

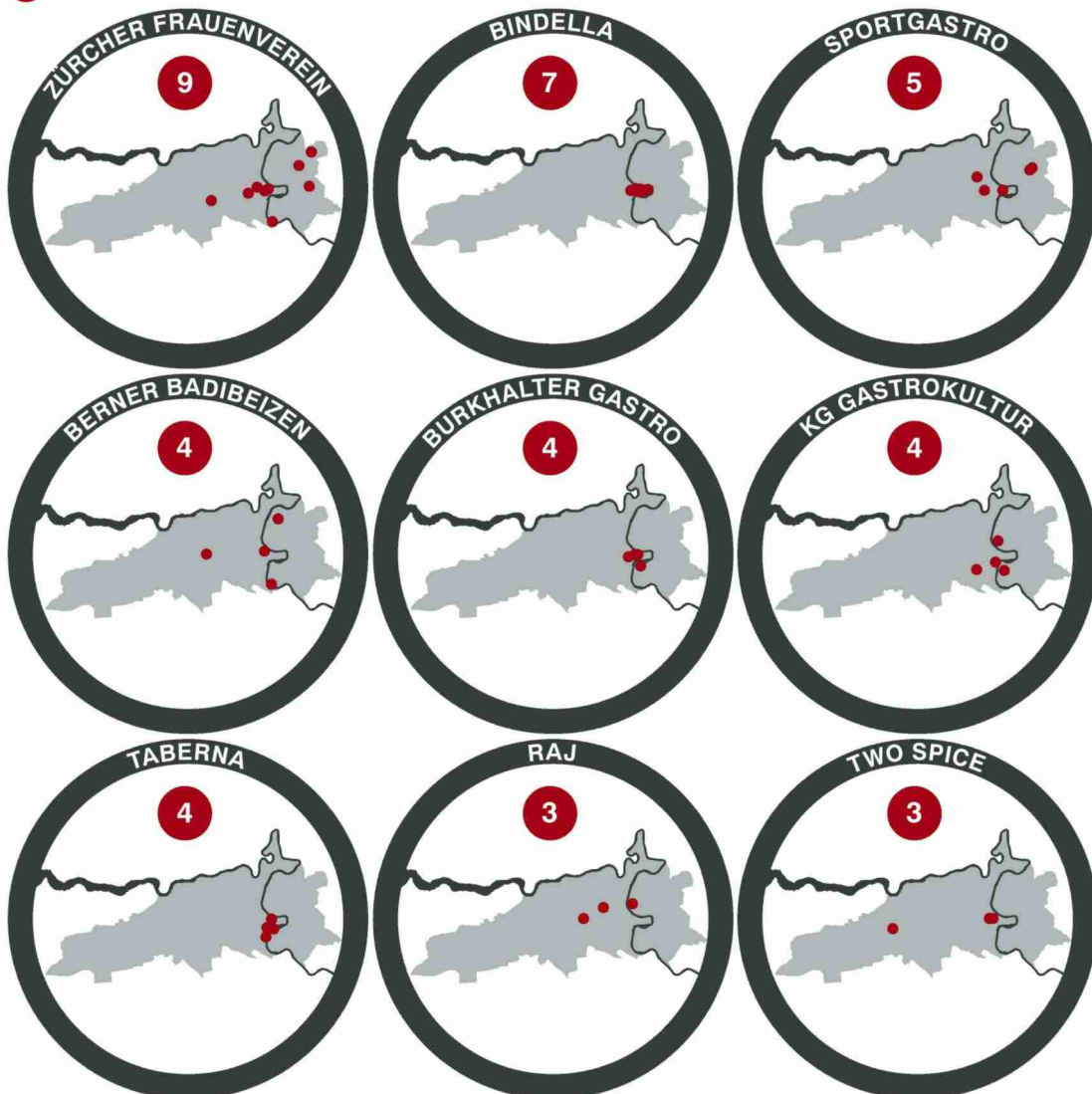


# Die Gastrokönige in der Stadt Bern

**Gastronomie** In der Stadt Bern gibt es neun Unternehmen, die drei und mehr Restaurants betreiben. Das zeigt eine Auswertung dieser Zeitung. Zwei der neun grössten Beizer kommen aus Zürich.

