



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 68'080
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 75
Fläche: 33'976 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
34fe60eb-6e77-443d-be92-b64fef24a588
Ausschnitt Seite: 1/1

Più Zürich

DREI FRAGEN AN
RUDI BINDELLA JR.

Ein Lokal mit urbaner Grandezza, Pizza nach neapolitanischer Art: **Rudi Bindella jr.** setzt mit dem Restaurant in der ehemaligen Sihlpost auf Innovation. Und der Erfolg gibt ihm Recht. Wer weiss, vielleicht folgen noch weitere Adressen – schliesslich heisst das Konzept «Più».

Angefangen hat es damit, dass Rudi Bindella jr. nach Wegen suchte, mit einem Lokal in der alten Sihlpost in Zürich ein jüngeres Publikum anzusprechen. Eine Mitarbeiterin mit neapolitanischen Wurzeln gab den Anstoss: Sie brachte den Unternehmer, der die Genussfirma Bindella in der vierten Generation führt, auf die Idee, einen neuen Pizza-Stil einzuführen. Nach einer Forschungsreise in den Süden wurde entschieden, erstmals neapolitanische Pizza zu servieren und eine andere Richtung

einzuschlagen – mit neuen Rezepten und einer speziellen Lieferkette, die authentische Zutaten wie Mehl, Mozzarella und Tomaten garantiert. Heute bezeichnet Bindella die Entstehung des «Più» als «Sammelstadium von Glücksfällen». Dazu zählt auch die Gestaltung des «Più Europaallee» mit grossstädtischer Grandezza, die einem Architekten aus Tel Aviv zu verdanken ist. Mit zwei Ristoranti in Zürich und je einem in Bern und Zug ist das Konzept eine Erfolgsgeschichte, die eine bislang ungehörte Melodie ins dynamische Familien-

unternehmen gebracht hat. Für Rudi Bindella jun. ist das «Più» eine Idee mit Zukunft: «Ich sehe Potenzial in grösseren Städten wie Basel, Lausanne, Genf oder Luzern. Das Konzept erfordert aber eine gewisse Raumgrösse, und die ist nicht so leicht zu finden.»

Wie ist das «Più» entstanden?

— Eigentlich wollten wir ein «Santa Lucia» eröffnen, aber die Vermieterin SBB war dagegen. So mussten wir uns etwas Neues überlegen.

Was ist wichtiger: Businessplan oder Idee?

— Das Allerwichtigste sind Wohnlichkeit und Herzlichkeit. Ein guter Chef an der Front und ein talentierter Küchenchef machen enorm viel aus. Businesspläne stimmen übrigens fast nie.

Ihr Lieblingsgericht im «Più»?

— Der Klassiker Paccheri al Pomodoro. Das ist zwar der einfachste und günstigste Pastateller auf der Karte, Aber ich mag das Gericht so sehr, dass ich es fast jedes Mal bestelle.



Più Europaallee
Kasernenstrasse 95, 8004 Zürich
+41 044 242 33 22
piu-ristorante.ch