

Täglich frische Ravioli – Bravo!

Der Schriftzug «Bravo» am Geschäft an der Limmattalstrasse 276, gleich neben der Bäckerei Steiner, ist bereits vielen Vorbeifahrenden aufgefallen. Er machte «gluschtig», doch das kleine Verkaufslokal offen vorzufinden, schien Glückssache zu sein. Nun ist das anders und ein Besuch lohnt sich – nicht «nur» der Ravioli wegen.

FREDY HAFFNER

Das Erste, was dem Besucher in der schlicht, aber stilvoll eingerichteten Fattoria auffällt, ist ein Gefühl der «Italianità»: Auf sympathische Art ist das Lokal zu gross für sein Sortiment, zum Schaufenster hin ist eine Theke angebracht, an der man auch einen Kaffee oder ein Glas Wein geniessen kann, in der Ecke steht ein Schaukelpferd, das, hat man selber den richtigen Jahrgang, Kindheits-erinnerungen wachruft, und die liebevoll präsentierten Produkte haben genügend Raum zu Atmen.

Eingerichtet und betrieben wird das «Höngger Tor zu Italien» von Samuel und Daniela Binkert. «Passione» heisst es in ihrem Inserat, «eine der hochwertigen Zutaten für unsere Bravo Ravioli» – und diese Leidenschaft ist hier vielfach spürbar.

Eine Saison lang betrieben Binkerts zur Freude der Gäste das Restaurant des Tennisclubs an der Imbisbühlstrasse. «Weil Tennisspieler aber nicht immer essen», so erzählt Samuel Binkert verschmitzt lächelnd, «begann ich für meinen ehemaligen Arbeitgeber Ravioli herzustellen.» Allein dessen Auftragsvolumen machte



Samuel und Daniela Binkert.

(Fotos: Fredy Haffner)

indes bald die Anschaffung einer Maschine zur Endfertigung der berühmten Teigtaschen notwendig. Zur selben Zeit wurde das Lokal an der Limmattalstrasse frei und ging Samuel Binkert nicht mehr aus dem Kopf.

Täglich frischer Teig und frische Füllungen

Und so werden nun täglich Teig und Füllung frisch zu- und zu Raviolis weiterverarbeitet. In die Vitrine kommen immer vier Sorten: «Limone», «Pomodori secchi», eine mit Fleisch, das heisst entweder «Brasato» aus Rind oder «Vitello» aus Kalbfleisch, dazu eine wechselnde Spezialität, mit Trüffel-, Steinpilz-, Spinat-, Gorgonzola- oder sonst einer saisonal aktuellen Füllung. «Der Fantasie sind eigentlich keine Grenzen gesetzt», sagt der gelernte Koch, «doch ein zu grosses Sortiment macht keinen Sinn, schliesslich wollen wir immer frische Qualität anbieten können.» Als Favoriten der Höngger Kundschaft haben sich bislang «Limone» und «Brasato» etabliert.

Nebst der Ladenkundschaft beliefert Bravo auch verschiedene Restaurants. Deren Ravioli werden sofort nach der Produktion schockgefroren. «Frische Ravioli», erläutert Samuel Binkert, «sind maximal drei Tage haltbar, danach verlieren sie an Aroma und bekommen kleine Risse.» So empfehlen Binkerts auch Ladenkunden, die ihre Ravioli nicht für den



Von der Endfertigung frisch und direkt in die Vitrine.

Gebrauch am selben Tag einkaufen, die gefrorene Variante.

In der Vitrine neben den Ravioli, garniert mit frischen Kräutern, stehen verschiedene Käsesorten bereit, alle bezogen aus dem Reich des namhaften Zürcher Importeurs «Chäs&Co.» «Wir kennen die Leute persönlich», erzählen Binkerts, «und so wird uns immer wieder etwas Besonderes empfohlen.»