## Wo die Gastrogruppen in der Stadt Bern ihre Lokale betreiben

× Anzahl Restaurants



Grafik: mrue



*Bindella*  
la vita è bella



Patrik Scheidegger, operativer Chef beim Zürcher Frauenverein, ist Berns grösster Beizer. Foto: Raphael Moser



## Claudia Salzmann

Was haben eine Pizza im Santa Lucia am Bärenplatz, ein Businesslunch im Äusseren Stand und ein Cocktail in der Kornhauskeller-Bar gemeinsam? Das Geld, welches Bernerinnen und Berner in diesen Lokalen ausgeben, fliesst nach Zürich. Wie eine Auswertung dieser Zeitung zeigt, kommen die zwei grössten Beizer in Bern aus Zürich. Es sind der Zürcher Frauenverein und Bindella. Neben ihnen gibt es aber auch Berner Firmen, die ein kleines Imperium aufgebaut haben: die SCB-Tochtergesellschaft Sportgastro, KG Gastrokultur, Taberna Gastro-Kultur, Burkhalter Gastro Management, Rajkumar Rochemuttu, Bonsoir und Two Spice. Noch stärker ist die Konzentration in der Stadt Zürich, wo die neun grössten Gastrounternehmen 100 Restaurants betreiben, wie der «Tages-Anzeiger» berichtete. In der Bundesstadt sind es 41 Restaurants mit unterschiedlichen Konzepten, die in den Händen von neun Unternehmen sind.

Insgesamt existieren in Bern 728 Restaurants. Die meisten Beizer führen ein einziges Lokal, zahlreiche führen zwei. Unsere Recherche berücksichtigt alle Unternehmen, die 3 und mehr öffentliche Restaurants mit klarem Konzept in ihrem Portfolio haben. Ausgeklammert sind Kantinen der SV Group oder Selbstbedienungsrestaurants der Detailhändler Migros und Coop. Die Gastrogrössen konzentrieren sich auf die Berner Innenstadt, primär rund um den Kornhausplatz.

## Gnagi-Halle, Curry-König und Muschel-Edy

**KG Gastrokultur:** Dahinter stecken die Quereinsteiger Igor Gaic, Marc Häni, Regula Keller und Michel Gygax. Sie eröffneten drei Quartierlokale in zehn Jahren, das erste war das **Du Nord**, darauf folgte der **Eiger** und der **Marzer**. Auch in Köniz sind sie vertreten: mit dem Restaurant **Zum Schloss**, wo das Gemüse neu aus dem Schlossgarten kommt, und mit **Le Beizli** in den Vidmarhallen. 65 Angestellte teilen sich 50 Vollzeitstellen. Der Umsatz liegt bei knapp 7 Millionen Franken.

**Taberna Gastro-Kultur:** Michael Hersberger und Stefan Ruprecht sind die zwei Gesichter hinter Taberna Gastro-Kultur, die das **Ringgenberg**, das **Café des Pyrénées**, die **Marzilibrücke** und die **Dampfzentrale** führen. Das «Ringgi» hiess damals Gnagi-Halle. Hier kehrte man ein, um zu spielen und zu trinken. Taberna brach damit und fing an, Essen zu kochen. Im Sommer kommen bei den Betrieben an der Aare 350 Plätze und im Ringgenpärkli 100 Plätzen dazu.

**Burkhalter Gastro Management:** Tobias Burkhalter führt mit seiner Frau Nilgün mit der **Schmiedstube** das älteste Zunfthaus von Bern, mit dem Hotel **Goldener Schlüssel** das älteste Hotel der Stadt und dem **Della Casa** das älteste Restaurant. Die 100 Angestellten haben keinen fixen Arbeitsort im Vertrag. Burkhalter präsidiert Gastro Stadt Bern und Umgebung. Eine Beteiligung hält er am Muschelrestaurant **Chez Edy**.

**Rajkumar Rochemuttu** eröffnete in der Lorraine das **Okra**, später in der Länggasse das **Tulsi** und das **Kesar** beim Forsthaus. In den drei Restaurants hat er insgesamt 480 Sitzplätze. Dass der gebürtige Tamile nicht auf die eigene Länderküche setzt, begründet er damit, dass die indische vielfältiger sei. Bis zu 30 Mitarbeiter beschäftigt er, die immer im gleichen Lokal arbeiten. Einen grossen Vorteil, drei Lokale zu führen, sieht er beim Einkauf.

**Badibeizen:** Das erste Restaurant der Bonsoir GmbH war das mittlerweile geschlossene **Kung-Fu Burger** an der Speichergasse. Darauf folgten 2017 die Beizli der Sportanlagen **Wyler**, **Weyermannshaus** und **Ka-We-De**. Sechs Teilhaber halten mit drei Firmen (Yuhuzimi, Prop, Rebelmind Syndicate) je einen Drittel der Bonsoir GmbH. Ihr wiederum gehört die Badi Beizli GmbH, und sie hat Anteile am **City Pub** in der Aarberggasse.

