



Basler Zeitung  
4002 Basel  
061/ 639 11 11  
www.baz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 53'498  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 3  
Fläche: 114'614 mm<sup>2</sup>

## «Kunst schafft eine stille, wertvolle Energie»

Der Zürcher Gastronunternehmer Rudi Bindella über seine Sammelleidenschaft und gutes Essen



«Mohnblumen sind für mich etwas vom Schönsten.» Der 67-jährige Zürcher Rudi Bindella ist ein Genussmensch und ein Liebhaber der italienischen Küche.  
Von Raphael Suter

**BaZ:** Wissen Sie genau, wo jedes Bild in einem Ihrer 40 Restaurants hängt?

**Rudi Bindella:** Ich kenne jedes Bild, weil ich es persönlich ausgesucht, platziert und aufgehängt habe. Aber natürlich weiss ich nicht mehr ganz genau, wo jetzt jedes Bild hängt. Es sind einfach zu viele.

Ihre Leidenschaft ist nicht nur das Kaufen, sondern auch das Aufhängen der Kunst. Was macht Ihnen daran so

Spass?

Das Kunstwerk ist das eine. Der Künstler das andere. Dann schaue ich, wo ich das Bild am besten platzieren kann. In einem Betrieb oder in unserer Zentrale. Und dann bilde ich mir ein, dass ich das Bild am besten hängen kann. Das stimmt natürlich nicht (lacht), aber es ist schön, wenn man mir diese Illusion lässt.

Kunst ist immer auch Geschmacksache – gerade in einem öffentlichen Raum wie einem Restaurant. Hängen Sie dort Kunst, die Ihnen persönlich gefällt oder von der Sie denken, dass sie Ihre Gäste erfreut?

Um ehrlich zu sein: Ich lebe meine persönliche Leidenschaft aus. Gleichzeitig möchte ich diese Freude aber mit den Gästen und den Mitarbeitern



Basler Zeitung  
4002 Basel  
061/ 639 11 11  
www.baz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 53'498  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 3  
Fläche: 114'614 mm<sup>2</sup>

teilen. Mit dieser Philosophie habe ich bisher nur gute Erfahrungen gemacht. Die Kunst wertet die Umgebung auf und schafft eine stille, wertvolle Energie.

**Wollen Sie Ihren Restaurants damit nicht auch eine individuelle Ausrichtung geben – schliesslich handelt es sich bei den Bildern um Originale?**

Ich denke schon, dass das heute zum Erscheinungsbild unserer Restaurants gehört und die Gäste diesen Stil mittlerweile erkennen. Wir bekommen viele Komplimente, die unseren Bindella-Stil rühmen, wenn man ihn so bezeichnen will. Sie erkennen, dass wir ein liebevolles Ambiente schaffen wollen, wo sich die Gäste wohlfühlen. Dazu gehört eben auch die Detailpflege.

**Wo suchen und finden Sie Ihre Kunstwerke?**

Ich habe verschiedene Quellen. Früher sind wir den Künstlern nachgereist. Seitdem man aber weiss, dass wir Künstler unterstützen, kommen viele auf uns zu. Wir verfolgen aber auch den Auktionenhandel und haben Kontakte zu Galerien. Aber für mich ist es am schönsten, wenn ich einen Künstler in seinem Atelier besuchen kann und sehe, wie er arbeitet. Aus einer solchen Beziehung kann mit der Zeit auch eine Freundschaft erwachsen. Viele Künstler, die wir in der Sammlung haben, begleiten wir seit Jahrzehnten. Manche haben wir auch aufgebaut.

**Sie haben also nicht einfach grosse Namen gesucht, sondern auch weniger bekannte Künstler gefördert?**

Unsere Sammlung ist nie aus einem ökonomischen Zweck heraus aufgebaut worden. Sie hat eine gestalterische Funktion. Wir wollen unsere Räumlichkeiten durch die Kunst aufwerten. Ob ein Künstler im Laufe der Zeit teurer geworden ist, interessiert

## Rudi Bindella und seine grosse «famiglia»

**Zürich.** 1909 begann der im Tessin geborene Jean Bindella Weine aus Italien zu importieren. Zusammen mit seiner deutschen Frau Anna Mayer liess er sich in Zürich nieder, wo die beiden zwei Restaurants betrieben. In den 40er-Jahren baute der Sohn Rudolf Bindella das Unternehmen aus und eine bis heute dauernde Partnerschaft mit der toskanischen Weindynastie Antinori auf. Rudolfs Sohn Rudi, der Enkel des Gründers und heutige Firmenchef, leitet inzwischen ein Gastrounternehmen mit 40 Restaurants in der ganzen Schweiz («Latini» in Basel) und über 1200 Mitarbeitern – sie sind für ihn «la famiglia». Rudi Bindella hat vier erwachsene Söhne und eine kleine Tochter. Sie werden das Familienunternehmen in die vierte Generation überführen. ras

uns nicht. Wir handeln auch nicht mit Kunst. Wir sind nicht Händler, sondern Sammler.

