



Bindella

## Gutes liegt durchaus nah

**Restaurateur Rudi Bindella entdeckt die Schweiz. Nach 30 Lokalen italienischer Prägung wird jetzt Hiesiges in den Mittelpunkt gerückt.**

Marco Azzoni

Nicht schlecht dürfte Patron Rudi Bindella gestaunt haben, als sein zweitältester Sohn Adrian nach dem Besuch der Slowfood-Uni in Italien die Idee vortrug, ein Restaurant ganz auf die Schweiz ausgerichtet zu eröffnen. Ab heute kann das Publikum das neue Gastrokonzept im «Terroir» gleich neben dem Zürcher Schauspielhaus am Pfauen kennenlernen. Das Haus bietet nebst dem Laden und einer «Mitnahme-Theke» im Erdgeschoss – der junge Bindella mag den Begriff «Take away» nicht mehr hören – im ersten Stock ein gut 100 Plätze aufweisendes Restaurant.

### Sogar Schweizer Personal

In allen drei Bereichen werden ausschliesslich Schweizer Produkte angeboten – vom «Oberländer Mozzarella» über den «Urwaldschinken» aus dem Muotatal bis hin zum «Pinot noir» vom Neftenbacher Winzer Jürg Saxer. Dabei soll die Vielfalt der Regionen zum Zuge kommen, ebenso die Saisonalität. Will etwa heissen: keine Erdbeeren im Janu-

ar; und jeden Monat wechseln die Region und das Angebot. Auch die Speisekarte ist ganz auf das weisse Kreuz auf rotem Grund fokussiert.

Wie konsequent Bindella sein Konzept durchzieht, ist an den Baumaterialien des Betriebes zu erkennen: Granit aus Andeer und Kastanienholz aus dem Tessin. Und: Sogar das Servicepersonal stammt aus der Schweiz, eingekleidet von einer Schweizer Designerin.



**Hiesiges auf den Teller: Das «Terroir» beim Zürcher Schauspielhaus eröffnet heute seine Tore.** (Daniel auf der Mauer)

