



SO WEIT DIE FÜSSE TRAGEN

Erst vor Kurzem wurde Rudi Bindella im Rahmen des Falstaff Beizenguides für sein Lebenswerk ausgezeichnet. Kaum ein anderer Gastro- und Weinunternehmer schaffte so viel in den letzten Dekaden wie er. Ein Blick zurück und in die Zukunft.

TEXT DOMINIK VOMBACH

Rudi Bindella ist Schlagzeuger. Satt 55 Jahre schon sorgt er bei den Les Moby Dicks für den richtigen Rhythmus. Ein Jahr nachdem Charlie Watts 1963 den Posten des Drummers bei den Rolling Stones übernahm, gründete Bindella mit ein paar Freunden vom Fribourger Collège St-Michel eben jene Les Moby Dicks. Bis heute ist die Band – wie die Stones auch – aktiv, der nächste Auftritt im Zürcher «Ristorante Bindella» bereits aus-

verkauft, danach geht's nach Bern und Luzern. Knapp zehn Jahre nach der Gründung seiner Band stieg Rudi Bindella in das Unternehmen seines Vaters ein, und auch hier spielte der Name Moby Dick eine entscheidende Rolle. Damals bekam er von seinem Vater Rudolf den Auftrag, das etwas angestaubte Konzept des gleichnamigen Restaurants aufzufrischen. Daraus entstand «Santa Lucia», heute die erfolgreichste auf Italien fokussierte Restaurantkette der ganzen Schweiz. Der Anfang einer der >



Bindella
la vita è bella

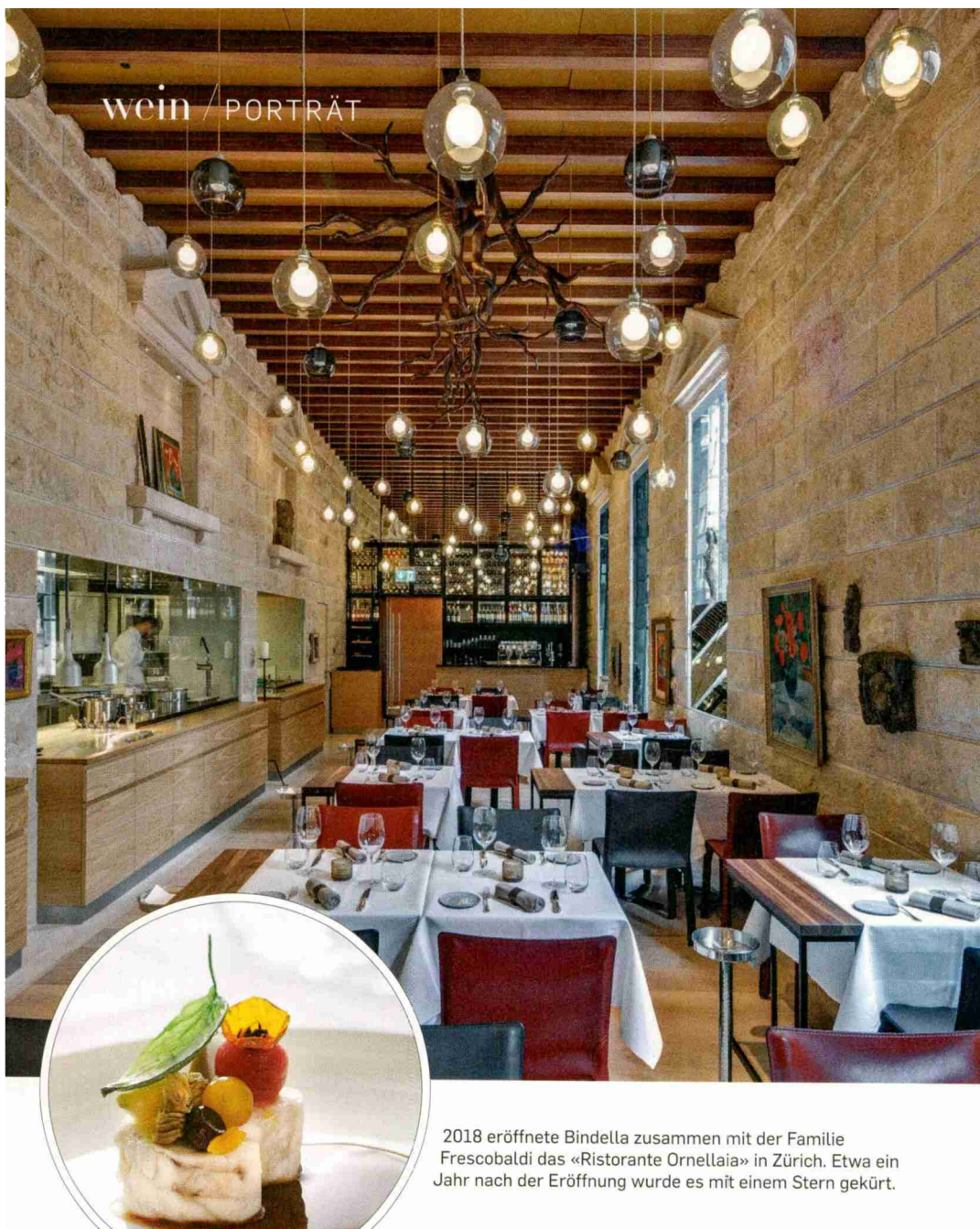


Rudi Bindella steht wie kaum jemand sonst für italienische Genusskultur hierzulande. Dabei sind seine Vorfahren Spanier.

