



Mit dem «Più» hält Italianità Einzug

Lange wurde im ehemaligen Postgebäude mitten in der Stadt Zug gebaut, umgebaut und eingerichtet. Nun eröffnet die Bindella-Gruppe einen Ableger: Das Ristorante Più empfängt ab heute Gäste.



«Probedurchlauf» im Ristorante Più in der Stadt Zug. Dieses eröffnet heute im ehemaligen Postgebäude.

Bild: Jakob Ineichen (31. Mai 2022)

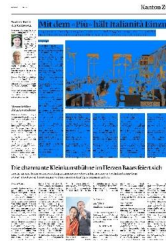
Harry Ziegler

Etwas ältere Zugerinnen und Zuger mögen sich wahrscheinlich noch an den postalischen Mief erinnern, der die Schalterhalle im ehemaligen Postgebäude mitten in der Stadt Zug durchwehte. Davon ist nichts mehr zu riechen oder zu sehen. Am Mittwoch, 1. Juni, eröffnet das Ristorante Più der Bindella-Gruppe. Ein besonderer Blick bietet sich, wenn man das Ristorante betritt: Der Blick fällt als Erstes auf einen grossen Piza-

ofen. «Das Spezielle an diesem Ofen ist», so erklärt Rudi Bindella junior, «es ist der erste, den wir komplett aus schwarzem Stein gebaut haben.» Rudi Bindella junior (43) trägt in der schweizweit tätigen Zürcher Unternehmung neben den Bereichen Marketing und Mitarbeitende die Gesamtverantwortung für die Gastronomie. «Für uns stand Zug als möglicher Standort immer wieder oberst auf der Liste», so Bindella. Er sei ausserordentlich froh,

dass er nun ein solches Lokal an dieser grossartigen Lage eröffnen könne. Und dass mit Pascal Weingartner und Team auch weitere Zuger an Bord sind, ist sicher kein Nachteil.

Zwar hätten auch sie Schwierigkeiten, Personal zu rekrutieren. Der Personalengpass allerdings halte sich in Grenzen, da sie mit ihren rund 1300 Mitarbeitenden in der Lage seien, kurzfristige Engpässe zu überbrücken. «Unsere Mitarbeitenden sind diesbezüglich sehr fle-



xibel», sagt Bindella. In Zug arbeiten rund 25 Personen.

64 Plätze draussen auf dem Postplatz

Die Räume im ehemaligen Postgebäude zeichnen sich durch die Höhe und Helligkeit aus. Zudem müssen sich die Gäste im Innenbereich nie beengt fühlen. Das Innere des «Più» bietet 114 Gästen Platz. Die Räume werden bereichert durch wenige, aber intensiv farbige Bilder. Sitzt man bei den hohen Fenstern gegen den Postplatz hin, blickt man durch den Raum in die Küche, in der es ruhig und konzentriert hergeht.

Für Rudi Bindella ist der Aussenbereich allerdings genauso wichtig wie das Innere. Auf dem oberen Teil des Postplatzes ist Platz für 64 Gäste. Sonnenschirme, Tische und Sitzgelegenheiten stehen bereit. Etwas Sorgen bereitet dem Unternehmer lediglich die Fahrbahn, die vor dem Postge-

bäude verläuft. «Da muss unser Personal aufpassen, wenn es die Strasse überquert. Die Strasse wird doch recht gut genutzt», stellt er fest.

Bis es allerdings zur Eröffnung kam, musste Rudi Bindella Geduld aufbringen. Einerseits hätten sich die Verhandlungen über die Lokalität hingezogen. Andererseits habe Corona die ganze Sache gebremst. «Und schliesslich mussten wir schon auch um die Sitzplätze draussen auf dem Postplatz kämpfen.» Da es sich beim Gebäude der ehemaligen Post um ein unter Schutz stehendes handelt, war auch der kantonale Denkmalschutz Ansprechpartner.

Seit November 1995 steht das Gebäude unter Denkmalschutz. Die Denkmalpflege des Kantons Zug hat die Sanierung begleitet. Dies mit dem Ziel, die historische Bausubstanz, insbesondere die Gebäudehülle und das Treppenhaus, zu erhalten. In den Umbau hat die Post Im-

mobilien AG, Besitzerin des Gebäudes, nach eigenen Angaben rund 9 Millionen Franken investiert. Wie viel die Einrichtung und der Ausbau des «Più» gekostet haben, verschweigt Bindella. Das Ristorante «Più» in Zug – das vierte der «Più»-Kette – bietet neapolitanische Klassiker, modern interpretiert. Ein Blick in die Karte zeigt: Es fehlt an nichts – Pizze, Pasta, Fisch und Fleisch. Und da die Familie Bindella neben der Gastronomie, mit der sie laut Rudi Bindella junior jährlich 150 Millionen Franken umsetzt, auch 50 Millionen Franken Umsatz im Weinhandel erzielt, liest sich die Weinkarte entsprechend – wie ein Streifzug durch Italien.

Informationen unter www.piu-ristorante.ch.
Öffnungszeiten Ristorante: Montag bis Freitag: 11.30 bis 14.30, 17.30 bis 23.00 Uhr; Samstag: 11.30 bis 23.00 Uhr; Sonntag: 11.30 bis 22.00 Uhr.