

Geschnetzeltes Zürcher Art bei Bindella

Neueröffnung des Restaurants «Terroir» im Schauspielhaus

Das neue Lokal im Schauspielhaus von Rudi Bindellas Sohn Adrian wirkt wie ein helvetisches Gegengewicht zu den erfolgreich funktionierenden italienischen Restaurants seines Vaters.

Hon. Rudi Bindella, der in der Schweiz mehr als 30 Restaurants mit italienischer Ausrichtung betreibt, hat am Montag sein jüngstes Lokal am Pfauen, im Gebäude des Schauspielhauses, den Medien präsentiert. Für einmal zeichnet nicht er selbst, sondern sein Sohn Adrian für das Konzept verantwortlich, und dieses sorgt für Erstaunen. Der Sohn hat für den Einstieg in das familiäre Gastronomieunternehmen die Universität der gastronomischen Wissenschaften von Slow Food in Colorno in Italien besucht. Von dort kam er mit der Überzeugung zurück, dass alles in kleinen Betrieben in Handarbeit Hergestellte weit besser ist als die Produkte der Industrie. Gewissermassen als gegenläufige Bewegung zur ungeliebten Globalisierung sehen die Bindellas den Trend wieder hinzielen zum Naheliegenden, zum Frischen, zu dem, was Emotionen mit sich bringt. Und da bei uns das Nahe das Schweizerische ist, hat sich Adrian Bindella entschlossen, ein ganz auf die Schweiz ausgerichtetes Konzept umzusetzen, und das möglichst ganzheitlich und umfassend.

«Theke zum Mitnehmen»

So sind denn schon die meisten Materialien im neuen Restaurant schweizerischer Provenienz. So der Boden im Erdgeschoss und die ummauerten Pfeiler, für die der grüne Stein aus Audeer verwendet wurde, oder die Verkaufstheken, die Treppe und der Boden im Restaurant im ersten Stock, die alle aus Tessiner Kastanienholz gefertigt sind. Der Name des Restaurants «Terroir» soll die Nähe zum Boden hervorheben, und die angebotenen Produkte sind dem gleichen Prinzip untergeordnet. Das «Terroir» gliedert sich in drei Teile, das Ladengeschäft im Parterre, das Restaurant im ersten Geschoss und der diesem vorgelagerte Garten im Innenhof. Das Erdgeschoss ist ein Take-away – dessen englische Bezeichnung aber vermieden wird. Die «Theke zum Mitnehmen» bringt eine grosse Auswahl von konsequent schweizerischen Produkten. Das geht vom Cola-Getränk und von den La-Fiorenzana-Limonaden über den Absinth aus dem Val-de-Travers zu den

Biersorten, den gebrannten Wässern, den Weinen bis zu den Spaghetti aus Poschiavo, dem Tessiner Risotto-Reis, dem schweizerischen Mais und Mehl. Aber auch Cornflakes aus Schweizer Provenienz wurden gefunden. Milchprodukte von «Natürl» aus dem Zürcher Oberland und Käse von Rolf Beeler sowie Wurstwaren und Fleisch aus allen Teilen der Schweiz. Der Forderung nach Frische entsprechen auch die Gemüse – zum Teil alte Sorten von Pro Specie Rara – und die immer frisch gebackenen Backwaren, für die die Bäckerei-Konditorei Hofmann die Teiglinge liefert.

Angebot ist saisonal abgestimmt

Das Restaurant ist zurückhaltend gestaltet und wirkt hell und grosszügig. Die Rückwand wird von einer Sammlung von Zeichnungen und Maleereien von Albert Anker dominiert. Und auch hier ist das Angebot der Suche nach dem Ursprung verpflichtet und ganz einheimisch: Es umfasst unter anderem Flädli- und Uufschnitt, Cordon bleu, Ghackets mit Drache-Hörnli, Hackbraten mit Kartoffelstock-Seeli, Pizokel und zum Dessert Meringues aus Meiringen. Bindella hat die Lieferanten in der ganzen Schweiz gesucht und das Beste, was er finden konnte, gewählt.

Es versteht sich von selbst, dass das Angebot auch saisonal abgestimmt ist. Zudem wechselt die Karte jeden Monat in eine andere Region der Schweiz. Angefangen wird natürlich am Ursprung, in Zürich, mit Dingen wie Zürichsee-Fischsuppe, Geschnetzeltem mit Rösti und Ofenchüechli mit Vanillesauce. Bindella junior will mit dieser neuen Ausrichtung ein zweites starkes Standbein des Unternehmens begründen – ein helvetisches Gegengewicht gewissermassen zur erfolgreich funktionierenden Italianità. Das Restaurant «Terroir» und der «Laden» im Erdgeschoss sind auch am Wochenende offen.





Das neue Interieur im ersten Stock des Restaurants Terroir im Pfauen.

CHRISTOPH RUCKSTUHL