



## Im Gespräch mit: Rudi Bindella senior und junior

Die Gastrounternehmung Bindella ist in der Deutschschweiz mit 45 Betrieben vertreten und bewirtschaftet zwei Restaurants in Schaffhausen. Im Verhältnis zur Grösse der Stadt sei das viel, sagen Rudi Bindella, Vater und Sohn, die beide Standorte durch den Kauf der Liegenschaften gesichert haben.

# «Wir sind gerne in Schaffhausen»

**Interview Alfred Wüger**

**Bilder Melanie Duchene**

*Herr Bindella senior, Herr Bindella junior, Sie führen zwei Gastrobetriebe in der Stadt Schaffhausen, das «Santa Lucia» am Fronwagplatz und die «Gerberstube» am Scalaplatz am Eingang zur Unterstadt. Es sind zwei unterschiedliche gastronomische Konzepte. Wie kam es dazu?*

**Rudi Bindella junior:** In den 1990er-Jahren gab es am Fronwagplatz eine «Spaghetti Factory». Das war damals ein Hype: Spaghetti zu attraktiven Preisen. Wir haben das übernommen und ausgebaut. Später haben wir das Konzept redimensioniert und die «Spaghetti Factory»-Standorte umgewandelt in «Santa Lucia»-Standorte. In Schaffhausen war das 2005 der Fall. Der Wechsel war sehr erfolgreich. Wir sprechen vor allem auch Familien an mit dem Kindermenü für zehn Franken. Da könnte theoretisch auch ein Rindsfilet dabei sein, wenn ein Kind das will. Es war die Idee meines Vaters, dem Familiengedanken dieses grosse Gewicht zu geben. Die Geschichte der «Gerberstube» hat mein Vater geschrieben. Es war so, dass wir das alte Zunfthaus kaufen konnten. Zunächst wollten wir einen Edeltaliener auf zwei Stockwerken beibehalten, aber wir bekamen Frequenzschwierigkeiten. Jetzt führen wir im Erdgeschoss

eine Osteria mit einem speziellen Angebot und im ersten Stock weiterhin den Edeltaliener. So, wie es jetzt ist, können wir das Restaurant kostendeckend betreiben.

*Die «Santa Lucia» am Fronwagplatz wurde kürzlich neu gestaltet, die Liegenschaft wird umgebaut, es gibt zehn neue Wohnungen. Wie viele «Santa Lucias» betreiben Sie?*

**Bindella junior:** In der Deutschschweiz es sind es elf klassische Betriebe und zwei, die ein neueres Konzept pflegen und «Subito» heissen. Diese dienen der Produktion des Liefergeschäftes, und sie befinden sich in Zürich, je ein Betrieb auf jeder Seite der Geleise des Hauptbahnhofs, der die Stadt gewissermassen in zwei Bereiche teilt. Diese «Subitos» sind kleiner als die «Santa Lucias», es sind Take-aways, wo man am Tresen bestellt und die Speisen an den Tisch serviert bekommt.

*Schaffhausen ist eine kleine Stadt mit nicht einmal 40 000 Einwohnern. Sind diese zwei Standorte, die Sie hier betreiben, überdurchschnittlich viel?*

**Rudi Bindella senior:** In der Deutschschweiz sind wir in grösseren und mittleren Städten vertreten. Wir suchen gute Lagen mit



guten Frequenzen. Wir sind gerne in Schaffhausen. Uns gefällt es hier. Die Altstadt ist denkmalpflegerisch geschützt, beim Umbau am Fronwagplatz haben wir gut mit der Denkmalpflege zusammengearbeitet. Bei der «Gerberstube» war es so, dass das Restaurant in Schaffhausen unter Führung der Familie Guidi sehr bekannt war. Wir versuchen, bewährte Familientraditionen weiterzuführen: Guidi in Schaffhausen, Barbatti in Luzern, Donati in Basel oder Conti in Zürich. Viele Leute haben Vorurteile und sagen: «Jetzt kommen diese Zürcher und machen das alles kaputt.» Aber wir wollen das Gegenteil, nämlich die Tradition weiterführen.

