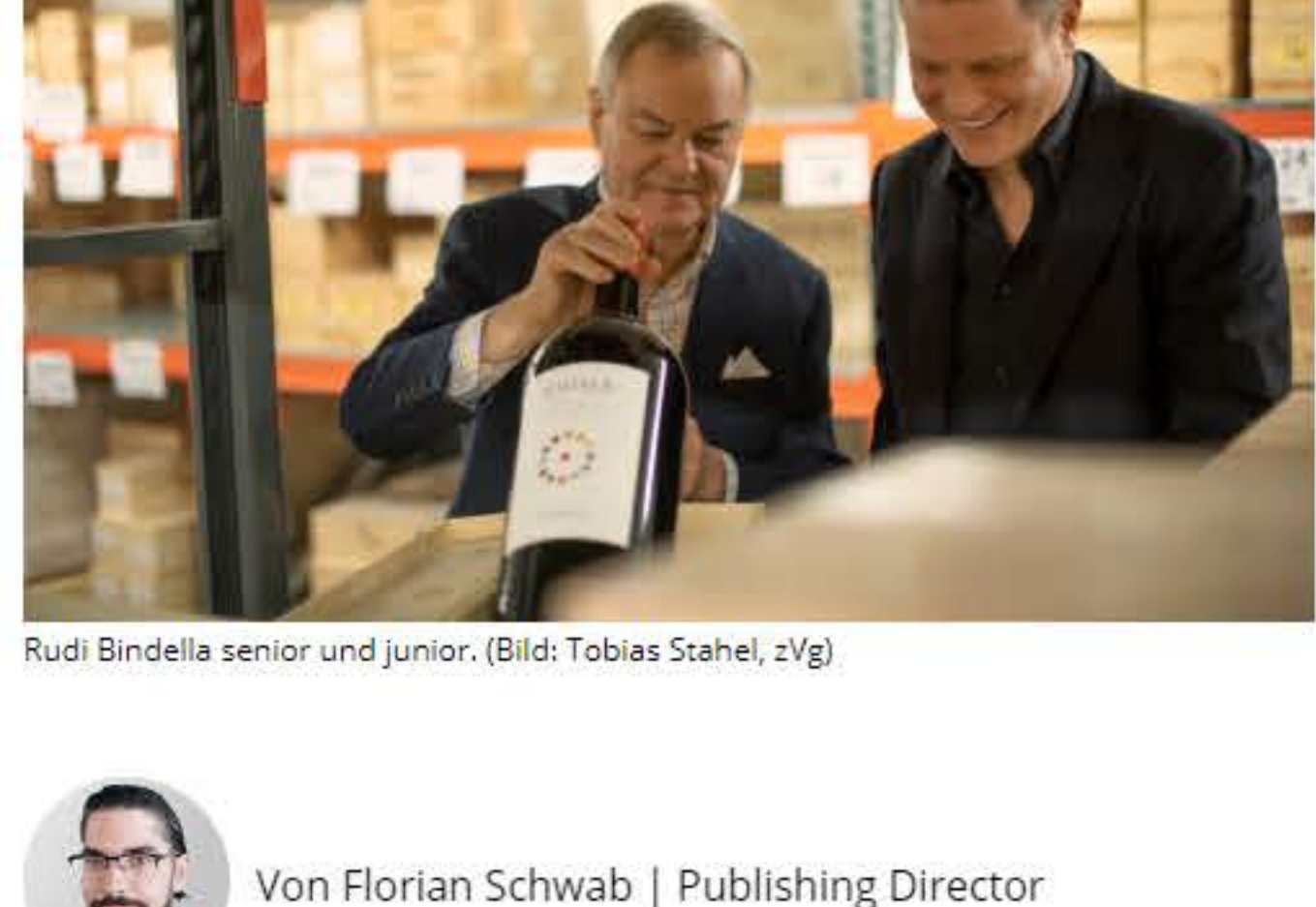


Themen > High-End > Von Gips bis Gourmet: Aufstieg der Familie Bindella



HIGH-END
Montag, 18. November 2024 15:39

Von Gips bis Gourmet: Aufstieg der Familie Bindella

Rudi Bindella senior und junior. (Bild: Tobias Staehli, vYg)



Von Florian Schwab | Publishing Director



Ein Besuch bei Rudi Bindella, Junior und Senior, ist immer auch ein Rendezvous mit der jüngeren Schweizer Wirtschaftsgeschichte. Beim Treffen mit finews.ch erinnern sich die beiden Unternehmer an goldene Banker-Zeiten im Stammlokal «Bindella» beim Paradeplatz und erklären ihr einzigartiges Geschäftsmodell aus Baugewerbe, Weinhandel sowie Gastronomie. Und sie künden einen gemeinsamen Wein mit Blackrock-Mann Philipp Hildebrand an.

