

AUSGELÖFFELT*

Mit Kitsch zur Kult-Trattoria



Text und Foto Benny Epstein
«Lasciatemi Cantare» von Toto Cutugno scheppert aus dem Innern des Lokals in den Hof, der Mann am Nebentisch trällert den Refrain mit und klopft sich dabei rhythmisch auf den Oberschenkel. Die Trattoria Sempre im Zürcher Niederdorf eröffnete erst vor wenigen Tagen – ihr Potenzial, zur Kultbeiz zu werden, ist offensichtlich.

Um aus dem Pulcino die Trattoria Sempre zu machen, engagierte die Bindella-Gruppe den Szene-Beizer Sami Khouri. Keiner versteht es besser, mutig ein gelungenes Interieur zu gestalten. Chianti-Korbflaschen, Pokale und

Madonna-Figürchen stehen in den Regalen, eingerahmte Trikots der italienischen Fussball-Nationalmannschaft, Zeitungsausschnitte der rosafarbenen Gazzetta dello Sport und Ferrari-Bilder zieren die Wände. Der Gang hinunter zur Toilette führt an Wänden und einer Decke vorbei, die mit kunstvoll bemalten alten Tellern dekoriert sind. Nostalgie pur, der Kitsch kennt keine Grenzen – und das ist gut so.

Man isst grössere und kleinere Gerichte, wie man sie aus den Italien-Ferien kennt: Cichetti, Polpetta, Fritto Misto, Panzanella, Gnudi, Tagliata, Scroppino. Ab 39 (weiss) respektive 42 Franken (rot)

gibt es eine Flasche Wein. Was für einen Wein? Haben Sie beim Bestellen des *Vino della casa* im Sizilien-Urlaub je gefragt, was dies für ein Wein sei? Eben. Die Stimmung ist heiter, die Speisen sind schmackhaft, der Service ist freundlich, perfekt für einen unkomplizierten Aperitivo. Volare, oh oh, cantare, oh oh oh oh!

Trattoria Sempre
Niederdorfstrasse 7
8001 Zürich
www.bindella.ch/gastronomie/trattoria-sempre

* In dieser Rubrik teilt die Redaktion des GastroJournals persönliche Erfahrungen