



Tradition verpflichtet

Chez Donati Tiefere Preise, neue Kunst – aber gleiche Ambiance: Die neuen Besitzer wollen den Geist des legendären Restaurants erhalten.
Sebastian Briellmann

Manlio Donati, der freiherzige Grandseigneur von Format, der die königliche Gabe besitzt, seine Gäste spüren zu lassen, er und sie seien fürstliche Nachbarn, Fürst Donati und Fürst Gast: jeder ein gefeierter – luxuriös feiernder – Mensch. (BaZ vom 14. November 1988)

Es heisst ja, dass Tradition verpflichtet. Und auch wenn das manchmal etwas schnell dahergesagt wird – für das Chez Donati, dieses luxuriöse Basler Kultrestaurant, ist das Bonmot passend. Es überrascht denn auch nicht, dass der Namensgeber Manlio Donati vor langer Zeit in der «Basler Zeitung» mit einem derart salbungsvollen Zitat beschrieben worden ist.

Tradition verpflichtet: Das wussten nach Manlio auch sein Sohn Franco, später Peter Wyss und Romano Villa – und ebenso das Hotel Les Trois Rois, das den Betrieb im Jahr 2004 übernahm. Am Dienstag haben nun die neuen Besitzer, das Zürcher Gastrounternehmen Bindella, übernommen; und man darf sagen, dass sie sich der reichhaltigen Historie durchaus bewusst sind.

Es sei eine grosse Ehre, dieses Haus zu übernehmen, sagt Rudi Bindella, man wolle «die Basler Institution» mit Respekt in die Zukunft führen. Und der Patron sagt auch: «Es ist stets anspruchsvoll, ein Traditionslokal zu übernehmen. Was kann man ändern, was muss man pflegen? Das haben wir auch aus den Reaktionen gemerkt: In einer Stadt, in der man uns noch nicht so gut kennt, gibt es immer Menschen, die befürchten, dass ihnen etwas

Bewährtes weggenommen wird.» Im Gästebuch hinterliessen viele Künstler ihre zeichnerischen Spuren. Francesco Clemente hat seine Unterschrift über zwei Seiten gezogen. Andy Warhol signierte mit dem Dollar-Zeichen. Keith Haring hat ein Spaghetti-Monster gezeichnet. Jean Tinguely, Niki de Saint Phalle, Eva Aeppli haben sich im Buch ebenso verewigt wie Bernhard Luginbühl und Jim Whiting. Robert Rauschenberg bleibt mit einem eingeknüpften Pochettli in Erinnerung und Verpackungskünstler Christo mit einer Postkarte.

(BaZ vom 28. Mai 2013)

Das Schwelgen, die Erinnerung an glitzernde, glamouröse Momente, wie das hier die BaZ tat, ist das eine, das Bewahren. Aber es gibt, natürlich, auch den Blick nach vorne, wenn jemand Neues übernimmt.

Stille Energie

Bindella hat, wenn auch moderat, Änderungen vorgenommen. Das Unternehmen, das jedes seiner Restaurants mit eigener Kunst ausstattet, verändert das Interieur. Rudi Bindella sagt: «Die Kunst ist ein wichtiger Bestandteil des Erscheinungsbilds, sie tut sowohl Gästen als auch Mitarbeitenden gut und verströmt eine stille Energie.» Die eigene Handschrift solle ersichtlich sein, zeitgenössische Künstler – ergänzt durch bestandene, etwa Hans Josephsohn.

Nicht nur bei der Optik gibt es Anpassungen, auch fürs Portemonnaie der Gäste. Rudi Bindella junior, der Sohn des Patrons und unter anderem verantwort-

lich für den gastronomischen Bereich, sagt: «Wir haben die Preise angepasst, teils gesenkt – sind insgesamt also günstiger als vorher. Gerade die teuren Weine sind deutlich preiswerter geworden.» Die Karte ist etwas mehr auf Italien ausgerichtet, bei den Weinen verhält es sich ebenso – das ist die Philosophie der Bindellas. Aber, Tradition verpflichtet, «Klassiker wie Chateaubriand oder der beliebte Dessertwagen werden wir natürlich beibehalten», sagt Rudi Bindella junior.

Ebenso zur Strategie gehören neue Öffnungszeiten. Das Chez Donati wird am Sonntag und Montag künftig offen sein. Damit habe man bisher bei Bindella gute Erfahrungen gemacht.

Die «New York Times» gibt Tipps für einen 36-Stunden-Aufenthalt in europäischen Städten. In Basel empfiehlt die Zeitung den Besuch des Restaurants Chez Donati.

(BaZ vom 27. April 2013)

Die Fussstapfen sind also gross, in die die Gastrofamilie tritt. Rudi Bindella weiss das; er spricht vom wohl exklusivsten Basler Italiener. Das lässt man sich auch einiges kosten, die Rede ist von 7,5 Millionen Franken, dank derer die renovationsbedürftige Liegenschaft saniert werden kann. Rudi Bindella sagt: «Für uns gilt immer: Entweder wir machen es richtig – oder gar nicht. Deshalb investieren wir auch viel Geld.»

