



Der Landbote  
8401 Winterthur  
052/ 266 99 01  
www.landbote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 30'174  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 5  
Fläche: 77'796 mm<sup>2</sup>

## «Ich gehe nicht als Kontrolleur oder Kritiker in unsere Restaurants, ich gehe als Freund»

Interview: Martin Gmür  
und Jigme Garne

**GASTRO Rudi Bindella hat gestern mit Handwerkern und Gästen das neue National gefeiert. Und mit dem «Landboten» über seine Band, seine Maximen und den Fehler seines Lebens gesprochen.**

**Herr Bindella, was viele nicht wissen: Sie sind auch Rockmusiker. Seit den 60er-Jahren spielen Sie Schlagzeug und singen bei Les Moby Dicks. Erreichen Sie bei Songs der Beach Boys die hohen Töne noch?**

*Rudi Bindella:* Hoffentlich tönt das nicht überheblich, aber ich denke schon. Wir sind zu fünft und singen immer alle, wobei ich für die Kopfstimme zuständig bin. **Ihr Lieblingsstück?**

Das ist eine Ballade von Nicola di Bari, «I giorni dell'arcobaleno» – ein ruhiges Stück ohne Schlagzeug, bei dem ich nur singe. Unter den schnelleren Stücken mag ich die Beatles und die Beach Boys. **Heute gingen wir ins Cantinetta essen und fragten einen Angestellten aus. Er fand nur die besten Worte über Sie und kennt Sie persönlich. Wie schafft das ein Chef von über tausend Angestellten?**

Ich denke, das Wichtigste ist, jedem Menschen mit Wertschätzung gegenüberzutreten. Ich gehe nicht als Kontrolleur oder Kritiker in unsere Restaurants, ich gehe als Freund. Wenn Sie Menschen mit Liebe und Respekt begegnen, gehen sie fast schon durchs Feuer für Sie. Alle sind

gleich wichtig und gleich viel wert – schade ist nur, dass das noch nicht alle wissen.

**Sie geben sich als Menschenfreund mit sozialer Ader und ordnen sich gleichzeitig politisch am ehesten der SVP zu ...**

Dass man menschenfreundlich ist und alle respektiert, das sollte selbstverständlich sein. Da spielt die politische Ausrichtung keine Rolle. Wir gehen mit allen gut um, und das ist ein Teil des Erfolgs.

**Wie reagieren Sie auf negative Schlagzeilen?**

Heute kann ich damit umgehen. Wer in die Öffentlichkeit geht, muss das können. Aber «c'est le ton qui fait la musique» – wenn Kritik korrekt und sachlich daherkommt, stört sie mich nicht.

**Das National haben Sie vor zwei Jahren übernommen. Wie hat sich der Standort bewährt?**

Wir wollten es schon vor vierzehn Jahren übernehmen, aber das klappte aus verschiedenen Gründen nicht. Der Standort gehört zum Besten, was es in Winterthur gibt. Wir haben damals von Hansruedi Bossard einen sehr guten Mitarbeiterstab übernehmen dürfen und sind sehr zufrieden.

**Sie führen hier vier Restaurants. Was kennen Sie von Winterthur?**

Mit der Band spielten wir in den 60er-Jahren im Africana und später am Albanifest. Mir gefällt das Werkhafte, Industrielle in Winterthur, der Bezug zum Handwerk. Und die Behörden hier sind sehr hilfsbereit. Man hat nie das Gefühl, mit «dem Staat» zu tun zu haben.

**Sehen Sie noch Möglichkeiten für Expansion in Winterthur?**

Es müsste schon etwas sehr Spezielles sein, was Standort oder Liegenschaft angeht. Wir mögen Liegenschaften, die eine Geschichte erzählen – wie eben das National, wo einst die Winterthur-Versicherung gegründet wurde.

