

# «ES GING LANGE, BIS ICH WEIN MOCHTE»

Was ist der grösste Fehler beim Weintrinken? Warum tut Kunst gut? Und was haben Oldtimer neuen Autos voraus? Gastro-Patron Rudi Bindella und Hyrock-Gründer Alessandro Carroccia über die Kunst des Lebens.

Von Matthias Mächler | Fotos: Florian Kalotay

**E**in prächtiger Sommertag im Zürcher Seefeld: Alessandro Carroccia holt Rudi Bindella im Ristorante Amalfi ab, sie schlendern der Promenade entlang zum Hafen Riesbach und gönnen sich ein handgemachtes Bio-Glace von «Gelati am See», dem schönsten Eiswagen der Stadt. An der Anlegestelle wartet Kapitän Friedo im Ringelshirt: Er wird seine Gäste auf der «Tugenia» über den Zürichsee schippern. Das nostalgische Holzboot mit Elektromotor wurde 1904 in Wollishofen gebaut und gehört zu den schönsten weit und breit.

Italianità bereits als →  
Ouverture: Rudi Bindella und Alessandro Carroccia gönnen sich ein Gelato am See.





## Herr Bindella, unsere Rubrik heisst «Dolce Vita», was bedeutet für Sie die Kunst des Lebens?

*Rudi Bindella:* Dass man jeden Tag mit Lebensfreude begehen darf. Dazu gehört nicht nur das Ausruhen und Geniessen, sondern auch das Arbeiten. Erst wenn man alle Aspekte in einen guten Rhythmus gebracht hat, schmeckt das Leben süss.

## Und Sie, Herr Carroccia, wie steht es um Ihre Work-Life-Balance?

*Alessandro Carroccia:* Ich unterscheide nicht zwischen Work und Life, da ich meine Arbeit weder als negativ noch als mühsam empfinde. Ich liebe sie und wünsche jedem, dass er für sich etwas ähnlich Beflügelndes findet. Ausserdem versuche ich, mich auch geschäftlich nur mit Leuten zu umgeben, die ich mag. Egal ob Mitarbeitende, Kunden oder Partner.

*Bindella:* Ob Freizeit, Beruf oder Beziehung: Es geht immer um die zwei kleinen f, mit denen man möglichst alles tun sollte – freudig und freiwillig. Das ist der beste Antrieb.

## Reden wir über Wein. Erinnern Sie sich an Ihren allerersten Schluck?

*Bindella:* Das nicht gerade. Aber es ging lange, bis ich Wein mochte, dieses Trockene, Herbe. Ich mochte viel lieber Süssgetränke. Erst mit 22 begann ich, Wein zu trinken – und das als Sohn eines Weinhändlers (*lacht*)! Ja, ich war wohl ein Spätzünder.

*Carroccia:* Bei uns daheim hatte nicht vieles einen höheren Stellenwert als Essen und

Trinken – vielleicht noch Fussball. Das lag wohl auch daran, dass meine Eltern aus ärmeren Verhältnissen stammten und als Kinder auf vieles verzichten mussten. Hier in der Schweiz kompensierten sie: Zu einer warmen Mahlzeit gehörte Wein, mein Vater war ein Liebhaber von Barolo und Barbaresco. Mein Bruder und ich tranken Traubensaft, bis ich mit etwa 16 Jahren zu Wein wechselte. Der elterliche Kult rund um das Essen und Trinken hat mich doch sehr geprägt. Die Menschen um mich bekommen das durchaus zu spüren (*lacht*).

*Bindella:* Für den Italiener ist die Zeit am Tisch zentral, ein Teil der Identität: Man ist fröhlich, genießt, redet, hört zu, hat einen guten Austausch. Die wichtigsten Entscheidungen allerdings passieren nicht am Tisch, sondern im Schlafzimmer, wenn die Frau bestimmt, was am nächsten Tag zu tun ist.

