



Bindella

la vita è bella





Text: DAVID SCHNAPP

HERZLICHKEIT ALS GESCHÄFTS- PRINZIP

Bilder: JOËL HUNN

Zu Besuch bei RUDI BINDELLA und Sohn RUDI JR.
auf dem Weingut Tenuta Vallocaia in der Toskana –
auf der Suche nach der Antwort auf die Frage,
was einen guten Gastgeber ausmacht.



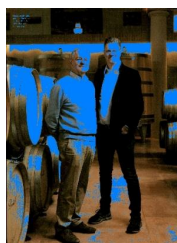
Im dunstigen Licht der frühen Morgensonne ist am Horizont auf einem lieblich gerundeten Hügel das Städtchen Montepulciano zu erkennen. Der Frühling hat die Toskana noch nicht mit seiner ganzen grünen Kraft überrollt, aber der wilde Rosmarin am Wegrand blüht bereits zartviolett, und die Luft riecht klar und frisch. Das mittelalterliche Montepulciano in der Ferne wirkt wie ein Versprechen. In dieser Landschaft voller ursprünglicher Schönheit und Anmut ist der *Vino nobile* beheimatet, und hier findet sich auch eine Erklärung für den Erfolg des Gastronomieunternehmens Bindella.

Während draussen der Tag immer kräftigere Farben annimmt, ist im Innern des alten, wiederhergestellten Gutshauses der *Tenuta Vallocaia* Zeit fürs Frühstück. Am grossen Holztisch im Wohnraum sitzen Rudi Bindella, sein Sohn Rudi jr., seine Frau Christa sowie Giovanni Capuano, der für das Gut sowie den Wein verantwortlich ist, den die Bindellas hier keltern.

Wir sind gekommen, um nichts weniger als dem Geheimnis der Gastfreundschaft auf die Spur zu kommen. Sie ist letztlich der Kern des Erfolgs jedes guten Gastronomen, ob er nun bloss eine kleine Quartierbeiz bewirtschaftet oder wie die Bindellas 43 Restaurants unterschiedlichster Art - von der jugendlichen «Spaghetti Factory» bis zum von «Gault Millau» und «Guide Michelin» ausgezeichneten «Ornellaia» an der Zürcher Bahnhofstrasse.

Rudi Bindella hat sogar einen eigenen Begriff - «Gastherzlichkeit» - kreiert für das, was oft vermeintlich so einfach wirkt und am Ende doch so schwer erreichbar ist; vor allem, wenn man Hunderte von Mitarbeitern von einer gemeinsamen Kultur der Freundlichkeit, Zugewandtheit und vor allem vom Gespür für die Gäste überzeugen will. «Oft geht es bloss um das richtige Timing: Wann braucht der Gast jemanden, an den er einen Wunsch richten kann, wann möchte er in Ruhe gelassen werden?», wird Rudi Bindella später sagen.

Auf der *Tenuta Vallocaia* wird gerade ein einladendes Besucher-



zentrum fertiggestellt, bereits vollendet ist der neue Keller: Sorgfältig geordnet stehen dort 210 grosse, helle Eichenfässer in langen Reihen. Aus den Fenstern im oberen Teil des riesigen Raums dringt Morgensonne hinein, die Bindellas lassen ihren Wein nicht in einem dunklen, fensterlosen Untergeschoss reifen, sondern vielmehr in aller freundlichen Offenheit. 1983 hat Rudi Bindella das alte, verfallene Landgut erworben und es dann mit Ausdauer und einer sich fortlaufend entwickelnden unternehmerischen Vision Schritt für Schritt zu einem Schmuckstück des hauseigenen Weinbaus poliert.

«Landwirtschaft braucht Geduld», sagt Rudi Bindella: Aus den ursprünglich 2,5 Hektar zu Beginn des toskanischen Abenteuers vor fast vierzig Jahren sind es nun 175 Hektar geworden, auf 54 Hektar davon wachsen Reben, vorwiegend Sangiovese-Trauben sowie einige wenige andere Sorten wie Merlot oder Syrah. Das mildfruchtige Olivenöl, das in fast jedem Bindella-Restaurant auf dem Tisch steht, kommt ebenso aus der Toskana wie der sinnliche, süsse Vin santo namens «Dolce Sinfonia» – gewissermassen der Schlussakkord eines guten italienischen Essens.

