

Werbung mit alten Auszeichnungen

Das «San Gennaro» ist im Herbst von Zürich nach Schlieren gezogen – jedoch ohne den preisgekrönten Pizzaiolo.

Martin Rupp

«In Zürich herrscht Pizzakrieg.» Der Wirt der hochgelobten Pizzeria «San Gennaro» sei mit seinem Betrieb und mit dem Namen «San Gennaro» nach Schlieren abgewandert, am alten Ort an der Limmat – unweit der Hardbrücke – sei flugs eine neue alte Pizzeria entstanden. Dies schrieb der Opernkenner und Gastro-Kritiker Christian Berzins Ende letzten Jahres in dieser Zeitung. In Zürich Wipkingen schiebe unter dem Namen «Da Pone» immer noch der gleiche Pizzaiolo wie einst die Pizzas in den Ofen: Francesco Pone.

Was Pizzakenner Berzins bei seinem Besuch im neuen «San Gennaro» sofort auffiel: «Auf den Tellerunterlagen prangen wie Sternlein die Auszeichnungen, als wichtigste: Platz 24 der besten 50 Pizzerien Europas, Platz 98 der Welt.»

Dies führt unweigerlich zur Frage, ob das «San Gennaro» sich überhaupt mit diesen Auszeichnungen brüsten darf, wenn doch der für die hervorragenden Pizzas verantwortliche Pizzaiolo gar keine Lust hatte, mit Restaurantinhaber Andrea Giancane nach Schlieren auszuwandern.

Langjährigem Freund wurde Hausverbot erteilt

Ende September 2023 schloss mit dem «San Gennaro» völlig überraschend eine der besten Pizzerias in der Stadt, wie der «Tages-Anzeiger» im Herbst 2023 berichtete. Genau genommen schloss das «San Gennaro» nicht, sondern zog nach Schlieren an den Kesslerplatz um. Gleichzeitig wurde aus dem alten «San Gennaro» in Zürich das «Da Pone», da nicht nur knapp 20 Mitarbeitende dem Restaurant treu blieben, sondern vor allem Pizzaiolo Francesco Pone.



Seit Herbst 2023 befindet sich das «San Gennaro» am Kesslerplatz in Schlieren.

Bild: Martin Rupp

Dass das «San Gennaro» so plötzlich und schnell umzog, war insofern bemerkenswert, als es nicht irgendeine Pizzeria war. 2018 übernahm Andrea Giancane das Lokal und machte die Pizzeria schnell über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Schon kurz nach der Eröffnung schrieb «Gault-Millau»: «Die beste Pizzeria der Stadt gibt es in einem Lokal an der Hönggerstrasse, das bisher noch kaum jemand kennt.» Es folgten Platz 24 auf der Liste «50 Top Pizza Europe 2023» sowie eine Aufnahme in die italienische Gourmet-Bibel «Gambero Rosso».

An Andrea Giancane Seite war zuletzt Marco Rampinelli als stellvertretender Geschäftsführer für den grossen Erfolg des «San Gennaro» verantwortlich. Doch gemäss «Tages-Anzeiger» erteilte Giancane seinem langjährigen Freund Ende Mai 2023 ein Hausverbot. Beim Führungsstil hätten er und Giancane unterschiedliche Ansichten gehabt. Mehr will Rampinelli, der heute das «Da Pone» zusammen mit Pizzaiolo-Chef Francesco Pone führt, auch knapp ein Jahr nach der Trennung der Limmattaler Zeitung gegenüber nicht sagen.

Und auch auf die Frage, ob er sich daran störe, dass sein ehemaliger Freund und Geschäftspartner ein paar Kilometer limmatwärts mit Pizza-Klassierungen wirbt, die er im alten «San Gennaro» erworben hat, will Rampinelli nicht gross eingehen. «Mir ist es grundsätzlich egal, was Andrea Giancane in seiner neuen Pizzeria macht. Es muss jeder selber wissen, wie er wirtschaften will und mit welcher Philosophie er seine Gäste empfängt.»

Mittlerweile kann sich Rampinelli wieder über ein volles Restaurant freuen. «Doch am

Anfang war es hart. Nur etwa 40 Prozent der ehemaligen Stammgäste blieben uns treu; zu vieles ist in den Monaten zuvor kaputt gemacht worden.»

Als eine der ersten Massnahmen hat das Wirte-Duo Rampinelli/Pone die zuvor horrenden Pizza-Preise wieder gesenkt. Konkret: Kostete eine Pizza Margherita im «San Gennaro» noch um die 25 Franken, zahlt man im «Da Pone» jetzt 19.50 Franken für den Pizza-Klassiker. «Alles über 20 Franken für eine Margherita ist nicht in Ordnung. Man darf nicht vergessen, was eine Pizza ur-

sprünglich ist. Eine Mahlzeit für die einfachen Leute», so Rampinelli.

Auch auf Nachhaken will Rampinelli das Gebaren von Giancane nicht kommentieren. «Wir schauen für uns und sind überzeugt, dass unsere Pizzas dieses Qualitätslabel verdienen.» Die Pizza-Klassierung müsse man sich jedes Jahr neu verdienen, so Rampinelli. «Gut möglich, dass unser Pizzaiolo Francesco Pone von der Vereinigung «Top50» Mitte Mai nach Madrid eingeladen wird, wo er vor einer Jury seine Pizza wird backen können. Unser Ziel ist es, auf der Top-50-Liste der besten Pizzerias Europas weit vorne aufgeführt zu werden», betont Rampinelli.

Wirt schickt Journalisten zum Teufel

Interessant wäre es natürlich, zu erfahren, was Andrea Giancane zum Ganzen sagt. Weshalb ist es zum Bruch mit Rampinelli gekommen? Weshalb erfolgte der Umzug vom urbanen Zürich in eine ehemalige Bäckerei an den Kesslerplatz in Schlieren? Und vor allem, ob er es in Ordnung finde, mit Pizzas anzugeben, die noch im alten «San Gennaro» von Francesco Pone gebacken wurden. Doch der Besuch im «San Gennaro» dauert keine fünf Minuten. Der San-Gennaro-Wirt will vom Journalisten nichts wissen. Wenn er Fragen habe, solle er sich doch gefälligst an die Presseabteilung wenden. Darauf verzichtet der Journalist aber gerne. Ebenso wie auf einen künftigen Besuch im «San Gennaro», zumal Giancane offenbar seiner Preispolitik treu geblieben ist. So zahlte Gastro-Kritiker Berzins bei seinem Besuch Ende 2023 für eine Pizza Margherita stolze 24 Franken. Von wegen «Arme-Leute-Essen».