PHOTO: GREGOR STUBER/STUBER.CH



Bindella
la vita è bella



wein / PORTRÄT

2018 eröffnete Bindella zusammen mit der Familie Frescobaldi das «Ristorante Ornellaia» in Zürich. Etwa ein Jahr nach der Eröffnung wurde es mit einem Stern gekürt.



Mit dem «Più Europaallee» hauchte man der Sihlpost unweit des Zürcher Hauptbahnhofs eine ordentliche Portion Neapel ein.

> grössten gastronomischen Erfolgsgeschichten unseres Landes, denn in den nächsten Dekaden sollte Rudi Bindella das Familienunternehmen zu einem wahren Imperium ausbauen. Aus dem Chianti-Import seines Vorfahren Jean Bindella, 1909 gegründet, machte er das wichtigste Familienunternehmen, wenn es um italienische Gastronomie und Weine in der Schweiz geht. Dabei weiss kaum jemand, dass die Ursprünge der Dynastie in Spanien liegen, woher Rudi Bindellas Urgrosseltern einstmals einwanderten. Noch bevor er in den 1980ern an der Hochschule für Wirtschaftswissenschaften in St. Gallen doktorierte – und noch vor «Santa Lucia» –, landete er einen anderen, vermutlich seinen ersten grossen Coup: den Import der italienischen Weinikonen schlechthin – Tignanello und Sassicaia. Tignanello importierte er gar mit dem ersten überhaupt erscheinenden Jahr-

gang 1971. Da war Sassicaia, den er im darauffolgenden Jahr in die Schweiz brachte, schon ein paar Jahre auf dem Markt, der erste Jahrgang erschien 1968. Während die beiden Supertoskaner heute mit mehreren hundert Franken pro Flasche zu Buche schlagen, kosteten sie damals etwa 20 Franken. Rudi Bindellas Vater war das zu teuer. Entgegen aller Unkenrufe verkaufte Rudi jede einzelne Bouteille bei der Weinmesse Expovina. Auch den anderen grossen Supertoskaner, Ornellaia, importierte Rudi Bindella von Beginn an. Mit der dahinter stehenden Familie Frescobaldi verbindet Bindella eine lange, aussergewöhnliche Beziehung, die Anfang 2018 letztendlich zum «Ristorante Ornellaia» an der St. Annagasse in Zürich führte. Ein weltweit einzigartiges Restaurant, das eine neue Ära bei Bindella einläuten sollte. Bisher hatte man sich vor allem auf die klassische italienische



Küche fokussiert, mit dem «Ornellaia» jedoch stieg man in die Spitzengastronomie ein. Eine interessante Weiterentwicklung, denn wie Rudi Bindella damals mit dem Import der «teuren» Supertoskaner einen neuen Weg einschlug, war es in diesem Fall sein Sohn Rudi Bindella junior, der das Projekt vorantrieb. Auf seiner Rechercheise für den geeigneten Koch fürs «Ornellaia» landete Bindella junior mit dem jungen Italiener Giuseppe D'Errico einen Glücksgriff, der dem neuen Restaurant nach weniger als einem Jahr einen Stern einbrachte. Der hochtalentiertere D'Errico wirkte zuvor fünf Jahre an der Seite von Dreisternekoch Michel Troisgrois im französischen Roanne, von wo Bindella ihn abwerben konnte.

KUNSTLIEBHABER, VISIONÄR

Visionäres Handeln haben die Bindellas ganz offensichtlich im Blut. Genauso wie Ästhetik. Denn nicht nur das «Ornellaia» mit seiner simplen, von der Stararchitektin Tilla Theus gestalteten toskanischen Atmosphäre strahlt, sondern jedes einzelne Bindella-Restaurant. Rudi Bindella liebt Kunst, vor der alle seine Restaurants nur so strözen. Vielleicht betreibt Bindella damit neben dem grössten auf Italinatà ausgerichteten Familiengastronunternehmen auch noch die grösste Kunstgalerie der Schweiz. Der Gedanke an Letzteres ist verzückend, denn in einer Pizzeria oder einem italienischen Restaurant findet man die Schweizer wohl häufiger als in einem Museum oder einer Galerie – Kulturförderung der anderen Art. Auch wenn es sich um mehrere hundert Gemälde handeln dürfte, die in den Restaurants hängen, kennt Rudi Bindella

