



# So feiern *die* *Chefs*

**Drei CEOs** gewähren Einblick in ihre Weihnachtspläne. Sie verraten, welches ihr Lieblingsprodukt ist, worauf die Kunden stehen und welches Festmenü es am 24. Dezember bei ihnen zu Hause gibt.

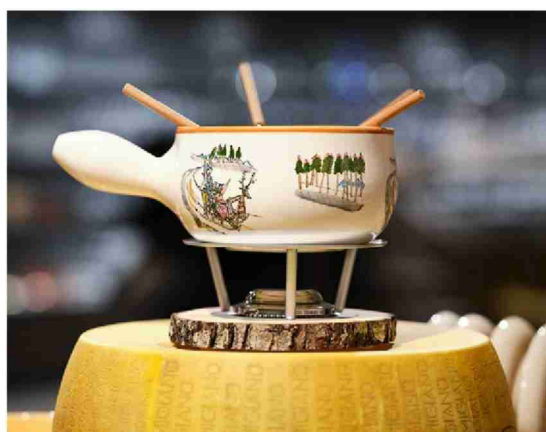
TEXT YARA VETTIGER  
FOTOS REMO BUSS





## Reto Braegger, Jelmoli «Zeit mit der Familie ist das Schönste»

Was verschenkt wohl der CEO eines so grossen Warenhauses zu Weihnachten? «Selbstverständlich nur Sachen von Jelmoli», sagt Reto Braegger, 51, und schmunzelt. «Dieses Jahr etwa Messerschleifsets. Das hat einfach was.» Sein persönlicher Favorit ist aber eine Shopper-Bag von Montblanc. Die sei zeitlos und praktisch. Was für ihn unter dem Christbaum liegt, ist Braegger nicht so wichtig. Er sagt: «Was gibts Schöneres als Zeit mit der Familie, tiefgründige Gespräche und ein gutes Glas Wein?» Besonders freue er sich an Heiligabend auf die Gambas al ajillo von seiner Frau Francisca, die aus Spanien kommt. «Wir schauen aber immer, dass beide Küchen an den Festtagen auf den Tisch kommen.»



**«Corona ist vorbei, die Menschen geniessen das Zusammensitzen wieder mehr und kaufen fleissig Fonduepfannen», erzählt Reto Braegger.**



## **Rudi Bindella, Bindella** **«Wir wollen für die Leute da sein»**

Am meisten liebt Rudi Bindella, 46, an Weihnachten, dass seine Kinder solche Freude daran haben. Das spiegelt sich in der familiären Philosophie von Santa Lucia wider, die Bindella sehr am Herzen liegt: «Wir haben durchgehend offen. Wir wollen für die Leute da sein und ihnen an diesen emotionalen Tagen ein Zuhause bieten.» Er selbst feiert mit seiner Frau und seinen beiden Kindern in den Bergen. Gibts dann etwa auch seine Lieblingspizza Gran Gusto mit Gorgonzola, Champignons, Spiegelei und Hinterschinken? «Nein», sagt er lachend. «Ich traue mich fast nicht, es zu sagen, aber es gibt bei uns tatsächlich jedes Jahr Fondue chinoise.» Die Saucen dazu mache der Gastronom selbst. «Ohne diesen Znacht ist es irgendwie kein richtiges Weihnachten, es muss sein!»



**Für das Weihnachtsdinner empfiehlt Rudi Bindella den Cabernet-Blend aus der toskanischen Maremma. Der fruchtige und schokoladige Rotwein passt perfekt zu jedem Festessen.**





**«Sehr gefragt sind exotische Früchte – die Leute wünschen sich jetzt wohl die Farben und die Frische», vermutet der CEO.**





---

## **Philipp Wyss, Coop «Das Frühstück ist total unterbewertet!»**

«Sitzt mein Kragen?», fragt Philipp Wyss, 57, und setzt sich an die Kasse. «Es gibt nichts Feineres als einen frischen Butterzopf aus dem Holzofen!» Dann zieht er einige Zöpfe gekonnt übers Band. Handwerkliches liegt ihm, schliesslich hat der CEO von Coop einst eine Ausbildung als Metzger gemacht. An Weihnachten kümmert er sich um das Kalbsfilet, das er *sous vide* gart. Dazu gibts den besten Kartoffelgratin – zubereitet von seiner Frau. Der Zmorge nach Heiligabend sei in seinen Augen unterbewertet. Er brünche zwischen den Jahren ausgiebig mit seiner ganzen Familie. Natürlich gibts dann den Bio-Butterzopf.