



«Wäre mein Vater noch hier, hätte er Freude an dem, was wir hier machen, weil es mit Liebe geschieht, weil wir Tiefgang pflegen und es gründlich machen», so spricht Rudi Bindella, der die erfolgreiche Unternehmung Bindella in dritter Generation führt. Zum Betrieb gehören über vierzig Restaurants in der ganzen Schweiz, eine erfolgreiche Weinhandlung und ein Handwerksbetrieb. Sein Grossvater, aus dem Tessin nach Zürich gezogen, gründete 1910 die Weinhandlung. Sein Vater eröffnete in den Sechzigern die erste Pizzeria namens Santa Lucia in Zürich. Als er 1982 verstarb, übernahm Rudi Bindella die Leitung der Geschäfte. Heute, mit 66 Jahren, plant er

schrittweise die Übergabe an seine eigenen Söhne. Von Pensionierung will er dennoch nichts wissen. Er, der mit vier Stunden Schlaf pro Nacht auskommt, legt grössten Wert auf Details. Dabei hält sich Rudi Bindella an Johann Wolfgang von Goethe, der ihm mit seiner 200 Jahre alten Aussage aus dem Herzen zu sprechen scheint: «Willst du dich am Ganzen erquicken, so musst du das Ganze im Kleinsten erblicken.»

Bindella hat vier erwachsene Söhne mit seiner Frau Christa, zu der er nach einer kurzen zweiten Beziehung, der eine weitere, heute dreijährige Tochter entsprang, zurückgekehrt ist. Wir treffen den Unternehmer im «Vallocaia», einem seiner Zürcher Restaurants. Es heisst wie sein

Weingut in der Toskana nahe von Montepulciano. Beim Interviewtermin fiel der Patron durch ausgesprochene Höflichkeit auf. Offen und ohne Scheu, über Persönliches zu reden, erzählte er, wie er Weihnachten mit seiner Familie feiert, welche Kindheitserinnerungen er mit dem Fest der Liebe verbindet, wann er merkte, dass es ein Fehler war, seine Frau verlassen zu haben, und was er sich vom Leben noch wünscht.

Schweizer Illustrierte Style:

Wissen Sie schon, was dieses Jahr zu Weihnachten bei Ihnen auf den Tisch kommt?

Rudi Bindella: Bei der alljährlichen Feier mit dem Firmenkader haben wir



eine Fondue-Tradition nach dem Modell der Kappeler Milchsuppe. Dass alle aus der gleichen Schüssel essen, ist ein schönes Ritual. Mit der Familie gibt es am 24. Dezember Fondue chinoise. Dann kommen alle zusammen, Eltern, Kinder, Kindeskinde.

Was bedeutet Ihnen das Fest?

Es ist ein Moment der Besinnung, Einkehr, Ruhe. Vor allem aber auch der eine Tag im Jahr, an dem sicher die ganze Familie beisammen ist und man sich gegenseitig beschenkt. Es ist eine Gelegenheit, die Generationen unter einem Dach zu haben und den Nachwuchs zu geniessen. Wie reizend, dass unsere Geschichte eine Fortsetzung hat.

An Weihnachten kommt es gern zu Familienstreit. Kennen Sie das?

Nein, eher nicht. Der Streit würde untergehen im Lärm der Kinder.

Wie sind Ihre eigenen Kindheits-erinnerungen an das Fest?

Oh, das wurde immer sehr feierlich begangen, alle zogen sich besonders schön an. Man ass gesittet, alles ging sehr diszipliniert vonstatten. Ich musste jedes Jahr Klavier spielen und übte gewissenhaft dafür. Vor lauter Lampenfieber schlief ich nächtelang vorher nicht mehr und griff dann jeweils tatsächlich daneben. Das machte mich immer sehr betroffen. Geschenke gab es stets erst ganz am Schluss, und ich erinnere mich, dass ich die Durststrecke bis dorthin als unendlich lang empfand.

«Kochen ist eine Art Liebeserklärung», die Aussage stammt von Ihnen.

Wie sieht so eine Liebeserklärung aus?

