

Lokale Wurzeln, italienisches Herz

Der Frühling brachte mit Live-Musik, Apéro und viel Lachen zwei spannende neue kulinarische Angebote auf dem Walzwerk: Das Walzwerk Lädeli bietet italienische und regionale Delikatessen und die Pitza GmbH ihre legendären Pizzen.



Fotocredits @Bettina Brotbek Fotografie

Am 4. Mai feierten Maria und Francesco die Eröffnungsfeier von Pitza.

Die Geschichte hinter diesen Unternehmen auf dem 50 000 m² grossen Walzwerk-Areal zeigt ein langjähriges Zusammenspiel mit dem Walzwerk. Salvatore, Gründer der Gipsfirma Decogips und langjähriger Unternehmer auf dem Areal, beschloss, seinen Horizont zu erweitern. «Ich esse gerne gut, darum war dieses Lädeli lange mein Traum.» Mit dem Walzwerk Lädeli bietet er jetzt eine reiche Auswahl an sizilianischen Weinen, hausgemachten Kuchen, lokalen Käsesorten und italienischen Köstlichkeiten. Der Werdegang von Maria und Francesco im Walzwerk verkörpert die Ausdauer, die notwendig ist, um in der Gastronomie zu

wachsen. Angefangen am Walzwerk haben sie mit dem Verkauf von Pizzen aus einem mobilen Ofen auf dem Walzwerk-Parkplatz im Jahr 2020. Durch ihr köstliches Essen und faire Preise gewann die Pitza GmbH schnell eine treue Anhängerschaft. Schon bald expandierten sie in ein kleines Take-away-Lokal mit 12 m² – eine praktische Lösung während des Lockdowns. Vier Jahre später führte es schliesslich zur Erfüllung ihres Traums – einem vollwertigen Restaurant mit über 200 m². Auf die Frage nach der Bedeutung ihres Lokals Pitza antworten sie mit inniger Überzeugung: «Unsere Kreativität steckt in diesem Ort – und unsere gemeinsame Liebe zu den Produkten, die wir verkaufen.»

Bereicherung der kulinarischen Szene

Die Geschichte der Pitza GmbH vom kleinen Pizzahänger zum erfolgreichen Restaurant und die Entwicklung von Salvatore vom Gipser zum Delikatessenhändler zeigt die Widerstandsfähigkeit und Kreativität dieser zwei Unternehmer. Diese neuen Restaurants bieten den unbestreitbaren Reiz Italiens. Vielleicht sogar noch wichtiger sind die persönlichen Akzente, die lokalen Kooperationen und die Liebe zur Qualität, die sich sowohl im Essen als auch im Ambiente des gesamten Areals widerspiegeln.

Pitza und Walzwerk Lädeli warten jetzt auf euren Besuch. – Mehr Infos gibt es unter:

- www.pitza.ch
- www.walzwerklaedeli.ch



Fotocredits @Fobias Sutter Photography

«Globus-Qualität zu Coop-Preisen» im Walzwerk Lädeli.

Architektonische Synergien

Die architektonische Entwicklung dieser Restaurants begann 2019 aufgrund der Sanierungsbedürftigkeit des J3-Gebäudes und gilt als Beispiel für den Geist der Zusammenarbeit, der im Walzwerk herrscht. Die SF Urban Properties AG hat sich mit den renommierten Büros Herzog & de Meuron

WALZWERK®

Kontakt

markus.krebs@intercitygribi.ch
 Tramstrasse 66, 4142 Münchenstein
www.walzwerk.ch