Wenn es in der Schweiz eine Botschaft für italienische Genusskultur gibt, dann ist es am ehesten das **Unternehmen «Bindella»**.

Zum Verbund Gastronomie, Wein, Bauhandwerk, Immobilien und Kunst gehört die gleichnamige Weinhandlung, die seit Jahrzehnten unter anderem die Spitzen-Toskaner «Tignanello», «Sassicaia» und «Ornellaia» importiert. Restaurants vom bodenständigen «Santa Lucia» (schweizweit 13 Standorte) bis hin zum klassischen «**Ristorante Bindella**» in unmittelbarer Nähe zum Paradeplatz, und seit einigen Jahren der **Fine-Dining-Adresse «Ornellaia»** im Gebäude der ehemaligen Volksbank an der St. Annagasse.

Vom Tessin nach Zürich

Die Unternehmensgeschichte begann zwar mit dem Grossvater von **Rudi Bindella senior** im Tessin – er importierte vor allem Chianti-Weine in Grossflaschen, teilweise noch per Pferdekutsche – das eigentliche Fundament für die heutige Deutschschweizer Firmen-Aktivität legte dann der Vater mit Bautätigkeit, Liegenschaften und einem Gipsereibetrieb. Diesen Wurzeln sind die Bindellas bis heute treu geblieben. Man kann bei ihnen Maler- und Gipserarbeiten in Auftrag geben; das Rückgrat der Immobilien verleiht Kraft und Stabilität.

Im grossen Sitzungsraum in der dritten Etage der Casa Bindella in Zürich-Höngg treffen wir Rudi Bindella senior und **Rudi Bindella junior** zum Gespräch. Das Unternehmen befindet sich im Übergang von der dritten zur vierten Generation: Rudi Bindella junior führt die operativen Geschäfte; der Vater unterstützt mit Erfahrung und Kontakten.

Espresso aus der Kolbenmaschine

Zu trinken gibt es einen hervorragenden Espresso aus der Kolbenmaschine. Ein historisches Schild: «Bindella – Gipserarbeiten» betont das gewerbliche Kolorit des Unternehmens.

Der Umgang der beiden Generationen miteinander wirkt eingespielt, vertraut: Wenn es um die Gegenwart und Zukunft der Firma geht, antwortet in der Regel der Junior. Es kann dabei aber durchaus vorkommen, dass der Vater, nachdem er geduldig zugehört hat, einen treffenden Gedanken beibringt – einen Gedanken, gereift im Eichenfass jahrzehntelanger Gastgeber-Aufgaben und -Erfahrung.



«Wir haben den Schlüssel umgedreht, und es war ein Erfolg»: Ristorante Bindella, in Gassen. (Bild: vYg)

Fröhliche Italianità

Dass man den Namen Bindella heute mit authentischer italienischer Küche sowie den Topweinen aus dem «Bel Paese» in Verbindung bringt, ist dem Lebenswerk von Rudi Bindella, dem Vater, zu verdanken.

Er trimmte den Weinhandel und die Gastronomie auf fröhliche Italianità. Aus sieben Restaurants im Jahre 1982 – damals übernahm Rudi Bindella senior die Firma von seinem Vater – wurden über 40. Der Umsatz aus dem Weinhandel hat sich seither exponentiell vervielfacht.

«Gute Entscheidungen aus dem Bauch»

War dies ein bewusster kommerzieller Entscheid oder doch eher etwas Emotionales? «Gute Entscheidungen kommen aus dem Bauch, nicht aus dem Kopf», antwortet der Senior. Es habe sie immer nach Italien gezogen, in ihre «zweite Heimat», wie er sagt. «Die Lebensfreude, die man dort spürt, wollten wir in die Schweiz bringen.»