*Sie haben die «Alte Post» am Fronwagplatz jetzt umgebaut, zuvor die «Gerberstube». Wie gehen Sie dabei jeweils vor?*

**Bindella senior:** Das ist sehr aufwendig, und man muss das richtige Mass finden, wenn man umbaut: nicht zu viel, nicht zu wenig. Es braucht eine sanfte Handschrift und Verhältnismässigkeit. Die «Gerberstube» ist gelungen. Alle Wohnungen sind renoviert oder wurden neu eingebaut, und die Liegenschaft ist ein Bijou. Es gefällt uns, Projekte ganzheitlich zu realisieren. Wir haben den Restaurant-

**«Tagtäglich bekommen wir Betriebe angeboten, interessanterweise auch aus Schaffhausen.»**

Rudi Bindella junior

**«Die Schweiz hat so viel Potenzial. Wir wollen nicht die Grössten sein, wir wären gerne die Besten.»**

Rudi Bindella senior





standort über das Eigentum gesichert, und wenn wir die Liegenschaft renovieren, gipsen und malen wir selber, später liefern wir den Wein und das Olivenöl. Das ist fast eine Selbstversorgermentalität, die wir von den Grosseltern übernommen haben.

*Sie operieren sozusagen als Generalunternehmung. Nun ist es ja nicht gang und gäbe, dass ein Gastronom ein Flair hat für alte Häuser. Woher kommt das?*

**Bindella senior:** Meine Grossmutter fing damit an. Sie hatte zwei Häuser in Zürich mit eigener Gastronomie, und mein Vater hat das nach dem Zweiten Weltkrieg dann sehr dynamisch weiterentwickelt, vor allem mit tollen Immobilienprojekten. Viele Standorte verraten noch immer seine Handschrift. Das Problem heute ist, dass Standorte, die uns gefallen würden, entweder nicht auf dem Markt sind oder dann zu teuer für uns sind. Wir haben 20 Jahre gewartet, bis wir die Liegenschaft am Fronwagplatz kaufen konnten. Auch in Basel konnten wir eine Liegenschaft erwerben, aber in Zürich am Bahnhofplatz wäre es für uns zu teuer. Deshalb haben wir uns auf kleinere Städte konzentriert, aber ich bin überzeugt, dass die nächste und die übernächste Generation einmal sehr froh sein wird, dass diese Liegenschaften und Standorte da sind.

*Sie bespielen also eine Nische, die Sie sich leisten können?*

**Bindella senior:** Genau. Und das Wichtigste dabei ist: Alles, was mir machen, hat zwei kleine f: freiwillig und freudig. Das ist im Beruf so, in der Liebe oder auf einer Wanderung. Wenn Sie es nicht freudig tun, dann gelingt es nicht. Natürlich muss die Kuh genug Milch geben, aber uns interessiert nicht nur die Anzahl Liter Milch, sondern es soll auch eine schöne, eine gute, eine gepflegte Kuh sein. Das ist ganz wichtig. Wir schauen nicht nur den Ertrag an, sondern wir pflegen auch die Substanz.

*So ein Kuheuter hat mehrere Zitzen. Bei Ihnen ist es einerseits die Gastronomie,*

*andererseits der Ertrag aus den Liegenschaften. Wie ist da das Verhältnis? Sind diese Bereiche völlig unabhängig, oder gibt es Quersubventionen?*

**Bindella senior:** Wir haben eine sauber getrennte Proficenter-Abrechnung, wo jeder Unternehmenszweig getrennt abgerechnet ist. Wenn wir an einen Gastronom vermieten, dann zu Gastronomie-Marktpreisen. Es gibt aber Situationen, wo ein Restaurant das finanziell aus eigener Kraft nicht stemmen kann. Ein Beispiel: Die Miete wäre 100 000 Franken, aber das Restaurant kann sich nur 70 000 Franken leisten. Dann machen wir eine Quersubvention.

