

Schweizer Antwort auf Italianità

Seinen «Master» hat er in Italien gemacht. Zurzeit aber denkt Adrian Bindella (28), Spross des Pizza- und Pasta-Imperiums, rundum helvetisch: In seinem «terroir» am Zürcher Pfauen setzt er auf das Beste der Schweiz.

INTERVIEW: ELSBETH HOBMEIER

Adrian Bindella, essen Sie – trotz Ihres schönen italienischen Namens – jetzt ausschliesslich Schweizer Produkte?
Momentan ja. Nicht ganz freiwillig, denn meine Freundin und ich sind zurzeit von frühmorgens bis spätnachts hier im «terroir». Zuhause würden wir wohl eher italienisch kochen... Aber die «terroir»-Küche begeistert mich, ich habe die ganze Speisekarte hinauf und herunter gegessen und liebe diese Gerichte.

Ihr neues Restaurant heisst «terroir». Wie kamen Sie auf diesen Namen?
So schnell ich das Konzept im Kopf hatte, so schwer tat ich mich, den richtigen Namen zu finden. Beim Lesen eines Artikels über Schweizer Produkte und ihres «terroirs» funkte es. Auch mein Vater war auf Anhieb begeistert. Wir kreierte dann einen schönen, feinen Schriftzug. Und kauften die Internet-Domain, die ein findiger Kopf bereits besetzt hatte, zurück.

Man hört, Ihr Vater Rudi Bindella, Herr über 30 italienische Restaurants, sei dem Schweizer Konzept mehr als skeptisch gegenüber gestanden...?
Skeptisch wäre das falsche Wort: Er war enttäuscht! Na ja, da schickt man den Sohn zum Gastroniestudium nach Italien, und der kehrt mit einem Schweizer Konzept zurück. Doch als er sich bewusst machte, dass mein «terroir» voll dem Familienmotto «terra vite vita» entsprach, hatte ich gewonnen.

Sie setzen weder auf Italienisch noch auf Englisch, ihr Take-away heisst «Mitnahmetheke». Warum das?
Beim Wort Take-away schwingt für mich unterschwellig eine Geringschätzung mit. Das haben unsere Lebensmittel nicht verdient, sie sind weder schnell produziert noch für den schnellen, gedankenlosen Konsum gemacht. Deshalb nenne ich unsere Theke «Zum-Mitnehmen-Theke». Das wurde sofort zum geflügelten Wort in Zürich: Kürzlich wies

ein Gast spontan einen unserer Mitarbeiter zurecht: «Sagen Sie nie Take-away, das hört Ihr Chef nicht gern!»

Auch im Restaurant wird ausschliesslich mit diesen hochwertigen Produkten gekocht. Wie haben Sie die Speisekarte zusammengestellt?
Wir sind zweigleisig vorgegangen. Einerseits suchten wir in der ganzen Schweiz die besten und speziellsten Produkte. Und gleichzeitig stellte «Terrasse»-Küchenchef Hugo Remund, den wir wegen seiner Bibliothek mit 2000 Schweizer Kochbüchern «unseren Wilhelm Tell» nennen, die besten Schweizer Gerichte zusammen. Dann kam die schöne Zeit des Testens und Probierens!

«Sagen Sie nie Take-away, das hört Ihr Chef nicht gern», sagte ein Gast bei uns.

Adrian Bindella
Initiant und Chef des «terroir»

Und welches ist Ihr erklärtes Lieblingsgericht?
Ich schwärme für unser Cordon bleu mit Gruyère von Beeler und Bauernschinken aus Marthalen. Aber ich liebe auch die Puschlaver Pizokel und die Drachenhörni aus dem Gantrischgebiet.

Gibt es Produkte, nach denen Sie bisher vergeblich suchen?
Wir sind jeden Monat wieder auf der Suche, wenn wir die neue Karte mit Kantonspezialitäten kreieren. Zurzeit servieren wir «Zürisee-Felchfilet anere Chriüter-Sauce» und «Schoggi-Schüterhuufe us Züri-Hüppe». Bei allen Gerichten geben wir übrigens die Namen der Lieferanten an. Im November wechseln wir dann zu Berner Zungenwurst und Röschi.

Ziemlich schwer taten Sie sich wohl auch mit einigen Getränken? Verzichten Sie auf Coca-Cola?
Nein, verzichten ist nicht nötig, denn wir haben in Lostorf ein gutes einheimisches Cola gefunden. Dazu kommen verschiedene Biere, Sirupe und tolle Schweizer Weine. Unsere Getränkekarte lässt keine Wünsche offen.



Daniel Auf der Mauer

Im «terroir» wurden auch sehr wertvolle Schweizer Materialien wie Tessiner Kastanienholz und Bündner Granit verarbeitet. Wieviel haben Sie investiert?
Genaue Zahlen können wir nicht nennen, das wurde mit der Stadt Zürich als Besitzerin der Liegenschaft so verein-

Fakten Adrian Bindella und seine grosse Liebe zum Thema «Terroir»

Adrian Bindella, geboren 1979 als zweiter von vier Söhnen von Rudi und Christa Bindella-Gschwend, studierte nach der Matur Betriebswirtschaft an der Universität St. Gallen. An der italienischen Uni in Colorno erwarb er 2006 den Titel «Master in Scienze Gastronomiche e Prodotti di qualità». Von der Slow-Food-Idee inspiriert erarbeitete Adrian Bindella ein neues Gastronomiekonzept. Als Pilotprojekt eröffnete er letzte Woche im Schauspielhaus Zürich das Restaurant «terroir» samt Ladengeschäft und Mitnahmetheke,

Die Adresse: «terroir. schweizer delikatessen», Rämistrasse 32, 8001 Zürich, Tel. 044 262 04 44, www.terroir.ch eho

bart. Nur so viel: Die Stadt zahlt ein Drittel, Bindella übernimmt zwei Drittel. Wir pflegen das «terroir» auch als Schaufenster für Schweizer Kultur und Kunst: Alle Bilder und Skulpturen stammen von Schweizer Künstlerinnen und Künstlern, die Arbeitskleidung stammt von der Schweizer Designerin Chantal Pochon. Wir zeigen eine Schweiz ohne Kuhglocken und Sennenchütteli.

Sie sind 28 Jahre jung. Und haben einen Mietvertrag bis 2027 unterzeichnet. Wollen Sie als knapp 50-Jähriger noch hier am Pfauen stehen?
Ja. Aber als Gast (lacht). Im Ernst: Bis Ende Dezember, bis alles reibungslos läuft, werde ich täglich vor Ort sein. Danach will ich mich auch in den anderen Zweigen unserer Unternehmung umsehen, etwa im Bereich Immobilien oder Weinhandel.

Gibt es weitere «terroirs», falls Ihr Konzept wie gewünscht floriert?
Ja, die Schweiz hat noch weitere solche Lokale verdient. Ich sehe maximal fünf. Aber ein «terroir» in Bern wäre anders als das Zürcher «terroir», mit anderen Lebensmitteln, anderen Schwerpunkten.