

Zurück zur Wurzel

Pizza ade! Schweizer Spezialitäten erleben ein Comeback – nun auch im ersten Bindella-Restaurant zum Thema.

Der Name Bindella steht für Pizza, Pasta und piccollo Weinkultur. Er verkörpert sozusagen helvetische Italianità – und dies seit über 40 Jahren.

Und nun die Überraschung: Bindella geht fremd. Allerdings zieht es den Gastronomen nicht in die Fezde. Im Gegenteil: Das Pilotprojekt «Terroir», das nächsten Dienstag beim Zürcher Schauspielhaus starten wird, widmet sich ganz lokalen Spezialitäten. Im gleichnamigen Restaurant mit Take-away und angegliedertem Ladenlokal werden Delikatessen aus Schweizer Regionen offeriert – «ohne Alphütten-groove», wie Bindella-Mediensprecher, Hans-Jörg Degen, betont. Klappts, werden Zweigfilialen in anderen Städten folgen.

Mit «Terroir» beweist Bindella einmal mehr, dass er die Nase vorne hat. Regionale Köstlichkeiten liegen im Trend. In Zeiten des globalen Fressens und Gefressenwerdens, dessen oberstes Credo Rentabilität heisst, etabliert sich eine Gegenbewegung – zurück

zur heimischen Knolle.

Terroir ist ein Begriff aus dem Weinbau. Er besagt, dass sich im Wein die Gesamtheit aller Faktoren wie Boden, Mikroklima, Topografie und lokale Traditionen spiegeln. Unter dem Dach der «Terroir»-Lokalitäten eint Bindella nun kulinarische Preziosen hiesiger Produzenten. Selbst beim Wein und Mineralwasser gibt es keine Kompromisse – alles stammt aus Helvetias Schoss. Zum Beispiel locken fast vergessene Gemüse auf der Speisekarte sowie Fleisch von ehemals kreuzfidelem Vieh aus der Nachbarschaft.

Ganz so fremd ist Bindellas neues Gastrokonzept also nicht. Immerhin kann das Unternehmen seinem Leitmotiv treu bleiben: «Wir pflegen die ursprüngliche, archaisch-schlichte, echte, italienische Küche einzelner Regionen.» Beim Terroir-Projekt bleibt bloss die Italianità aussen vor. **text**



Vergessen – neu entdeckt: Pastinaken. Bild: Creativ Studio

