



 **Zu Besuch im Restaurant «Bindella»**

Hummer hinter Buchsen



Blick ins Innere des Restaurants «Bindella».

Foto: EM

Rudi Bindellas Vorzeigerestaurant ist das «Bindella» beim Paradeplatz. Dort wird die venezianische Küche gepflegt.

Von René Ammann*

«Wo ist meine liebe Freund?» fragt die Kellnerin. «Sie heisst Gigi», sagt der Gast, der neben uns Platz genommen hat. Gigi bekommt einen Napf Wasser, Beat Schneider und ich eine Flasche Campo di Vipera (Fr. 67.-) aus Umbrien. «Ich war auch noch nie in Umbrien», sagt der gutgelaunte Kellner, «aber es sei sehr grün und molto bello.» Der «Vipera» ist ein grüner, schön bissiger Sauvignon blanc. Dass die Gasse, in der wir zwischen Buchsen brüten, «In Gassen» heisst, ist wohl der Trägheit unserer Vorfahren geschuldet. Ein Urahn lebte nicht am Münsterhof, sondern in einer der

umliegenden Gassen, knapp gesagt «in Gassen». Die Zürcher hatten es offenbar schon damals pressant.

Venezianisches Flaggschiff

Neben uns fegt eine Handtasche die Ölflasche vom Tisch, eine sündhaft teure von Bottega Veneta. Die Besitzerin trägt beige wie die meisten Frauen im Garten. Die Männer in ihren weissen Hemden sind gut erhalten, sitzen breitschenklig da und tragen viel Gel im Haar, das sie niemals berühren. Die Frauen halten mit straffen Yoga-Figuren, üppig Lipgloss und Salattellern dagegen.

Beat feiert seinen 32. Geburtstag, vor ihm liegt ein Buch über Venedig. In Gassen gibts das «Venezianische Lagerhaus», und der Fegato auf der Karte des «Bindella» kommt «alla veneziana» daher, also traditionellerweise mit Zwiebeln (Fr. 43.50). In Venedig

wird der Leber Polenta beigelegt, im «Bindella» Zwiebeln und üppig Salbei, aber Polenta gibts keine, darum bestelle ich Blattspinat (und schiebe ihn sofort zu Beat hinüber). Die Garstufe ist tippstopp, die Leber mürbe und gut gewürzt.

Gigi beisst ins Tischtuch

Beat besitzt eine Firma, die Computerprobleme löst (und davon gibt es bekanntlich zahllose), und eine Firma, die kosmetische Produkte herstellt. Letztere mit seiner Freundin, der Apothekerin Carmen Egger. Zusammen gründeten sie «Loodus», ein Startup, das in der Schweiz natürliche Duschgels (Zitrone, Pfefferminz, Lavendel) oder natürliche Duftöle herstellt und an Märkten oder per Internet verkauft.

Er hat nach Tomaten/Mozzarella mit Feigen und Balsamico (Fr. 19.50) die grosse Portion Spaghetti mit Hummer bestellt (Fr. 54.-). Sie schmecken ihm sichtlich; der Koch hat dem Hummer in der Küche aus dem Panzer geholfen, den Rest besorgt das edle Silberbesteck.

Gigi der Hund streckt sich unter Beats Stuhl aus. Weil in ihrem Napf bloss Wasser ist, knabbert Gigi frustriert am weissen Tischtuch, während der Klöppel von St. Peter tüchtig unsere Trommelfelle bearbeitet.

Prominente Gäste

Die Gäste blicken kurz auf, als ein grossgewachsener Mann in Badelatschen und kurzen olivfarbenen Hosen und einem blauen Polo an den Tischen vorbeigeht. Philipp Hildebrand, früher Chef der Nationalbank, heute frischgebackener Vater von

Datum: 25.08.2016

Altstadt Kurier



Bindella
la vita è bella

Altstadt Kurier
8022 Zürich
044/ 262 64 50
www.zuerich1.ch/kurier

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 3'350
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 10
Fläche: 45'069 mm²

Zwillingen und bei der grössten und mächtigsten Geldmaschine der Welt angestellt: Blackrock.

Offenbar hat er die black Socks kurz davor ausgezogen, die Eindrücke an seinen Waden sind gut sichtbar.

Ab 11. September eröffnet Rudi Bindella übrigens eine Gasse weiter, an der Waaggasse, noch näher beim Paradeplatz, ein weiteres Lokal der «Santa-Lucia»-Kette. Damit ist auch das letzte Restaurant von Bindellas

«Contrapunto»-Linie Geschichte.

«Signori, ist alles gut bei ihnen?», fragt die Kellnerin. Ja, durchaus. >|

**Restaurant «Bindella», In Gassen 6, 8001 Zürich,
Tel. 044 221 25 48, www.bindella.ch. Offen Montag bis
Samstag 11.30 bis 23.30 Uhr, Sonntag 17.30 bis 23 Uhr.**

*René Ammann isst und trinkt jeweils mit einem Gast, weil es geselliger ist. Diesmal mit dem Informatiker und Jungunternehmer Beat Schneider von «Loodus».