



## Ein «Schmucktrückli», aber keine Edel-Pizzeria

**Neueröffnung** Philipp Hildebrand und Rudi Bindella haben ihr Lokal im Zunfthaus Zur Saffran vorgestellt. Serviert werden Pizzas aus zwei Öfen und Weine von ihren eigenen Gütern.



Philipp Hildebrand (links) und Rudi Bindella vor dem Ristorante Zafferano. Foto: Anna-Tia Buss

Selbstverständlich gibt es im Ristorante Zafferano Safran-Risotto. Schliesslich ist es im Erdgeschoss des Zunfthauses Zur Saffran am Limmatquai untergebracht. Allerdings wird der Risotto nur als Beilage serviert. Herz des Angebots sind Pizzas.

Zwei Öfen stehen dafür bereit – ein Holzofen für klassische

Teigfladen im neapolitanischen Stil sowie einer für Spezialpizzas aus knusprigem, Focaccia-ähnlichem Teig mit Maismehl. Belegt sind sie mit Hummer/Burrata oder Mortadella/Trüffel. Trüffel-Pizza gleich Edel-Pizzeria? Das sei nicht der Fall, betonte der bekannte Zürcher Gastronom Rudi Bindella vor der

Eröffnung des neuen Lokals, das ab heute Gäste empfängt. So gibt es hier auch Vorspeisen, darunter eine Insalata mista und ein Vitello tonnato. Die Karte im mittleren Preissegment, bei der Rudi Bindellas Sohn Rudi Bindella jr. mitgewirkt hat, ist nicht abgehoben, aber klassisch. Das Rindfiletmedaillon – eine von wenigen



Hauptspeisen abseits des Pizza-Angebots – kommt im Kupferpfännchen auf den Tisch.

### Das «Zwänzgi» sei sofort gefallen

Im Vorfeld hatte das neuste Bindella-Projekt für Schlagzeilen gesorgt. Denn der gleichberechtigte Geschäftspartner von Rudi Bindella ist Philipp Hildebrand, langjähriger Präsident der Schweizerischen Nationalbank. Aktuell ist der Ökonom Vice Chairman beim weltgrössten Vermögensverwalter Blackrock sowie Präsident der Zürcher Kunstgesellschaft.

Beim gemeinsamen Entwickeln dieses «Schmuckstückli» sei das «Zwänzgi» sofort gefallen, sagte Bindella, der Hildebrand kennen lernte, als er noch Nationalbank-Chef war. So sei das Lokal ein Zeichen der Freundschaft. Hildebrand, beim Pre-Opening ebenfalls anwesend, sprach von seinem Faible für die sogenannten Supertoskaner, eine Bordeaux-ähnliche Klasse von Spitzenweinen aus der Region um Bolgheri.

Italienische Weine, und zwar auch solche aus dem Vorrat der

Restaurantgründer, spielen eine grosse Rolle im Zafferano: Mit der Tenuta Vallocaia besitzt nicht nur Rudi Bindella ein Weingut in der Toskana, auch Philipp Hildebrand besitzt eines. Seines wird seit fünf Jahren bewirtschaftet und heisst Tenuta Vergaia. Dort entstehen Rotweine, unter anderem aus Cabernet- und Merlot-Trauben.

So rot wie die Weine, die hier ausgeschenkt werden, sind auch die Sitzpolster im Lokal. Weitere vorherrschende Farbe im Raum ist ein dunkler Grünton, wie er in historischen Häusern oft zum Einsatz kam. Seine Lieblingsfarbe, sagt Hildebrand.

### Ein kleiner Disput um die Bilderhangung

Das intime Lokal im denkmalgeschützten Zunfthaus aus dem 15. Jahrhundert wirkt zeitlos. Es erinnert aufgrund der dichten und eleganten Einrichtung aus Kunst, Textilien und Wandfarben ein bisschen an ein toskanisches Boutiquehotel.

Man findet hier keinen Bling-Bling-Luxus. Doch lauter massgeschmiedete und massgezim-

merzte Objekte wie Leuchten und Möbel, etwa Regale aus Thurgauer Nussbaumholz, zeugen davon, dass hier in teure, heimische Materialien investiert wurde. Auch Bilder des Schweizer Künstlers Varlin im Besitz der Bindellas gehören zu der Ausstattung.

Bezüglich der Bilderhangung gibt es zwischen den zwei Herren noch einen kleinen Disput: Rudi Bindella liess die Kunstwerke extra tief hangen – auf der Höhe, auf der die Leute sitzen.

Für Hildebrand ist das definitiv zu tief.

Dieses Problem wird zu lösen sein, ein anderes nicht: Auf die Frage, ob es einen Jour fixe gebe, an dem sich das Duo jeweils im Zafferano treffe, sagt Bindella, dass das kaum möglich sein werde. «Ich bin oft ausgebucht, und Philipp Hildebrand hat noch viel mehr Termine. Ich möchte nicht mit seiner Agenda tauschen.»

### Claudia Schmid

Ristorante Zafferano, Limmatquai 54, 8001 Zürich. Offen ab heute