



## NATIONAL

# NICHT PERFEKT, ABER HERZLICH

*Der Wintergarten im umgebauten Bindella-Betrieb erweist  
sich in der blauen Stunde als Schmuckstück.  
Die Küche ist solid bis gut, hat aber noch Luft nach oben.*

VON DANIEL BÖNIGER (TEXT) UND DORIS FANCONI (BILD)



**ITALIENISCH** Beim nächsten Besuch, so nehmen wir uns vor, bestellen wir das Rindstatar. Wie die Gäste nebenan: Der Kellner vermischt Kapern, Zwiebeln, Ketchup, Sambal Oelek und weitere Zutaten am Tisch mit Schweizer Biofleisch, dann streckt er der Kundin ein Probiererli entgegen. Sie nickt, will das Ganze jedoch noch eine Spur schärfer.

Das Restaurant National liegt in Winterthur gleich neben dem Bahnhof. Rudi Bindella hat den Betrieb vor rund zwei Jahren übernommen; im Sommer wurde er für 3,5 Millionen umgebaut. Ins Auge stechen im verwinkelten Gebäude nun vor allem die elegante Wendeltreppe aus Kirschholz, die Kronleuchter und die bunt gekachelte Wand im Wintergarten. Dank raumhohen Fenstern ist der Kubus der perfekte Ort, um während des Eindunkelns ein schnelles Abendessen zu geniessen.

Auf einer separaten Karte sind saisonale Spezialitäten aufgeführt; die Wahl fällt auf ein Hirschcarpaccio (21 Fr.). Die Fleischtranchen sind wunderbar mürbe und haben ein zartes Raucharoma. Ein würziges Kräutersalätchen aus Portulak, Rucola, Nüsslisalat und Sauerampfer sowie ein wenig Parmesan begleiten sie. Vollends überzeugend, wenn bloss die Feigenschnitze, die zum Ensemble gehören, nicht so kalt wären und ihr süsses Aroma besser zur Geltung käme.

Weil sich das Tageslicht verabschiedet, ist der belebte Platz vor dem Lokal bald nicht mehr zu

sehen. Dafür bemerkt man nun die Kerzen auf den Tischen und die farbigen marokkanischen Leuchter, die im Raum hängen. Ravioli al brasato di manzo werden aufgetragen: Auch ihnen verleiht der Kellner am Tisch den letzten Schliff, mit frisch geriebenem Käse. Allerdings hätte mehr Butter den Teigtaschen gutgetan. Die Bratenfüllung ist allzu grob zerkleinert – es sind keine Fleischfasern mehr zu erkennen; im Innern der Pasta (kleine Portion 18 Fr.) findet sich eine Art Püree. Das Mistkratzerli (30 Fr.), eine der Hausspezialitäten, ist gut gewürzt und saftig. Nur erinnern die Bratkartoffeln, so vornehm bleich sie sind, eher an Gschwelli.

«Das National ist ein Raum. Der sich allen auftut. Und warme Herzlichkeit ausstrahlt», schreibt Rudi Bindella in der Rechnung. Dem können wir bedingungslos zustimmen. Und wir hoffen, dass auch das Essen bald noch mehr von dieser Herzlichkeit beseelt sein wird.

**STADTHAUSSTR. 24  
8400 WINTERTHUR**

TEL. 052 212 24 24 [WWW.NATIONAL-WINTERTHUR.CH](http://WWW.NATIONAL-WINTERTHUR.CH)

Mo–So 9–24 Uhr

Vorspeisen 9–27 Franken, Hauptspeisen 24–51 Franken