## Sie haben einen Rosato mitgebracht, schönes Lachsrosa, beerenhaft in der Nase, frisch am Gaumen, was trinken wir?

*Bindella:* Einen Gemella von unserem Weingut Vallocaia in der Toscana. Rosé-Weine sind enorm im Trend seit ein paar Jahren. Das Knifflige bei der Herstellung ist die Parfümierung: Die Duftnote darf nicht zu heftig ausfallen, nicht zu süss. Die Weine müssen süffig sein. Gerade ein Rosato soll gefallen. Das sagt sich jetzt so einfach, ist aber ein wahres Kunststück.

## Was ist der grösste Fehler, der beim Weintrinken gemacht wird?



*Bindella:* Dass man den Wein zu schnell runterschluckt: Er rauscht an der ganzen Sensorik vorbei, man kann ihn gar nicht wahrnehmen, geschweige denn verstehen. Trinken Sie lieber das Beste, dafür etwas weniger – und in kleinen Schlucken. Es ist wohl etwas übertrieben, aber bei mir liegt ein Schluck Wein 15 bis 20 Sekunden auf der Zunge.

**Ihr Grossvater hat den Weinhandel Bindella gegründet, Ihr Vater hat ihn ausgebaut. Doch erst Sie haben die Italianità eingeführt, für die Bindella heute steht. Woher kommt diese Liebe zu Italien?**

*Bindella:* Zu Hause haben wir Zürichdeutsch geredet, aber wir hatten eine Haushaltshilfe, die nur Italienisch konnte. Mit ihr bin ich aufgewachsen, sie hat mir Italienisch beigebracht. Schon als Kind war das also meine Herzenssprache. Und als ich in St. Gallen studierte, erhielt ich ein Stipendium für ein Semester an der Universität Perugia. Danach wusste ich: Hier möchte ich einen Teil meines Lebens verbringen.

**Wie war das bei Ihnen? Wurde daheim auch Italianità zelebriert, als eine Art Heimweh Ihrer Eltern?**

*Carroccia:* Sicher, was Herzensdinge betraf wie Essen, Trinken, Musik und Sport. Ansonsten waren meine Eltern ihrer Heimat gegenüber eher kritisch, insbesondere was die Politik betraf. An der Schweiz schätzten sie Sicherheit, Sauberkeit, Pünktlichkeit, sie erzogen meinen Bruder und mich auch streng nach schweizerischen Werten. Vielleicht ist aus mir darum ein Tüpfelchisser geworden, ein Perfektionist. Wenn ich heute nach Italien fahre und all das sehe, was nicht funktioniert, empfinde ich es nicht, wie viele meiner Freunde, als charmant oder romantisch, sondern eher als mühsam.

**Zum Dolce Vita gehören für Sie beide auch Gemälde, Fotografien, Skulpturen. Warum ist Kunst so wichtig?**

*Bindella:* Die Umgebung beeinflusst den Menschen in seinem Tun. Kunst ist eine wertvolle, stille Kraft, die einfach guttut. Daheim, in unseren Restaurants, in den Produktionsräumen – überall hängt Kunst. Vielleicht nimmt man sie nicht wahr. Aber wenn sie nicht da wäre, würde etwas Wichtiges fehlen. Für mich ist Kunst wie der Sauerstoff beim Wandern: anregend, wohltuend, inspirierend.



↑ Rudi Bindella über seinen Oldtimer: «Es ist reine Sympathie, die dir entgegenkommt. Ein schampar schönes Erlebnis.»

*Carroccia:* Per se mag ich eher ruhige Kunst. Ich habe grossen Respekt vor der Zeit, die es braucht, bis der Künstler dort ist, wo er hinwill, in dieser Verdichtung, in dieser Essenz. Und ich muss mich mit dem Künstler identifizieren können. Noch besser ist, wenn ich ihn kenne und menschlich schätze.

*Bindella:* Das ist essenziell. Hodler und Anker brauchen uns nicht mehr, die haben Kopfsalat und Skipulli längst bezahlt. Aber heutige Künstler sind darauf angewiesen, dass sie bekannt gemacht werden. Und es hilft praktisch immer, wenn man den Menschen hinter dem Werk kennt: Man spürt die Seele des Künstlers auf der Leinwand intensiver.