«Und die Restaurants, in denen wir diese Kultur entschlossen pflegen, laufen auch besonders gut», ergänzt der Sohn.

Seit 1985 beim Paradeplatz

Ein wichtiger Meilenstein auf dem Weg der Bindellas vom Baunebengewerbe (Gipserei) zum «place to be» für die Liebhaber italienischer Küche war zweifelsohne die Eröffnung ihres epochumachenden Restaurants «Bindella» an der prestigeträchtigen Adresse «In Gassen», ein paar wenige Meter vom Paradeplatz entfernt. Das war im Jahre 1985.

Zwar betrieben die Bindellas an derselben Adresse auch vorher (seit 1955) den «Tea Room In Gassen», Restaurantlizenzen mit der Genehmigung zum Ausschank alkoholischer Getränke waren in diesen Jahrzehnten begehrte Mangelware. Bedürfnisklausel hiess das planwirtschaftliche Regime: Der Staat vergab die Patente für Restaurants nach der lokalen Erforderlichkeit, die politisch ausgemessen wurde.

«Schier überrannt worden»

Mitte der 1980er-Jahre – Bindella hatte bereits Pläne zur Umnutzung gewälzt – gelang es, über eine sogenannte Patentverlegung von einem anderen Standort eine Bewilligung für das neue «Ristorante Bindella» zu ergattern.

Das neue Restaurant sollte sich nun der italienischen Küche auf einem sehr hohen, gepflegten Niveau widmen. Rudi Bindella senior erinnert sich: «Wir haben den Schlüssel umgedreht, und es war ab dem ersten Tag ein Erfolg.» Das Restaurant sei «schier überrannt» worden.



6'000 Besucher pro Jahr: Bindellas Weingut «Tenuta Vallocaia». (Bild: Alessandro Moggi, vYg)

Ausgedehnte Mittagessen mit Zigarre und Cognac

Wichtige Gäste in dieser Anfangszeit: Direktoren der nahegelegenen Banken, die «praktisch mit den Finken hineinlaufen konnten»: Bank Leu, Bankgesellschaft, Kreditanstalt und wie sie alle damals hiessen...

Vater Bindella bezeichnet die frühen Jahre des Etablissements als «goldene Zeiten». Die Financiers seien um 12 oder 13 Uhr gekommen, hätten grosse Tische belegt, mehrgängige Mittagessen genossen, die teuersten Weine getrunken... «Anschliessend haben sie noch eine Zigarre geraucht und dazu natürlich Cognac oder Grappa getrunken.»

«Bankiers haben weniger Zeit»

Tempi passati. «Heute haben die Bankiers viel weniger Zeit», fügt Rudi Bindella junior etwas bedauernd an. «Wir sind nach wie vor sehr dankbar für unsere Business-Gäste, die einen wichtigen Teil unserer Kundschaft im Bindella ausmachen.» Und etwas verschmitzt fügt er hinzu: «Der Pro-Kopf-Konsum an Flaschen ist sicherlich gesunken, der Umsatz pro Kopf aber gleichzeitig gestiegen.»

Was mit einer weiteren Errungenschaft von Rudi Bindella senior und teilweise seines Vaters zusammenhängt: Seit den 1950er-Jahren (also drei Generationen) importiert Bindella die Weine der **Marchesi Antinori** in die Schweiz. In den 1970er-Jahren kamen die heute berühmten Namen «Tignanello» (das damals lancierte Spitzenprodukt der Marchesi Antinori), «Sassicaia» (Tenuta San Guido) und «Ornellaia» (damals **Marchese Lodovico Antinori**) hinzu.

Dreigestirn: Tignanello, Ornellaia, Sassicaia

In der Sphäre der Super-Toskaner mit etablierten Namen ist Bindella damit bis heute in der Schweiz der unangefochtene Imperator.

Die historischen Hintergründe erklärt Rudi Bindella senior: Die in der Toskana traditionell und grossmehrheitlich kultivierte Sangiovese-Traube habe zwar «viel Potential, auch in der Lagerung», sei aber gleichzeitig sehr säurebetont.

