

## Schaufenster

# Noch frischer geht nicht



Ravioli al limone gefällig? Oder doch lieber solche mit einer würzigen Gorgonzola-Füllung, mit italienischem Schafsrictotta, Vitello oder Baumnüssen? Mit

oder ohne Sauce? Und munden solls auch noch wie bei der Nonna in Italia? Dann nichts wie auf nach Höngg in die kleine Ravioli-Fattoria von Daniela Helbling Binkert und Samuel Binkert. Am besten ohne Hunger, sonst droht der Ruin, denn dort gibt es nichts, was einen nicht gelüsten würde. Und spätestens beim Eintreten wähnt man sich nicht mehr im Zürcher Quartier Höngg, sondern im schönen Italien.

### Gelati und Schoko-Amaretti

Das Olivenöl aus der Toskana, die eingelegten Feigen, der Berghonig und der Bioreis in Dosen aus dem Piemont, verschiedenste Käsesorten oder zypriotische Kartoffeln, die «nach mehr als einer Kartoffel schmecken», sind nur ein Teil des grossen Angebots im kleinen Laden. Im Bravo kann man sich auf dem Heimweg schnell ein Nachtessen kaufen, ohne selbst auch noch in der Küche werken zu müssen. Zum Beispiel Grissini aus Italien - zurzeit der Hit bei der Höngger Kundschaft - mit einem feinen Apéro-Wein, als Vorspeise einige Tranchen Schinken der Pata negra. Von einem dieser iberischen Schwarzfuss-Schweine hängt eine ganze Hinterhaxe neben ein paar dicken Salami von der Decke. Und nach den verschiedensten Raviolikreationen zum Hauptgang vielleicht noch ein Dessert in Form von selbst gemachten Gelati oder Schoko-Amaretti? Falls Geschirr und Besteck zum Essen oder die Kaffeemaschine mitsamt Arabikkaffeebohnen für die Espresso fehlen, kann man auch diese bei Bravo erwerben.

### Vorher ein Chrälleliladen

Als die Binkerts den ehemaligen Chrälleliladen vor drei Jahren übernommen hatten, gabs kaum Strom, und das Ehepaar hat die gesamte Einrichtung eigenhändig angeschleppt. Seither drückt der gelernte Koch und Filmschauspielschule-Absolvent Samuel Binkert den weissen Einkaufsstüben selbst den Firmenstempel auf.

Mit Leidenschaft werden an der Limmattalstrasse in Höngg tagtäglich Teigtaschen mit zig Füllungen versehen. Im Hinterzimmer, wo die spektakuläre Pastamaschine steht. Oben gibt man Mehl und Eier rein, und unten kommt der fertige Teig heraus. Schön aufgerollt, wie bei einem Stoffballen. Danach läuft die Teigrolle zurück in die Höllenmaschine, wo die Teigtaschen wie durch ein Wunder gefüllt wieder rauskommen. Kaum sind die Ravioli in die Schale gepurzelt, trägt sie Gordon, der Mann aus Italien, in die Vitrine. Seit einem Jahr hilft der Italiener mit, der aus einer seit 100 Jahren aktiven italienischen Ravioli-Dynastie stammt. «Irgendwie ist er uns einfach zugelaufen», erzählt Chef Binkert. Glück gehabt, denn Gordon arbeitet sehr gut und erst noch gerne.

### Vom Moment inspiriert

Sind die Ravioli nicht zum sofortigen Verzehr bestimmt, kauft man sie tiefgefroren. Frische Ravioli halten maximal drei Tage, dann verlieren sie an Aroma und bekommen Risse im Teig, weiss der Experte Samuel Binkert, der sich ennet dem Gotthard wohler fühlt.

Ab und an tragen Daniela und Samuel Binkert ihr Können auch in fremde Stuben. Kleine Gesellschaften werden an Ort und Stelle im Laden verwöhnt, grössere ab 30 bis 120 Personen bekocht das Paar, wo immer man will. Das Menü ist marktfrisch, mediterran und «vom Moment inspiriert».

*Carmen Roshard*

*Bravo - Ravioli Vino Olio,  
Limmattalstrasse 276, 8049 Zürich.  
Telefon 044 340 22 44. Dienstag bis  
Freitag 9-12.30 und 15-18.30 Uhr,  
Samstag von 9-15 Uhr.*

*www.bravo-ravioli.ch*