**Sie scheinen sich in vielem einig zu sein. Doch gibt es zumindest einen Bereich, von dem ich weiss, dass Sie unterschiedliche Faszinationen haben: Autos. Sie sind durchaus fasziniert von Elektromobilität...**

*Carroccia:* Für die Firma ist es eine Frage der Philosophie, da setzen wir auf Innovation und Modernität und fahren gut mit unseren kleinen E-BMWs. Privat schätze ich allerdings Autos, die noch nach Autos riechen – und tönen, das

wird noch lange so bleiben. Ich besass mal einen alten Porsche, aber ich habe leider kein Flair für die Mechanik, fürs Handwerkliche. Ich schätze den Komfort neuer Autos.

**Herr Bindella, fahren Sie immer noch Ihren Volvo PV544 aus dem Jahr 1964, Ihr heiss geliebtes «Buckeli»?**

*Bindella:* Täglich und mit grosser Freude! Mit seiner lieblichen Form und der Karosserie, die fast ein wenig zu lächeln scheint, ist das «Buckeli» Auto gewordenes Dolce Vita. Die Leute winken immer. Am Anfang dachte ich, das sei wegen mir (*lacht*), aber es ist wirklich nur wegen dem Auto. Klar, wenn du mit einem alten Ferrari kommst, lächeln die Leute auch, aber mehr so auf den Stockzähnen, voller Neid. Beim «Buckeli» ist es reine Sympathie, die dir entgegenkommt. Ein schampar schönes Erlebnis.

**Basteln Sie zuweilen auch selber dran herum – oder könnten es zumindest im Notfall?**

*Bindella:* Ich habe früher mal in einer Garage mitgearbeitet. Wenn ich mit dem «Buckeli» stehen bleiben würde, wäre ich also keinesfalls aufgeschmissen.



**Von Ihnen, Herr Carroccia, sagt man: Sie singen gar noch besser, als Sie Auto fahren. Ist da was dran?**

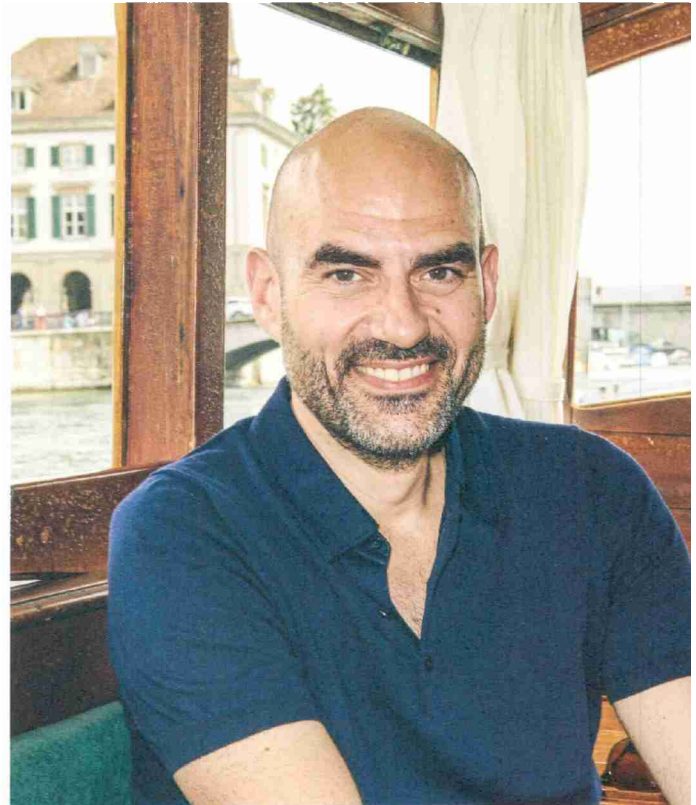
*Carroccia:* Ich erspar Ihnen jetzt eine Darbietung. Sagen wir es so: Ich singe gern, und ich singe gern sehr laut. Am liebsten die klassischen italienischen Canzoni, Lucio Battisti, Lucio Dalla ... Ich mag aber auch Opern und guten Pop. Und ich lasse mich gern vom Geschmack der Kinder meiner Partnerin überraschen; ich habe wenige musikalische Vorbehalte. Ausserdem möchte ich unbedingt einmal an ein Konzert von Rudi Bindella und «Les Moby Dicks».

