



Bindella
la vita è bella

Bindella treibt die Marke Santa Lucia voran

Rudi Bindella wird nächstes Jahr die operative Leitung seines Gastrounernehmens abgeben. Was geschieht dann mit seinen Betrieben, vor allem mit dem Mascotte am Bellevue und der Bank am Helvetiaplatz - werden sie zu Santa Lucias?

Daniel Böniger

Restaurant Terrasse beim Bellevue Anfang Woche: In sechs Stunden findet hier die Vernissage mit Werken der Winterthurerin Petra Sulzer-van der Assen statt. Im Halbkreis angeordnet stehen die von der Künstlerin geschaffenen Statuen. Zwischen einem kleinen Objekt mit mehreren Köpfen, dem «Generationenwechsel», und einer Figur namens «Ausgeglichenheit» steht Rudi Bindella senior. Als Organisator der Ausstellung platziert er die Objekte selbst, so wie er dies auch beim Einrichten seiner Lokale tut: «Heute ist es erstaunlich gut gegangen», sagt er. «Grad mal anderthalb Stunden, und wir sind fertig.»

Der Gastronom - ausnahmsweise mal ohne Jacket und Einstecktuch - hat Zeit, einige Fragen zu beantworten, die bezüglich seiner Betriebe in Zürich im Raum stehen. Die dringendste: Was hat er mit dem Mascotte beim Sechseläutenplatz vor? Es wurde schon behauptet, er wolle jetzt ins Club-Business einsteigen. Der Patron verneint: «Ich weiss nicht, wie all die Gerüchte entstanden sind», meint er mit feinem Lächeln. Wahr sei, dass er die Hälfte der Dancing Mascotte AG von Freddy Burger Management übernommen habe. Diese sei bloss die Mieterin bei der Stadt, und man vermiete die beiden Lokalitäten Mascotte und Santa Lucia unter. «Und damit wird sich bei beiden Betrieben vorerst wenig ändern.» Es sei jedoch in einigen Jahren ein Umbau des Gebäudes fällig. Was danach komme, ob man das Santa Lucia dort auf zwei Etagen betreiben wolle, sei offen. Möglich sei es, «zurzeit müssen wir jeden Mittag Gäste abweisen».

Bleibt den Beschwerden treu

Was die Gerüchte rund um den Club Mascotte, der von der Miteinander GmbH rund um Marc Blickenstorfer betrieben wird, auch beflügelt hat: dass die Söhne von Rudi Bindella, also die jüngere Generation, bald die operative Leitung der Bindella-Unternehmungen teilweise übernehmen werden. Im April wird der Patron 70, ab dann wolle er nur

noch beratend an wichtigen Sitzungen teilnehmen. Wie er seine Rolle künftig sieht, beschreibt er so: «Wenn ich Grün besser finde, aber alle sind für Blau, dann ist es Blau.» Weiterhin werde er sich um das familieneigene Weingut in der Toskana sowie um die Kunstsammlung kümmern. Und: Reklamationen wolle er auch in Zukunft betreuen. «Es ist eine meiner Lieblingstätigkeiten. Teilweise sind daraus sogar fast Freundschaften entstanden, wenn man sich für einen Fehler handschriftlich und mit einer Flasche Wein entschuldigt.»

Drei Söhne im Betrieb

Wie gibt man konkret ein Unternehmen mit über 1300 Mitarbeitern und einem Umsatz von über 230 Millionen Franken ab? Die Bindella-Unternehmungen gehörten schon länger seinen vier Söhnen, sagt Rudi Bindella senior. «Vor sechs Jahren habe ich ihnen alles zu gleichen Teilen überschrieben.» Jetzt geht es darum, auch die Führungsfunktionen zu übergeben: Der Plan ist, dass der älteste Sohn, Rudi jr., mit dem der Senior jetzt schon alle wichtigen Entscheidungen trifft, als Erstes ans Ruder kommt - in der Gastronomie, dem Marketing und im Personalbereich. Bei den gastronomischen Belangen wird er unterstützt vom jüngsten Sprössling, Christian, der in Tel Aviv gastronomische Erfahrungen gesammelt hat. Nächsten Frühling holt man Adrian Bindella mit ins Boot, er wird Mitglied des Verwaltungsrats, bevor er sich später um die Immobilien, die Handwerksbetriebe und den Weinhandel kümmert. Der vierte Sohn, Stephan, hat sich bisher nicht für eine Karriere im Betrieb ausgesprochen.

Bei Bindella funktionieren die italienischen Konzepte am besten. Das Terroir am Pfauen, das auf Swissness setzte, musste schliessen. Dem Pulcino, das vor allem Poulet auf der Karte hat, hat man nach einem schwierigen Start mehr «Italiänität» verordnet. «Es ist so», gibt der Patron zu, «unsere Kernkompetenz ist die italienische Tischkultur und Gastfreundschaft.» Darum habe man sich

auch nicht fürs Bauschänzli beworben.

Bindella nimmt einen Schluck seines Fruchtsafts. Zwei Assistentinnen sind derweil daran, die Statuen im Raum des Terrasse zu beschriften - damit Interessierte sie an der Vernissage kaufen können. Bindella hat gegenüber der «NZZ am Sonntag» gesagt, dass er in Zürich sein Portfolio optimieren wolle. Was heisst das? Der 69-Jährige erklärt Objekt um Objekt, was geplant ist: Die Bank am Helvetiaplatz, die man zusammen mit Freddy Burger Management betreibe, wolle man erst aus den roten Zahlen führen. «Danach könnte das durchaus zu einem weiteren Santa Lucia werden.» Es wäre das einzige seiner Art im Kreis 4.

Spaghetti Factory vor dem Aus

Die Spaghetti Factory am Hechtplatz sei zurzeit eines der Sorgenkinder. Da pro Betrieb angepeilten 3 Millionen Franken Umsatz nicht erreicht werden, soll sie in einem halben Jahr geschlossen werden. Wichtig ist Bindella auch die Eröffnung beim Schiffbau, wo Anfang Oktober ein zweites Piu aufgeht. «Dieses Konzept hat mein Sohn Rudi mit seinem Bruder Christian entwickelt - nur der Name stammt von mir.» Natürlich freut sich Bindella auch auf das Restaurant Ornelaia, das er mit dem gleichnamigen Weingut bewirtschaften will. «Wir planen ein 50-plätziges Lokal mit gediegener Küche.» Qualität werde auch an der Bahnhofstrasse weiterhin geschätzt. Zum Glück sei ihnen der Vermieter in der einstigen Volksbank entgegengekommen.

Dass die Bahnhofstrasse für manche an Glanz verloren hat, wird auch den Bindella-Unternehmungen zugeschrieben - weil man am Paradeplatz das eher hochpreisige Contrapunto durch ein Santa Lucia ersetzt hat. Doch offenbar mögen die Banker Pizza: «Wir haben den Umsatz um 40 Prozent erhöht», sagt Bindella. «Es ist ja nicht so, dass dieses Konzept eine Abwertung bedeutet - wir haben viel investiert, damit es ein schönes Lokal ist.» Die Bilder aufgehängt hat auch dort - der Chef persönlich.



*Die Werke von Petra Sulzer-van der Assen
sind bis Sonntag im Terrasse ausgestellt.*



Patron Rudi Bindella im Restaurant Terrasse beim Bellevue. Foto: Dominique Meienberg