

«Das Hin und Her ist unsäglich»

Der Patron Rudi Bindella sen. und Rudi Bindella jun., seit 2018 Leiter der 1909 gegründeten Familienfirma, kritisieren in einem offenen Brief den Bundesrat. Im Gespräch mit Urs Bühler erläutern sie ihren Unmut und ihre Sorge um die Branche

Herr Bindella, in Ihrem offenen Brief, als ganzseitiges Inserat in vier Zeitungen geschaltet, kritisieren Sie den Bundesrat scharf für seinen Umgang mit der Gastrobranche in der Corona-Krise. Was hat Sie zu diesem Schritt bewegt?

Rudi Bindella senior (sen.): Wir wollten die Öffentlichkeit dafür sensibilisieren, dass es unhaltbar ist, wie die Politik mit dieser Branche umgeht. Der ganze Umgang mit dem Virus mündet in eine Hysterie, wir wünschen uns, dass etwas Ruhe und Verhältnismässigkeit hineinkommt. **Rudi Bindella junior (jun.):** Es ging uns nicht um Eigenwerbung, wir wollten etwas für die Branche tun, die zu wenig Gehör findet, obwohl die Verbände hervorragende Arbeit leisten. Ich war selbst erstaunt, welche Lawine unser Inserat losgetreten hat. Das zeigt, dass der Unmut sehr gross ist, in der Bevölkerung wie in der Gastronomie.

sen.: Die Resonanz war sehr positiv und kam aus der ganzen Schweiz – von Gästen ebenso wie aus der Branche. Kritisiert wurde von einigen einzig der Sprachstil des Inserats.

Lassen Sie uns darauf später zurückkommen. Was halten Sie von den jüngsten Aufrufen, Gastbetriebe trotz Verbot zu öffnen?

sen.: Ein absolutes No-Go. Wir sind in einem demokratischen Rechtsstaat und halten uns an die Vorschriften. Widerrechtliches Verhalten kommt gar nicht erst in Betracht.

Wie gehen Sie persönlich mit der Situation um, altersmässig in der Risikogruppe zu sei?

sen.: Da lasse ich mich nicht verrückt machen, nicht von dieser und nicht von anderen Gefahren des Lebens. Ich wahre den Abstand, achte auf die Hygiene. Am wichtigsten ist aber, sein Immunsystem zu stärken, mit Freude am Leben und mit gescheiter Ernäh-

rung. Und ich bin überzeugt: Je mehr Angst man vor dem Virus hat, desto stärker packt es einen.

Werfen Sie dem Bundesrat vor, diese Angst zu schüren? Alarm geschlagen haben Mitte Dezember ja die Spitäler.

sen.: Ich weiss nicht, ob ich den Job besser machen würde. Aber mir fällt auf, dass der Bundesrat wahnsinnig viele Berater hat und vor lauter Meinungen eher irritiert als beraten wirkt. Mir fehlt eine starke, zentrale Hand, die entschlossen führt, klar entscheidet und es dann durchzieht.

Sie wünschen sich jemanden wie Maggie Thatcher?

sen.: Das trifft es gut.

«Über allem steht der Schutz der Gesundheit – das respektieren wir», schreiben Sie in Ihrem Brief. Gleichzeitig kritisieren Sie die Massnahmen als «zu einseitig und unverhältnismässig», da sie einige wenige Branchen trafen. Hört man da vielleicht einen Neid auf jene Wirtschaftszweige heraus, die ihre Betriebe noch offenhalten dürfen?

sen.: Überhaupt nicht, wir mögen es allen von Herzen gönnen. Wir plädieren dafür, alle offen zu halten. Man kann mit Schliessungen das Problem nicht lösen, nur verschieben. Wir werden uns für verschiedene Prüfungen der Zukunft rüsten müssen, und es wird stets darum gehen, die richtigen Massnahmen verhältnismässig einzusetzen.

Sie fragen im Brief den Bundesrat, wie er sich fühlen würde, wenn ihm drei Monatslöhne in einem Jahr fehlten. Die Wirte mussten in drei der vergangenen neun Monate ihre Betriebe geschlossen halten, aber Ihre Angestellten erhalten schon ihren Lohn, oder?

sen.: Selbstverständlich. Das bezog sich auf unseren Umsatzausfall. Die Bundes-

ratsmitglieder haben jeden Monat ihren Lohn auf dem Konto, unabhängig von der Qualität ihrer Arbeit. Da können sie locker vom Boot aus die Schliessung

«Wir haben bis heute keinen einzigen uns bekannten Fall einer Ansteckung in unseren 44 Betrieben. Allzu hoch kann die Gefahr in der Gastronomie also kaum sein.»

Rudi Bindella junior

aller Restaurants ankündigen, dann wieder auf, wieder zu, wie per Kippschalter.

