


 hotellerieuisse
 3001 Bern
 031/ 370 42 16
 www.htr.ch

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'330
 Erscheinungsweise: 48x jährlich

 Themen-Nr.: 721.024
 Abo-Nr.: 1094406
 Seite: 18
 Fläche: 18'095 mm²

Zürich: Weltweit erste «Masi Wine Bar»

Masi und Bindella haben letzte Woche in Zürich die erste «Masi Wine Bar» eröffnet. Eine Expansion wird angestrebt.

RENATE DUBACH

Natürlich denkt man beim Namen «Masi» sofort an Amarone, schliesslich ist das venezianische Unternehmen auf die Herstellung von Amarone spezialisiert. Es gehört seit 1750 der Familie Boscaini; aktuell ist die siebte Generation mit Masi-Präsident und -CEO Sandro Boscaini sowie seinen beiden Kindern und Geschwistern daran, die Geschicke der Firma zu leiten. In der jüngst eröffneten «Masi Wine Bar» im Zürcher Seefeld – laut Masi selbst «eine Kombination aus modernem Design und traditionellen venezianischen Elementen» – gibt es nicht nur schwere Rotweine mit hohem Alkoholgehalt und leicht süsslichem Abgang.

Ein Blick auf die Weinkarte zeigt, dass diese erfreulich übersichtlich und kompakt ist und schöne Weine bietet, die kundenfreundlich kalkuliert worden sind. Selbstverständlich sind es

aber ausschliesslich Weine von Masi – von den verschiedenen Weingütern in Italien und Argentinien – sowie der zwei angeschlossenen venezianischen



Luigi Marcato (l.) und Sandro Vincenti in Masi's Wine Bar. zvg

Weingüter Serego Alighieri und Bossi Fedrigotti. Zur gemütlichen Bar kommt auch noch ein Restaurant hinzu, ein venezianisches, logischerweise. Allerdings ist dies kein Neuzugang im Zürcher Seefeld, das ja ohnehin nicht arm an Speiselokalen ist – die «Masi Wine Bar» hat den Platz des Ristorante «Trattoria and Soul» vom Freddy Burger Management übernommen. Die Boscainis betreiben ihr Lokal nicht selber, dafür haben sie mit Bindella eine Partnerfirma ins Boot

geholt, ebenfalls ein Familienbetrieb, die mit ihren rund 25 Restaurants in der Schweiz viel Gastronomie-Erfahrung mitbringt.

Bindella und Boscaini arbeiten seit vielen Jahren zusammen, seit 20 Jahren importiert Bindella die Masi-Weine in die Schweiz. Mit Sandro Vincenti, einem Zürcher mit italienischen Wurzeln, übernimmt denn auch ein langjähriger Bindella-Mitarbeiter die Geschäftsführung des neuen Lokals an der Seefeldstrasse 5. Zuletzt war Vincenti für die «Spaghetti-Factory»-Betriebe tätig. Das Team in der Küche wird von Luigi Marcato, einem Napolitaner, dirigiert, der schon einige Zeit in der Schweiz arbeitet. Er habe schon früh seiner Nonna beim Kochen zugeschaut, sagt er. Und: «In der venezianischen Küche spielen die zahlreichen Gewürze und Kräuter eine wichtige Rolle. Ich schätze die Herausforderung, die unterschiedlichen Aromen miteinander in Einklang zu bringen.»

Die «Masi Wine Bar» im Zürcher Seefeld ist ein Pilotprojekt – falls dieses funktioniert, soll das Konzept in andere Länder und viele weitere Grossstädte übertragen werden.