Ebenso wichtig wie das Kochen ist das Decken des Tisches. Ich verliere mich gern in Details, alles ist präzise aufgedeckt und mit Kerzenlicht und Blättern garniert. Wenn wir Gäste haben, kümmerere ich mich um das Gedeck. Heute wird das ja nicht mehr so gepflegt, die Leute reagieren oft erstaunt. Natürlich ist es schon ein grosser Aufwand, für den man sich Zeit nehmen muss.

Sie sind ein Romantiker.

Ja. Romantik pur erlebe ich samstags abends um neunzehn Uhr, wenn alle Kirchenglocken während sieben Minuten läuten. Das ist wie ein Gratskonzert. Dem kann man wortlos zuhören.

Ihr Lieblingsessen?

Teigwaren. Ganz einfach mit Olivenöl, Zwiebeln, frischen Dattel- oder Cherrytomaten und einem einzigen Gewürz zubereitet. Sie sprühen ja auch nicht mehr als ein Parfum gleichzeitig auf. Wichtig ist, dass die Pasta vorher mit der Sauce verheiratet wird. Das ist etwas ganz anderes, als wenn die Pasta zuerst geschöpft wird und die Sauce danach wie ein Fremdkörper darüber kommt.

Man sieht Ihnen gar nicht an, dass Sie gern essen. Haben Sie gute Gene oder einen guten Personal Trainer?

Gottlob funktioniert meine Verdauung gut. Ich bin nicht sehr sportlich und esse pro Woche acht- bis zehnmal in einem unserer Betriebe. Ich probiere immer verschiedene Gerichte aus und trinke ein Glas Wein dazu.

Hielten Sie je Diät, oder fasten Sie zwischendurch?

Nein. Wenn ich spüre, dass ich am Anschlag bin und abends keinen Termin zum Essen habe, dann nehme ich vielleicht mal nur eine Frucht zu mir. Danach fühle ich mich sofort wieder entschlackt.

Wann sind Sie unausstehlicher, wenn Sie hungrig oder wenn Sie müde sind?

Ich bin nie unausstehlich. Als Menschenfreund schätze ich nichts so sehr wie Gesellschaft. Wenn mir etwas aufs Gemüt schlägt, bin ich still und in mich gekehrt. Man merkt mir schon an, dass etwas nicht stimmt, aber ich würde meinen Unmut nie an anderen auslassen. Menschen gern zu haben, ist für mich die wichtigste Voraussetzung für die Arbeit in der Gastronomie.

Ihr Vater steckte Sie als Jugendlichen ins katholische Internat Collège St-Michel in Freiburg. Hatten Sie Heimweh?

Mit sechzehn beginnt zwar schon die Ablösung von zu Hause, aber ja, ich spürte Heimweh. Abgesehen von den Sommerferien durften wir nur an drei Tagen im Jahr nach Hause. Meinen Vater sah ich jedoch fast jeden Donnerstag, weil er in Freiburg Geschäfte machte und mich oft kurz besuchte.

Welche Rolle spielt der Glaube in Ihrem Leben?

Religion ist nur eine Orientierungshilfe, welche Gottheit man respektiert, ist letztlich nicht so entscheidend. Viel wichtiger ist es, ans Gute zu glauben, Respekt gegenüber der Natur und den Mitmenschen zu haben sowie den Mut, sich selber zu sein.



BENVENUTO
Rudi Bindella arbeitet sieben Tage die Woche für sein Unternehmen.



Beten Sie?

Ja, jeden Tag. Nicht nur, wenn ich das Gefühl habe, ich sei auf Hilfe angewiesen, sondern auch, wenn alles gut geht, um Danke zu sagen. Ich mache das nicht frömmlicher, sondern still für mich. Wenn Sie «Gebet» anders betonen, heisst es «gebet»! Diese philosophische Verbindung gefällt mir.

Sie hatten einen strengen Vater.

Wie waren Sie als Papa?

Das stimmt, mein Vater war sehr streng. Meine Söhne sagen mir, ich sei streng gewesen. Ich war sicher konsequent, denke aber, dass es sich bewährt hat und würde es rückblickend wieder so machen. Heute fehlt es an gewissen Umgangsformen, Respekt gegenüber Eltern und Älteren. Alles ist locker und lässig. Im Tram stehen die Jungen nicht mehr auf für die Betagten, sondern diese machen Platz für die Kinder.

Wie sind Sie als Opa?