**Was ist, wenn sich ein Gast für ein Bild interessiert?**

Gäste fragen immer wieder, ob sie ein bestimmtes Bild kaufen können. Wir verneinen dann, bauen ihnen aber eine Brücke zum Künstler, den sie dann selber kontaktieren können.

«Viele Künstler, die wir in der Sammlung haben, begleiten wir seit Jahrzehnten.»

**Sind es vor allem lebende Künstler, die Sie sammeln?**

Ich finde es wichtig, dass Künstler zu Lebzeiten unterstützt werden. Ich finde es irrsinnig, wenn Künstler, die kaum überleben konnten, nach ihrem Tode für Hunderte Millionen gehandelt werden. Das ist grotesk, schon fast pervers. Selbst wenn ich das Geld hätte, würde mir ein solches Millionenwerk keine Freude machen.

**Haben Sie sich einen Schwerpunkt gesetzt?**

Es sind vor allem Künstler aus der

Schweiz und aufgrund unserer Verbundenheit mit Italien auch italienische Künstler. Doch alle sind auf einer figurativen Linie, die zur Ausrichtung unserer Sammlung passt.

**Ihr Lieblingsmotiv sind aber Mohnfelder. Wieso gerade diese?**

Mohnblumen sind für mich etwas vom Schönsten. Das leuchtende Rot mitten in einem Kornfeld hat mich schon als kleinen Jungen fasziniert. Ich bin dankbar, dass mir die Natur solche Erlebnisse ermöglicht.

**Wie gross ist Ihre Kunstsammlung heute?**

Ich habe keine Ahnung. Natürlich sind die Kunstwerke, weil sie zum Geschäftsvermögen gehören, genau inventarisiert. Aber ich selber habe die Bilder nie gezählt. Es sind sicher einige Hundert Werke.

**Hat sich die Sammelleidenschaft auch auf Ihre Söhne übertragen?**

Es sind nicht alle gleich fokussiert. Mein ältester Sohn hat sich etwas von mir anstecken lassen. Er ist in seinem Alter viel weiter in der Reife des Geschmacks, als ich es damals war.

Wir machen jetzt die Einrichtungskonzepte unserer Restaurants gemeinsam. Ich denke, die Sammeltadition der Familie Bindella wird weitergeführt.

**Gehört Kunst für Sie zum Leben wie das Essen und ein gutes Glas Wein?**

Ja, damit werden alle Sinne angesprochen. Wir pflegen die klassische Gastronomie. Hier glaube ich auch, dass die Gäste in einer schönen Umgebung speisen wollen. Zu einem guten Essen gehören Details wie Kunst an den Wänden oder Kerzenlicht auf dem Tisch. Wir lassen uns von neuen Modeströmungen nicht beeinflussen und setzen weiterhin auf ein Gesamterlebnis. Doch man muss sich schon anstrengen, denn die Konkurrenz wird immer grösser. Das Überleben kann nur über Qualität erfolgen.

**Gibt es nicht auch wieder einen Trend weg vom coolen Design hin zum gemütlichen Ambiente?**

Die Behaglichkeit wird immer ein



Basler Zeitung  
4002 Basel  
061/ 639 11 11  
www.baz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 53'498  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 3  
Fläche: 114'614 mm<sup>2</sup>

Bedürfnis des Menschen bleiben. Schöne Räume werden auch in Zukunft in der Gastronomie wichtig bleiben.

**Faszinierend ist auch, dass die italienische Küche noch immer Alt und Jung begeistert. Wieso ist das so?**

Das Kochen, Essen und die Begegnung am Tisch haben in Italien einen ganz zentralen Stellenwert. Es ist ein Forum, wo sich die Familie trifft. Die Italiener kochen nicht nur sehr gut, sondern leicht und auf das Produkt ausgerichtet. Die italienische Küche ist die Kunst des Weglassens. Die Reduktion auf das Wesentliche macht diese Küche einzigartig.

**Ist das Interesse am Essen – nicht zuletzt wegen der vielen Kochsendungen – heute wieder grösser als noch vor einigen Jahren?**

Diese Kochsendungen sensibilisieren den Gast sicherlich für das Produkt und das Rezept. Die Fastfood-Tendenz hat auch den Slowfood-Trend ausgelöst. Ich finde es grauenhaft, wie sich die Menschen keine Zeit mehr fürs Essen nehmen und damit eigentlich ihren Körper schädigen. Noch immer machen sich viele zu wenig Gedanken über ihre Ernährung. Gott sei Dank gibt es jetzt einen Gegentrend.

