

# Heimische Kost statt Spaghetti und Caprese

Spaghetti-König Bindella geht mit dem Restaurant Terroir neue Wege im Gastronomiebereich

Seine bisherigen rund 30 Restaurants sind auf Italienisches getrimmt. Jetzt hat sich der Wein- und Fischhändler Rudi Bindella auf Heimisches besonnen. Im neuesten Betrieb namens Terroir wird ausschliesslich auf Schweizer Spezialitäten gesetzt.

Im neuesten Bindella-Betrieb wird statt auf Spaghetti Pesto oder Carbonara unter anderem auf Hackbraten mit Hörnli und Apfelmus gesetzt. Die Idee, ein Restaurant einzurichten, in welchem – jenseits von «Edelweiss- und Sennechutteli-Chic» – ausschliesslich Schweizer Spezialitäten aus heimischer Produktion angeboten werden, hatte Rudi Bindellas 28-jähriger Sohn Adrian. Erst skeptisch gegenüber den Plänen, fiel die Entscheidung schliesslich dennoch zugunsten seines Sohnes. Nachdem es gelungen war, das einst von Mövenpick und danach von Christoph Gysi geführte Restaurant am Pfauen, im denkmalgeschützten Gebäude des Zürcher Schauspielhauses, für 20 Jahre von der Stadt als Besitzerin zu mieten, wurde Adrian Bindellas Idee mit aller Konsequenz umgesetzt. Im Terroir sind es nicht nur ursprüngliche, frische Erzeugnisse aus der Schweizer Landwirtschaft, die in Form von zeitgemäss interpretierten Schweizer Rezepten auf die Tische kommen. Auch bei der Gestaltung der neuen Räumlichkeiten und der Inneneinrichtung wurde ganz auf Schweizer Produkte gesetzt. Der Kastanienholzboden stammt aus dem Tessin, der vielfach verwendete Granit aus Andeer, die Stühle aus einer Glarner Manufaktur und die tropfenähnlichen Lichterluster aus dem Tösstal. Und: Die Anker-Bilder an den Wänden des Restaurants im



Adrian Bindella ist vom neuen Konzept überzeugt und startete erfolgversprechend.

ersten Obergeschoss sind Originale, die früher in Bindellas Haus hingen.

## Auch zum Mitnehmen

Alle angebotenen Produkte stammen aus regionalen Landwirtschaftsbetrieben und werden zeitgemäss, wohlschmeckend und nach modernsten ernährungswissenschaftlichen Grundsätzen zubereitet. Alles, was den Gästen angeboten wird, ist auch im Laden im Erdgeschoss an der «Mitnehm»-Theke fertig zubereitet zu haben. Obwohl das Terroir gleich vom Start weg stets ausgebucht ist, gilt dieses als Versuchsballon: Bei Bewährung sind weitere geplant. js

Fisch, wie man ihn gerne mag

Karin und Urs Schumacher haben ihr Restaurant Alte Post in Kaiserstuhl zu einer «Fischbeiz» gemacht, die unterdessen bei ihren Gästen auch unter diesem Namen bekannt ist. Der zur Gilde etablierter Köche gehörende Küchenchef bietet im Rahmen des Winterprogramms jeden Donnerstag «Fisch für zwei» (Dorade, Seewolf, Hecht, rotfleischige Forelle oder Zander in Salzkruste) und jeden Freitag ein Fisch-Fondue, das aus Süsswasser- und Meeresgetier besteht, sechs Saucen, Reis, Salzkartoffeln oder Gemüse umfasst und mit einer aromareichen Fischsuppe abgeschlossen wird.

GILDE  
RESTAURANTS



Schweizerische Gilde  
etablierter Köche

REKLAME

[www.gastroprofessional.ch](http://www.gastroprofessional.ch)