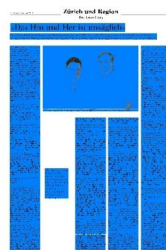
Sie glauben wirklich, dass sich die Landesregierung diese Entscheide ganz leicht macht?

sen.: Ich übertreibe etwas. Ich habe Respekt vor dem, was der Bundesrat machen muss. Aber das Hin und Her finde ich unsäglich.

jun.: In Deutschland oder Österreich sind unmittelbar nach der Verhängung von Lockdowns Modelle für die Vergütung von Ertragsausfällen kommuniziert worden. Das ist sehr wichtig. Dass der Bundesrat das nun mehrfach verpasst hat, sehen wir als Affront.

Ist Ihr Familienbetrieb mit über 40 Standorten in der Schweiz und gut 1300 Mitarbeitenden akut bedroht?

sen.: Wir haben mit den Jahrzehnten eine Substanz aufgebaut und sind nicht akut bedroht. Betriebe ohne solchen Hintergrund aber kommen nun sehr schnell an die Existenzgrenze. Es wäre mehr als bedauerlich, wenn der Markt auf diesem Weg seine Buntheit und Vielfalt verlöre.



Sie bezeichnen sich als «Gastgeber aus Leidenschaft». Wie sehr leiden Sie im Moment in dieser Rolle?

sen.: Wir sind wahnsinnig gerne mit Leuten zusammen und häufig und gerne in unseren Betrieben. Also leiden wir selbst unter der Isolation, sehen aber vor allem, wie sehr unsere Mitarbeiter daheim leiden. Manche haben Tränen in den Augen, sie vermissen den Kontakt zu den Gästen. Die Gastronomie lebt vom zwischenmenschlichen Kontakt. Es trifft einen in tiefster Seele, wenn dieser von einem Tag auf den anderen gekappt wird.

jun.: Die Isolation zwingt die Menschen dazu, einen Schritt zurück zu machen, statt aufeinander zuzugehen. Das widerspricht völlig unserer Unternehmensphilosophie und Grundhaltung.

Ende Mai, kurz nach dem Lockdown, kam etwa im «Santa Lucia» im Niederdorf das Servicepersonal ohne Masken an die Tische. Ihre Pressestelle erklärte auf Nachfrage, Masken würden Ihrer Vorstellung von Gastgebertum widersprechen. Wäre der Schutz von Gast und Personal nicht über alles zu stellen?

jun.: Der Kontakt mit dem Gast findet vor allem am Tisch statt, eine Maskenpflicht wirkt da, als legte man den Mitarbeitenden Fesseln an. Wir mussten uns damals für einen Weg entscheiden, haben ihn dann aber geändert: Noch bevor es zur Pflicht wurde, setzten wir auch im Service auf Masken. Mein Vater hätte da lieber noch etwas zugewartet, das war einer der ganz wenigen Punkte, in denen wir uns nicht einig waren.

In Restaurants isst man am Tisch ohne Masken – ist da die Gefahr einer Ansteckung für Gäste wie Personal nicht höher also beispielsweise im Bäckerladen?

sen.: Mit dem Beck verglichen, mag das stimmen. Aber ich glaube, die Schutzwirkung der Maske wird überzeichnet. Entscheidend ist auch, wie viele Leute in einem Raum und wie stark sie in Bewegung sind. In einem Restaurant mit guter Belüftung ist das Risiko gering.

Hat die Gastronomie genug getan, um von Anfang an das Vertrauen der Gäste in die Schutzmassnahmen zu gewinnen?

jun.: Wir haben vom ersten Tag an dezidiert versucht, uns so schnell und flexibel wie möglich auf die neue Situation einzustellen. So zeigten wir, dass wir unbedingt Leben in die Innenstädte zurückbringen wollten. Wir stellten Schutzwände auf, deren Anblick einen als Ästhetin zunächst schmerzt, wir machten alles, um die Daten unserer Gäste zu erfassen. Und wir haben bis heute keinen einzigen uns bekannten Fall einer Ansteckung in unseren 44 Betrieben. Allzu hoch kann die Gefahr in der Gastronomie also kaum sein.

Wie hat sich Ihr Weinhandel entwickelt?

sen.: Da haben wir Umsatz und Ergebnis des Vorjahres sogar noch übertreffen können. In der Gastronomie setzen wir zwar weniger Flaschen ab, doch das konnten wir mehr als kompensieren über den Online-Handel und private Kunden. Auch unsere Handwerksbetriebe haben gottlob gut gearbeitet.

Das ist alles wohl nur ein Weintropfen auf den heissen Stein, wenn man das gesamte Unternehmensergebnis anschaut?

sen.: Wir werden einen Verlust von 7 bis 10 Millionen Franken ausweisen, der Umsatz von rund 90 Millionen Franken liegt um gut 40 Prozent unter dem Vorjahreswert. Sagen wir es so: Wir kommen mit einem blauen Auge davon ohne Cashdrain, aber die Abschreibungen gehen uns verloren.