*Wie geht es nun weiter in Schaffhausen? Bleibt es bei diesen zwei Standorten, oder strecken Sie die Fühler nach Neunkirch oder nach Stein am Rhein aus?*

**Bindella junior:** Von der Grundhaltung her sind wir natürlich immer offen. Auf der anderen Seite haben wir in Schaffhausen mit zwei Betrieben viel im Vergleich zur Grösse der Stadt. Aber für die Zukunft würde ich nichts ausschliessen. Wenn wir uns fragen, was es denn sein könnte, dann wird es schon schwieriger. Wir bekommen tagtäglich Betriebe angeboten, interessanterweise auch aus Schaffhausen, und da muss man sich fragen, ob man zusätzliche Engagements eingehen will. Vom Fokus her ist es klar: In und um Zürich haben wir 25 Betriebe. In Bern sind es fünf Betriebe. Der Rest ist auf die Deutschschweiz verteilt. Insgesamt sind es 45. Wir haben einen Betrieb in Luzern, zwei Betriebe in Basel, und dort sehen wir noch Potenzial. In Schaffhausen sind wir eher zurückhaltend.

*Wenn Sie ein Flair haben für alte Liegenschaften, gibt es dann auch Liegenschaften in Ihrem Besitz ohne Gastronomiebetrieb?*

**Bindella senior:** In der Familie haben wir ein paar solcher Liegenschaften, aber das sind absolute Ausnahmen. Im Zentrum von Zürich haben wir eine Zeile von Häusern. In einem befindet sich ein Restaurant, in den andern nicht. Aber sonst haben



wir unsere Liegenschaften immer für die den.  
Gastronomie gekauft.

*Ihr Fokus liegt offenbar ganz auf der Deutschschweiz. Haben Sie nie daran gedacht, die Fühler ins Tessin oder in die Westschweiz auszustrecken?*

**Bindella junior:** Doch. Auch wir sind für diese Versuchungen anfällig, über den Röstigraben, über den Gotthard oder auch in die Ostschweiz zu expandieren. Aber solche Schritte muss man sich sehr gut überlegen, denn sie gehen immer einher mit einer Destabilisierung des Bestehenden. Ich selber wäre gerne in der Westschweiz aktiv, aber es ist teilweise eine andere Mentalität, sicher eine andere Sprache. Und mit je einem Standort, sagen wir in Lausanne und Genf, wäre es nicht getan. Man müsste breiter aufgestellt sein, mit drei oder vier Standorten. Auf einem solchen Weg darf man nicht nur A, sondern man muss auch B sagen. Es ist ein Weg mit vielen Herausforderungen. Das kann man machen, wenn man sehr stark aufgestellt ist. Wir hatten ein Objekt in Aussicht, kurz vor Corona, aber wir haben es glücklicherweise nicht realisiert. Im Moment ist der Zeitpunkt für eine solche Expansion nicht der richtige.

**Bindella senior:** Im Moment sind wir sehr aktiv in Zürich und Basel, und bevor diese Projekte nicht entwickelt sind, wollen wir noch warten.

*Wie geht es der Gastroszene generell?*

**Bindella junior:** Es gibt viele verschiedene Entwicklungen. Stark spürbar ist das Restaurantsterben auf dem Land. Dort ist es schwer, Nachfolger zu finden. In Zürich gibt es viele Beispiele. Das ist schade, denn es handelt sich oft um Betriebe, die eigentlich gut laufen. In der Stadt haben wir den Gegenteil. Hier gibt es eine grosse Dynamik. In Zürich ist es extrem. Da gibt es jede Woche eine Neueröffnung. Für uns selber ist es sehr schwierig, Leute zu finden. Mitte 2023 hatten wir rund 70 offene Stellen, jetzt sind es noch um die 45. Die Herausforderung also bleibt, gute Mitarbeitende zu fin-

