

A point Bindella, Zürich

Versalzenes Venedig

Die Begleiterin hat einen begeisternden Tag. Das Wetter ist prächtig, sie hat einen fetten Auftrag erhalten, und sie fühlt sich, als Einsteigerin in die Selbstständigkeit, richtig wohl in ihrer neuen Rolle als Businesswoman. Sie hat sich herausgeputzt, schwarzes Kleid aus sommerlichem Textil, Jäckchen in Lindengrün, und möchte gediegen essen. Italienisch. Aber bitte im «Business District», wer sind wir denn.

Am Paradeplatz befindet sich «das Italienische» in der Hand der Firma Bindella. Drei Lokale stehen zur Auswahl, drei verschiedene regionale Küchen: Bindella in den Gassen mit venezianischer, Cantinetta Antinori mit toskanischer und Contrapunto mit norditalienischer. Wir entscheiden uns für den venezianischen Stil und erhalten einen Tisch im Freien, nachdem die Begleiterin auf Marmor, Nussbaumholz und Leder in edlem Ambiente zugunsten der Terrasse verzichtet hat.

Der Kellner empfiehlt uns zum Einstieg einen Südtiroler Pinot bianco,

Haberle 2008 von Alois Lageder (1 dl Fr. 7.50). Scheint zu passen zu Carpaccio di Manzo (rohes Rindfleisch mit Olivenöl und Parmesan, 25 Fr., eine echt venezianische Spezialität, erfunden in Harry's Bar) und den Nudeln mit

Sommertrüffel (Fr. 34.50/47.50). Die Begleiterin jedenfalls legt nach dem ersten Schluck einen Schuss Begeisterung drauf und findet die Location im Hinterhof des Paradeplatzes so unglaublich italienisch: der Blick nach hinten, die Treppe zwischen dem Restaurant und einem Block aus rosa

Waschbeton, Bäume - kein Mensch, keine Wäscheleine.

Die Sauce auf den Nudeln schmeckt versalzen. Obs am Wein liegt? Für mein Empfinden fehlt ihm Frische. «Zweifelos versalzen», sagt auch die Begleiterin, aber am Wein liegt's ihrer Meinung nach nicht, sie mag ihn. Schade um die Sommertrüffel, ihr zartes Aroma verblasst im Salz.

Auf Rotwein haben wir keine Lust, wir bleiben beim Weissen. Der Kellner bringt Regaleali, sizilianischen Chardonnay, der im Eichenfass vergoren und dann fast ein Jahr lang in französischen Barriques ausgebaut worden ist (1 dl Fr. 12.50). Das merkt man, der Wein ist eine Wucht, für meinen Geschmack viel zu opulent - er erinnert mich an die drei chinesischen Touristen, die wir vor dem Essen am Paradeplatz gesehen haben, wie sie aus dem Sprüngli gekommen sind und Marzipanfrüchte geknabbert haben. «Ich liebe Marzipan», sagt die Begleiterin, trinkt und nimmt den Hauptgang in

Angriff: Scaloppine di vitello al limone mit Spinat statt Tagliatelle (Fr. 44.50).

Der Kellner bietet mir einen nördlicheren Chardonnay an, den einfachen von Lageder (1 dl Fr. 6.50). Der Südtiroler tritt nicht wie der Sizilianer als Muskelprotz auf, sondern wie ein sehniger Bergsteiger. Zum Piatto 1 des Tagesangebotes, Kalbsbraten an Rosmarinjus mit Karotten und Risotto (39 Fr.), macht er jedenfalls mit seiner holzfreien Leichtigkeit eine gute Figur. Eine bedeutend bessere als der Risotto, der - ja, schon wieder - versalzen ist.

Die Begleiterin amüsierts. Sie hat nichts zu reklamieren, im Gegenteil. Ihre Scaloppine al limone sind perfekt gebraten, das Kalbfleisch ist saftig und schmeckt nach Kalb, die Sauce besticht durch dezente, klare Zitrusaromen.

Paul Imhof

Ristorante Bindella, In Gassen 6, Zürich, Tel. 044 221 25 46; Montag bis Dienstag 11.30 bis 23.30, Sonntag 17.30 bis 23 Uhr; www.bindella.ch

In dieser Rubrik bespricht der TA bekannte Restaurants und Geheimtipps. Die Kritiker testen die Lokale anonym.

