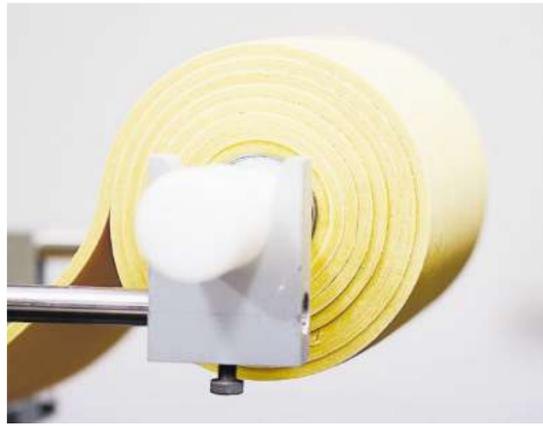
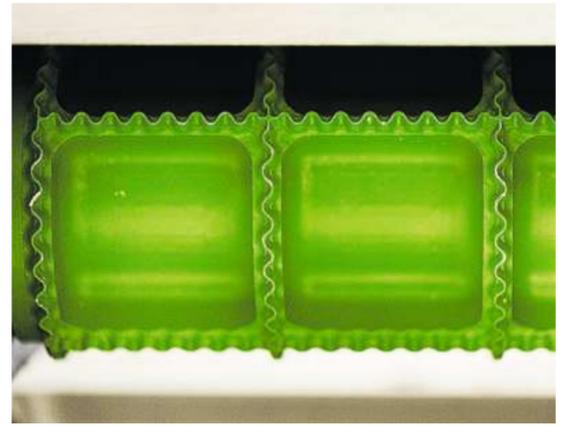




Das Chef-Paar Daniela Helbling Binkert und Samuel Binkert.



Aufgerollter Ravioli-Teig.



Stanzmaschine für Ravioli.



Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe.



Das beliebte Endprodukt.

Kundennähe in Zeiten verordneter Distanz

Der Familienbetrieb Bravo Ravioli & Delikatessen in Höngg kommt bestens durch die Krisenzeit – auch dank herausragender Pasta

URS BÜHLER (TEXT)
ANNICK RAMP (BILDER)

Es gibt sie noch, die Erfolgsgeschichten inmitten all der Hiobsbotschaften aus der lokalen und der globalen Wirtschaft: Manche Kleinbetriebe haben diese ganze Krise hindurch prima gewirtschaftet – sogar besser denn je. Ein Beispiel dafür ist das stark im Quartier verwurzelte Familienunternehmen Bravo Ravioli & Delikatessen in Höngg. Daniela Helbling Binkert, die

den Betrieb zusammen mit ihrem Mann Samuel Binkert aufgebaut hat, wischt sich bei unserem Besuch über die Stirn: «Wir haben seit März durchgearbeitet und uns erst im August zwei Ferienwochen gegönnt.» Kurzarbeit war für das Paar und seine sieben Angestellten die ganze Zeit über kein Thema.

Am Rand der Kapazität

Noch während des Lockdowns seien im April die Frequenzen im Quartierladen

mit angrenzender Produktion stark gestiegen, fast wie vor Weihnachten, sagt die Chefin. Nicht selten sei die Schlange vor der Eingangstür fünfzig Meter lang gewesen. «Es läuft so gut, dass wir fast etwas am Anschlag sind, und gutes neues Personal ist schwer zu finden.» Die Kapazitätsgrenze der Ravioliherstellung, rund 60 Kilogramm am Tag, wurde inzwischen wiederholt erreicht. Kein Wunder: Die hausgemachte Spezialität mit hauchdünnem Teig und feinstem Inhalt, etwa einer fabelhaften Brasatofüllung, kann der in der Zürcher Gastronomie omnipräsenten und etwas gar hochgejubelten Pasta von Patrizia Fontana mehr als nur Paroli bieten.

Seit seiner Gründung 2009 ist der Betrieb stetig gewachsen in einem Quartier, das vom Lädelersterben keineswegs verschont geblieben ist und heute nicht gerade als gastronomische Hochburg gilt. Seit drei Jahren schreibt er schwarze Zahlen, wobei rund ein Drittel des Umsatzes die Catering-Aktivitäten beisteuern. Die starke lokale Verankerung und die Bindung zur Stammkundschaft aus dem Quartier und dem Limmattal, die man dabei aufgebaut hat, zahlen sich nun speziell aus: Gerade in schwierigen Zeiten zählen Vertrauen und Vertrautheit doppelt. Das wird beim Besuch im Verkaufsladen an der Limmattalstrasse sofort spürbar, trotz oder gerade wegen der Maskenpflicht in Läden: Die Kundennähe scheint in Zeiten der verordneten Distanz wichtiger denn je; man kennt sich, tauscht sich aus, die Chefin steht hinter der Theke und verströmt Herzlichkeit und Zuversicht.

Auch Selberkochen schenkt ein

In der ersten Phase des Lockdowns gingen besonders viele der Take-away-Mittagsmenüs, die man seit Jahren anbietet, über die Theke. So manche Kunden entdeckten dann aber in der Isolation das Selberkochen, und da bildeten die Ravioli und weitere Produkte eine willkommene Basis. Der Einbruch der Umsätze bei der Belieferung der rund zwei Dutzend Restaurants in Zürich und der Region, die bei der kleinen Fattoria zum Teil massgeschneiderte Ravioli beziehen, konnte jedenfalls mehr als nur aufgefangen werden. «Alles in allem ist die Bilanz deutlich besser als in anderen Jahren», resümiert Daniela Helbling Binkert. Dem Paar, beide gut vierzigjährig und Eltern zweier Kinder im

Primarschulalter, fordert die Selbständigkeit lange Arbeitstage ab, an deren Ende kein fürstlicher Lohn steht. «Es reicht, um die Familie zu ernähren», konstatiert Samuel Binkert. «Aber ich verstehe alle, die aufgeben in dieser harten Branche.» Er absolvierte seine Kochlehre einst im bekannten «Bienen-garten» in Dielsdorf, träumte daraufhin aber mit dem Grossvater als Vorbild von einer Schauspielkarriere und absolvierte sogar eine entsprechende Ausbildung.

