

Spaghetti-König Bindella tischt am Pfauen Hackbraten und Hörnli auf

Restaurants mit Schweizer Spezialitäten liegen im Trend. Das neueste wird heute neben dem Schauspielhaus eröffnet, heisst Terroir und gehört zur Bindella-Gruppe.

Von Benno Gasser

Zürich. - Hackbraten mit Hörnli und Apfelsalat statt Spaghetti Pesto und Insalata Caprese: Bindella setzt neu auf Schweizer Spezialitäten. Es sei an der Zeit, ein zweites Standbein aufzubauen, sagte Adrian Bindella gestern anlässlich einer Medienorientierung. Firmenchef und Vater Rudi Bindella, Herr über mehr als 30 italienische Restaurants, reagierte skeptisch auf die Pläne seines Sohns. Doch als er gesehen habe, mit welchem Feuer sich dieser an die Aufgabe machte, habe er ihm freie Hand gelassen. Von einer «fast göttlichen Fügung» sprach der stolze Firmenchef.

Das Restaurant im ersten Stock setzt neben Klassikern auf saisonale und regionale Spezialitäten - aktuell aus der Region Zürich. Im Parterre befinden sich ein kleiner Laden und eine «Zum-Mitnehmen»-Theke. Das «hässliche Wort Takeaway» habe man bewusst vermeiden wollen, sagt Adrian Bindella. Neben Sandwiches, hausgemachten Chäschüechli und Wähen werden im Laden Öl, Käse, Fleischwaren, Brot,

Gemüse, Getränke und Weine angeboten. Dazu zählen auch Pro-Specie-Rara-Produkte wie violette und gelbe Rüebli.

Anker-Originale an den Wänden

Das Terroir setzt sowohl bei den Speisen als auch bei der Gestaltung des Innenraums auf Schweizer Produkte. Der helle Kastanienholzboden stammt aus dem Tessin, der Granit aus Andeer, die Stühle kommen aus einer Glarner Manufaktur und die tropfenähnlichen Lampen aus dem Tösstal. Die Anker-Bilder an den Wänden sind Originale und hingen früher in Bindellas Haus.

Die Eingangstüre an der Ecke wurde näher zum Schauspielhaus versetzt und die Decke im Parterre etwas angehoben. Neu führt eine grosszügige Treppe in den ersten Stock. Die Höhe der Umbaukosten ist geheim. Nur so viel ist zu erfahren: Die Stadt hat als Besitzerin der Liegenschaft ein Drittel übernommen, den Rest zahlt Bindella. Das Terroir ist auch eine Art Versuchsballon. Bewährt sich das Konzept, will Adrian Bindella weitere Betriebe eröffnen. In der Schweiz gebe es Platz für fünf Terroirs, sagt der 28-jährige. Am Pfauen hat er einen Mietvertrag über 20 Jahre unterschrieben. So lange hielt es sein Vorgänger nicht aus: Der Wirt Christoph Gysi warf bereits nach einem Jahr im November 2006 das Handtuch. Zuvor war der Pfauen in der Hand von Mövenpick.



I



BILD SABINA BOBST

Im ersten Stock befindet sich das Restaurant Terroir, im Parterre der Laden.