

Zu Besuch im «Pulcino»

In toller Federnpracht

Das «Pulcino» gibt es schon ewig, das heisst seit 1991. Vor ein paar Wochen ist das Guggeli-Restaurant, neu inszeniert, wieder eröffnet worden. Thema geblieben ist das Huhn. Das liebe Federvieh hat allerdings seine stolzen Preise.

Von Esther Scheidegger

Das «Pulcino» wurde bald eines meiner Lieblingslokale. Wir wohnten damals erst ziemlich neu an der Kirchgasse, im Oberdorf, lebten uns aber mit Begeisterung auch im Niederdorf ein. Die «Bodega» kannten wir als Einheimische längst, ebenso die «Mala» und die «Stadt Madrid». Doch die romantischen Zweiertischchen draussen auf dem schmalen Balkon des «Pulcino», mit Blick in den Rosenhof, waren Neuland, und sie passten perfekt in unser damaliges Lebenskonzept. Da konnte man doch mitten am Nachmittag Mozzarella mit Tomaten und Basilikum verspeisen – ein grosser Esser war mein Liebster lebenslänglich nie. Und schlaue Bücher lesen, den «Oblomow» oder «Das kunstseidene Mädchen» von Irmgard Keun, die damals wieder einmal in Mode kamen. *Tempi passati.*

Familiär verbandelt – mit Erfolg

Die erste Holzofenpizzeria hatte Rudi Bindella schon 1965 am Limmatplatz eröffnet. Aber im tiefsten Niederdorf war die italienische Küche damals noch nicht allgegenwärtig – das «Toscano» beispielsweise hiess noch längst «Turi-



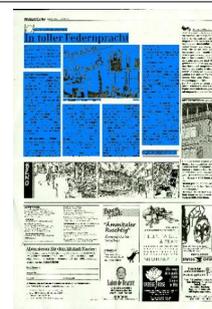
Der Geschäftsführer Antonio Bordone.

Foto: EM

cer». – Doch zurück ins «Pulcino» am Hirschenplatz. Das Guggeli-Lokal – Pulcino=Küken=Guggeli – ist kürzlich nach einem fixen Umbau sozusagen in toller Federnpracht neu eröffnet worden. Als zweites gemeinsames Spezialitäten-Restaurant der Familie Rudi Bindella mit der Familie Franco Bianchi. Das erste, 2008, war das «Bianchi» am Limmatquai. Dort erfuhr man übrigens auch vom neuen «Pulcino» – weil der omniprésente Geschäftsführer Antonio Bordone im «Bianchi» plötzlich durch Abwesenheit glänzte. Er ist vom Limmatquai an die Niederdorfstrasse aufgestiegen. Mitgenommen hat er die hohen Preise.

«Mozzarella di bufala con pomodori datteri e basilico» serviert der immer

freundliche Kellner Mustafa immer noch (Fr. 18.-). Aber auch einheimische Mistkratzerli und Poulets, gezüchtet in den «Bianchi-Ställen» im Alpstein in der Ostschweiz, französische Perlhühner und Enten sowie ungarische Truthähne und Gänseleber. Als Contorni sehr zu empfehlen sind Risotti, Tagliolini, Spinat, Zucchini und Broccoli. Das Interieur, städtisch-rustikal, hat Mona Fischer-Schwitters neu gestaltet. Die südlich inspirierten Glockenkunstwerke – bimbambum – hat, wie schon in anderen Bindella-Betrieben, ihr Ehepartner Martin Fischer (Metallwerkstätte «a-faire») geschmiedet. Die Gemälde an den Wänden stammen vor allem von der Winterthurer Künstlerin Petra Sulzer, einige Skulpturen von Rolf



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: 32'802 mm²

Brem (1926-2014), dem Rudi Bindella wie Hanny Fries und anderen Kunstschaffenden seit vielen Jahren vorbildlich die Treue hält. Das Küken-Futter-Emaillé-Plakat ist ein Wert für sich.

Für Vegetarier: Trüffel

Mistkratzerli gibt es mit Thymian, Rosmarin oder Zitrone (Fr. 37.-), mit handgeschnitzten Pommes frites oder Risotto. Mein Schwager bestellte, wie offenbar schon zwei Wochen zuvor, den (tellergrossen) Raviolo mit schwarzem Trüffel, gefüllt mit Büffel-Ricotta und einem Eigelb auf Blattspinat (Fr. 32.-). «Hatten Sie das nicht schon letztes Mal?», erinnerte sich die aufmerksame, aufgestellte Kellnerin - Vegetarier haben es im «Pulcino» halt nicht ganz einfach.

Aber es gibt auch feine italienische Käse, Gorgonzola, Taleggio und Parmigiano reggiano. Oder Sorbetti mit Zitrone, Himbeer, Mango oder Birne sowie die «Zabaglione al Pulcino», eine Eierlikör-Schaumcreme (Fr. 16.-). Nicht zu vergessen: die hochkarätigen «Vini dalla Tenuta di Vallocaia». Die Bindellas bewirtschaften seit 1985 vierzig Hektaren Rebland in der Toscana. Und sie importieren in dritter Generation italienische und iberische Spitzenweine. Auch den handtuchschmalen Balkon gibt es immer noch - und irgendwann wird es ja auch wieder Sommer. La vita è bella! >|

Ristorante «Pulcino», Niederdorfstrasse 7, 8001 Zürich,
Tel. 044 262 54 62, www.pulcino.ch.