Mit dem Herkunftsort verbunden

Auch über die Herkunft des restlichen Sortiments können Binkerts viel erzählen, zum Beispiel wie sie bei der Olivenernte bei Freunden in der Toscana selber mithelfen und nun stehen die Ölfaschen hinter ihnen im Regal. Ganz nach dem Motto: «Lieber einfache Produkte, über deren Herkunft man Bescheid weiss und deren Preis stimmt.» Frische Ravioli, zwei Rotweine, ein Weisses, Öl, Käse und ja, das Sortiment wird vielleicht sanft erweitert. «Wir lieben Italien und die mediterranen Produkte», betont Daniela Binkert, «das Lebensgefühl und unverfälschte Produkte. Das wollen wir hier auch vermitteln.» Und das ist durchaus gelungen.



HÖNGG NÄCHSTENS

Suppenzmittag

Freitag, 26. Februar, 11.30 bis 13 Uhr, gemeinsames Mittagessen in der Fastenzeit, Pfarreizentrum Heilig Geist, Limmattalstr. 146.

Claro-Montagskino

Montag, 1. März, 20 Uhr, «The Twilight Samurai», Film von Yoji Yamada, Japan 2003, Quartier-treff Höngg, Limmattalstrasse 214, Eintritt frei, Kollekte.

@ktivi@-Spielnachmittag und Steuerberatung

Donnerstag, 4. März, 14 Uhr, für alle spielfreudigen Seniorinnen und Senioren, parallel dazu Steuerberatung, Heilig Geist.

Schachclub Höngg

Samstag, 6. März, 14 Uhr, schweizerische Gruppenmeisterschaft, Zuschauer willkommen, Seniorenresidenz Im Brühl.

Arbeitstag Ruggernweg

Samstag, 6. März, 10 bzw. 14 Uhr, Heckenpflege, Waldrandpflege, Obstbaumschnitt, organisiert vom Natur- und Vogelschutzverein Höngg, Auskunft und Anmeldung bei Hans-Peter Wydler, Telefon 044 750 46 15.

Ortsmuseum offen

Sonntag, 7. März, 10 bis 12 Uhr, Ortsmuseum, Vogtsrain 2.

Kundheits-Ratgeber

Shiatsu, die Kunst des Berührens

Shiatsu ist japanisch und heisst Fingerdruck. Durch diese ganzheitliche Form der Körpertherapie werden natürliche Selbstheilungskräfte sowie das körperliche und seelische Gleichgewicht aktiviert und stabilisiert.

Die Vorboten einer krankmachenden Veränderung, das Unwohlsein, das Fühlen, dass etwas nicht mehr stimmt, wäre Anlass, aktiv zu werden. Diese Phase kann jahrelang dauern und mit durchaus wechselnden Symptomen auftreten. Eine grosse oder länger dauernde Abweichung vom körperlichen und seelischen Gleichgewicht bewirkt eine Störung des Energieflusses und beeinträchtigt die Selbstregulierungs-Mechanismen. Erste Anzeichen dafür sind zum Beispiel Schlafstörungen, Verspannungsschmerzen oder depressive Stimmungen. Shiatsu ist eine effiziente Methode zur Behandlung derartiger Signale und wirkt auch bei stärkeren Beschwerden, Krank-



heiten oder Lebenskrisen, wie zum Beispiel Angst, Burnout, Erschöpfung, Kopfschmerzen, Nervosität, Rückenschmerzen, Schlafstörungen, Stress, Verdauungsbeschwerden, Zyklus-Störungen und Wechseljahresbeschwerden. Auch während der Schwangerschaft wird Shiatsu als sehr wohltuende Begleitung empfunden. Mit spezifischen Techniken, Daumendruck, Einsatz von Ellbogen, Knien, Gelenk-Rotationen oder Dehnungen werden energiearme Bereiche gestärkt, Blockaden gelöst, Muskeln gedehnt und gelockert, Gelenke mobilisiert und so die Lebens-

funktionen und der freie Fluss der Lebenskraft unterstützt und harmonisiert. Der Therapeut arbeitet achtsam, in fließender und kontinuierlicher Bewegung aus der eigenen Körpermitte heraus. Shiatsu wird so zu einer tiefen, vertrauensvollen Kommunikation ohne Worte und die Behandlung zur «berührenden Kunst».

