

Datum: 14.12.2015

**SWISS Universe** Your free copy  
The in-flight magazine for First & Business Class



*Bindella*  
la vita è bella

Swiss Universe Magazine  
4002 Basel  
061/ 582 45 70  
www.swiss.com

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 100'000  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 122  
Fläche: 326'807 mm<sup>2</sup>

# “La vita è B(ind)ella”

Rudi Bindella ist der grösste private Gastro-  
unternehmer der Schweiz. Wir sprachen mit ihm  
über seine Liebe zu Italien und zum Weinbau  
sowie über seine Rolle als passionierter Gastgeber.

Rudi Bindella manages the largest private  
restaurant enterprise in Switzerland.  
We spoke to him about his love for Italy  
and winegrowing, and about his role  
as a passionate host.

Interview: Chandra Kurt  
Photos: Gian Marco Castelberg

Datum: 14.12.2015

# SWISS Universe

Your free copy

The in-flight magazine for First & Business Class



*Bindella*  
la vita è bella

Swiss Universe Magazine  
4002 Basel  
061/ 582 45 70  
www.swiss.com

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 100'000  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 122  
Fläche: 326'807 mm<sup>2</sup>



Rudi Bindella zelebriert seine Passion für den Wein stets in einer gemütlichen Ambiance, umgeben von viel Kunst und Antiquitäten.

Art and antique furniture create the cosy ambience in which Rudi Bindella celebrates his passion for wine.

**ARGUS**  
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung  
Medienanalyse  
Informationsmanagement  
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich  
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
www.argus.ch

Argus Ref.: 60078349  
Ausschnitt Seite: 2/6

Datum: 14.12.2015

# SWISS Universe

Your free copy  
The in-flight magazine for First & Business Class



*Bindella*  
la vita è bella

Swiss Universe Magazine  
4002 Basel  
061/ 582 45 70  
www.swiss.com

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 100'000  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 122  
Fläche: 326'807 mm<sup>2</sup>



Die Familie Bindella - von links Stephan, Adrian, Christian, Rudi und Heidi sowie Christa in der Vignola Bindella in Zürich-Wipkingen.  
The Bindella family - from left Stephan, Adrian, Christian, Rudi and Heidi and Christa at the Vignola Bindella in Zürich-Wipkingen.

Das Ristorante Conti in Zürich - ein Klassiker direkt hinter dem Opernhaus.  
The Ristorante Conti in Zürich - a classic right behind the Opera House.

Das Ristorante Vallocca im Zürcher Norddorf ist dem gleichnamigen Bindella-Weingut in der Toskana gewidmet.  
The Ristorante Vallocca in the Norddorf in Zürich is named after the Bindella winery of the same name in Tuscany.

## Wie sieht ein Tag im Leben von Rudi Bindella aus?

Ich bin spätestens um 5.15 Uhr im Büro. Das ist besonders im Sommer sehr schön, wenn es früh hell ist. Ich kann dann bis um 7.30 oder 8.00 Uhr ungestört arbeiten. Danach bin ich bis abends für andere da. Am Mittag und am Abend gehe ich immer in eines unserer Ristoranti essen. Ich muss die Gäste spüren. Das Team. Die Stimmung. Die Küche. Ich bin sehr gerne mit Leuten zusammen. Es ist so schön, etwas mit anderen Menschen teilen zu können. Ich will, dass der Gast spürt, dass ich mich auf ihn freue. Und zwar in all unseren Betrieben.

## Italien steht im Vordergrund Ihrer Betriebe und auch Ihrer Weinhandlung. Warum sind Italien und seine Weine generell so beliebt?



Swiss Universe Magazine  
4002 Basel  
061/ 582 45 70  
www.swiss.com

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 100'000  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 122  
Fläche: 326'807 mm<sup>2</sup>

Es ist der Wechsel vom Kalten ins Warme, also in die warme Lebensfreude Italiens. Den Satz «La vita è bella» finden Sie nur auf Italienisch. Auch tönt die Sprache wie gesungen. Italiener sind hervorragende Handwerker – im Weinbau zum Beispiel. Ich kenne kein anderes Land mit so vielen Emotionen wie Italien. Italien gefällt mir aber auch wegen seiner Schlichtheit. Als Küche genieße ich zum Beispiel gerne die Cucina povera, gepaart mit zauberhaftem Wein.