**Zum guten Essen gehört aber auch eine Flasche Wein. Doch es wird immer weniger Alkohol konsumiert.**

Ja, der Weinkonsum pro Kopf geht jedes Jahr zurück. Das hat verschiedene Gründe und hängt mit dem Gesundheitsbewusstsein, aber auch mit der Gesetzgebung zusammen. Es ist heute fast schon ein Gentleman's Delikt, wenn man zu Mittag ein Glas Wein trinkt und dann wieder ins Büro muss. Ich trinke am Mittag immer ein Glas Wein. Dabei ist das alles nur eine Frage des Masses. Trinken Sie lieber weniger Wein, dafür einen besseren.

**Die Weinpreise im Restaurant sind aber oft horrend. Wieso ist das so?**

Wir überlegen uns in unseren Betrieben, welchen ungefähren Deckungsbeitrag in Franken wir pro Deziliter haben müssen. Dadurch werden die teureren Weine bei uns günstiger. Doch diese Einsicht ist in der Branche noch nicht sehr verbreitet. Die meisten Wirte rechnen mit einer Marge mal zwei oder drei. Das ergibt dann ein schräges Bild.

**«Für das Kochen wird in der Schweiz zu wenig und für die Weine zu viel bezahlt.»**

**Viele machen ihren Umsatz offenbar mit den Getränken.**

Da stimmt doch etwas nicht. Wir sind froh, wenn wir durch die Küche unsere Kosten decken. Doch die grössten Deckungsbeiträge holen wir beim Wein. Das Getränk muss missbraucht werden, um die Küche zu finanzieren. Das versteht der Gast eigentlich nicht. Doch für das Kochen wird in der Schweiz zu wenig und für die Weine zu viel bezahlt. Seit ich mich erinnern kann, besteht dieses Missverhältnis von Wein- und Küchenpreisen.

**Sie führen in der Schweiz 40 Restaurants. Ist es ein Nachteil, dass Bindella als Gruppe angesehen wird?**

Wir führen nicht 40 Bindella-Restaurants mit der gleichen Ausrichtung, sondern pflegen eine starke Individualität. Die Marke Santa Lucia umfasst elf Betriebe, und auch da sieht kein Restaurant gleich aus. Das ist uns sehr wichtig. Wir standardisieren im Backoffice, wo es Sinn macht und der Gast es nicht sieht, und individualisieren im Restaurant, wo es der Gast bemerkt. Bei 40 Restaurants überlegen wir uns schon, wie viel grösser wir noch werden wollen. Wir sind im Moment in einer Konsolidie-

rungsphase.

**In Basel führen Sie mit dem «Latini» bisher nur ein Restaurant, in vier Jahren kommt das «Chez Donati» dazu. Suchen Sie hier noch mehr Betriebe?**

Es ist ein offenes Geheimnis, dass wir uns auch um die «Kunsthalle» bemüht haben. Wenn wir ein passendes Lokal an einem zentralen Standort finden, würden wir schon gerne zugreifen. Basel ist ein Markt, der uns interessiert.

**Ist Basel ein schwieriges Pflaster?**

Ich glaube nicht. Es baucht in jedem Markt das entsprechende Geschick. Der Basler ist nicht schwieriger als der Zürcher oder Berner. Schwieriger ist es, den passenden Standort zu finden und dort das richtige Konzept umzusetzen.

**Die «Kunsthalle», das «Volkshaus» und bald auch das «Donati» sind in Zürcher Hand. Sind die Zürcher bessere Gastronomen als die Basler?**

Das würde ich nicht sagen. Ich wüsste nicht, was wir besser können als die Basler. Aber offenbar finden sich in Basel weniger risikofreudige Investoren in der Gastroszene.

**Trotzdem denken immer noch einige, in der Gastronomie lasse sich schnell Geld verdienen.**

Das können Sie vergessen. Die Anforderungen werden immer grösser und die Konkurrenz stärker. Ich bin aber froh, dass es gute Mitbewerber gibt, denn das dynamisiert den Markt und bringt ihn letztlich auch vorwärts.

**Wie sieht es mit der Nachfolgeregelung in Ihrer Familie aus?**

Wir sind gerade daran, das zu besprechen. Die Idee ist, dass ich in drei Jahren die operative Leitung abgebe. Das sollen dann die Jungen machen. Ich bin zuversichtlich, dass meine Söhne einen guten Job machen werden. Von vier Söhnen wollen drei im Geschäft arbeiten. Das ist doch gar keine so schlechte Trefferquote.