



# Kornhaus reduziert, «Spägere» offen

**Bindella in Bern** Die Bindella-Lokale im Berner Kornhaus haben die Öffnungstage angepasst. Und die Spaghetti Factory war acht Monate geschlossen. Rudi Bindella junior sagt, warum.



Rudi Bindella junior in der neuen Spaghetti Factory. Nach acht Monaten geht eines seiner sechs Berner Restaurants wieder auf. Fotos: Raphael Moser

### Claudia Salzmann

In der Spaghetti Factory am Kornhausplatz ist der Name seit Jahrzehnten Programm: Es werden Spaghetti mit verschiedenen Saucen serviert. Nach einem weiteren Lockdown und einer Total-sanierung ist das Lokal der Zürcher Gastrounternehmens Bindella wieder offen.

Der Umbau sei nicht etwa ein Pandemie-Einfall gewesen, erzählt Rudi Bindella junior. «Schon vorher wussten wir, dass die Spaghetti Factory einen neuen Anstrich braucht», erzählt er, während rings um ihn ein Test-

essen läuft und die Arbeitsabläufe geprüft werden.

Die Spaghetti Factory – «Spägere», wie Berner das Lokal nennen – habe sein Vater Rudi Bindella senior in 1991 übernommen und seither schweizweit weitere Filialen aufgemacht. Diejenige in Zürcher Niederdorf hat den neuen Anstrich 2015 bekommen, im knalligen Pop-Art-Stil und mit einem gigantischen Bild von Andy Warhol.

### Weiblicher Anstrich

Rudi Bindella junior ist wie sein Vater kunstaffin, so holten sie

sich Hilfe der Kunschtaffenden Melanie Tauscher und Rahel Arzi. Nun sind die Bayerin und die Toggenburgerin nach dem Umbau des Restaurants in Zürich auch fürs Berner Lokal verpflichtet worden: Der «Spägere» haben sie einen weiblichen Anstrich verpasst, von der Wand blickt in knalligem Pink Edie Sedgwick – die Muse von Andy Warhol –, auf dem Auge eine Zitrone. Die Decke wurde für die Bundesstadt passend mit Sternbildern von der Grossen Bärrin, dem Berner Bär und einem kleinen Bären bemalt. Die Küche



ist erneuert und Gipswände sind entfernt worden.

Bindellas führen nebst der Spaghetti Factory das Restaurant Verdi in der Gerechtigkeitsgasse, das Santa Lucia am Bärenplatz, das Lorenzini in der Hotelgasse

### «Weil wir offene Stellen haben, können wir nicht alle Schichten besetzen.»

**Rudi Bindella junior**  
Gastronom

und zwei Restaurants im Kornhaus am Kornhausplatz. Insgesamt sechs Lokale, damit zählen sie zu den grössten Gastronomen in Bern. Zurzeit ein «etwas schwieriger Fall» ist laut Rudi Bindella junior das Verdi, weil es nur gerade mal 20 Aussenplätze habe. «Wir merken, dass die Leute lieber draussen sitzen wollen, weil sie sich sicherer fühlen», sagt er. Gut läuft seiner Meinung nach das Lorenzini, das seit elf Jahren in den Händen von Bindella und bei den Berner Gästen eine etablierte Adresse sei. Anders als in der Spaghetti Factory konnten Bindellas vom ersten Lockdown profitieren und in der Zeit das ehemalige Café Kornhaus zum heutigen Più umbauen. Eröffnet wurde es im Juni 2020. Zuerst war es an sieben Tagen offen, nun könnten Gäste nur noch an fünf Tagen einkehren. Wegen Covid? «Indirekt ja. Weil wir offene Stellen haben, können wir nicht alle Schichten besetzen», sagt Bindella junior. Der

Grund ist also Personalmangel und nicht Gästemangel. Ein Blick auf ihre offenen Stelleninserate zeigt: Schweizweit suchen sie acht Köche und noch mehr Serviceangestellte.

Damit geht es den Zürchern wie anderen Lokalen, man hört gar von temporären Schliessungen, weil essenzielle Posten nicht besetzt sind. Ob im Bellevue Bern, im Kapitel am Bollwerk oder bis vor kurzem im Löwen in Bangeren – vom Punktlokal über alternative Stadtlokale bis hin zum Landgasthof, überall sind die Chefs sehr begehrt. Die Gründe, warum es generell nicht genug Köche und Kellnerinnen hat, liegen auf der Hand: Viele hätten wegen Unsicherheit die Branche gewechselt oder seien in ihre Heimatländer zurückgekehrt, weiss der 43-jährige Bindella.

### Schwierige Suche in Bern

Grundsätzlich gehe er davon aus: «Der Personalmangel ist ein temporäres Phänomen. Nur der Start ist jetzt schwierig.» So beobachte er keinen Mangel beim

Nachwuchs, in seinen Betrieben hätten rund 15 Lernende ihre Ausbildung angetreten. Er sagt aber, dass es für sie in der Stadt Bern schwieriger sei, Personal zu finden. Die Grösse des Unternehmens oder dass die Bindellas aus Zürich stammen, könnten Gründe dafür sein. Doch: «Gerade wegen unserer Grösse bieten wir Sicherheit, Ausbildungsmöglichkeiten und Aufstiegschancen.»

Zurück zur Spaghetti Factory, mit der Bindella junior zufrieden ist. «Ich habe mich immer gefragt, wie wir die alte Spaghetti Factory in unsere Zeit holen können. Was wir hier gemacht haben, ist modern, weiblich und hat mehr Luft.» Auch am Essenskonzept hat er geschraubt: Die Spaghetti werden nicht mehr aufgewärmt, sondern frisch zubereitet. Sieben Minuten brauchen sie, um al dente auf den Tisch zu kommen. Beim Testessen gelang es noch nicht bei allen Portionen.

Aber jeder, der schon mal Pasta gekocht hat, weiss: Es geht um Minuten. Und dann gehts um die Sauce.



Bemalt und eingerichtet wurde das Lokal von den zwei Künstlerinnen Melanie Tauscher und Rahel Arzi.

Hauptausgabe

Berner Zeitung  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 34'145  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 4  
Fläche: 61'764 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 81674921

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern	Hauptausgabe	34'145
Berner Oberländer	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	12'863
Berner Zeitung / Langenthaler Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	7'883
Berner Zeitung / Ausgabe Burgdorf+Emmental	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	9'811
Thuner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	14'893
Solothurner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	9'982
	Gesamtauflage	89'577