

Bindella betreibt in Bern mit dem «Più» ein Restaurant mit integrierter Vinoteca

Napoli-Pizza im alten Berner Kornhaus

Nach zwei erfolgreichen Ristoranti in Zürich hat die Gastronomiegruppe Bindella das Erfolgskonzept «Più» in der Bundesstadt realisiert – und verschmelzt das Gastro-Konzept erstmals mit einer integrierten Vinoteca.

Anfang Juni wurde das Lokal im alten Berner Kornhaus eröffnet.

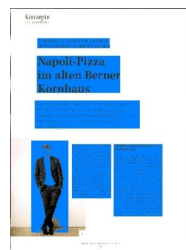
Die Hintergründe.



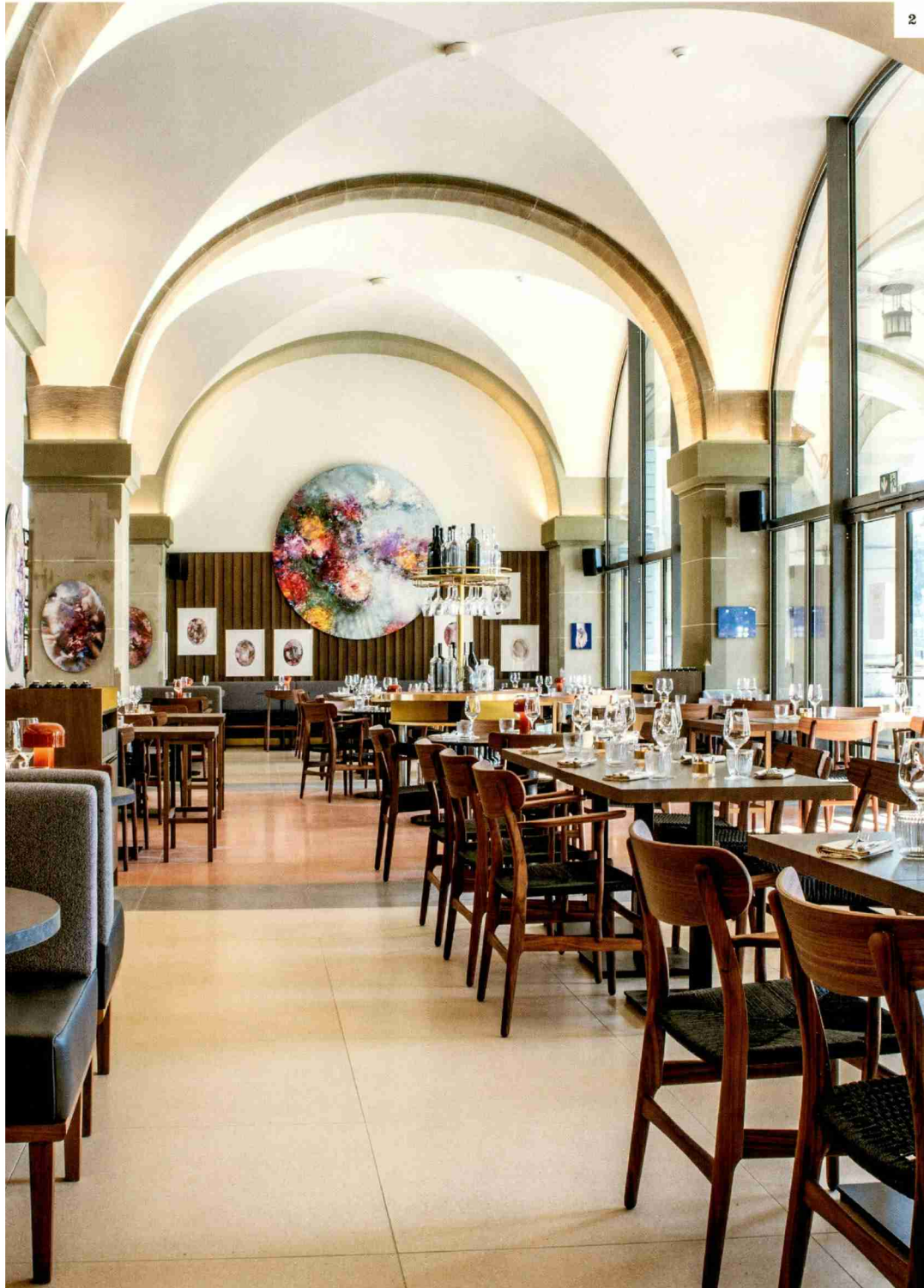
Das Ristorante im ehemaligen Kornhauscafé ist eine Liebeserklärung an Italien und «la vera Pizza Napoletana». Neu ist: Für die Weinbegleitung lassen sich die Gäste in der Vinoteca nebenan inspirieren und geniessen ihren Lieblingswein am Tisch. Ein Sommelier und verschiedene Offenweine aus dem Enomaten helfen bei der Entscheidung. Tagsüber ist die Vinoteca auch Weinfachgeschäft: mit kostenlosen Degustationsweinen, Beratung und 70 Positionen zum Mitnehmen oder nach Hause bestellen.