**Sie treten immer noch auf?**

*Bindella:* Aber ja! Wir spielen, bis der erste von uns einen Rollator braucht. Die Band haben wir an der Mittelschule in Fribourg gegründet. Wir sind zu fünft und singen drei- bis fünfstimmig, damit es einigermaßen klingt; die Hitparade der Sechziger, Beatles, Stones, Beach Boys. Aber ich habs ganz wie Alessandro: Ab und zu darf es auch eine Oper sein, am liebsten Verdi.

**Ein weiterer wichtiger Dolce-Vita-Faktor in Ihrer beider Leben ist der Kaffee. Bei Ihnen im Büro, Herr Carroccia, stehen die Kaffeemaschinen wie Skulpturen an vorderster Front ...**

*Carroccia:* Die Kaffeemaschine ist der Ort, wo man sich trifft, sich austauscht, eine kleine Pause macht, auf neue Ideen kommt. Müsste man da



**Alessandro Carroccia (1976)**

ist Gründer und CEO von Hyrock. Die unabhängige Hypotheken-Boutique ist spezialisiert auf die Finanzierung von Renditeliegenschaften, Projektentwicklung und Luxusimmobilien. Ihre Kunden betreut Hyrock von den drei Standorten Schindellegi, Zürich und Genf aus.

# «ICH SINGE GERN, UND ICH SINGE GERN SEHR LAUT.»



## «KEINER IST WICHTIGER ALS EIN ANDERER.»

einen schlechten Kaffee trinken, würde man diesem Moment, in dem so viel Gutes passieren kann, alle Magie nehmen.

### **Trinken Sie immer noch Ihren ersten Ristretto um fünf Uhr früh mit dem Hausmeister?**

*Bindella:* Mit Giuseppe, ja. Er war vor mir bei Bindella. Seit ich dabei bin, ist das unser Ritual, immer Ristretto – sozusagen Kaffee ohne Wasser. Jeden Tag. Manchmal gesellen sich auch andere dazu, oft auch mein Sohn Rudi.

### **War das eine Bedingung, als Sie ihm das Geschäft übergaben: um fünf im Büro?**

*Bindella (lacht):* Nein, nein, da ging es schon um Wichtigeres. Etwa darum, wie er mit Menschen umgeht. Das ist der zentrale Faktor in unserem Unternehmen. Fachlich kannst du notfalls jemanden aufrüsten, aber wenn jemand keinen Charakter hat, gibt es nichts zu retten. Mit Rudi haben wir wirklich grosses Glück.

