

Die Bindellas beackern neuen Boden

FAMILIENUNTERNEHMEN Rudi Bindella hat die italienische Tafelkultur Zürichs geprägt wie kein anderer. Jetzt steigt sein Sohn Adrian ins Familienunternehmen ein – mit einem Schweizer Restaurant.

VON ISABELLA SEEMANN

Die Frage kommt immer wieder. «Sie sind doch jetzt in einem Alter, in dem es Sie sicher in die Toscana zieht», heisst es dann, «oder zum Golf spielen. Oder einfach zum Nichtstun. Sie haben es sich ja wirklich verdient. Wollen Sie nicht ...?» Aber Rudi Bindella, der nächstes Jahr 60 wird, will einfach nicht. Kann nicht. Mag nicht. Er denkt nicht mal daran. Und so gibt der Zürcher Gastronome, Inhaber von gut 35 Restaurants und einer Weinhandlung, Besitzer eines Weingutes, Chef eines Gipser- und Malergeschäfts, Eigentümer und Bewirtschafter mehrerer Liegenschaften und damit einer Firma, die unter seiner Ägide von wenigen Hundert auf 1000 Mitarbeiter gewachsen ist, allen immer die gleiche Antwort: «Ein Stier stirbt in der Arena.» Er sehe keine Notwendigkeit, kürzer zu treten, sagt er. «Jeder, der mich kennt, weiss, dass das Unternehmen mehr für mich ist als eine Erwerbseinrichtung. Das hier», sagt der studierte Ökonom und deutet in seinem Büro mit einer ausladenden Geste sein Reich an, «das hier ist mein Leben.»

Begeisterter Kunstsammler

Am besten versteht man das bei einem Rundgang durch die Zentrale an der Hönggerstrasse 115, oberhalb des Wipkingerplatzes. Alle Büros sind mit antiken Kommoden und Bauernschränken ausgestattet, Kristalllüster, goldene Spiegel und Amphoren zieren die Korridore, und an den farbig verputzten Wänden hängt zeitgenössische Kunst. Hunderte Bilder müssen es sein, jedes vom Chef eigenhändig aufgehängt. Bindella selbst umgibt sich in seinem Büro mit einer Madonna, dem Torso eines rö-

mischen Legionärs und einem Dutzend nackter Frauen – aus Marmor, Holz, Tonerde.

«Spaghetti-König» nannte ihn kürzlich der «Tages-Anzeiger». Eine Titulierung, die dem promovierten Ökonomen deutlich missfällt. Wenn jemand das christliche Arbeitsethos verinnerlicht hat, dann Rudi Bindella. Selbstredend kommt er morgens als Erster – seit 30 Jahren trinkt er den Frühstückskaffee um 5 Uhr mit dem Hausabwart – und geht als Letzter. Wer ein Familienunternehmen führt, diesen Glaubenssatz hat er von seinem Vater übernommen, der muss die Menschen lieben und für seine Mitarbeiter Fürsorge tragen. Rudi Bindella kennt jeden beim Namen und begrüsst jeden mit Handschlag, vom Gemüse-rüster bis zur Geschäftsführerin. Und wenn Rudi Bindella in der Wir-Form über die geschäftlichen Erfolge spricht, meint er damit nicht den Pluralis majestatis, sondern schliesst damit jeden einzelnen Mitarbeiter mit ein. «Warum sollte ich mehr wert sein als unsere Putzfrau?», bedenkt er.

Tatsächlich gehört der Gastronom zu jener seltenen Spezies in der Branche, die nicht zur Selbstdarstellung neigt. Er hat den Ruf, öffentlichkeits-scheu zu sein, meidet Scheinwerferlicht und so genannte Events. Es ist nicht so, dass Bindella zurückgezogen lebt. Vertraute kennen ihn als leutselig und kontaktfreudig. Aber er geht eben lieber in den Übungskeller und spielt Schlagzeug mit seiner Band Les Moby Dicks oder bewirte Gäste in seinem Haus beim Toblerplatz, besucht mit seiner Frau Christa befreundete Künstler in ihren Ateliers oder trifft sich mit seinen vier Söhnen.

Die vierte Generation macht sich schon bereit zur Übernahme. Der Zweitälteste, Adrian Bindella, ein zu-

gänglicher und unkomplizierter 27-Jähriger, hat Betriebswirtschaft in St. Gallen studiert und sich gastronomisches Wissen an der Slow-Food-Universität in Italien angeeignet, erarbeitete ein neues Gastro-Konzept und eröffnete damit Anfang Oktober das Terroir am Pfauen (siehe unten). Ein Schweizer Restaurant, eingebettet in ein Gastrouunternehmen, das Inbegriff für italienische Tafelkultur ist? «Mir hat das zu Beginn nicht gefallen», sagt Rudi Bindella dazu. «Aber das war lange noch kein Grund, einfach Nein zu sagen.» Andererseits musste sich der Sohn hart ins Zeug legen, um den Vater für seine Idee zu gewinnen. Auf die Kompetenz komme es schliesslich mehr an als auf Blutsverwandschaft.

Wandel vom Vater zum Freund

«Ich fände es schön, wenn wir eine Zeit lang nebeneinander arbeiten», sagt Rudi Bindella. Gedrängt hat er seinen Sohn nicht, doch zu wissen, dass er die Nachfolge übernehmen will, freut ihn. Ja, er sieht es als «göttliche Fügung» an, dass sich Adrian zur Gastronomie berufen fühlt.

Rudi Bindella weiss aus eigener Erfahrung, wie schwer es Kinder haben, die im Schatten eines übermächtigen Patriarchen kaum Luft zum Selbstständigwerden bekommen. In diese Versuchung kam er als Vater selber. Erst die Pubertät, die bei einigen seiner Söhne recht ungestüm verlaufen sei, habe auch ihn gefordert und verändert. «Er wurde vom Vater zum Freund», sagt Adrian. Der Senior sieht den Junior an, überlegt einen Moment: «Ich denke, das darf man sagen. Ja.» Dennoch: Den eigenen Vater im Büro nebenan zu haben, ist nicht leicht. Dass man ihn als Vatersöhnchen, von Beruf Erbe, sehen könnte, ist sich Adrian Bindella durchaus be-

wusst. «Es liegt an mir, Geschäftspartner und Mitarbeiter durch Leistung zu überzeugen», sagt er.

Rückschläge hatte die Gastronomiegruppe in den vergangenen 98 Jahren einige zu verkraften, beispielsweise als sie in den 90er-Jahren in die Immobilienkrise schlitterte. Das schwärzeste Kapitel in seinem bisherigen Leben, sinnt Rudi Bindella, war aber die Wirteaffäre, zu deren Tiefpunkt er zehn Tage in Untersuchungshaft sass, wegen Verdachts auf Bestechung. Er wurde vollumfänglich freigesprochen, aber die Narben sind geblieben, und auch eine gewisse Zurückhaltung gegenüber den Medien.

Jeder erhält eine zweite Chance – so steht es im Firmenkodex. Das gilt auch für Journalisten. Zaghafte öffnet sich Bindella wieder den Medien. Ob diese kleinen Wandlungen nur zufällig mit dem offiziellen Firmendebüt von Adrian Bindella zusammenfallen, ist schwer zu sagen.

Jedenfalls entsteht überall gerade was Neues, entwickelt und verändert sich was. Bereits in Planung ist ein Fischrestaurant am Limmatquai, in Zusammenarbeit mit der Comestibles-Firma Bianchi. Ein Stier setzt sich eben nicht zur Ruhe. ■



*«Ein Stier stirbt
in der Arena»*