Dass der Wein auf der Tenuta Vallocaia in einem lichtdurchlässigen Keller ruht, ist ein Symbolbild, das ausgezeichnet zu unserer Suche nach dem Geheimnis wahrer Gastfreundschaft passt. Am Abend davor sassen wir mit den Bindellas zu Tisch; Maria, eine Feldarbeiterin auf dem Gut, aber auch eine leidenschaftliche Köchin, hatte Lamm geschmort, Tagliolini in brodo aufgetragen, und dazu wurde ein «I Quadri» aus dem Jahr 2016 ausgeschenkt, der klassische Vino nobile di Montepulciano, ausschliesslich aus Sangiovese-Trauben hergestellt, aber etwas moderner vinifiziert, wie Rudi Bindella erklärt.

Der 72-Jährige führt das 1909 gegründete Familienunternehmen mit den Bereichen Gastronomie, Weinhandel, Immobilien und Handwerk in dritter Generation, die Übergabe an seinen Sohn Rudi jr. (Jahrgang 1977) und an die vierte Bindella-Generation läuft, sorgfältig geplant, schon seit mehreren Jahren. Sie steht, wie der offene Weinkeller, wie die freundliche Selbstverständlichkeit, mit der wir hier am Familienessen teilnehmen dürfen, für eine Unternehmenskultur der Offenheit, die es wohl zwingend braucht, wenn man die Herzlichkeit gegenüber dem Gast zum Geschäftsprinzip erhoben hat.

Zwischendurch legt Rudi Bindella während des Essens ein Holzschicht auf das Feuer im Cheminée, und auch diese fast nebensächliche Geste, davon bin ich nach zwei Tagen Aufenthalt im Haus Bindella endgültig überzeugt, hat eine höhere Bedeutung, sie ist buchstäblich ein Ausdruck von Wärme, der etwas sehr Grundsätzliches hat.

Am darauffolgenden Morgen gehen wir nach dem Frühstück die kleine Strasse hinauf zum neuen Zentrum des idyllischen Landwirtschaftsbetriebs. Knorrige, scheinbar chaotisch verwachsene



Olivenbäume säumen den Weg, und in den künftigen Büros des Weinguts wollen Vater und Sohn Bindella Bilder aufhängen. Kunst ist Chefsache, aber auch ein wichtiges Element der Wohlfühlkultur, die jedes Bindella-Restaurant, aber auch den Hauptsitz in Zürich Höngg sowie natürlich den Standort in der Toskana mit einer Atmosphäre der wohltemperierten Ästhetik erfüllt – «eine stille Kraft», nennt es Rudi Bindella.

Im Büro hängt der «Niesen» des Berner Oberländer Künstlers Bendicht Friedli (1930–2014) in verschiedenen Varianten. Rudi Bindella ist ein emotionaler, kein strategischer Kunstsammler. «Wir stellen das aus, was uns gefällt», sagt er. Auf dem Weingut sind Skulpturen, Bilder und Installationen fester Bestandteil einer umfassenden Gestaltungsidee.

Der Berliner Maler Christopher Lehmpfuhl beispielsweise hat eigens für den Betrieb eine ganze Reihe Bilder mit seiner Sichtweise der Toskana gemalt. Mit dicken Farbwülsten formt er auf der Leinwand gewissermassen die Landschaft, wie sie ihm gefällt. Und im Besucherzentrum stehen filigrane Skulpturen von Flora Steiger-Crawford (1899–1991), der ersten diplomierten Architektin der Schweiz. Auf die Frage, warum Kunst für ihn eine so grundlegende Bedeutung habe, sagt Rudi Bindella den wunderbaren Satz: «In einer lieblosen Umgebung kann man keinen schönen Wein machen.»

Wir haben an einem Holztisch in jenem Teil des Weinguts Platz genommen, wo dereinst der Vin santo gelagert werden soll. Montepulciano rückt durch das Fenster wieder ins Blickfeld, und das Gespräch dreht sich bei einem Espresso um das zentrale Thema unserer Reise: die Entdeckung Italiens und das Geheimnis der hochstehenden Gastfreundschaft. ➤

Bindella war nicht immer eine Schweizer Heimat für italienische Gastfreundschaft. Was gab den Ausschlag, das Unternehmen konsequent auf italienische Kulinarik und italienischen Wein auszurichten?