Die Metzgerei übernommen

«Dann merkte ich, dass ich nicht auf Rollen warten, sondern arbeiten wollte.» Das tat er dann am Herd trendiger Zürcher Betriebe wie dem

Man kennt sich, tauscht sich aus, die Chefin steht hinter der Theke und verströmt Herzlichkeit und Zuversicht.

«Rosso» und dem «G 27» sowie mit einem eigenen Catering. In einem Warenlift lernte er eine Hotelfachschulabsolventin mit Tessiner Wurzeln mütterlicherseits kennen – seine heutige Ehefrau. Eines Tages fanden die zwei, mit einer hochwertigen Ravioli-Manufaktur könnte man sich selbständig machen.

Als ein Bastelladen aus dem Lokal an der Limmattalstrasse auszog, packten sie die Chance und bastelten nicht bloss: Sie richteten ihr eigenes Geschäft mit Geschick und Liebe zum Detail selbst ein, samt ehemaliger Hobelbank als Theke. Heute wirkt die halbe Familie mit: Die Schwestern des Chefs zeichnen für den Auftritt samt Logo verantwortlich, seine Mutter arbeitet im Büro mit, der Kaffee im Verkauf stammt vom Höngger «Röstlabor» seines Schwagers. Schritt für Schritt hat man das Sortiment erweitert – und das Raumangebot: Als der Metzger nebenan vor drei Jahren sein Geschäft altershalber auf-

gab, übernahm man es. Er wirkt weiterhin hinter der Theke mit, das Ganze ist zu einem Quartierladen mit viel Italianità geworden. Gerade auch der Umsatz mit Fleisch – es stammt von einem Betrieb im Zürcher Oberland – soll sich heuer sehr positiv entwickelt haben.

Lokale Zutaten

Die Nachfrage nach den Ravioli, die nebst Tagliatelle den Hauptteil der Eigenproduktion ausmachen, ist in den gut zehn Jahren seit der Gründung stetig gewachsen. Dazu trägt namentlich der einträglichere Direktverkauf im Laden bei, während der Umsatz im Gastrobereich eher stagniert hat. Die Qualität der Ravioli, unter anderem auch im Bachser Märt erhältlich und über farmy.ch bestellbar, basiert auf hochwertigen Zutaten. So wird hier etwa ganz auf Schweizer Hartweizenmehl von der wunderbaren Altbachmühle im Fricktal gesetzt, in den Teig kommen nur Eier von einem Limmattaler Hof, das Fleisch stammt von der Wetziker Traditionsmetzgerei Eichenberger, die auch den Laden beliefert. Den Vertrieb erleichtert die Möglichkeit, die täglich frisch hergestellten Teigwaren schockzufrieren und so ohne Qualitätseinbusse zu konservieren. Sie können gar gefroren im Kochtopf landen, wo sie nur kurz ziehen müssen.

Die Kunst des dünnen Teigs

Lange wird an den Rezepturen getüftelt, bis die Füllungen die richtige Textur haben. Das Rindfleisch für die Brasato-Version etwa schmort wie ein Voressen, samt Gemüse, ehe der Fonds eingekocht wird. Zu den Geheimnissen dieser Paradesorte gehört ein hoher Fleischanteil von 85 Prozent, auf Paniermehl und ähnliche Zutaten wird verzichtet. Das wahre Kunstwerk indes ist der wenige Millimeter dünne Teig, den eine Walzenmaschine zusammenfügt. Wie diffizil dessen Herstellung ist, bei der selbst jeder Wechsel der Luftfeuchtigkeit zu berücksichtigen ist, erläutert uns mit leuchtenden Augen der ursprünglich aus Lecce stammende Luca, der vom nahen Restaurant «Neue Waid» in die Bravo-Küche gewechselt hat. So stark Italien die Pandemie auch zugesetzt haben mag – der Faszination für seine Kochtradition kann sie so wenig anhaben wie den Vorzügen eines lokal verwurzelten Kleinbetriebs.

Lokalmarkt – Support Your Local Business

reduce reuse recycle

10 RRREVOLVE
Fair Fashion & Eco Design

10 years anniversary

Event im RRREVOLVE Eco Concept Store
26. September 2020, ab 15 Uhr
Ab 16 Uhr Referate von Jungle Folk & QWSTION
Josefstrasse 45, 8005 Zürich

KB

Kaspar Bietenholz Elektroanlagen AG

Tel 044 383 11 21
Seit 1980 Ihr kompetenter Fachbetrieb für Umbauten/ Renovationen im Bereich Elektro
bietenholz@bluewin.ch

WENN IHRE FREUNDE GEHEN, SIND WIR FÜR SIE DA



DICENTRA
TIERRKEMATORIUM

Neuhofstrasse 8
8630 Rüti ZH
Tel. 055 251 56 56
www.dicentra.ch

BINDER MOERISCH
ZÜRICH



Rennweg 12 8001 Zürich
www.binder-moerisch.ch

Arbeitsheim
Wangen

Stiftung für Wohnen und Arbeiten

Stuhlflechtere

Wir reparieren geflochtene Stühle aller Art.

www.arbeitsheim.ch