### Was ist Ihre erste Erinnerung an Wein?

Meinen ersten Wein habe ich zusammen mit meinem Vater im Elternhaus getrunken, einen Villa Antinori, wohl der Klassiker schlechthin unter den Chiantis. 1975 bin ich in unser Familiengeschäft eingestiegen und habe begonnen, mich für den Wein zu interessieren. Mein richtiges Aha-Erlebnis hatte ich allerdings erst, als ich den Weinbau entdeckte. Der Weinbau ist für mich der Schlüssel zum Wein.

### Wie meinen Sie das?

Wir müssen der Erde etwas zurückgeben. Wir können nicht nur von ihr ernten. Das gilt für unser toskanisches Weingut wie auch für unsere Lokale. Ich schaffe den Boden für unsere Mitarbeiter und sie können darauf kreativ arbeiten. Die Nähe zur Natur ist mir deshalb wichtig, weil sie uns den Ursprung der Dinge nicht vergessen lässt. Die Natur ist auch der beste Lehrmeister und gibt uns für jedes Problem eine Antwort. Für mich ist die Bodenbearbeitung die edelste Arbeit, die es überhaupt gibt. Ich bin mir auch sicher, dass sie in zehn bis zwanzig Jahren generell einen viel höheren Stellenwert haben wird als heute.

### What does a day in the life of Rudi Bindella look like?

I'm at the office by 5.15 a.m. the latest. In summer, when it gets light early, I especially enjoy the early hours of the day. I can then work undisturbed until 7.30 or 8.00 a.m. After that, I am there to support others right through to the evening. At lunch and

dinnertime, I always eat at one of our restaurants. I need to get a feeling for the guests, the team, the atmosphere, the kitchen. I enjoy the company of others very much. It's such a pleasure to be able to share things with other people. I want guests to know that I look forward to them. And I would like our guests to experience this in all of our restaurants.

### Italy is at the forefront of your business and your wine dealership. Why are Italy and its wines so popular?

Italy symbolises the transition from cold to warm, to the warmth and vitality of the south. The phrase "La vita è bella" (Life is beautiful) is unique to Italy. And the language sounds like song. Italians are excellent craftsmen – this is apparent in viticulture, too. I know no other country that is as filled with emotion as Italy. On the other hand, I also appreciate Italy for its simplicity. For example, I take great pleasure in the cucina povera, combined with a delightful wine.

### What is your first memory of wine?

I drank my first glass of wine at home with my father. It was a Villa Antinori, a true classic when it comes to Italian Chianti. I joined the family business in 1975 and started to develop an interest in wines. The real eye-opener came when I discovered viticulture, though. For me, winegrowing is the key to understanding wine.

### What do you mean by that?

We need to give back to the earth. We can't just reap its harvest. This applies to our vineyard in Tuscany as well as to our restaurants. I prepare the ground for our employees so they can work creatively. Proximity to nature is important to me because it reminds us of the origin of things. Nature is also a great teacher, and shows us the solution to every problem. In my view, cultivating the soil is the noblest work there is. I also believe that in ten or twenty years, it will be given higher priority compared to today.



Swiss Universe Magazine  
4002 Basel  
061/ 582 45 70  
www.swiss.com

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 100'000  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 122  
Fläche: 326'807 mm<sup>2</sup>

### **Welches ist die wichtigste Grundregel beim Weingenuss?**

Geduldig sein. Wer Wein nur hastig als Durstlöscher trinkt, verpasst viel. Für mich ist das Interessanteste die Entdeckung der Duftnoten. Zuerst mal in der Nase. Dann lasse ich für lange 20 Sekunden den Wein auf der Zunge, unglaublich spannend, welche Aromen sich dabei entwickeln. Wein trinke ich nicht, ich genieße ihn.

### **Sie importieren italienische Weine, zahlreiche davon aus Familienbetrieben – produzieren diese Betriebe Wein anders?**

Praktisch alle unsere Weine, die wir im Angebot haben, stammen von Familienbetrieben. Sie lassen sich alle anders ein auf den Wein. Die Familien leben für den Wein und managen ihn nicht einfach. Sie sind auch näher beim Wein, denn jeder Wein widerspiegelt seinen Produzenten und seine Herkunft. Weine von Familienbetrieben sind anders beseelt.

