die 4 Millionen Franken, welche die Firma Bindella in den Umbau investiert hat, sind prima angelegt: Der sieben Meter hohe Raum, der die Grosszügigkeit von Bahnhofbuf-

fets mit Italianità vermählt, ist dezent und doch originell gestaltet, die Fenster mit denkmalgeschützten Eisengittern sind geschickt in Szene gesetzt.

Neapel samt Amalfiküste spiegeln sich auf und neben der Karte. Nach Art der kampanischen Kapitale zubereitet sind die formidablen Holzofen-Pizze. Sie liegen dem Magen gar nicht auf – für sich schon ein Qualitätszeichen. Der Teig mit Mehl aus einer neapolitanischen Mühle erhält 48 Stunden zum Aufgehen, wird unten knusprig, ohne zu dünn zu sein, und oben küsst leichter Fior-di-Latte-Mozzarella ein wunderbar reines Tomatensugo. Die Basisversion Margherita (Fr. 17.–) ist mit Zutaten nach Wahl (ab Fr. 2.–) erweiterbar. Auch als «Stuzzichini» aufgeführte Häppchen überzeugen, etwa Focaccia mit rohem Thon und luftiger «Mayonnaise» auf Crème-fraîche-Basis (Fr. 12.–); von der originellen Auswahl an Salaten begeistert einer mit Rucola, rohem, fein gehacktem Blumenkohl, Nüssen, Mandeln (Fr. 12.–), und Mini-Arancini (Fr. 2.–) sind aussen knusprig, ohne innen trocken zu sein.

Den Wurf verdankt die Familienfirma ihrer vierten Generation: Verantwortlich zeichnet Rudi Bindella jun., und Inspirationen hat, gestalterisch wie kulinarisch, ein Lokal seines Bruders Christian in Tel Aviv geliefert. Als erster der rund vierzig Bindella-Betriebe hat das «Più» einen Take-away-Bereich, abgetrennt durch den Kubus, der die zentrale Küche umschliesst. Da nimmt man ebenfalls sehr gute Pizze mit, aber aus dem Elektroofen (ab Fr. 8.–), oder feinstes hausgemachtes Süssgebäck wie Cannoli (ab Fr. 2.50). Verbesserungswürdig finden wir höchstens . . ., aber nein, jetzt wird eben nicht das Haar in der Suppe gesucht!

Più, Kasernenstr. 48, Zürich, Tel. 044 242 33 22.