



Meisterwerke

«Bedeutende Etiketten.
Renommierter Namen.
Exklusiv bei Bindella.
Darauf sind wir stolz.»

Paolo Bindella

Jetzt
bestellen
unter



Bindella
la vita è bella

INTERVIEW

La Famiglia Bindella

In den Bindella-Restaurants ist Italianità Programm. Rudi Bindella über Eleganz, seinen Lieblingswein und weshalb man die Amalfiküste am besten auf der Vespa erkundet.



RUDI BINDELLA

führt das Zürcher Familienunternehmen Bindella, bekannt für seine Restaurants Santa Lucia, Più, Cantinetta Antinori und Ornellaia, in vierter Generation.



Herr Bindella, was bedeutet für Sie persönlich Italianità?

Für mich steht Italianità für Stil, Klasse, Eleganz und Ästhetik – aber auch für Lebensfreude, Leichtigkeit, Einfachheit und eine gewisse natürliche Schönheit.

Wie übersetzen Sie das mediterrane Lebensgefühl in Ihre Restaurants und Ihre Unternehmenskultur?

Indem wir diese Werte bewusst leben: Im Ambiente und Design unserer Ristoranti, in der Auswahl und Schulung unserer Mitarbeitenden und natürlich in der Küche – wo sich dieses Lebensgefühl letztlich auf dem Teller widerspiegelt.

In den 60ern eröffnete Ihre Familie die ersten Pizzerias in der Schweiz. Weshalb ist italienisches Essen heute so beliebt?

Weil es so herrlich unkompliziert ist. Schon die Entstehung der Pizza zeigt das: Seeleute belegten Fladenbrot mit dem, was sie gerade zur Hand hatten – simpler geht es kaum. Italienische Gerichte sind ehrlich und zugänglich, das macht sie sympathisch.

Italien gilt als Wiege des guten Geschmacks – von der Küche bis hin zur Mode. Was ist für Sie Stil im italienischen Sinn?

Italien steht für intensive Düfte und klare Aromen. Jede Zutat erfüllt ihre Rolle. Der Stil liegt in der Kunst, diese Komponenten harmonisch zu kombinieren – genau wie in der Mode, wo erst das Zusammenspiel beispielsweise aus Kleid und Accessoire den Look vollendet.

Wenn Sie sich ein Outfit aussuchen müssten, das die Essenz von Italianità einfängt – was wäre das?

Ganz klar: der Anzug!

Welche Werte oder Elemente der italienischen Unternehmenskultur haben Sie in Ihr eigenes Unternehmen integriert?

Für mich sind Familie und Gemeinschaft zentrale Werte. In

Italien steht die Familie im Mittelpunkt – mit Mamma und Nonna als Herzstück. Auch bei Bindella ist das so: Wir sind zu 100 Prozent ein Familienunternehmen, das auf Vertrauen, Zugehörigkeit und Stabilität baut.

Gibt es ein Erlebnis in Italien, das Sie als Unternehmer geprägt hat?

Ich bin mit Italien aufgewachsen. Schon als Kind nahm mich mein Vater nach Montepulciano mit – auf unser Weingut Vallocaia. 1983, beim Kauf des Guts, spielte ich als Sechsjähriger zwischen den alten Ruinen. Ich half beim Mähen, sass auf dem Traktor und packte überall mit an. So habe ich früh gelernt, was Arbeit bedeutet – und wie eng Verantwortung, Naturverbundenheit und Leidenschaft miteinander verknüpft sind.

Wenn Sie einen Tag ohne Termine an der Amalfiküste verbringen könnten – wie würde er aussehen?

Ich würde in der Nähe von Positano ans Meer fahren, mittags in einem kleinen Küstenrestaurant essen und abends durch die Gassen schlendern, bevor ich am Strand zu Abend esse. Am besten erkundet man die Küste übrigens mit der Vespa!

Haben Sie einen Lieblingswein, der für Sie nach Ferien schmeckt?

Zurzeit begeistert mich der elegante Blend ColleMezzano der Tenuta di Biserno, kreiert von Niccolò Marzichi Lenzi, dem Neffen von Piero und Lodovico Antinori. Ebenso faszinieren mich die Weine von Lodovico Antinoris Tochter Sophia und ihrer Tenuta del Nicchio – allen voran Il Nicchio und Le 2 Ville. ●

Erleben auch Sie italienische Gastfreundschaft und Italianità in den Ristoranti und im Weinhandel von Bindella. Weitere Informationen finden Sie unter bindella.ch