RUDI BINDELLA: Ich bin schon früh und oft mit meinem Vater nach Italien gereist, wir haben die geschäftliche Beziehung zu den Weingütern Antinori und Bertani gepflegt. Aber was zieht die Leute aus dem Norden hierher? Es ist die Schönheit der Landschaft, aber vor allem die Lebensfreude. Und dass wir hier selber Weinbau betreiben, gibt uns im Markt mehr Glaubwürdigkeit, als wenn wir nur Weinhändler wären. Im Nachhinein gesehen, war der Weinbau der Schlüssel zum Verständnis eines doch komplexen Themas.

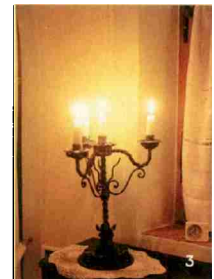
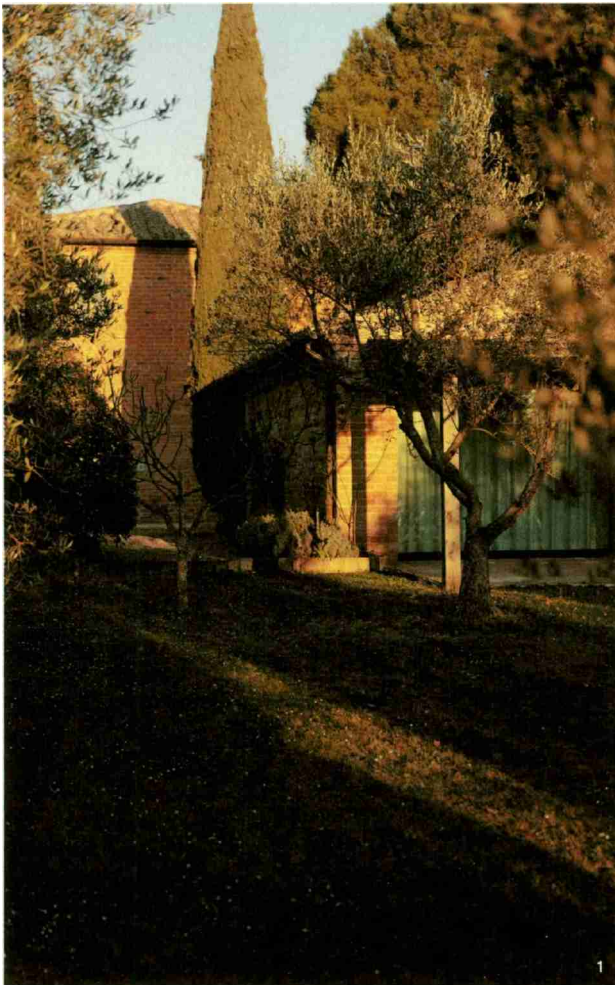
Was ist Italien für Sie, eine Metapher für Gastfreundschaft oder noch mehr?

RUDI BINDELLA: Meine Beziehung zu Italien hat verschiedene Ebenen. Zum einen habe ich hier mit den Eltern viel Zeit ver-



Bindella

la vita è bella





Bindella

la vita è bella



1. Das Landgut ist heute ein toskanisches Bijou.
2. Die anregende Einfachheit italienischer Tischkultur.
3. Warme Details sorgen für Gastlichkeit.
4. Gutsdirektor und Chefönologe Giovanni Capuano.
5. Montepulciano auf dem Hügel in der Morgensonne.
6. Ein Espresso zum Gespräch am Holztisch.

bracht - beruflich, aber auch ferienhalber. Und so habe ich Land und Leute gern bekommen. Dann hatten meine Eltern zu Hause eine Haushaltshilfe, die in einem Kloster aufgewachsen war und ein dialektfreies, reines Italienisch sprach. Das wurde eine zweite Muttersprache für mich.