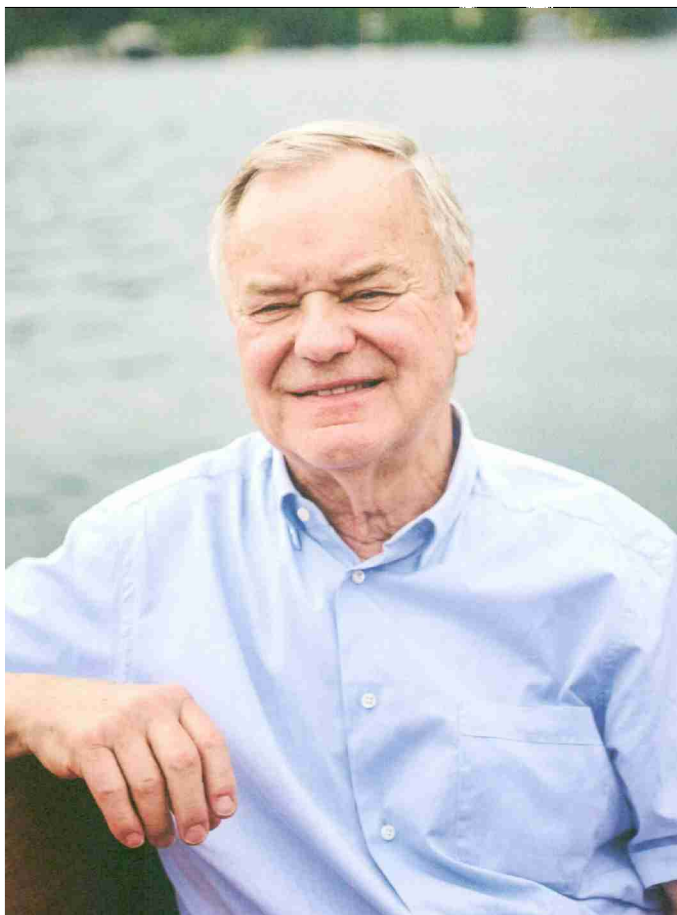
### **Sowohl bei Hyrock als auch bei Bindella vertraut man stark aufs Bauchgefühl. Das Menschliche ist wichtiger als ein Zeugnis. Läuft man da nicht Gefahr, sich blenden zu lassen?**

*Bindella:* Zeugnisse runden ein Bild ab. Aber das Wichtigste ist die Chemie. Man weiss sofort, ob die Zusammenarbeit fruchtbar wird oder nicht. Wichtig ist auch, dass man immer alles sofort anspricht. Wozu Qualifikationsgespräche am Jahresende? Man muss die Dinge doch so schnell wie möglich klären!

*Carroccia:* Schon in meinen Zeiten bei der Bank hatte ich Mühe, Qualifikationen zu schreiben. Ich empfand das für den anderen als erniedrigend: Ich möchte als Chef keinen Menschen benoten,

### **Rudi Bindella (1948)**

führte die Bindella-Gruppe seit 1982. Am 24. April 2023, seinem 75. Geburtstag, übergab er die Gesamtleitung seinem Sohn Rudi Bindella Junior. Zur Firma gehören 46 Gastronomiebetriebe in der ganzen Schweiz, das Weingut Vallocaia in der Toscana, eine Weinhandlung, eine Immobilienfirma und ein Handwerksbetrieb. Bindella beschäftigt rund 1300 Mitarbeitende.





mit dem ich kollegial zusammenarbeite. Ich will mich nicht über jemanden erheben, das liegt mir nicht. Und ja, möglicherweise lässt man sich auch mal blenden – aber sicher nicht mehr als Leute, die Menschen aufgrund von Zeugnissen einstellen.

**Bindella:** Das steht bei uns in der Unternehmensvision: Keiner ist wichtiger als ein anderer. Jeder wird gleich wertgeschätzt – weil es ihn an genau dieser Stelle braucht. Alles ist vernetzt und funktioniert nur im Zusammenspiel mit allem anderen.

**Darf man als Chef herzlich sein und nett, vom Guten ausgehen und nicht hinter allem ein Bubenrickli wittern? Läuft man nicht Gefahr, ausgenützt zu werden?**

**Carroccia:** Ich bin von Grund auf positiv und grosszügig. Diese Stimmung kann allerdings sehr schnell kippen, wenn ich merke, dass ich ausgenützt werde. Dann werde ich geizig. Nicht nur materiell, sondern vor allem mit meinen Gefühlen.

**Bindella:** Grosszügigkeit, Herzlichkeit und Hilfsbereitschaft sind doch zentrale Eigenschaften,

wenn du ein Unternehmen führst. Und natürlich besteht eine gewisse Gefahr, dass du ausgenützt wirst. Doch Hand aufs Herz: Wenn mich jemand ausnützt oder gar beklaut, ist das eigentlich nicht mein Problem, sondern seins. Wenn mir einer ein Bild stiehlt, wird er jedes Mal, wenn er es anschaut, mit schlechtem Gewissen an mich denken müssen. Was man sich unrechtmässig aneignet, bringt kein Glück. Betrügen macht nicht glücklich.

