

In der «Teiggi» wird Teig geknetet

Kriens Ab Ende Oktober gibt es auf dem «Teiggi»-Areal wieder eine Pizzeria.

Der Pizzaiolo ist ein alter Bekannter: Marcello Ramenzoni führte dort bereits bis Ende 2017 ein Lokal.

Sandra Monika Ziegler
sandra.ziegler@luzernerzeitung.ch

Auf dem ehemaligen Areal der Krienser Teigwarenfabrik ist das Wohnwerk Teiggi entstanden. Bereits im August zogen 250 Personen ein. Die Genossenschafts-siedlung verbindet mit den 88 Wohnungen und 25 Arbeitsateliers Wohnen und Arbeiten, generationenübergreifend und durchmischt.

Mit von der Partie ist auch der Luzerner Gastronom Manuel Kaufmann. Aktuell ist Kaufmann noch im «Drei Könige», in der Sommerbar «Nordpol» und im Restaurant «Parterre» dabei. Zusammen mit seiner Schwester Jasmine und dem Pizzaiolo Marcello Ramenzoni und dem Studio-Feixen-Duo Felix Pfäffli und Raphael Leutenegger betreiben sie auf dem Teiggi-Areal den Take-Away Da Marcello. Drei arbeiten im Hintergrund und Marcello und Jasmine an der Front.

Das wohlige Gefühl der perfekten Pizza

Der Name Da Marcello ist Programm, denn Marcello hatte bereits während vier Jahren bis Ende 2017 seine Kundschaft auf dem Teiggi-Areal mit den «besten Pizzas» beglückt. Das sagt er nicht etwa selber, sondern eine Bewertungsplattform. Nun ist er also wieder zurück: am alten Ort – aber in neuem Raum. Seinem Motto «Il lusso della semplicità», der Luxus der Einfachheit, ist er natürlich treu geblie-



Jasmine Kaufmann (links) und Marcello Ramenzoni (Mitte) führen das «Da Marcello».

Bild: Manuela Jans-Koch (Kriens, 20. September 2018)

ben. Nach diesem Grundsatz belegt er auch seine Pizze. «Das wichtigste sind der Teig und seine Zutaten. Und ganz wichtig: Ich lasse den Teig mindestens zwei Tage ruhen, bevor er weiterverarbeitet wird», erzählt der Pizzaiolo. Nur die besten Zutaten finden den Weg auf seinen Teig. Denn, so Marcello: «Pizza essen macht glücklich. Sie muss nicht nur gut schmecken, sondern ein

wohliges Gefühl entfalten. Das macht zufrieden und eben glücklich, semplice eben.»

Doch bevor der Ofen in Betrieb genommen werden kann, braucht es noch Bewilligungen. «Ende Oktober können wir sicher starten», freut er sich.

Am morgigen Eröffnungsfest servieren sie deshalb vor dem Lokal Risotto vom Outdoor-Grill. An Marcellos Seite wird Jasmine

Kaufmann stehen. Sie ist eine klassische Quereinsteigerin mit Gastroerfahrung: «Ich wollte noch was anderes machen. Das Team und die Ideen hier haben mich überzeugt, da musste ich nicht lange überlegen.»

Ein Quartett, das sich ergänzt und inspiriert
Ähnlich erging es auch Felix Pfäffli und Raphael Leutenegger

vom Studio Feixen: «Wir haben nach einer gestalterischen Sprache gesucht die so speziell ist wie Marcellos Pizzas.»

Für die beiden Designer wie auch Manuel Kaufmann und Marcello ist es die perfekte Situation. Jeder mache das, was er am besten könne und werde von den anderen dabei unterstützt. So zu arbeiten mache einfach Spass.