Gezähmter Sangiovese

Um das Jahr 1970 hatten die drei heutigen Platzhirsche unter den Super-Toskanern die Eingebung, mit den Sorten zu variieren: «Als erster brach **Piero Antinori** die Härte des Sangioveses durch die Beigabe von Cabernet Sauvignon für den «Tignanello». Gleichzeitig brachte **Marchese Mario Incisa della Rocchetta** die Sorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc nach Bolgheri – inspiriert vom Château Lafite-Rothschild.

In den 80er-Jahren kam «Ornellaia» dazu, eine Kreation von Marchese Lodovico Antinori, dem Bordeaux-Blend folgend. Heute gehört «Ornellaia» den Marchesi de' Frescobaldi.

21 Franken für den ersten Jahrgang

Die ersten 1'200 Flaschen «Tignanello» und «Sassicaia» bestellte Bindella um das Jahr 1976. «Völlig unbekannt holten wir sie in die Schweiz.» Seinem Vater sagte der heutige Senior: «Wir müssen diese Weine für 20 oder 21 Franken pro Flasche verkaufen.» Sein Vater war überzeugt, dass niemand für einen italienischen Wein solche Preise bezahlen würde: «Bist du verrückt?»

Rudi Bindella senior verschaffte den Weinen einen Auftritt an der (immer noch existierender) Weinmesse Expovina: «In drei Tagen war alles verkauft.»

Zuverlässige Umsatzträger

Die drei «Super-Tuscans», also «Tignanello», «Sassicaia» und «Ornellaia», wurden zum weltumspannenden Erfolg und zum zuverlässigen Umsatzträger für Bindellas Weinsparte. Kaum ein Wirtshaus, das etwas auf sich hält, kann es sich heute erlauben, auf das Dreigestirn integral zu verzichten. «Die fantastische Assemblage, die Qualitätspflege, verbunden mit dem guten Marketing: Diese Weine sind wirklich exzellent», sagt Bindella senior.

Aber die Assoziation mit diesen Top-Produzenten bedeute auch einen konstanten Druck. «Wir sind unter ständiger Beobachtung, ob wir unsere Sache gut machen.»

Nummer 1 bei «Tignanello»

Was den «Tignanello» anbelangt, so sei die Schweiz beim Pro-Kopf-Konsum der weltweit wichtigste Markt. «In absoluten Umsatzzahlen sind wir Nummer 4», ergänzt der Junior.

Insofern dürfte es kein Problem sein, für die Schweiz grosszügige Kontingente zu sichern? «Ganz im Gegenteil», antworten die beiden Bindellas wie aus einer Kehle. Es sei ein jährlicher Kampf. Die Zuteilung sei auch schon gekürzt worden.

«Ristorante Ornellaia»: Aufbruch zu den Sternen

Und etwas nachdenklich fügt Vater Bindella an: «Für die Positionierung des Produkts ist es sogar eher gut, wenn wir zu wenig bekommen.» Die Produzenten müssten aber mittlerweile aufpassen, dass sie bei den Preisen nicht überdrehen. «Wenn sich der Konsument einmal abgewendet hat, dann ist es schwierig, ihn zurückzuholen.»

Nun wollen wir noch etwas über das «Ristorante Ornellaia» plaudern, das die Bindellas in einem Joint Venture mit der Familie Frescobaldi im Jahr 2018 an der St. Annagasse, im ehemaligen Volksbankgebäude, aus der Taufe hoben. Die Ambition war klar: Punkte- und Sterne-Küche. «Italienische Gastfreundschaft von der Pizzeria bis zum Gourmet-Lokal», sagt Rudi Bindella Junior. «Wir wollten schauen, ob wir auch Sterneküche können.»



Früher Volksbank, jetzt Fine Dining: Bindella-Lokal «Ornellaia» in der St. Annagasse. (Bild: vYg)

Giuseppe d'Errico, Antonio Colaianni

Was die Auszeichnungen anbelangt, ging das Konzept auf. Der erste Chef im «Ornellaia» war **Giuseppe D'Errico**, ein italienischer, in Frankreich aufgewachsener Koch, den die Bindellas von der «Maison Troisgros» (drei Michelin-Sterne) in der Nähe von Lyon gewinnen konnten. Praktisch über Nacht brachte er das Zürcher Restaurant auf 17 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern. Heute kocht er in «La Madernassa» in Alba, Piemont.