Die wenige Zeit, die ich mit meinen Enkeln verbringe, möchte ich liebevoll und herzlich sein. Erziehung ist Sache der Eltern.

„Ich bin nie unausstehlich. Als Menschenfreund schätze ich nichts so sehr wie Gesellschaft. Menschen

gernzuhaben, ist für mich die wichtigste Voraussetzung für die Arbeit in der Gastronomie.“

RUDI BINDELLA

Sie haben Ihre Frau Christa verlassen und sind zu ihr zurückgekehrt. Wann realisierten Sie, dass es ein Fehler war zu gehen?

Relativ bald schon, etwa drei bis vier Monate nachdem ich ausgezogen war. Freunde hatten mich gewarnt, und ich bin schon mit einer gewissen Verunsicherung weg. Dann merkte ich, dass sehr vieles in unserer Ehe gestimmt hat, das ich zu wenig geschätzt habe. Aber man muss die Erfahrung machen; wie das Wort sagt, hindurchfahren.

Man sagt, dass aufgewärmte Beziehungen nie mehr richtig heiss werden.

An dem Spruch ist vielleicht etwas dran. Christa und ich waren vierzig Jahre zusammen. Die Schmetterlinge sind nicht mehr da, aber es sind andere Werte, die zählen: Es gibt Verlässlichkeit und Vertrautheit. Durch die Präsenz meiner Frau komme ich zur Ruhe. Sie ist eine sehr zufriedene Person und rennt nicht immer vermeintlichen Defiziten nach.

Wie gehen Ihre Frau und Ihre Söhne damit um, dass es in Ihrem Leben noch die dreijährige Tochter Gioia gibt?

Sie erwarteten nicht, dass ihr Vater mit

über sechzig nochmals ein Kind bekommt. Aber Gioia ist geboren – und sie wird von allen warm aufgenommen. Die Erfahrung rührt mich. Gioia geht bei uns ein und aus und fühlt sich offensichtlich wohl.

Sind Sie anders als älterer Papa denn als junger?

Es ist wunderbar, und ich bin dankbar, nochmals die Chance zu haben, ein Kind grosszuziehen. Ich bin mir meiner Rolle bewusster, bin viel fokussierter und konzentrierter. Aufgrund der Auseinandersetzungen mit der Mutter darf ich sie nur zweimal pro Woche ein paar Stunden sehen. In dieser Zeit bin ich jede Sekunde mit ihr zusammen, geniesse und schätze das. Ich mache mir schon manchmal Gedanken, ob es gut sei für sie, einen so alten Papi zu haben. Gewisse Sachen kann ich mit ihr nicht mehr machen, dafür dank meiner Lebenserfahrung vielleicht anderes geben.

In Italien und auch in Ihren Lokalen sind Bambini willkommen. Wie bietet man den Kleinen ein Gastro-Erlebnis?

