



«Wenn die Leute mehr arbeiten, brauchen wir weniger Ausländer»

Gastro-König Rudi Bindella lehnt die 10-Millionen-Initiative ab – zum Unbehagen gegenüber der Immigration sagt er

INTERVIEW **CÉLINE ZAHNO**

Kaum einer zelebriert die Italianità wie er: Gastro-König Rudi Bindella (78) hat ein Imperium mit über 40 Restaurants in der ganzen Schweiz aufgebaut. Wie die gesamte Branche lebt auch sein Lebenswerk zu einem grossen Teil von ausländischen Angestellten. Vor drei Jahren hat der Patron die Führung zwar an seinen Sohn übergeben – doch die Debatte um die 10-Millionen-Initiative der SVP lässt ihn nicht kalt.

Bindella empfängt Blick am Hauptsitz des Unternehmens in Zürich zum Interview. Dort zeigt sich die zweite Leidenschaft des Gastronomen: das Kunstsammeln. Das Gebäude gleicht einem Museum, Gemälde und Statuen zieren Treppenhäuser und Räume.

Blick Herr Bindella, Sie sagen «Nein, aber» zur 10-Millionen-Initiative. Warum?

Rudi Bindella: Die SVP hat ein Problem erkannt, das die Leute bewegt. Es gibt ein Unbehagen in der Bevölkerung. Ich finde auch, die schnelle Immigration

in die Schweiz ist zum Problem geworden, die Infrastrukturen platzen aus allen Nähten. Die vorgeschlagene Massnahme ist aber nicht geeignet.

Wieso nicht?

Die Schweiz hatte immer eine Haltung von Offenheit, Koexistenz und Respekt. Zudem hat die Immigration zwei Seiten: Einerseits kommen die Leute, weil sie hier eine Arbeit finden. Andererseits sind wir froh, dass sie kommen, weil Sie und ich keine Strassen bauen. Die Schweizer wollen sich die Hände nicht mehr schmutzig machen und diese anspruchsvollen Arbeiten verrichten. Da finde ich es ethisch verwerflich, wenn wir diese Leute ausgrenzen. Das sendet ein falsches Zeichen.

Sie sorgen sich also um den Ruf der Schweiz?

Ja. Es erinnert mich an die Schwarzenbach-Initiative. Als man mit einem Zürcher Nummernschild nach Italien ging, war man eine Persona non grata. Wir haben uns verhasst gemacht. Es kann nicht sein,

dass wir fast 60 Jahre später wieder ausgrenzen und ausgerechnet diese Leute ablehnen, die das machen, was viele selbst nicht mehr machen wollen. Das finde ich ironisch und fast schon pervers.

Sorgen Sie sich nicht auch um günstige Arbeitskräfte für Ihre Restaurants?

Es ist eine falsche Vorstellung, wenn man meint, auf diese Art kommen billige Fachkräfte in die Gastronomie. Wir sind froh, wenn wir überhaupt Leute finden. In unserer ganzen Unternehmung arbeiten 85 Prozent Ausländer. Am meisten Italiener, an zweiter Stelle Schweizer und dann Deutsche. Wir würden gerne mehr Schweizer einstellen. Das wird aber immer schwieriger, weil Schweizer nicht mehr so gerne in der Gastronomie arbeiten.

Die Bindella-Gruppe beschäftigt rund 1500



Mitarbeiter- de aus rund 60 Natio- nen.

Was wären die Folgen bei einem Ja zur Initiative?

Wir hätten wesentlich grössere Schwierigkeiten, Arbeitskräfte zu finden. Wir müssten mehr automatisieren und uns noch stärker als attraktiver Arbeitgeber beweisen. Es gäbe viele Betriebsschliessungen, vor allem auf dem Land, aber das würde uns auch treffen. Der Wettbewerb würde härter.

Es würde uns also niemand mehr Pizza und Pasta servieren.

Die guten Unternehmen werden immer eine Lösung finden. Die schlechten scheiden aus, das gilt schon heute. Wenn eine solche Grenze kommen sollte, wird es noch viel strenger. Denn es würde alles teurer. Wir wären ja nicht die Einzigen, die Mühe hätten. Fachkräfte zu finden. Es wäre wahrscheinlich auch teurer, wenn Sie eine Mauer flicken müssten oder die Heizung nicht mehr funktioniert.

Sie sagten, dass Zuwanderer die Jobs machen, die wir Schweizer nicht mehr machen wollen. Warum ist das in der Gastronomie so?

Ich glaube, es liegt vor allem daran, dass zahlreiche Schweizer keine Handarbeit mehr machen wollen. Und oft steht im Arbeitsvertrag acht Stunden – tatsächlich sind es dann vielleicht noch ein oder zwei Stunden mehr. Es ist einfach eine anstrengende Arbeit, viele Junge wollen das nicht mehr.

Hat es die Gastronomie verschlafen, die Arbeitsbedingungen genug attraktiv zu machen?