### **Kunst wird in Ihren Restaurants intensiv zelebriert. Wohin das Auge schweift, tauchen Kunstwerke auf. Wie entdecken Sie neue Künstler?**

Wir bekommen natürlich viele Anfragen, aber ich will die Künstler immer kennenlernen und ihre Arbeit muss mir gefallen. Kunst ist für mich auch wie der Sauerstoff beim Wandern. Sie ist eine stille Energie. Sie tut dem Gast und den Mitarbeitern gut. Wenn das Ambiente schön ist, arbeiten die Leute lieber. Ich hänge auch jedes Bild in all unseren Betrieben selber auf. In der Zeit der Globalisierung ist der Trend nach Geborgenheit gross. Kunst muss

auch so integriert sein, dass sie nicht stört, wenn sie da ist, aber dass sie fehlt, wenn sie nicht da ist. Auf jeden Fall darf man sich mit Kunst nicht brüsten.

### **What is the most basic rule when it comes to enjoying wine?**

Be patient. If you drink wine hastily to quench your thirst, you miss a lot. Discovering the aromas is the most interesting part for me. First comes the nose. Then I taste the wine on my tongue for about 20 seconds. The aromas that develop when you do this are amazing. I don't drink wine, I savour it.

### **You import Italian wines, many of them from family-run businesses – do these produce wine differently?**

Almost all the wines we sell are from family businesses. There is a different kind of involvement with the wine. These peoples' lives are dedicated to winemaking; they don't just manage a business. They are also more intimately connected with their wine – each wine mirrors its producer and origin. Wines from family-run businesses carry a special kind of spirit.

### **You celebrate art in your restaurants. There are works of art wherever one turns. How do you find new artists?**

We receive many requests, of course, but I always meet the artists first, and I have to like their work. Art for me is like oxygen when hiking. It's a silent source of energy. It nourishes the guests and the employees. People enjoy their work more in pleasant surroundings. I personally hang up all the pictures in our restaurants. In this

Datum: 14.12.2015

**SWISS Universe** Your free copy  
The in-flight magazine for First & Business Class



*Bindella*  
la vita è bella

Swiss Universe Magazine  
4002 Basel  
061/ 582 45 70  
www.swiss.com

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 100'000  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 122  
Fläche: 326'807 mm<sup>2</sup>

age of globalisation, the desire for comfort is great. Art has to fit in to a place in a certain way: it mustn't be intrusive, but you should notice when it's missing. Art should never be used in a boastful manner.

### CHANDRA KURT



Chandra Kurt lebt in Zürich und zählt zu den bekanntesten Schweizer Weinautoren. Sie publiziert Weinbücher und arbeitet zudem als Wein-Consultant.

Chandra Kurt who lives in Zurich, is one of Switzerland's best-known writers on wine.

She has published numerous books on the subject, and also works as a wine consultant.

[chandrakurt.com](http://chandrakurt.com)

### RUDI BINDELLA

1909 begann der im Tessin geborene Jean Bindella Weine aus Italien zu importieren. In den 40er-Jahren baute sein Sohn Rudolf Bindella das Unternehmen mit Sitz in Zürich aus und begann die bis heute andauernde Partnerschaft mit der toskanischen Adelsweindynastie Marchesi Antinori. Rudolfs Sohn Rudi ist der heutige Firmenchef und leitet das Gastroimperium mit 40 Restaurants, einer Weinhandlung und einem eigenen Weingut in der Toskana (Tenuta Vallocaia). Weiter besitzt der Unternehmer Handwerksbetriebe und zahlreiche Immobilien. Rudi Bindella hat vier erwachsene Söhne und eine kleine Tochter und lebt in Zürich.

In 1909, Jean Bindella from the Ticino began to import wines from Italy. In the 1940s, his son Rudolf Bindella expanded the firm with headquarters in Zurich and initiated the partnership with the Tuscan wine dynasty Marchesi Antinori, a relationship that still endures today. Rudolf's son Rudi is the current director of the Bindella gastronomic empire, which includes 40 restaurants, a wine dealership and a vineyard in Tuscany (Tenuta Vallocaia). The entrepreneur also owns several crafts enterprises as well as real estate. Rudi Bindella has four grown-up sons and a small daughter and lives in Zurich.

[bindella.ch](http://bindella.ch)