Seine Nachfolge zwischen Herbst 2020 und Frühjahr 2024 trat der Zürcher Publikumsliebhaber **Antonio Colaianni** an, der mittlerweile mit eigenem Restaurant in Zürich selbstständig ist (finews.ch **berichtet**). Dieser verteidigte die Punkte und Sterne souverän.

Ein Problem der Kosten

Die Krux, erklären die beiden Bindellas, sei die teure Location in Verbindung mit der begrenzten Kapazität gewesen: Maximal 50 Plätze bei Chefköchen und einem Publikum, die ein Maximum an kulinarischem Raffinement und aufwendigen Services gewohnt seien. «Vom Umsatz war das sehr gut, aber die Kosten liefen aus dem Ruder», sagt Rudi Bindella junior.

Der Vater ergänzt unverblümt: «Wir haben es vier Jahre lang probiert und mussten erkennen, dass es in dieser Form nicht funktioniert. Das ist etwas für Leute, welche die Möglichkeit haben, es querzusubventionieren.» Sterneköche seien kompromisslos, was das Ergebnis auf dem Teller anbelange – das Kostenbewusstsein sei wenig ausgeprägt. Auch vonseiten des Investitionspartners Frescobaldi kam Druck: «Ihr müsst etwas machen!»

Gelungener Turnaround

Die Lösung? Ein Konzept, das immer noch sehr ambitioniert ist, etwas höher angesiedelt als das «Ristorante Bindella». Aber gleichzeitig etwas einfacher und günstiger beim Apparat als die Sterneküche. Diesem neuen Ansatz verlieh der Gault Millau vor kurzem 15 Punkte. «Wir haben hoch gezielt und sind immer noch recht hoch gefandert», sagt Rudi Bindella junior. «Jetzt läuft es auch betriebswirtschaftlich hervorragend.»

Die aktuellen Prioritäten des Familienunternehmens Bindella beschreiben die beiden Rudis mit der Nüchternheit eines Gipser: Der Handwerksbetrieb mit Malerei und Gipserei müsse profitabler werden; bei den Restaurants müsse man fallweise dort eingreifen, wo es nicht so rund laufe (nächstes Jahr wird das «Santa Lucia» in Altstetten neu eröffnet), und expandieren, wenn sich irgendwo in der Schweiz eine Top-Gelegenheit bietet.



Getulante Italianità: Hauptsitz des Unternehmens in Zürich-Höngg. (Bild: vYg)

Paradies der «Tenuta Vallocaia»

Und beim Thema «Zeit» Da leuchten die Augen: Vor einigen Jahren haben die Bindellas **ihre eigene «Tenuta Vallocaia»** in Montepulciano für das Publikum geöffnet, in Nachbarschaft zur Prestigelage des Bolgheri. Im internationalen Massstab handelt es sich bei der rund 250'000 Flaschen umfassenden Produktion um eine mittlere Grösse. «Die Grösse bleibt relativ, die Qualität dagegen absolut. Vallocaia ist unser kleines Paradies. Und der Weinbau, den wir seit über 60 Jahren betreiben, ist der Schlüssel zum Verständnis des Weines», sagt Rudi Bindella senior.

6'000 Besucher verzeichnet das Weingut dieses Jahr. Derzeit ist das Unternehmen dabei, diese eigenen Weine in die gehobene Schweizer Gastronomie einzuführen. «Die Modernisierung der Produktion hat auch bei der Qualität einen Quantensprung bewirkt», sagt Vater Bindella. Im Gegensatz zu anderen Super-Toskanern, die den Sangiovese mit Cabernet-Sorten gefällig machen, füllt ihn Bindella sortenrein ab.

«Vergaia» zusammen mit Philipp Hildebrand

Bald, so verraten es die beiden italo-schweizerischen Unternehmer, werde ein Wein namens «**Vergaia**» auf den Markt kommen – ein Bijou-Weingut in Bibbona, vom Blackrock-Spitzenmann **Philipp Hildebrand** initiiert, das jetzt im freundschaftlichen Verbund mit der Familie Bindella weiterentwickelt wird.

An dieser Stelle endet unser Rendezvous mit Rudi Bindella junior und senior. Sie müssen weiter. Zu einem Banktermin nach Basel.