



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 68'080
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 122,123,124
Fläche: 58'916 mm²

Bindella

la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
e162af95-272a-48e8-a734-792e47a0cebf
Ausschnitt Seite: 1/3



Täglich Meeting
unter vier Augen
Vater und Sohn
Bindella arbeiten
eng und
einernehmlich
zusammen.



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 68'080
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 122,123,124
Fläche: 58'916 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
e162af95-272a-48e8-a734-792e47a0cebf
Ausschnitt Seite: 2/3

«Vater hat alles richtig gemacht»

Restaurantbesitzer, Weinbauern, Weinhändler, Kunstsammler:
Vater und Sohn Rudi Bindella bringen Italianità in die Schweiz.
Und die beiden sind fast immer gleicher Meinung.

Interview Urs Heller Foto Jürg Waldmeier

Italienische Ristoranti boomen und sind in allen Städten knallvoll. Die Chefs müssen nicht einmal sonderlich berühmt sein.

— Rudi Bindella: Mein Vater hat alles richtig gemacht, als er in den 1980er-Jahren Italien auf die Karte setzte. 30 bis 40 Prozent der Schweizer mögen explizit italienischen Wein und italienische Küche. Wir haben auch keine Mühe, italienische Mitarbeiter für unsere Restaurants zu finden. Früher waren Scouts für uns in Italien unterwegs – heute melden sich Köche und Kellner von selbst bei uns. Mundpropaganda ist die beste Propaganda.

— Rudi Bindella senior: Die italienische Tafelkultur ist weltweit berühmt. Zu den Erfolgsfaktoren zähle ich auch die Lebensfreude, die die Mitarbeitenden ausstrahlen. Wenn das Team vorwiegend italienisch zusammengesetzt ist, herrscht im Restaurant sofort eine andere Stimmung. Bereits der Empfang muss sehr freundlich sein.

In Bindella-Restaurants sind die Gastgeber oft berühmter als die Köche.

— Rudi Bindella senior: Der Geschäftsführer ist nahe am Gast, der Chef hat kaum Zeit, seine Küche, die meist eine Etage höher oder eine Etage tiefer liegt, zu verlassen. Viele Stammgäste sagen nicht: Wir gehen ins «Ornellaia». Sie sagen: Wir

gehen zu Antonio. Das freut mich. Wir sind ein Konglomerat aus italienischen Restaurants, keine Restaurantkette. Entsprechend wichtig ist die Rolle des Gastgebers.

Sie haben es im «Ornellaia» mal mit einem Starchef versucht, mit Giuseppe D'Errico. Er kochte fantastisch. Aber es hat nicht funktioniert.

— Rudi Bindella: Wir mussten einsehen, dass wir Fine Dining nicht kostendeckend schaffen. Und es passt nicht zu uns.

Die einzelnen Bindella-Köche haben gewisse Freiheiten. Aber gibt es Gerichte, die zwingend auf der Karte stehen müssen?

— Rudi Bindella: Jedes unserer Restaurants hat ein eigenes Konzept und kann seine eigenen Gerichte auf die Karte setzen. Aber wir wissen natürlich, was für unsere Gäste zu den Top Ten zählt: Pizza Margherita, Spaghetti Carbonara, Scaloppine al limone, Tiramisu.

Gibt es eine «Lex Carbonara»? Darf auch etwas Rahm an die Pasta?

— Rudi Bindella senior: Dazu gibt es unterschiedliche Meinungen, und es ist letztlich eine Geschmackssache. Viele Schweizer mögen Rahm in der Carbonara und kriegen das auf Wunsch auch. Typischerweise wird die Carbonara-Sauce allerdings ohne Rahm zubereitet.

Sie haben eine besondere Form von Qualitätskontrolle: Sie essen jeden Tag in Ihren Restaurants.

— Rudi Bindella senior: Idealerweise zweimal pro Tag, mittags und abends, ausser am Sonntag, da plane ich nur einen Besuch. Ich mache aber bei meinen Besuchen nicht auf Securitas – ich komme als Freund. Ich will meine Wertschätzung ausdrücken, mich bei den Mitarbeitenden bedanken.

Sie sind sehr nett zu den Bambini. Die essen fast zum Nulltarif. Hommage an die Idee «La famiglia» oder Kalkül?

— Rudi Bindella senior: Wir sind ein Familienunternehmen, über Generationen gewachsen. Die Kinder sind unsere künftigen Gäste. Wir wollen ihnen nicht nur Chicken Nuggets servieren. In unseren «Santa Lucia»-Restaurants bekommen Kinder Vorspeise, Hauptgang und Dessert für zehn Franken.

Neuen Trends darf man sich trotzdem nicht verschliessen. Sind die lifestyligen «Più»-Restaurants das Modell der Zukunft?

— Rudi Bindella: Wir sind vor allem auf dem Markt Zürich aktiv und beobachten: Der Schweizer Gast ist ein Gewohnheitstier. Viele Konzepte, die auf den Markt kommen, verschwinden wieder. Wir sind stolz, dass viele unserer Konzepte Bestand haben. Das Konzept «Più» ist



Schweizer Illustrierte / Gault Millau
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 68'080
Erscheinungsweise: monatlich



Seite: 122,123,124
Fläche: 58'916 mm²

Bindella

la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
e162af95-272a-48e8-a734-792e47a0cebf
Ausschnitt Seite: 3/3

entstanden, weil die SBB als Vermieterin der Europaallee etwas Neues wünschten. Wir haben ein Konzept übernommen, mit dem mein Bruder in Tel Aviv Erfolg hatte: Wir interpretieren Klassiker modern – die «Più»-Pizza ist neapolitanisch. «Più» gibt es in Zürich, Bern und Zug.