**Warum sind italienische Restaurants so erfolgreich?**

Das hat wohl mit der Lebensfreude zu tun, welche die italienische Kultur widerspiegelt. Italiener sind Kinder der Sonne und freuen sich über alles, was «nach aussen» stattfindet: die gute Küche, die Kunst, die Mode, die Autos ... Das gefällt uns Schweizern.

**Sie sind heute 66 und leben nach einer zweiten Ehe wieder mit Ihrer ersten Frau zusammen. Was war geschehen?**

Ich bin inzwischen an einem Punkt mit einer wichtigen Verhaltensmaxime angelangt. Ich frage mich: Was habe ich, und sollte ich zufrieden sein mit dem Hier und Jetzt? In meinen jüngeren Jahren war das anders. Sonst wäre mir diese Entgleisung in der Ehe nicht passiert. Meine Frau Christa war 16 und ich 20, als wir uns kennen lernten. In unseren späteren Ehejahren suchte ich etwas, was ich schon längst hatte, aber das sah ich nicht. Das war ein Riesenfehler.

**Sie haben keine Hemmungen, darüber zu reden.**

In meinem Alter sollte man über seine Fehler reden können. Wer macht denn schon alles richtig? Fehler zu machen, finde ich nicht schlimm. Schlimm ist es, nicht dazuzustehen. Und man sollte aus seinen Fehlern etwas lernen und sie möglichst nicht wiederholen.

Datum: 30.08.2014

# Der Landbote

Der Landbote  
8401 Winterthur  
052/ 266 99 01  
www.landbote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 30'174  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



BINDELLA terra vite vita

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 5  
Fläche: 77'796 mm<sup>2</sup>



**Rudi Bindella** gestern im umgebauten **Restaurant National** am Bahnhofplatz. Zu den auffälligsten Änderungen im Lokal gehören die **Wendeltreppe** aus Kirschbaumholz sowie im Wintergarten die farbige **Plättliwand**, die hängenden **Moscheelampen** und der **Wasserbrunnen**.

*Nathalie Guinand*

**ARGUS**  
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung  
Medienanalyse  
Informationsmanagement  
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich  
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
www.argus.ch

Argus Ref.: 54970043  
Ausschnitt Seite: 2/3



Der Landbote  
8401 Winterthur  
052/ 266 99 01  
www.landbote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 30'174  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 5  
Fläche: 77'796 mm<sup>2</sup>

## UMBAU IM NATIONAL

**3,5 Millionen** habe der Umbau gekostet, sagt Rudi Bindella, der das Restaurant National vor zwei Jahren übernahm. Besitzerin des Gebäudes bleibt die Axa. Die Treppe, die den Gastraum entzweischneidet, wurde entfernt, wie auch alle anderen Elemente, die 2002 vom Winterthurer Architekten Arnold Amsler gestaltet wurden. Statt Scobalit und dunkle Materialien dominieren nun eine Wendeltreppe in Kirschbaumholz, helle Böden und deftige Kronleuchter.

Hauptverantwortliche für das neue National ist die Zürcher Raumgestalterin Mona Fischer, die schon andernorts mit Rudi Bindella zusammengearbeitet hat. Auch Bindella selber bringt sich ein, mit Kunstwerken aller Art, die er Anfang Woche selber am richtigen Ort aufhängte. Ein Werk Albert Ankers hat er so in eine Bildergruppe integriert, dass genaues Hinschauen nötig ist, um es zu erkennen.

In Winterthur führt Bindellas Gruppe auch die Spaghetti-Factory am Graben, das Santa Lucia am Bahnhof und das Cantinetta an der Marktgasse, landesweit betreibt die Gruppe 41 Restaurants mit rund 1000 Angestellten. Der Mindestlohn für Ungelehrte betrage 3700 Franken, sagt der Gastrochef der Gruppe. Bindella produziert und importiert auch Wein, investiert in Immobilien und hat eine eigene Abteilung mit Malern und Gipsern, die beim National-Umbau mitwirkten. *mgm*