

Infiziert vom «Bindella- Virus»

Bei Bindella wird der Teamgedanke hoch gehalten. Als Team zum Gespräch traten auch Firmeninhaber Rudi Bindella und sein Geschäftsleiter Gastronomie Daniel Müller an.

ELSBETH HOBMEIER

Rudi Bindella, Sie erobern Berns Gastroszene Schritt für Schritt. Was bewog Sie zum Einstieg beim legendären Lorenzini/Du Théâtre?

RB: Nie hätte ich damit gerechnet, dass dieses renommierte Lokal auf den Markt kommt. Als es mir vom Mehrheitsaktionär Bruno Widmer auf der Suche nach einer Nachfolgeregelung angeboten wurde, zögerten wir nicht lange. Es passt gut zu uns.

Laufen Ihnen öfters solche Angebote über den Weg?

RB: Ja, uns wird fast jede Woche ein Lokal zur Übernahme angeboten. Aber es muss ins Portfolio passen.

Was wird sich ab Januar im Lorenzini ändern?

DM: Nicht viel, denn gut gehende Konzepte sollte man möglichst so lassen wie sie sind. Sicher werden wir Akzente in Richtung Italianità setzen und die Synergien mit unseren anderen Berner Lokalen nutzen, zum Beispiel im Eventbereich mit dem «Kornhaus».

RB: Im Fall des Lorenzini finden sich zwei starke Partner. Da muss keiner dem andern sagen, wie man es macht.

Sie bauen in Bern gleichzeitig das «Verdi» um und nehmen das ehe-

malige Hotel Adler dazu. Gehört Ihnen bald halb Bern?

DM: (lacht) Keine Angst, das ist nicht die Absicht – aber eine Berner «Santa Lucia» könnte ich mir schon gut vorstellen! Im Verdi werden wir im neuen Vallocaia-Keller auch ein neues Konzept lancieren: Einzig eigene Weine, dazu beste Wurstwaren und ausgesuchte Käse. Anfang 2011 wollen wir eröffnen.

Wie steht's mit dem Kornhaus? Rentiert's heute besser?

DM: Es war anfänglich nicht einfach, nun sind wir gut unterwegs. Einen Viertel des Umsatzes machen wir mit Banketten. Die Akzeptanz für uns Zürcher in Bern ist heute da.

Ihr Imperium umfasst jetzt 32 Betriebe, konzentriert auf die Achse Zürich-Bern. Bleibt's dabei?

RB: Als Gastgeber wollen wir möglichst nahe am Gast sein. Dafür ist unsere heutige Grösse ideal, dabei soll es bleiben.

Und wenn wieder ein gutes Angebot kommt? Zum Beispiel in Luzern?

RB: Dann würden wir wohl zugreifen. Und dafür ein weniger gut gehendes Lokal abstossen. Mein Ziel ist eine Optimierung des Portfolios, nicht eine Vergrösserung. Luzern oder Basel würden uns aber schon interessieren.

Ist die Hotellerie für Sie kein Thema?

RB: Da fehlt mir der Mumm, auch diese Branche anzufassen. Wir ha-

ben schon genügend Flöhe zum Hüten. Gastronomie bedeutet einen 18-Stunden-Tag, bei der Hotellerie dagegen heisst's täglich 24 Stunden Einsatz!

Sie betreiben Pizzerien und Spaghettilokale, aber auch ein «Terroir» und ein «Bianchi». Welcher Sparte gehört die Zukunft?

RB: Der Qualität! Nur die kann im gesättigten Markt überleben. Mit gehobener Küche im «Conti» und im «Bianchi» sind wir auf Kurs. Das «Terroir» mit Betonung auf Schweizer Produkten ist ein Sonderfall in unserer Palette, das muss noch richtig auf Touren kommen.

DM: Entscheidend ist meistens der Standort. Wobei es auch eine gewisse Signalwirkung haben kann, wenn Bindella an einer weniger frequentierten Lage, wie dem Zürcher Limmatquai, ein Lokal eröffnet.

Was bringt 2010 der Gastronomie? Wie viele der 28000 Restaurants in der Schweiz überleben?

RB: Jene, die es am besten machen. Und die auf eine patronale Führung und eine klare Marke setzen. Alles was diffus ist, ist nicht gut.

DM: Ungefähr ein Drittel der 28000 sind zu viel. Manchmal stelle ich auch die Hotel- und Gastronomie-fachschulen mit laufend neuen Abgängern in Frage, die alle einen Betrieb wollen und sich oft schon als Generaldirektoren sehen.

Rudi Bindella, Sie sind im besten Alter, aber haben vier Söhne, die zum Teil bereits im Business sind. Machen Sie sich schon Gedanken zur Nachfolge?

RB: Sicher. Aber für mich gilt eine Spielregel: Eigentum bedeutet nicht Führungs-

anspruch. Diesen muss

man sich erst verdienen. Meine vier Söhne haben alle dieselben Zutrittschancen. Rudi führt die Casa Bar und hat ein Faible für Wein, Adrian baute das «Terroir» auf, kümmert sich aber zurzeit um das Unternehmen seines verstorbenen Paten. Der dritte Sohn ist Berufsmusiker, und der jüngste macht momentan in Mailand seinen Master. Was die Zukunft bringt, werden wir sehen.

Wie lautet das Erfolgsgeheimnis von Gastrokönig Bindella?

RB: Ich fühle mich nicht als König, sondern oft eher als Hofnarr (lacht). Im Ernst: Wir haben Freude an der Unternehmung und setzen uns voll ein dafür. DM: Wir haben gute Standorte, das hilft. Und wir sind authentisch, sind ehrlich zum Gast und zum Mitarbeiter, wir verhalten uns korrekt und zahlen anständige Löhne. Das spricht sich herum, zieht eine ähnliche Gattung Menschen an und bildet ein starkes Zusammengehörigkeitsgefühl. Man könnte es auch «Bindella-Virus» nennen – wir alle tragen es mit Stolz in uns, aber geben alle auch sehr viel dafür.

«Uns wird fast jede Woche ein Lokal zur Übernahme angeboten. Aber es muss passen.»

Rudi Bindella

Inhaber Bindella terra vite vita SA

Fakten 32 Bindella-Betriebe, eine Family Affair

Die Bindella terra vite vita SA mit Sitz in Zürich beteiligt sich per 1.1.2010 an der Berner Restaurantgruppe Lorenzini/Du Théâtre. Das 1909 von Jean Bindella gegründete Unternehmen wird von Rudi Bindella geführt. **32 Gastrobetriebe** in Zürich, Winterthur, Schaffhausen, Aarau, Baden, Brugg, Bern, Solothurn, Thun, Genf und Freiburg gehören heute dazu, u.a.: Santa Lucia, Spaghetti Factory, Cantinetta, Bianchi, Conti, Terrasse, Verdi, Kornhaus. eho