Bisher war Bindella urban. Jetzt geht «Santa Lucia» nach Zermatt. Einfach eine günstige Gelegenheit oder ein Strategiewechsel?

— Rudi Bindella: Zermatt ist mein Herzensprojekt, Zermatt packt mich. Was die Destination zu den Themen Skifahren und Food bietet, ist einmalig, und zwar das ganze Jahr über. Also wollten wir auch dorthin. Wir haben zwei Jahre lang nach dem idealen Standort gesucht und ihn schliesslich beim Bahnhof gefunden. Am 22. Mai ist es losgegangen!

Vater und Sohn in derselben Firma, früher sogar mal im selben Büro. Braucht es da manchmal einen Schiedsrichter?

— Rudi Bindella senior: Brauchen wir nicht. Jeder von uns hat seine Aufgabe, und zwei- bis dreimal stimmen wir uns unter vier Augen ab, morgens zwischen 5 und 6 Uhr im Büro. Natürlich gibts manchmal Auseinandersetzungen, aber die dauern höchstens eine Nacht. Wir finden uns immer. Ich bin glücklich und dankbar, dass ich mit meinem Sohn so gut und eng zusammenarbeiten kann.

Kunst muss sein in Ihren Restaurants. Pure Leidenschaft?

— Rudi Bindella senior: Kunst wurde in unserem Haus immer gelebt. Ich hatte an der Universität auch Professoren, die mein Interesse an Kunst geweckt haben. Heute gehört Kunst zu unserem Erscheinungsbild. Wir bringen sie in die Restaurants. Zu Hause bin ich ja eh nie.

Sie sind Weinproduzent und Weinhändler. Die schlechten Nachrichten häufen sich. Die heutige Jugend trinkt nicht schön. Sind Sie in Sorge?

— Rudi Bindella: Ich finde es schon ein wenig traurig, dass wir junge Gäste nicht mehr von unseren Weinen überzeugen können. Wir wurden von dieser Entwicklung etwas überrascht. Aber ich bin überzeugt: Das wird sich wieder ändern. Ich blicke positiv in die Zukunft.

RUDI BINDELLA

«Bauer zu sein, gehört zu den edelsten Tätigkeiten, Weinbau zu unserem Gesamtbild»

— Rudi Bindella senior: Mein Vater war schon Weinbauer, damals in der Westschweiz. Wir haben uns dann in der Toskana engagiert, weil das besser zu unseren Betrieben passt. Bauer zu sein, gehört zu den edelsten Tätigkeiten, Weinbau zum Gesamtbild unserer Gruppe. Er führt zu einem besseren Zugang, zu mehr Ansehen.

Sie drängen mit dem Vergaia in die erste toskanische Liga. Philipp Hildebrand (Blackrock, früher Nationalbank) ist Ihr Partner. Wie kam es zu dieser Zusammenarbeit?

— Rudi Bindella senior: Philipp Hildebrand hat in der Toskana ein Weingut gekauft und Beratung gesucht. Heute führen wir das Gut Vergaia gemeinsam, und in Zürich haben wir zusammen auch ein Restaurant, das «Zafferano» am Limmatquai. Philipp ist ein Glücksfall für uns. Ein feiner Partner, der über mehrere Generationen denkt.

Sie arbeiten seit 73 Jahren mit den Antinoris zusammen – mit der Familie Antinori oder mit den Managern von Antinori?

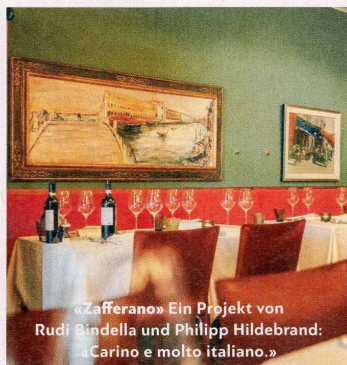
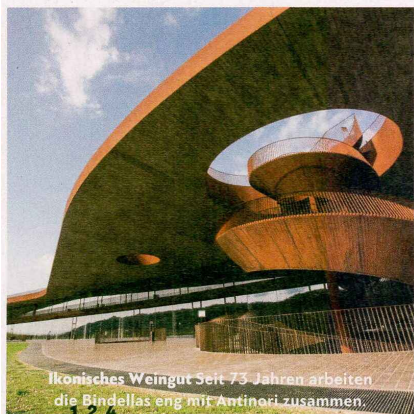
— Rudi Bindella: Marchese Piero Antinori ist zwar schon 88 Jahre alt, aber er führt den Konzern noch immer. Wir nennen ihn den «Michelangelo del vino». Auch mit CEO Renzo Cotarella und seinem Management arbeiten wir hervorragend zusammen.

Antinori ist auch ein Restaurant: «Cantinetta Antinori» nahe der Zürcher Bahnhofstrasse. Ausserordentlich erfolgreich.

— Rudi Bindella senior: Wir haben das Restaurant Anfang der 1980er-Jahre übernommen und werden seither überrannt. Wir bieten viel Italianità und eine stabile Küche, und wir profitieren natürlich auch vom Namen Antinori.

Schlussfrage: Welche Flasche entkorken die Herren Bindella jeweils an ihrem Geburtstag?

— Rudi Bindella senior: Ich habe einen kleinen Keller mit alten Jahrgängen angelegt. Da hole ich mir eine Flasche raus. Italien, Burgund oder Bordeaux.



GaultMillau