Ja, in einzelnen Bereichen: Die Arbeitszeiten sind nicht für alle

gleichermaßen attraktiv; weniger beliebt ist auch die Zimmerstunde. Die Branche hätte das Ansehen schon lange über Aus- und Weiterbildungen aufwerten müssen. Viele, die zu uns kommen, haben keine oder nur eine einfache Ausbildung. Diese Lücke schliessen wir mit eigenen Schulungen.

Das Gastgewerbe gehört zu den Branchen mit der höchsten Arbeitslosigkeit in der Schweiz. Wieso wird trotzdem so viel aus dem Ausland rekrutiert?

Die Statistik ist durch die hohe Saisonalität und den grossen Anteil an Temporär- und Saisonarbeitskräften verzerrt. Fakt ist: Es ist extrem schwierig, Leute zu finden.

Generell scheint die Gastrobranche in der Krise zu stecken, viele Betriebe müssen schliessen. Woran liegt das?

Es ist kein einfaches Metier, bei dem man schnell viel Geld verdienen kann. Es braucht sehr viel Arbeit. Heute wendet man sich eher Berufen zu, die einfacher, bequemer sind, in denen man mehr verdient.

Müssten Schweizer und Schweizerinnen also generell wieder härter arbeiten?

Ich arbeite sehr viel und gerne. Seit ich in der Wirtschaft tätig bin, stelle ich fest, dass die Leistungsbereitschaft sinkt und die Anspruchshaltung immer weiter zunimmt. Irgendwann geht das nicht mehr auf. Wenn wir den Wohlstand be-

halten wollen, dann müssen wir unsere Urwerte – Fleiss, Verlässlichkeit und Bescheidenheit – wieder besser pflegen. Wenn wir nicht weiterhin so fleissig sind, können

wir unseren Wohlstand nicht halten. Dann bräuchten wir auch solche Initiativen nicht.

Erklären Sie, bitte.

Überall – bei Pro- und Anti-Kampagnen – lese ich, welche Probleme es in der Schweiz gibt. Es wird der Teufel an die Wand gemalt und gejammt. Ich lese praktisch nirgends, was man dazu beitragen könnte, diese Probleme zu entspannen. Ich finde, die Leute sollen ein bisschen früher aufstehen und ein bisschen später ins Bett gehen,

um mehr zu arbeiten. Und wenn wir das Pensionsalter wie in Dänemark von heute 67 bis 2040 auf 70 anheben würden – können Sie sich vorstellen, was das für eine riesige Entspannung gäbe?

Sie haben vorhin selbst gesagt: Gastronomiejobs sind sehr hart.

Selbstverständlich müsste man das differenzieren. Wenn jemand in der Küche mit 55 oder 60 sagt, er mag nicht mehr, dann muss man eine Lösung finden. Aber ganz generell ist der Leistungsrückgang ein Problem. Schauen Sie mal in Asien, da sind die Leute froh, dass sie eine Stelle bekommen und arbeiten dürfen. Wenn man den Wohlstand noch steigern will, geht das einfach nicht mit weniger Arbeit.

Gibt es auch in der Gastronomie den Trend zu mehr Work-Life-



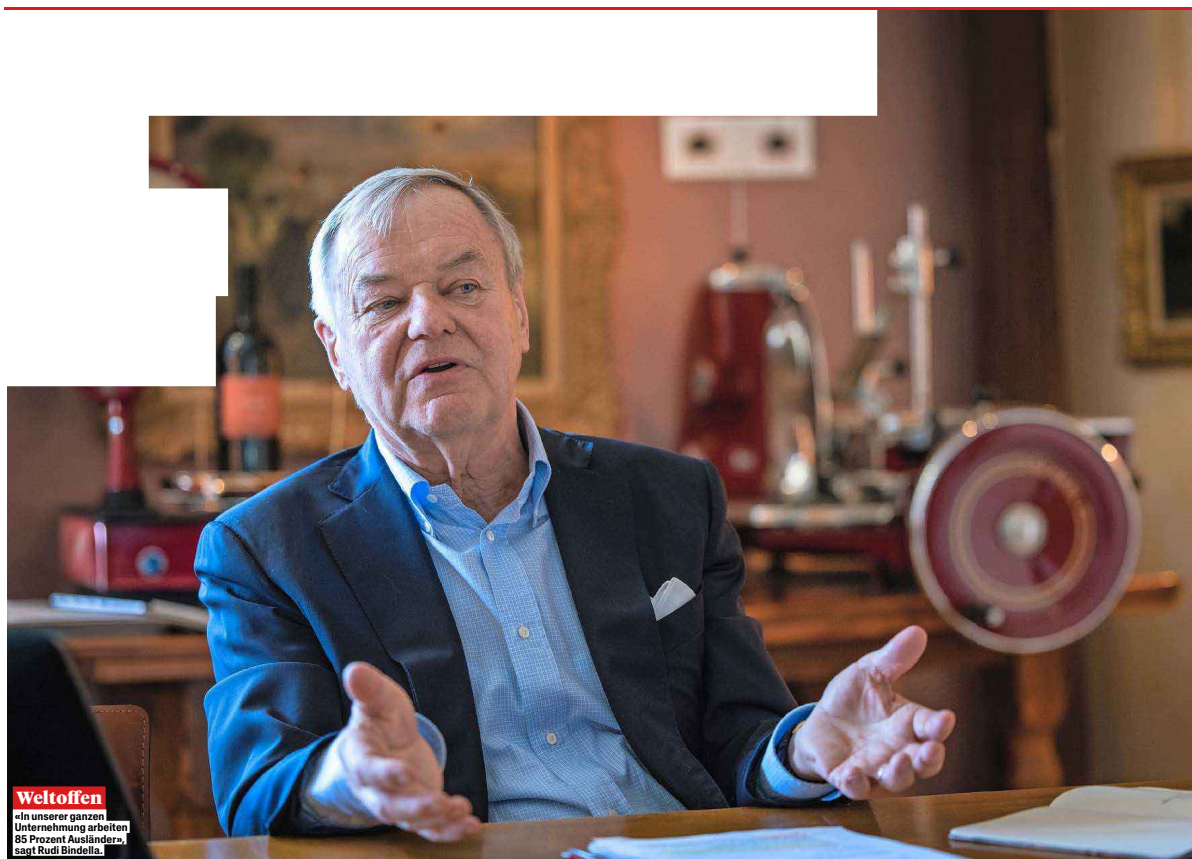
Balance und einer Vier-Tage-Woche?