Und wie kam es zur konsequenten Ausrichtung der Gastronomie auf die Reize Italiens?

RUDI BINDELLA: Davor war das gastronomische Konzept, dass es keines gab. Wir hatten unter anderem auch ein Käserrestaurant, und im Weinhandel spielten Bordeaux und Burgund eine wichtige Rolle. Nach dem Tod meines Vaters war die Antwort auf die Frage, worauf wir das Unternehmen ausrichten wollen, schnell einmal Italien. Aber je stärker wir uns damit beschäftigten, desto mehr stellten wir fest, dass wir gar keine Ahnung hatten. Das ist ja noch häufig so, wenn man sich intensiv mit einem Thema befasst. Seither arbeiten wir daran, es immer besser zu verstehen, um italienische Lebensfreude in der Schweiz vermitteln zu können.

Und wo stehen Sie heute?

RUDI BINDELLA: Solange es immer noch etwas gibt, was man besser machen kann, ist es gut. Gefährlich wird es erst, wenn man glaubt, es gebe nichts mehr zu verbessern.



Rudi Bindella jr., wie haben Sie diese Entdeckung Italiens erlebt, Sie sind ja sozusagen aufgewachsen, während sich dieses Weingut entwickelt hat?

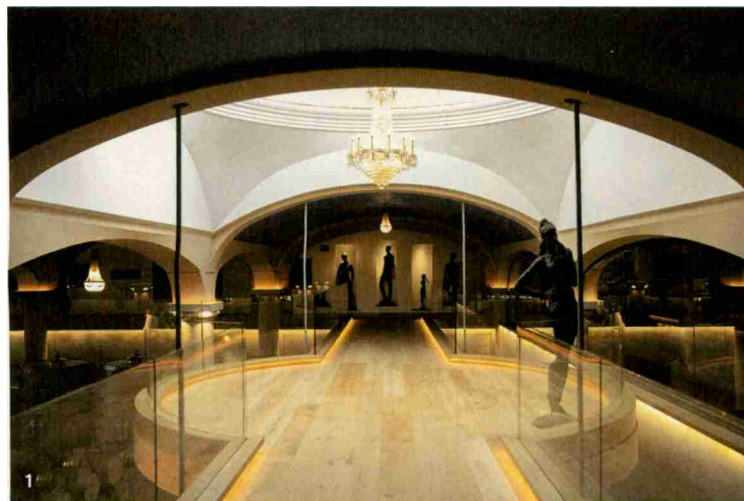
RUDI BINDELLA JR.: Zu sehen, wie in den vielen Jahren aus einer Ruine in der Ödnis, was dieses Gut am Anfang war, etwas so Grossartiges entsteht, hat mich geprägt. Gleichzeitig habe ich in dieser Zeit zudem mein eigenes Italien entdeckt. Mir gefällt es auch an der Amalfiküste, in Florenz oder Rom. Länder mit Meeranstoss haben in meinen Augen eine besondere kulinarische Kultur, und ich finde mittlerweile, wir dürfen ja auch andere Einflüsse neben der italienischen Küche nutzen.

Zum Beispiel?

RUDI BINDELLA JR.: In der «Bank» in Zürich konzentrieren wir uns auf Tel Aviv, das ist eine wertvolle Ergänzung zu unserer Küche, die vom mediterranen Raum geprägt ist. Neues zu entdecken fasziniert mich – zum Beispiel in Griechenland oder auch in Nordafrika. Aber was wir machen muss zum Kern der Marke passen.

Wie gelingt es, auch in einem grossen Gastronomieunternehmen eine Kultur der Gastfreundschaft zu etablieren, die Bestand hat?

RUDI BINDELLA JR.: Es gibt kein Geheimnis, viel gründet auf Werten, mit denen man aufgewachsen ist: Demut und Bescheidenheit zum Beispiel – nicht nur materiell, sondern auch in der Denkhaltung.