Wie hat sich Ihr Lieferservice «Santa Lucia – a casa mia» entwickelt?

jun.: Der läuft wahnsinnig gut. Es ist unser Glück in diesem Unglück, dass wir diesen Service im September 2019 lanciert hatten. Die Tagesumsätze von 7000 bis 10 000 Franken entsprechen immerhin schon etwa einem unserer mittelgrossen Restaurants.

Was wird die Pandemie an Positivem zurücklassen, wenn sie einmal überwunden ist?

sen.: Das Virus ist ein Zeichen. Es

bringt die Erkenntnisse über die Grenzen und Gefahren des ganzen Grössenwahnsinns. Die Globalisierung hat wahnsinnige Züge, wir wollen das ganze Jahr über Erdbeeren haben und Mangos essen und glauben, die Viren würden dort bleiben, wo die Früchte wachsen. Bundesrat Alain Berset hat treffend gesagt, wir müssten uns in Bescheidenheit üben.

Und nun geht es wohl zuerst in die Verlängerung der Massnahmen, wie nach Publikation Ihres Inserats bekannt wurde.

sen.: Wir finden diese Verlängerung unverhältnismässig und unnötig, und der Bundesrat hat es erneut versäumt, zumindest Vorschläge für die finanzielle Entschädigung vorzulegen.

jun.: Bund und Kantone schieben sich immer wieder den schwarzen Peter zu, das ist schwer nachzuvollziehen. Vielen kleineren Unternehmen steht das Wasser bis zum Hals, da braucht es schnell Lösungen. Nach solchen sieht es zurzeit nicht aus, weil die Politik den Ernst der Lage in der Branche nicht erkennt.

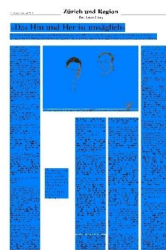
sen.: Am Schluss bleiben alle daheim und gesund und bekommen dafür Depressionen, weil sie sich eingesperrt fühlen.

Wie wohnen Sie denn, dass Sie zu Hause automatisch Depressionen bekommen?

sen.: Das Problem ist, ständig daheim eingesperrt zu sein. Deshalb ist auch Home-Office keine geeignete Massnahme.

Zurück zur Sprachkritik an Ihrem offenen Brief, die Sie erreicht hat. Es geht wohl um Ihren Satzbau, der zum Markenzeichen geworden ist: Sie versuchen, Dinge auf den Punkt zu bringen, indem Sie diesen als Satzzeichen so eigenwillig setzen, dass Fragmente entstehen.

sen.: Einige Deutschlehrer meldeten sich und fanden, ich müsste das Schulgeld zurückzahlen. Aber das geht leider nicht, der Fall ist verjährt. Ich kann respektieren, dass manchen dieser Schreibstil nicht gefällt. Aber in meinen und den gemeinsam publizierten Texten kommt er zum Einsatz, und mein Sohn ist einverstanden.



jun.: Auch ich habe viele Zuschriften erhalten, so könne man doch nicht schreiben. Aber was polarisiert, ist oft auch gut. Dieser Stil zeichnet unser Unternehmen seit Jahren aus und erlaubt es meinem Vater, das Wichtigste ganz knapp zusammenzufassen, im Unterschied beispielsweise zum Stil vieler Juristen. Und es geht doch um den Inhalt, nicht um die Form.

Wie das Beispiel zeigt, riskiert man aber mit einer eigenwilligen Form, dass eher über diese gesprochen wird als über den Inhalt.

sen.: Ja, gut, das lasse ich mir gerne so sagen.

Sie haben mit einer einzigen Signatur unterschrieben, daneben «Vater und Sohn». War das ein Mittel, zu zeigen, dass Sie beide aus einer Hand handeln, aus einem Guss?

sen.: Es hatte ästhetische Gründe, unsere sehr ähnlichen Unterschriften nebeneinander hätten in diesem Layout seltsam ausgesehen. Aber Ihre Interpretation hat etwas für sich: In zentralen Fragen, etwa zum Umgang mit Men-

schen und zur Vision sowie zur Führung der Firma, haben wir eine fast vollständige Übereinstimmung. Darüber bin ich sehr glücklich.

jun.: Das sehe ich genauso und empfinde es als grosses Glück. Ich habe auf Umwegen schon gehört, ich sei ein Ja-Sager, schliesse mich stets der Meinung des Vaters an. Wir beide wissen, dass das nicht stimmt. Ich konnte mich selbst wie auch meine eigenen Ideen sehr gut einbringen und entwickeln in den Jahren unserer Zusammenarbeit.



«In zentralen Fragen haben wir eine fast vollständige Übereinstimmung»: Die beiden Rudi Bindella verlangen Lösungen.

PD