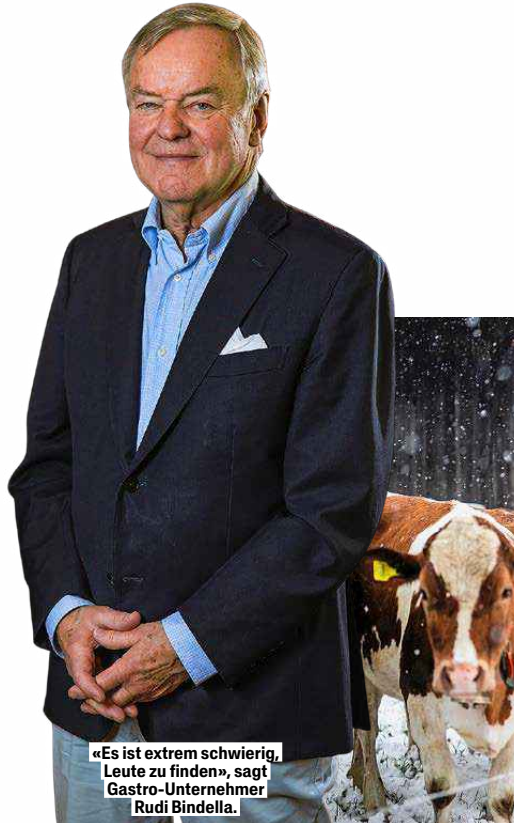
Absolut. Es ist verrückt: Die Generationen vor uns haben das Fundament für unseren Wohlstand aufgebaut. Jetzt, wo er da ist, heisst es oft, man wolle nur noch 60 oder 80 Prozent arbeiten. Aber die, die das aufgebaut haben, haben 120 oder 150 Prozent gearbeitet. Diese Veränderung der Werthaltung werden wir spüren, wenn es keine Rück-

besinnung gibt.

Mehr arbeiten: Ist das also Ihre Lösung zum Problem, das die SVP diagnostiziert hat?

Ja. Wenn die Leute bereit sind, länger und mehr zu arbeiten, dann brauchen wir auch weniger Ausländer einzuladen, um hier zu arbeiten. Das ist mein Appell.





«Es ist extrem schwierig, Leute zu finden», sagt Gastro-Unternehmer Rudi Bindella.

Rudi Bindella (78) übernahm 1982 die Zügel des Familienunternehmens und hat das Imperium gross gemacht. **Die Bindella-Gruppe ist heute das grösste familienbetriebene Gastrounternehmen der Schweiz.** Es umfasst über 40 Gastbetriebe, eine Weinhandlung, ein Gipser- und Maklergeschäft sowie ein Immobilienportfolio. Zu den bekannten Adressen gehören etwa das Restaurant Santa Lucia mit diversen Standorten in der Schweiz, das Conti in Zürich oder der Kornhauskeller in Bern. Bindella trimmte das Unternehmen auf fröhliche Italianità.

An seinem 75. Geburtstag, am 24. April 2023, übergab Rudi Bindella senior die Gesamtverantwortung an seinen Sohn Rudi Bindella junior (49). Ganz loslassen will der Senior aber nicht: Der Zürcher bringt sich bei wichtigen Entscheidungen weiterhin ins Unternehmen ein.



Am 14. Juni wird über die SVP-Initiative abgestimmt.

«Die Schweizer wollen sich die Hände nicht mehr schmutzig machen.»

Persönlich