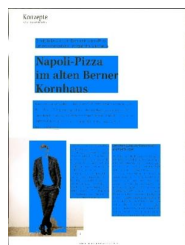
Verschmelzung von Gastronomie und Weinhandel

Die Beliebtheit der beiden «Più» in Zürich haben Rudi Bindella jr., der den Geschäftsbereich Gastronomie verantwortet, dazu bewogen, das Konzept weiterzuentwickeln – und mit dem Bereich Wein zu verschmelzen. Denn die Zürcher Familienunternehmung ist seit mehr als 100 Jahren auch im Weinhandel tätig. «Das Thema Wein interessiert und verbindet Generationen und gibt Anlass zum Diskutieren und Zusammenkommen. Bern ist mit seinen charmanten Enotecas unter den Lauben besonders Wein-affin. Darum passt auch unsere Idee perfekt in die Bundesstadt», so Rudi Bindella jr. Sein Ziel: Restaurantgäste für die italienische Weinwelt zu begeistern und – umgekehrt – Weinliebhaber für die moderne Gastronomie zu motivieren. ►



Bindella
la vita è bella





Bindella
la vita è bella

«Das Mehl kommt aus
der Mühle von Caputo
in Neapel, die Pelati
liefert «Mutti», als
Mozzarella-Käse kommt
Fior di Latte auf
die Pizza und gebacken
wird alles im mit
Buchenholz gefeuerten
Ofen.»

RUDI BINDELLA JR.



3



4

[01] Rudi Bindella jr.:
«Das Konzept passt perfekt
in die Bundesstadt.»

[02] Schlichtes Design unter
alten Gewölben.

[03] Pizza wie in Napoli.

[04] Kunst von Lorenz Spring
an den Wänden.

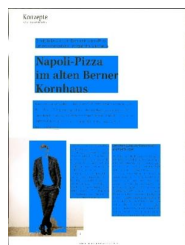
[05] Vorspeisen und Bindella-
Wein aus der Toskana.



Sonderausgabe Food&Beverage

Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.blverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 28
Fläche: 238'224 mm²

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 78967916
Ausschnitt Seite: 4/5

Bindella
la vita è bella

Die Leitung ist mit Nathalie Spring (Geschäftsführung Kornhaus), Yannick Studer (Leitung Restaurant) und Christian Gfeller (Leitung Vinoteca) fest in Berner Hand. Als Küchenchef amtiert der Italiener Luca Esposito.

Pizza wie in Napoli

Hausspezialität im Ristorante ist «la vera Pizza Napoletana»: «Das Mehl kommt aus der Mühle von Caputo in Neapel, dem Teig gönnen wir – um luftig und leicht zu werden – ein «dolce far niente» von 48 Stunden, die Pelati liefert «Mutti», als Mozzarella-Käse kommt Fior di Latte auf die Pizza und gebacken wird alles im mit Buchenholz gefeuerten Ofen», sagt Rudi Bindella jr. Morgens ab 9 Uhr gibt's Caffè und Cornetti. Und wer einfach auf ein Glas Wein oder einen Aperitivo vorbeischauen möchte, bleibt bei all den köstlichen Stuzichini – so werden im «Più» die Häppchen genannt – bestimmt eine Weile sitzen.

Die Bedeutung des Standorts Bern

Für Bindella ist Bern nebst Zürich inzwischen der wichtigste Markt. Für Rudi Bindella jr. eine Herzensangelegenheit: «Wir erleben die Berner als sehr menschenfreundlich, gesellig, gemütlich und ausgehfreundlich. Sie haben uns als Zürcher Unternehmung wohlwollend aufgenommen. Nach über 30 Jahren fühlen wir uns in dieser anmutenden, traditionsreichen Zähringerstadt zu Hause.»

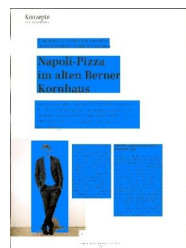
Zum ersten Standort kam Bindella 1988 mit der Spaghetti Factory am Kornhausplatz. Dann folgten 1993 das Verdi, 1996

das Waisenhaus in Thun, 1998 das Kornhaus, 2010 das Lorenzini und 2012 die Santa Lucia beim Bundeshaus. Daneben ist Bern auch ein wichtiger Markt für die Weinhandlung.

Modernes Design in historischen Gewölbten

Die moderne Architektur im Kornhaus steht in spannendem Kontrast zu den denkmalgeschützten Räumen. Die Umbauarbeiten haben vier Monate gedauert und erfolgten in enger Zusammenarbeit mit der Berner Denkmalpflege. Für die Designstudie zuständig waren Pitsou Kedem Architects und Baranowitz & Goldberg Architects aus Tel Aviv, die bereits «Più» Nummer eins an der Zürcher Europaallee gestaltet hatten. «Die beiden Büros zeichnen sich durch eine klare, moderne und reduzierte Formsprache aus», so Rudi Bindella jr.

Und wie immer bei Bindella ist auch Kunst ein wesentlicher Bestandteil des Ambientes. Dabei war es Vater und Sohn, beides passionierte Kunstsammler, ein Anliegen, mit einem lokalen Künstler zu arbeiten. «Lorenz Spring gestaltete für uns eine grossflächige Spezialanfertigung seiner beliebten Blumenmotive – als Hommage an den Lebenskreis von Claudio Silvestrin im ehemaligen Kornhauscafé», so Rudi Bindella jr. Auch Werke aus Springs jüngeren Ausstellung «Zeitfluss» schmücken das Lokal. «Mein Vater hat den Künstler entdeckt. Ich mag Lorenz Spring ganz besonders seiner Persönlichkeit wegen. Sein lautes Lachen ist einzigartig», so Bindella jr. ■



Bindella
la vita è bella



5

Über Bindella

Die Familie Bindella widmet sich Italien und seiner Kultur. Seit über hundert Jahren. «Aus Leidenschaft sind wir Gastgeber und Weinhändler. Wir betreiben 44 Ristoranti mit unterschiedlichen Konzepten. Herzliche Gastfreundschaft, Hingabe zur Qualität und ursprüngliches Hand-Werk bilden den Humus unserer täglichen Arbeit. Unsere 1300 Mitarbeitenden vermitteln italienische Lebensfreude», so Rudi Bindella jr.