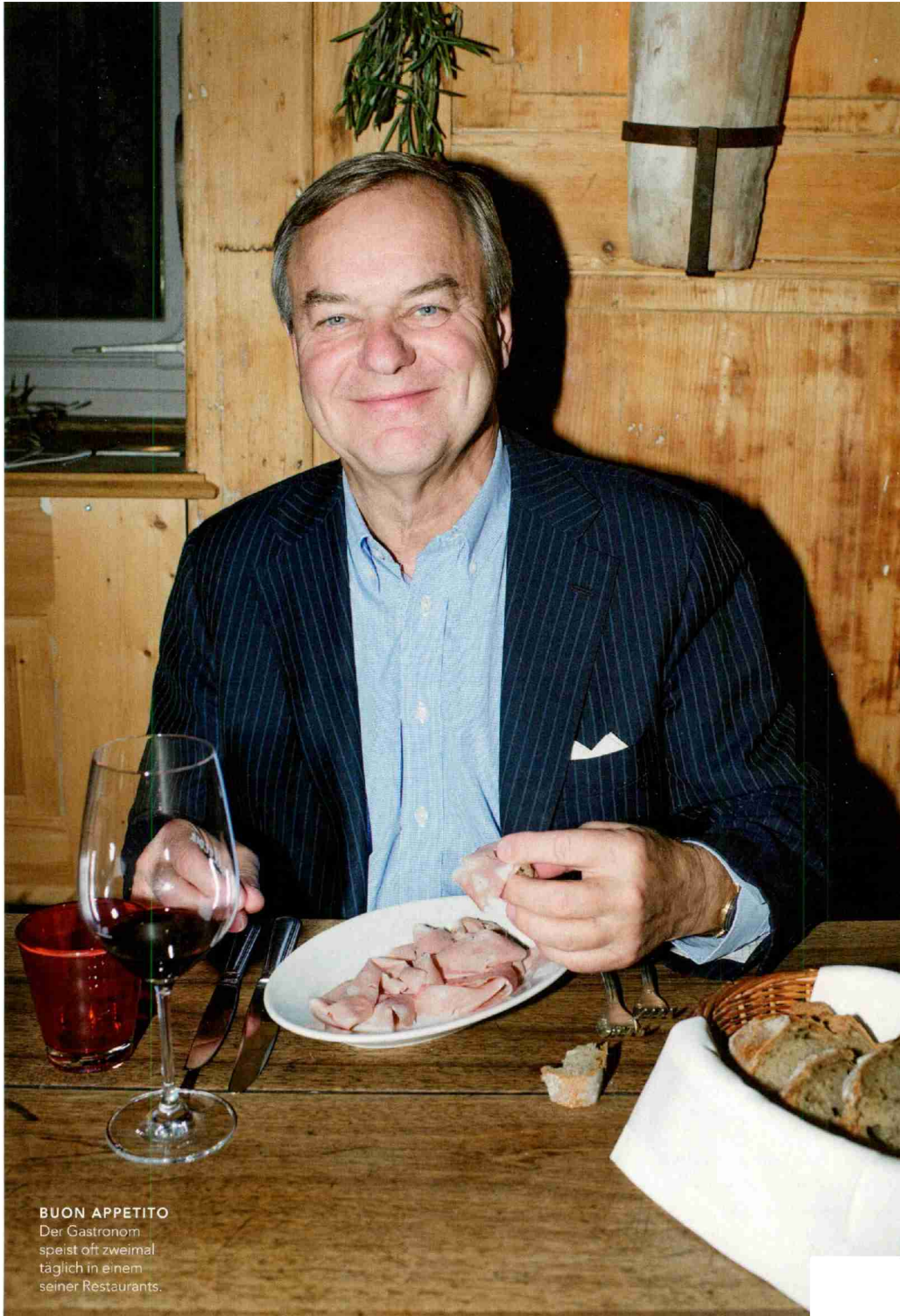
Das ist grundsätzlich eine konzeptionelle Frage. Die Marken Santa Lucia und Spaghetti Factory sind familienfreundlich angelegt. Im «Santa Lucia» können Kinder bis zwölf Jahre für neun Franken alles bestellen – Eltern von drei Kindern könnten es sich ja sonst nie leisten, auswärts zu essen. Wir haben oft auch eine Kinderecke mit kleinen Stühlen, Tischen und Utensilien zum Zeichnen. Die Kleinen sind die Gäste von morgen, ein schlechtes Erlebnis in einem Restaurant verzeihen sie nie.



Schweizer Illustrierte
8008 Zürich
044/ 259 69 69
www.sistyle.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 145'682
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 70
Fläche: 318'466 mm²



BUON APPETITO
Der Gastronom
speist oft zweimal
täglich in einem
seiner Restaurants.



Schweizer Illustrierte
8008 Zürich
044/ 259 69 69
www.sistyle.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 145'682
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Bindella
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 70
Fläche: 318'466 mm²

Und wie bringt man den Nachwuchs dazu, Broccoli zu essen?

Natürlich wäre eine ausgewogene Ernährung ideal. Ich finde es aber nicht so schlimm, wenn sie lieber Penne und Pommes frites essen. Das Gesundheitsbewusstsein ist in unserer Gesellschaft stark verankert. Die Jungen lernen früher oder später, gesundes Essen zu schätzen.

Sie besitzen 42 Restaurants in der ganzen Schweiz. Verstehen Sie, dass junge Gastronomen manchmal klagen, sie hätten keine Chance, neben den Etablierten zu reüssieren?

Ja, das verstehe ich. Es ist ein Malaise, dass nicht alle die gleiche Markteintrittschance haben, so kommt es weniger zu einer gesunden Durchmischung. Im Vergleich zu einem Riesen wie der Migros und dem Coop sind wir aber immer noch klein.