sie alle. Schliesslich ist die Auswahl der Gemälde Chefsache, die nicht nur den Erwerb umfasst, sondern bei der perfekten Platzierung und dem Aufhängen endet. Letzteres scheint für Bindella eine wahre Leidenschaft zu sein, denn egal ob in einem Betrieb oder in der Zürcher Bindella-Zentrale, er selbst weiss nach eigener Aussage am besten, wo jedes Bild hingehört. Als Rudi Bindellas Vater im Jahr 1982 starb, übernahm er das Ruder im Familienunternehmen. Er verkaufte die sich damals noch im Besitz von Bindella befindlichen Westschweizer Weingüter und erfüllte sich einen seiner Träume: ein eigenes Weingut in Italien, die Tenuta Vallocaia in der Toskana. Wie viele Träume sich Rudi Bindella auf beruflicher Ebene in Zukunft noch erfüllen möchte, man mag es nur erahnen. Schliesslich war er in den letzten Dekaden so umtriebig wie kaum jemand sonst. Heute umfasst die grösste familiengeführte Gastronomiegruppe des Landes 46 Restaurants, was bedeutet, dass Rudi Bindella bisher etwa eines pro Jahr eröffnete. Da ist Luft nach oben. Vor allem, wenn man wie Bindella der Erste ist, der das Büro betritt und der Letzte, der es verlässt.

***DIE HERAUSFORDERUNG
DES GESÄTTIGTEN
MARKTES KANN MAN
MEINES ERACHTENS
NACH NUR MIT QUALITÄT
BEANTWORTEN.***

RUDI BINDELLA, «BINDELLA»



Bindella
la vita è bella



Urbane Atmosphäre in der 2017 übernommenen Bank, direkt am Zürcher Helvetiaplatz gelegen.

RUDI BINDELLA IM INTERVIEW

FALSTAFF Herr Bindella, vor Kurzem wurden Sie im Rahmen des Falstaff Beizenguides 2020 für Ihr Lebenswerk ausgezeichnet. Was bedeuten Ihnen Auszeichnungen wie diese?

RUDI BINDELLA Es sind Wertschätzungen, die mich dankbar zurückblicken lassen auf einen langen, mich erfüllenden Weg und mich bestärken, ihn weiter zu gehen – so weit mich die Füsse tragen.

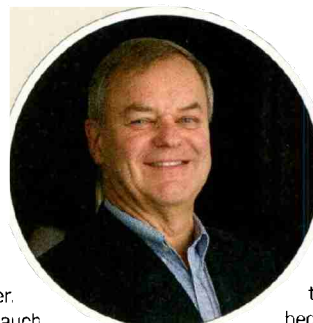
Wie hat sich die Schweizer Gastronomie in den letzten Jahrzehnten ihrer Ansicht nach verändert?

Die in den 90er-Jahren erfolgte (gesetzliche) Liberalisierung hat den Markt weit geöffnet und zu einer markanten Erhöhung der Anzahl an Gastronomie-Betrieben mit explosionsartiger Angebotsvielfalt geführt, die ihresgleichen sucht. Im Vergleich zu damals ist der heutige Markt nicht wiederzuerkennen. Damit haben heute alle die gleichen Marktzutrittschancen, was sich für die Gäste

bereichernd auswirkt. Die zahlreichen Quereinsteiger begünstigen die Innovationen und beleben diese Renaissance zusätzlich. Die Gäste sind heute sehr gesundheits- und ernährungsbewusst; sie achten auf das Preis-Qualitäts-Leistungs-Verhältnis der Anbieter. Das verdichtet die Konkurrenz – auch wieder zugunsten der Gäste. Die Herausforderung des gesättigten Marktes kann meines Erachtens heute nur mit Qualität beantwortet werden. Mittelmass hat keine Chance mehr. Das bezieht sich auf alle Ebenen unserer Tätigkeit.

Mit dem Restaurant «Ornellaia» zogen Sie im letzten Jahr gar in die Sterneliga ein. Ein grosser Schritt für Bindella. Wie kam es dazu?

Spontan kam uns die Idee, ein kleineres Lokal zu führen, in dem wir «auf höherer Oktave musizieren». Wir wollten den herausragenden Ornellaia-Weinen eine zu ihnen passende



Küche widmen. Die AXA bot uns den Standort im ehemaligen Volksbank-Gebäude an. Meisterarchitektin Tilla Theus verlieh dem Ort ein anmutendes Gewand. Und meinem Sohn Rudi gelang es, Giuseppe D'Errico als «Meisterschüler» für die Küche zu begeistern. Giovanni Geddes, verantwortlich für das weltberühmte Weingut, gefiel unsere Idee, er sagte spontan zu.

Sie haben in den letzten Jahren ein wahres Imperium aufgebaut. Gibt es etwas, das Sie noch hätten tun sollen?

Ja, da gäbe es eine längere Aufzählung. Wesentlich ist mir, meinen Sohn Rudi freundschaftlich zu begleiten, mit dem Ziel, dass wir unsere Dienstleistungen als Gastgeber noch bewusster und besser erbringen, angetrieben von der Freude, dass wir der schönsten Berufung folgen dürfen.