*Wie stark geraten Sie durch Pop-up-Restaurants und die jungen, wilden Köche unter Druck?*

**Bindella junior:** Ich würde weniger sagen, dass wir unter Druck geraten, wir werden eher inspiriert. Ich finde das interessant und gehe auch gerne hin und probiere Dinge aus. Aber diese Pop-ups sind ein Riesenaufwand für eine kurze Zeit. Es ist die Frage, wie sich das rechnet. Ich bewundere alle, die das tun, aber ich würde ein Pop-up nicht als Vorbild nehmen.

*Noch einmal zu den Unterschieden zwischen Stadt und Land. Können Sie sich vorstellen, sich irgendwann irgendwo auf dem Land zu engagieren?*

**Bindella junior:** Wir sind in Zürich auf die Stadt fokussiert. Das ist unser Herz. Unser Herz schlägt dort. Wir sind eine urbane Unternehmung. Aber mit unserer Weinhandlung sind wir gesamtschweizerisch und also auch auf dem Land unterwegs. Wir verkaufen dort unsern Wein, aber die Restaurants unterstützen wir nicht finanziell. Wir werden uns nicht von unserer bewährten Politik der Standortsicherung durch Eigentum in der Stadt verabschieden und uns auf dem Land engagieren. Das werden wir nicht tun.

*Und auch, dass Sie ins Ausland expandieren, ist nicht denkbar?*

**Bindella senior:** Das Tessin oder die Westschweiz, das könnten wir uns schon vorstellen, aber es ist einfach ein Riesenschritt. Man müsste sich gut überlegen, was das heisst für die Führungskultur oder für die Logistik. Von Zürich nach Bern ist es eine Stunde. Das ist nicht viel, aber man merkt diesen Zeitunterschied. Wenn wir im Ausland aktiv wären, müssten wir ein ganz tolles Führungsteam haben, aufgebaut in der Schweiz und dann ins Ausland transferiert, sodass dieses Team sozusagen mit unserer Philosophie geimpft wäre und die Firmenkultur dort weiterleben würde. Das ist sehr anspruchsvoll. Die Schweiz hat so viel



Potenzial. Wir wollen nicht die Grössten sein, wir wären gerne die Besten. Wir wollen uns über die Dienstleistung profilieren. Wenn man heute die Gäste befragt, dann sieht man: Sie wollen schöne Lokale, einen guten Standort, natürlich, aber das Wichtigste ist, dass die Gäste sich willkommen fühlen, dass sie erwartet und dementsprechend begrüsst, empfangen, bedient und verwöhnt werden. Herzlichkeit ist das Wichtigste. Aber auch am anspruchsvollsten umzusetzen. Wenn Sie meinen, Sie haben es heute erreicht, dann fangen Sie morgen wieder neu damit an.

### Bindella Gastrounternehmung

Seit über 100 Jahren widmet sich die Familie Bindella Italien und seiner Kultur. Dies in 45 Gastrobetrieben in der Deutschschweiz. Zwei davon befinden sich in Schaffhausen: das «Santa Lucia» am Fronwagplatz und die «Gerberstube». Jean Bindella legte 1909 mit dem Import von Chianti-Wein den Grundstein für den heutigen Erfolg. Sein Sohn Rudolf übernahm ab 1940 nach und nach die Geschicke und übergab die traditionelle Familienunternehmung 1982 seinem Sohn Rudi Bindella. Rudi Bindella senior übergab 2019 die operative Verantwortung für die Bereiche Gastronomie, Marketing und Mitarbeitende an seinen Sohn Rudi Bindella junior.



Vater Rudi Bindella senior: «Wir versuchen, bewährte Familientraditionen weiterzuführen.»



Sohn Rudi Bindella junior erläutert im Gespräch die Betriebsstrategie.