Unterstützen Sie Newcomer?

Fähige Kaderleute, die sich selbstständig machen möchten, halten wir nie auf. Wenn jemand weggeht, soll man dankbar sein für die Zeit, die er hier verbracht hat, und dafür, dass er bereit war, für unser Unternehmen zu arbeiten.

Sie haben rund 1200 Mitarbeiter. Da kann man unmöglich alle kennen, oder?

Visuell kenne ich fast alle. Am liebsten würde ich sie mit Namen begrüßen. Leider habe ich ein sehr schlechtes Namensgedächtnis – ausgerechnet in meiner Branche.

Sehen Sie sich als Patron?

Im Sinne eines Zitats aus Schillers Wilhelm Tell: «Der brave Mann denkt an

sich selbst zuletzt.»

“Das Leben ist schön, wenn ich morgens ins Geschäft gehen kann. Arbeiten empfinde ich als Dürfen, Ferien hingegen als Müssen. Ich brauche kein Fünfsternehotel, um glücklich zu sein.”

RUDI BINDELLA

Wo hätten Sie gern noch ein Restaurant, im Tessin etwa?

Nein, wir möchten uns auf die Städte konzentrieren, wo wir stark sind, Zürich und Bern. Basel interessiert uns auch, dort sind wir mit nur einem Lokal untervertreten.

Sie legen grossen Wert auf Details, Blumen, Deko, es heisst, Sie hängen sogar jedes Bild selbst auf. Sind Sie ein Kontrollfreak?

Nein, überhaupt nicht. Ich kontrolliere vielleicht sogar zu wenig. Ich schliesse nicht einmal mein Büro ab. Das Wichtigste, wenn Sie ein Unternehmen führen, ist die Wahl Ihrer Angestellten: gute Leute, die engagiert, leidenschaftlich und kompetent sind. Mit Vertrauen grosszügig umgehen hat sich für mich bewährt.

In tausend Fällen wurde ich vielleicht einmal enttäuscht.

Kürzlich haben Sie ein Rebranding vorgenommen. Was hat es mit der Handschrift Ihres Vaters auf sich?

Mein Vater hatte eine sehr schöne Handschrift. Vor etwa sechzig Jahren schrieb er unseren Namen schwungvoll von Hand, woraus das Logo entstand. In den Achtzigern sind wir von diesem Schriftzug weggekommen. Jetzt, wo der Führungsweg gewechselt ist, ansteht, war es vor allem die Initiative meiner Söhne, das alte Logo wieder aufleben zu lassen.

«La vita è bella» lautet der neue Claim. Wann ist das Leben für Sie besonders schön?

Wenn ich morgens aufstehen und ins Geschäft gehen kann. Das empfinde ich als Dürfen, Ferien hingegen als Müssen. Ich brauche kein Fünfsternehotel, um glücklich zu sein.

Jeden Morgen sind Sie um fünf Uhr im Büro. Können Sie am Wochenende wenigstens ausschlafen?

Vielleicht bis sieben Uhr. Danach gehe ich ins Büro. Am Samstagnachmittag werke ich gern im Garten. Der Samstagabend und der Sonntagnachmittag gehören der Familie.

Wie oft gehen Sie in Lokale essen, die nicht Ihnen gehören?

Alle vierzehn Tage. Ich finde es wichtig, nah am Markt zu sein.

Können Sie dabei auch mal aufhören mit Analysieren?

Kaum, das rotiert die ganze Zeit im Kopf.

Was geht Ihnen durch den Kopf,



wenn Gäste ihre halb vollen Teller zurückgehen lassen?

Wir leben in einer gesättigten Wohlstandsgesellschaft. Daher gewinnt «Weniger ist mehr» an Bedeutung. Man soll bewusst mit den Ressourcen umgehen. Es ist auch unnötig, das Licht im Lokal anzumachen, wenns draussen noch hell ist.

Was geschieht in Ihren Restaurants mit Resten?

Wir arbeiten mit einem Unternehmen, das zweimal pro Woche die Resten abholt und professionell verwertet. Früher gaben wir die Abfälle einem Bauernhof für die Schweine. Das ist aus hygienischen Gründen nicht mehr erlaubt.

Gönnen Sie sich jeden Tag ein Glas Rotwein?

