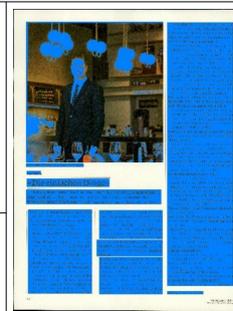


Datum: 08.12.2016

# DIE WELTWOCHEN



*Bindella*  
la vita è bella

Sonderheft: Bescherung

Die Weltwoche  
8021 Zürich  
043/ 444 57 00  
www.weltwoche.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 65'139  
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 11  
Fläche: 64'987 mm<sup>2</sup>

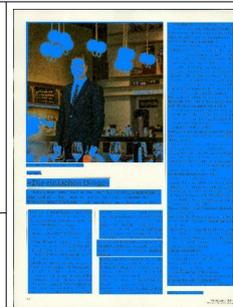


«Eine Art Religion»: Gastronom Bindella.

Genuss

## «Die einfachen Dinge»

Er habe schon immer im Unternehmen des Vaters arbeiten wollen, sagt Rudi Bindella junior. Wo setzt er in der Gastronomie die Schwerpunkte? Was kommt bei ihm an Weihnachten auf den Tisch?



Sonderheft: Bescherung

Die Weltwoche  
8021 Zürich  
043/ 444 57 00  
www.weltwoche.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 65'139  
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 11  
Fläche: 64'987 mm<sup>2</sup>

**Sie waren für das Konzept des 40. Restaurants der Bindella-Gruppe, des «Più» in Zürich, verantwortlich. Worauf haben Sie dabei besonderen Wert gelegt?**

Am wichtigsten im ganzen Prozess ist das Team. Ich habe bewusst die besten Leute aus der ganzen Unternehmung zusammengetrommelt – angefangen beim Pizzaiolo über die Verantwortliche für die Patisserie, den Koch bis zum Geschäftsführer des «Più». Nur so können aussergewöhnliche Leistungen vollbracht werden.

**Italienische Restaurants gibt es viele in Zürich, was macht das «Più» besonders?**

Ich habe versucht, die italienische Esskultur rund um die Pizza in einen modernen Kontext zu setzen. Und das Geheimnis der neapolitanischen Pizza zu ergründen. Wichtig war mir dabei die beste Qualität bei den Zutaten, also Tomatensauce von Mutti,

Pizzamehl von Caputo und ein hochwertiger Fior di latte (Kuhmilch-Mozzarella). Neben dem Essen zeichnet sich das «Più» auch durch seine schlichte Architektur aus. Schlussendlich wollte ich die Bedürfnisse «Schnell, gut und preiswert über die Gasse» sowie «Genuss im Restaurant» kombinieren.

**Wie kann sich die italienische Küche gegen beispielsweise die asiatische und andere, für Schweizer Gäste eher neuere Angebote behaupten?**

Die Frage ist doch, weshalb die italienische Küche weltweit so erfolgreich ist? Das Geheimnis des Erfolges liegt, meiner Ansicht nach, in der Einfachheit und Schmackhaftigkeit der Gerichte. Jeder kocht heute Spaghetti al pomodoro in geniessbarer Qualität. Auch Kinder mögen am liebsten Pizza und Spaghetti. Für die Zukunft wünsche ich der italienischen Küche noch mehr Experimentierfreudigkeit. Im Moment machen mir die Italiener einen zurückhaltenden Eindruck.

**Haben sich die Konsumgewohnheiten der Gäste verändert, seit Sie im Betrieb mitarbeiten? Und falls ja, inwiefern?**

Es wird immer mehr auf die Gesundheit geachtet. Man isst grün, vegetarisch, vegan, saisonal, hausgemacht, fettarm, ohne Zucker, Allergene und Zusatzstoffe. Dass Gäste sich immer stärker dafür interessieren, woher die Produkte stammen oder wie die Tiere gehalten werden, ist eine weitere zentrale Entwicklung. Aber am wichtigsten scheint mir die Bedeutung von Essen generell, das sich immer mehr zu einer Art Religion entwickelt. Markthallen werden je länger, je mehr zu den neuen Kathedralen.

**Wie ist das, im Unternehmen des Vaters mitzuarbeiten? Hat man mehr Rechte oder mehr Pflichten als andere Mitarbeiter?**

Ich wollte immer im Unternehmen meines Vaters tätig sein. Rechte und Pflichten können nicht überall die gleichen sein. Alle Mitarbeiter, einschliesslich mir, eint, dass Leistung und Erfolg zählen.

**Sind Sie selber ein anspruchsvoller Gast, oder kann man Sie auch mit etwas Einfachem begeistern?**

Es sind eben genau die einfachen Dinge, die das Leben ausmachen. Und da liegt der Hund begraben – die einfachsten Lösungen sind die schwierigsten. So mag ich es beispielsweise nicht, wenn ein Gericht durch unzählige verschiedene Geschmacksrichtungen den Gaumen verstaucht.

**Was ist für Sie perfekter Service?**

Vielleicht braucht es ihn gar nicht, und genau der leicht imperfekte Service ist sympathisch, überraschend oder anziehend. Beim Service geht es um Menschen. Diese stelle ich ins Zentrum. Wenn ich bei diesen Menschen Leidenschaft und Herzlichkeit spüre, dann bin ich schon glücklich.

**Was essen und trinken Sie selbst am liebsten?**

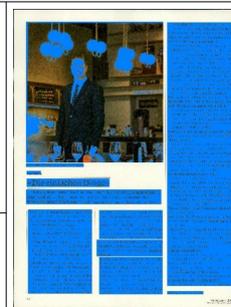
*Pizza, pasta e vino.*

**Was kommt bei Ihnen zu Hause am meisten auf den Tisch – Take-away-Menüs aus Ihren Betrieben?**

Immer wieder bringe ich auch Pizza, Focaccia und Salate vom «Più to go»-Angebot nach Hause. Ansonsten essen wir sehr häufig

Datum: 08.12.2016

# DIE WELTWOCHEN



*Bindella*  
la vita è bella

Sonderheft: Bescherung

Die Weltwoche  
8021 Zürich  
043/ 444 57 00  
www.weltwoche.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 65'139  
Erscheinungsweise: unregelmässig

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 11  
Fläche: 64'987 mm<sup>2</sup>

den Pasta-Auflauf meiner Frau Melanie.  
Oder Hörnli und Wienerli.

**Und an Weihnachten?**

Auch an Weihnachten mögen wir es ganz  
normal, mit einem Fondue chinoise.

**Was ist für Sie Genuss?**

Die Begegnung am Tisch mit meiner Fami-  
lie. Zu Hause oder im Restaurant.

**Welches ist Ihr Lieblingsrestaurant, das  
nicht zur Bindella-Gruppe gehört?**

Das «4 Leoni» an der Luisenstrasse 43 in Zürich.

Die Fragen stellte Sarah Stutte.