**Two Spice:** Hinter der Two-Spice-Gruppe, bei der Coop mitbeteiligt ist, steht mit Daniel Kehl und Marc Saxer ein Duo, das kaum an die Öffentlichkeit tritt. Die beiden verhalfen Sushi in den frühen Nullerjahren in Zürich zu Bekanntheit und eröffneten 2013 eine **Yooji**-Filiale im Einkaufszentrum Westside in Bern. 2015 folgte ein Take-away-Laden im Hauptbahnhof Bern. Zur gleichen Zeit eröffneten sie das **Rice Up**, das auch im Food-Court im Berner Bahnhof angesiedelt ist. (cla)



## Der Zürcher Frauenverein, die Erfahrenen

Der grösste Beizer in der Stadt Bern mit neun Restaurants ist der Zürcher Frauenverein (ZFV): Schöngrün, Zum Äusseren Stand, Mishio Vatterland, Haus der Universität, Lilly Jo, Henris, Grosse Schanze, Mobilcity und Dählhölzli. Zu den öffentlichen Restaurants kommen zehn Personalrestaurants hinzu.

Der ZFV wurde 1894 als «Frauenverein für Mässigkeit und Volkswohl» in Zürich gegründet. Nach der ersten Kaffeestube ging ein Lokal nach dem anderen auf. Bald folgten Hotels. Die Genossenschaft wollte damals gegen

### Der ZFV macht in Bern einen Umsatz von knapp 50 Millionen Franken.

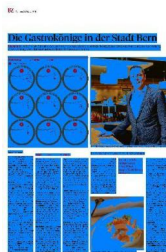
übermässigen Alkoholkonsum kämpfen. Visionär war, dass schon 1908 Unfallversicherung und Ferien bezahlt wurden und die Mitarbeiterinnen einen halben Tag pro Woche frei bekamen. Anstatt Trinkgeld gab es einen Fixlohn. 1914 stieg man in die Gemeinschaftsgastronomie ein, ab 1990 in die Personalverpflegung, beispielsweise bei der UBS.

Lange beschränkte sich der ZFV auf den Grossraum Zürich, bis die UBS ihm im Jahr 2000 zwei Personalrestaurants in Bern übergab. In der Bundesstadt richtig Fuss zu fassen, dauerte weitere fünf Jahre: Ein Meilenstein war 2005, als das Restaurant Schöngrün beim Zentrum Paul Klee gepachtet wurde. Drei Jahre später übernahm der ZFV die Verpflegung des Bundeshauspersonals. 2018 kam das Restaurant Zum Äusseren Stand in der Zeughausgasse hinzu. Die neueste Eröffnung war letztes Jahr das Lilly Jo beim Inselspital, welches als öffentliches Lokal, aber auch als Personalrestaurant funktioniert.

Schweizweit führt der ZFV über 200 eigene und im Auftrag gemanagte Betriebe und beschäftigt 2800 Personen. «Im Fokus steht für uns nicht die Menge an Betrieben, sondern dass wir überall als sympathische Gastgeber auftreten», sagt eine ZFV-Sprecherin. Der schweizweite Umsatz lag letztes Jahr bei 284,2 Millionen Franken. In der Stadt Bern erwirtschaftete die Genossenschaft einen Umsatz von 49,9 Millionen Franken. (cla)



Ein Gericht aus dem «Zum Äusseren Stand». Foto: Raphael Moser



Rudi junior und Rudi Bindella führen sieben Lokale in Bern. Foto: Reto Oeschger



## Bindella, der Familienbetrieb aus Zürich

Das Zürcher Familienunternehmen Bindella folgt mit sieben Lokalen an zweiter Stelle. Es sind dies der Kornhauskeller, das Kornhauscafé, die Spaghetti Factory, das Lorenzini, das Du Théâtre, das Verdi und das Santa Lucia.

Angefangen hat alles mit dem Tessiner Jean Bindella, der 1909 eine Weinhandlung gründete und erster Chianti-Importeur der Schweiz war. Das Unternehmen wird mit Italianità in Verbindung gebracht, dabei hat der Gründer spanische Wurzeln. Den Weinhandel gibt es noch immer, aber

**150 Millionen Franken Umsatz verzeichnet Bindella schweizweit. Genaue Zahlen für Bern gibt es nicht.**

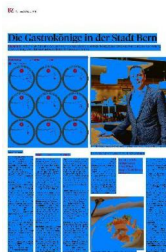
bekannter sind die italienischen Restaurants. Schweizweit sind es 44, sieben davon in Bern. Bindellas sind in Zürich verwurzelt, weshalb es in Bern eine Weile dauerte, bis sich die Familienpizzeria Santa Lucia nach der Eröffnung im Jahr 2012 etabliert hatte. Das A und O des Unternehmens seien die guten Standorte: Fünf der sieben Berner Lokale stehen rund um den Kornhausplatz. Das historische Kornhaus übernahmen sie im Oktober 1999. Der Keller wurde vergangenen Sommer renoviert.