Das hat allerdings zur Folge, dass das Restaurant im Jahr 2022 für ein paar Monate schliessen muss. Das Unternehmen verspricht indes, dass das Cachet

Basler Zeitung

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
bazonline.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 40'422
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



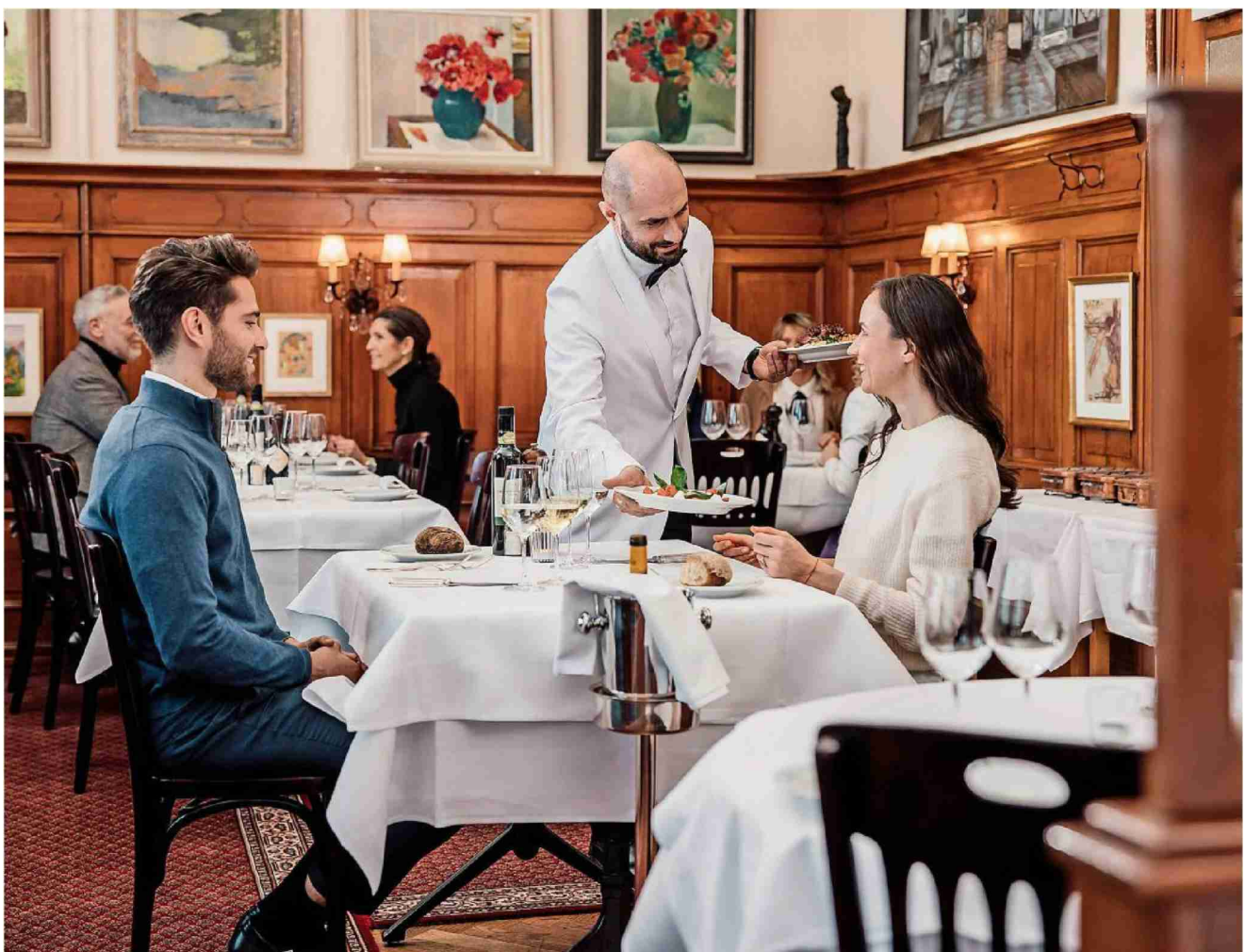
Seite: 20
Fläche: 74'377 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 76007527
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 2/2

des Lokals erhalten bleiben wird. Der Sohn sagt: «Der Wunsch ist natürlich, dass es in einem Jahr
Die Gedanken sind aber im Jetzt. Die Bindellas sind froh, dass es nun losgehen kann in der St.-Johanns-Vorstadt; das ist deutlich spürbar. Man gibt sich auch durchaus selbstbewusst.

natürlich, dass es in einem Jahr heisst: Das Donati ist noch besser als vorher.» Und der Vater ergänzt, halb beschwichtigend, halb amüsiert: «Das können nur die Jungen so sagen.»



Nur sanfte Justierungen: Die Kellner und die Tischdecken in Weiss kann der Gast weiterhin in alter Vertrautheit geniessen. Foto: David Biedert