Bindella

la vita è bella



1. Der Wein reift in einem Raum voll freundlicher Offenheit.

2. Zu Tisch mit der Familie: Christa, Rudi jr. und Rudi Bindella.

3. Ausdruck von Gastfreundschaft und Wärme.

4. Die Weine der Tenuta Vallocaia entstehen meist aus Sangiovese-Trauben.



RUDI BINDELLA: Das Wichtigste in der Gastronomie ist, dass man Menschen gernhat. Und man muss Lebensfreude in sich tragen, um sie weitergeben können. Rudi und ich pflegen beide die Nähe zum Gast, wir steuern unser Unternehmen nicht am Computer von der Zentrale aus. Wenn wir in einen Betrieb gehen, begrüßen wir jeden einzelnen Mitarbeiter. Wenn gut gekocht wurde, bedanken wir uns anschliessend in der Küche. Das klingt banal, aber die Umsetzung ist anspruchsvoll.

Was macht es anspruchsvoll?

RUDI BINDELLA: Man muss aufmerksam sein, darf niemanden vergessen. Wenn man möchte, dass die Leute freundlich und herzlich sind zu den Gästen, muss man das vorleben. Dazu passt ein Satz aus Schillers «Tell»: «Der brave Mann denkt an sich selbst zuletzt.»

Haben Sie das früh erkannt, oder ist das eine über die Zeit entwickelte Führungstechnik?

RUDI BINDELLA: Ich habe viel von meinem Vater gelernt und ihn sehr verehrt. Ich fand aber auch, dass das Ambiente in der Unternehmung nicht sehr herzlich war. Es herrschte ein starkes Abteilungs- und Konkurrenzdenken in der Zentrale. Ich habe deshalb schon am Anfang Wände und Türen entfernt, um die Mitarbeiter zusammenzuführen. Seit vierzig Jahren arbeiten wir seither an einer Kultur der Offenheit im Unternehmen.

RUDI BINDELLA JR.: Man kann noch so brillante Ideen haben – um sie zu verwirklichen, braucht es ein Team. Ausserordentliche Leistungen sind nur möglich, wenn alle an einem Strick ziehen.

Welche Rolle spielt dabei die Personalauswahl in den einzelnen Restaurants?

RUDI BINDELLA JR.: Das ist das Wichtigste überhaupt, das Unternehmen lebt von den Mitarbeitern.

Womit starten Sie ein Bewerbungsgespräch?

RUDI BINDELLA JR.: Meistens beginne ich mit dem Satz, leider den Lebenslauf nicht gelesen zu haben, der Bewerber solle doch mal von sich erzählen. Für mich ist eine gewisse Lockerheit, eine humorvolle Seite wichtig, aber auch Selbständigkeit und Einsatzbereitschaft. Ich möchte keine Leute, die am Freitagabend den Kopf ausschalten, sondern solche, die am Montagmorgen mit einer Idee starten können, die ihnen übers Wochenende eingefallen ist.

RUDI BINDELLA: Der grosse, leider verstorbene Gastrokritiker Daniel D. Eggli hat einmal in einem Vortrag erzählt, er stehe jeden Morgen vor den Spiegel und frage sich selbst: «Bin ich noch ein glatter Siech?» Man muss das Feuer in sich spüren, und bei der Personalauswahl geht es am Ende um ein Gefühl: Ist das ein guter Typ, passt er zu uns?

Gastronomie hat etwas Alltägliches, ist im Detail aber hochkomplex. Wie



Bindella
la vita è bella

bringt man das zusammen?

RUDI BINDELLA: Konzepte sind wichtig, aber entscheidend ist die gute Führung in jedem einzelnen Betrieb. Sie ist verantwortlich dafür, Herzlichkeit zu schaffen. Wenn man hereinkommt, muss es knistern. Das macht 80 Prozent des Erfolgs aus.

Der Morgendunst hat sich in der milden Frühlingssonne verflüchtigt, es ist Zeit für uns, wieder Richtung Zürich aufzubrechen. Aber natürlich nicht, ohne noch einmal mit den Bindellas zu Tisch zu sitzen. Maria hat Perlhuhn und Kartoffeln im Ofen gebraten. Aus Süditalien sind frische Mozzarellakugeln eingetroffen, die wir einfach mit etwas Salz und toskanischem Olivenöl essen. Am Ende fahren wir mit vollem Bauch und einem bleibenden Eindruck von Gastfreundschaft als herzliche Geste, als urmenschliches Zeichen ausnahmslos friedlicher Absichten. ●