Vor zwei Jahren übernahm die vierte Generation: Rudi Bindella junior übernahm von Vater Rudi Bindella, der das Unternehmen gross gemacht hat. Sein Sohn ist 42 Jahre alt und gleist neue Konzepte auf. Das jüngste Projekt sind die Più-Ristoranti, die eine neapolitanisch-kosmopolitische Richtung einschlagen. Auch in der Bundesstadt: Das Kornhauscafé ist derzeit eingerüstet und wird zu einem Più umgebaut. Eröffnet soll die Edelpizzeria im Juni werden. Bei der Bekanntgabe gab es einen Aufschrei: Berner monierten, dass es nicht noch mehr Pizzerias brauche, und politische Vorstösse fordern ein Literaturhaus. Der Pachtvertrag der Bindellas läuft bis 2030 weiter.

Die Firma verzeichnet schweizweit einen Umsatz von 150 Millionen Franken, regionale Umsätze kommuniziert das Unternehmen nicht. Schweizweit sind 1300 Personen für Bindella tätig, in Bern sind es 197. (cla)



In den Bindella-Lokalen setzt man auf Italianità. Foto: PD



Sven Rindlisbacher ist mit der SCB-Tochter Sportgastro auf Expansionskurs. Foto: Nicole Philipp



## Sportgastro, der fleischliebende Sportsfreund

Die Sportgastro, eine Tochtergesellschaft des SC Bern, gibt es seit 18 Jahren, und sie hat eine eindrückliche Lohnliste: 110 Festangestellte und 800 Aushilfen arbeiten in fünf Sportgastro-Betrieben. Während der Spielzeiten der Mutzen werden in der Stadiongastonomie inklusive der Logen bis zu 2000 Personen verköstigt. Aber ihr Gastroengagement reicht übers Eisstadion hinaus: Das Beef Steakhouse in der Kramgasse gehört zu den elegantesten Restaurants in der Stadt Bern und ist mit knapp 100 Plätzen das kleinste der Gruppe. An-

### 110 Festangestellte und 800 Aushilfen arbeiten in den Sportgastro-Betrieben.

dere Lokale sind grösser: Das Caledonia bei der Postfinance-Arena verfügt über 240 Plätze, das Mappamondo in der Länggasse über 150 Plätze im Restaurant, dazu kommen 50 Barplätze und 40 Plätze in der Kegelbahn, und im grossen Saal mit Theaterbühne hat es Platz für bis gegen 200 Leute. Mit dem Lago in Hinterkappelen wagte die Sportgastro 2016 den Schritt über die Stadtgrenzen hinaus, das Lokal am Wohlensee zählt 130 Innenplätze und 200 Aussenplätze. «Wir müssen nicht grösser werden, aber wir evaluieren unsere Chancen und übernehmen Lokale, wenn sie passen», sagt Sven Rindlisbacher von der Sportgastro. Die Gastrobranche werde kurzlebiger, und sie passe sich immer wieder an. So führten sie auch schon vier Restaurants auf dem Messegelände, die jetzt der Zürcher Frauenverein betreibt. Oder bis 2016 die Beizen in den Stadtberner Sportanlagen, die nun von der Bonsoir-Gruppe geführt werden. Daraus zogen sie sich wegen deren Wetterabhängigkeit und dem Kostendruck zurück. Das Take-away-Konzept The Beef Burger verfügte über zwei Lokale: Der Standort in der Welle 7 hat sich bewährt, derjenige in der Marktgasse schloss Ende Januar.

Ende 2021 steht ein neues Projekt an: In Ostermundigen übernehmen sie zwei Lokale im Bären-Tower, eines im Erdgeschoss und die Dachterrasse im neunten Stock. Dort sollen rund 100 Gäste Platz finden. (cla)



Fleisch im Mittelpunkt: Im Beef und The Beef Burger. Foto: Nicole Philipp



Hauptausgabe

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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 35'881  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 2  
Fläche: 231'320 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 76407176

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern	Hauptausgabe	35'881
Berner Oberländer	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	13'684
Berner Zeitung / Langenthaler Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	8'376
Berner Zeitung / Ausgabe Burgdorf+Emmental	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	10'547
Thuner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	15'268
Solothurner Tagblatt	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	9'982
	Gesamtauflage	93'738