Ja, praktisch immer zum Mittag- und zum Abendessen. Ein Glas Wein gehört dazu. Ich hatte aber noch nie einen Rausch und war nie betrunken. Selbst als Student hatte es für mich nichts Reizvolles, bei Trinkrunden mitzumachen. Drogen habe ich nie genommen, davor habe ich einen Heidenrespekt. Früher rauchte ich stark und hatte Mühe, davon loszukommen.

Wie hoch ist der Wert Ihres persönlichen Weinkellers?

Nicht sehr, weil wir das Weinlager im Geschäft haben und ich sowieso meistens in den Restaurants speise. Aus dem priva-

ten Weinkeller mache ich keinen Kult.

Udo Jürgens singt: Mit 66 fängt das Leben an. Was beginnt bei Ihnen?

Ich könnte nicht sagen, dass etwas beginnt. Ich bin für jeden Tag dankbar, an dem ich lebe. Mein jetziges Ziel ist, die Nachfolge gut vorzubereiten.

Sie haben angekündigt, mit siebzig aufzuhören. Drei Ihrer Söhne möchten Ihr Geschäft übernehmen.

Haben Sie Angst davor, dass es bei der Aufteilung Zwist geben könnte? Es könnte schon Streit geben, aber ich traue ihnen zu, dass sie ihn beilegen können. Von existenzieller Bedrohung wird er nicht sein, sie haben eine gute Gesprächskultur. Ab nächstem Jahr führen wir Workshops durch, in denen es um die Aufteilung geht. Bei Entscheidungen, die meine Lebenszeit überdauern, werden die Söhne bereits jetzt hinzugezogen.

Ihr zweitjüngster Sohn plant eine musikalische Karriere. Die Begabung hat er wohl von Ihnen? (Schmunzelt.) Könnte sein ...

Seit der Mittelschulzeit spielen Sie in der Band Les Moby Dicks. Wie sind Sie ausgerechnet auf Schlagzeug gekommen?

Ich habe es mir selber beigebracht. Das Rhythmische hat mich immer fasziniert,

vielleicht auch im übertragenen Sinne, derjenige zu sein, der den Takt angibt.

Was werden Sie nach Ihrer Pensionierung mit all Ihrer Freizeit anfangen?

Ich werde nie pensioniert. Solange es körperlich und geistig geht, werde ich für die Firma da sein und den Details nachrennen. Ich bin zufrieden mit dem, was ich jeden Tag mache. Wenn ich nicht dazu gezwungen werde, möchte ich gar nicht viel ändern.

Golfen Sie?

Nein, das reizt mich gar nicht. Ich arbeite im Garten, schwimme und tauche. Mehr habe ich mit Sport nicht am Hut.

Wie oft stehen Sie selbst am Herd?

Ich koche gern und einfach, aber nur ein- bis zweimal im Monat.

Sie lesen viel. Was liegt derzeit auf Ihrem Nachttisch?

Meist lese ich mehrere Bücher parallel. Zurzeit Gerd Gigerenzer und Hermann Hesse, fürs Gemüt. Ich möchte allen als Medizin raten: dreissig Minuten vor dem Einschlafen etwas lesen, das schöne Gedanken mit in den Schlaf gibt.

Einen Ort, den Sie unbedingt noch sehen möchten?

Die Galapagos-Inseln, ich liebe die Natur und die Tiere.





Schweizer Illustrierte
8008 Zürich
044/ 259 69 69
www.sistyle.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 145'682
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 70
Fläche: 318'466 mm²

4

LIEBLINGSLOKALE, WO MAN RUDI BINDELLA BEIM ESSEN ANTRIFFT



FRIBOURGER FON-DUE-STÜBLI
«Im urchigen Ambiente im Zürcher Kreis vier gibt es das feinste Fondue weit und breit.»



ORSINI
«Im Zürcher Hotel Savoy pflegt das Ehepaar Hörger die Traditionen der italienischen Küche – vorbildlich!»



TAVERNE ZUM SCHÄFLI
Küchenschef Wolfgang Kuchler werkt in Wigoltingen. «Er ist mein Lieblingskoch.»



RESTAURANT CAMINO
«Mutter und Tochter sind im Lokal im Zürcher Kreis vier Gastgeberinnen mit Leib und Seele.»