**Letzte Frage: Wenn die Reise mit Hyrock irgendwann ein Ende nimmt, was könnte Sie stattdessen als Lebensinhalt erfreuen?**

**Carroccia:** Vielleicht ein kleines Hotel, qualitativ hochstehend, aber nicht Luxus, etwas Besonderes eben, aber nichts Schreierisches. Es soll ruhig sein, gediegen und doch absolut geerdet. Hospitality und Gastronomie ist schon etwas, was mich fasziniert.

**Und Sie, Herr Bindella, Sie sind ja jetzt sozusagen Neo-Rentner: Was ist das Beste daran, pensioniert zu sein?**

**Bindella:** Dass ich weiterarbeiten darf.

↑ «Es soll ruhig sein, gediegen und geerdet»: Alessandro Carroccia über seinen Traum von einem kleinen Hotel.



## 10 Tropfen für den gepflegten Weinkeller

Für Rudi Bindella ist klar: Ein Wein schmeckt besonders gut, wenn man mehr Qualität bekommt, als man dafür Geld ausgibt. Seine Empfehlungen:



**Roero Arneis von Bruno Giacosa, Piemont:**  
Herrliche Frische, schöne Mineralik, delikate Frucht mit Noten von Birne und Pfirsich. Am Gaumen vollmundig und elegant.  
CHF 31.00



**Conte della Vipera, Castello della Sala, Umbrien:**  
Sauvignon blanc spielt die Hauptrolle bei diesem saftig-frischen Tropfen. Blumigen und grasigen Noten folgen Zitrus- und Ananasaromen. Am Gaumen ausgewogen, gut strukturiert und mit ausbalancierter Säure. CHF 28.50



**Löwengang, Chardonnay von Alois Lageder, Dolomiten:**  
Ein kraftvoller Tropfen mit Noten von exotischen Früchten und reifen Birnen, mineralischen Nuancen und dezenter Holzaromatik. Sehr elegant!  
CHF 62.00



**Furia di Calafuria Rosato, Tormaresca, Apulien:**  
Ein fruchtiger Rosé mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Kirschen. Der Wein hat eine schöne Cremigkeit und Dichte. CHF 36.00



**Marchese Antinori Riserva, Toscana:**  
Sattes Rubinrot mit purpurroten Reflexen, intensive Nase. Kleine schwarze Beeren, verführerische Röstnoten. Ein Tropfen von beeindruckender Kraft und Substanz.  
CHF 39.50



**Il Pino di Biserno, Toscana:**  
Tiefgründig, komplex, imposant: Der leuchtende Stern am Himmel der «Supertuscans» betört die Nase mit intensiven Cassisnoten und dem Duft von Zedernholz.  
CHF 52.50



**Brunello di Montalcino, Toscana:**  
Andrea Costanti ist bekannt für seinen herausragenden Brunello, der nicht mit Wucht, sondern mit Eleganz und Finesse überzeugt. Typisches Sangiovese-Bouquet mit Noten von Dörrobst, Amarenakirschen und Schokolade.  
CHF 65.00



**Vigna San Francesco, Sizilien:**  
Von alten Rebstöcken, zwölf Monate im Holzfass verfeinert. Sehr vornehm: Denken Sie an Château Lynch-Bages, aber auf sizilianisch! CHF 48.00



**Biserno, Toscana:**  
Etwas vom Besten überhaupt: Im Bouquet Noten von Brombeeren, Pflaumen, Schokolade und Tabak, gepaart mit einem Hauch Kokos und Vanille. Am Gaumen schöne Röstaromen, dunkle Früchte und geschmeidige Tannine.  
CHF 150.00



**Sassicaia, Toscana:**  
Rudi Bindellas Lieblingsweine. Allerdings sind sie stark limitiert und deshalb nur auf Anfrage verfügbar.  
CHF 240.00