Im begleitenden Gespräch werden zudem Anleitungen zu gezielten Körperübungen gegeben sowie Massnahmen zur selbstverantwortlichen Gesundheitsförderung und -vorsorge besprochen.

Behandlung dauert etwa eine Stunde

Während der Behandlung liegt der Klient in bequemen Kleidern auf einem Futon oder einer weichen Matte auf dem Boden. Der Shiatsu-Behandlung geht eine energetische Befunderhebung voraus, basierend auf Gespräch, Beobachtung und Berührung der energetischen Zonen. So werden Energie-Ungleichgewichte erfasst und das Ziel und der Verlauf der Behandlung bestimmt. Die Behandlung dauert etwa eine Stunde.

Shiatsu ist für Menschen jeden Alters geeignet und fördert präventiv die eigene Körperwahrnehmung sowie Früherkennung krankmachender Einflüsse, Gesundheit und Wohlbefinden. (e)

Isabel Furrer
Dipl. Shiatsu-Therapeutin
Regensdorferstrasse 69
8049 Zürich
Telefon 079 441 45 12
E-Mail: info@shiatsu-balance.ch
www.shiatsu-balance.ch

FDP
Die Liberalen

Leistung muss sich lohnen.

Urs Egger steht für eine solide wirtschaftliche Energiepolitik, daher wähle ich ihn am 7. März in den Stadtrat.

Kohn

Dr. Michael Kohn, Energiekonsulent

www.eggerurs.ch

RUND UM HÖNGG

Preview Day

Donnerstag, 11. Februar, 12 bis 21 Uhr, ein Stück Zeitgeist der Schweizer Fotografie, ewz-Unterwerk Selnau, Selnaustrasse 25.

Uraufführung «Zweisiedlerliebe»

Donnerstag, 11. Februar, 20.30 Uhr, eine Inszenierung basierend auf dem Buch «Lieber, lieber Vogel» von Gisela Kleine, ergänzt mit Hesse-Briefen und -Gedichten, sogar theater, Josefstrasse 106.

Herzschlag Alphorn

Donnerstag, 18. Februar, 18.30 Uhr, Eliana Burki & Band spielen Funk, Jazz und Pop, Restaurant Blindkuh, Mühlebachstr. 148.

Klavierkonzert

Freitag, 19. Februar, 14.30 Uhr, Klavierkonzert mit Shirin Wälchli, Altersheim Sydefädli, Hönggerstrasse 119.

Fasnacht mit den Fledermäusen

Samstag, 20. Februar, 11 bis 17 Uhr, erkundigen Sie sich – egal ob gross oder klein – am Faschnachtsball nach den Geheimnissen der Fledermäuse, Fledermaus-Ausstellung im Zoo Zürich.

Der Feigenkaktus als Entwurf gegen die Armut

Sonntag, 21. Februar, 13 bis 14 Uhr, Vortrag zum Thema, wie die Helvetas Bauern in Äthiopien bei Anbau, Verarbeitung und Vermarktung des Feigenkaktus berät, Sukkulente-Sammlung, Mythenquai 88.

Einstehen für unser Zürich

Mehr Sicherheit für Sie! Chaoten hinter Gitter!

Null Toleranz auch gegen Links-Autonome und schwarz Vermummte! Wer bezahlt die schweren Schäden durch linke Chaoten in den Kreisen 4 und 5 vom letzten Wochenende? Wir Steuerzahler und das Gewerbe! Seit Jahren fordert die SVP mehr Polizeipräsenz. Doch die «toleranten» rot-grünen Parteien stellen sich taub und stur dagegen.

Darum: wählen Sie erst recht die SVP mit Liste 2+



Wahlkreis 10



SCHWEIZER QUALITÄT
SVP
Die Partei des Mittelstandes