

«Vier Stunden Schlaf reichen mir»

Noch nie gab der Zürcher Gastro-Unternehmer **Rudi Bindella** ein derart privates Interview. Ganz offen spricht er über den lieben Gott, die grosse Liebe und gierige Manager.

INTERVIEW: PHILIPPE PFISTER,
FOTOS: NIK HUNGER

Die Branche nennt ihn gern den Gastrokönig. Doch königliche Allüren kennt Rudi Bindella nicht. Als Sonntags-Blick ihn um 17 Uhr im Firmensitz an der Zürcher Hönggerstrasse zum Interview trifft, ist er schon seit zwölf Stunden im Geschäft. Ein simples Bürogebäude ist das Haus nicht mehr – eher schon ein kleines Museum.

Herr Bindella, wir hatten gehofft, Sie mit Ihrem umgeschnallten Handwerksgürtel anzutreffen.

Rudi Bindella: Ach ja? Warum?

Weil wir Sie sehr gerne beim Aufhängen eines Bildes fotografiert hätten. Dem Vernehmen nach soll das Ihre Lieblingsbeschäftigung sein.

Sie haben recht, das mache ich sehr gerne. Und ich bin der irrigen Überzeugung, dass es niemand so gut kann wie ich.

Kunstsammeln ist Ihre Leidenschaft – Ihr Firmensitz ist ein veritables Museum, auch in Ihren Restaurants hängt viel Kunst. Schon im Elternhaus hatte Kunst einen grossen Stellenwert. So richtig begeistert für Kunst und Literatur hat mich aber mein Deutschlehrer ...

Das war im Internat, im Freiburger Collège St-Michel. Sie sollen nicht gerade ein Musterschüler gewesen sein.

Genau, die Schule hat mich nicht interessiert. Das Internat war ein bisschen wie im Militär. Alles war sehr streng. Literaturgeschichte war mein Lieblingsfach – nicht etwa Buchhaltung. Noch heute fühlen sich Literatur und Kunst für mich wie Sauerstoff beim Wandern an. Den ganzen Tag nur dem Umsatz und dem Gewinn nachzurennen, das wäre mir viel zu eintönig. Die Kunst und das Kaufmännische – das bedingt sich bei mir gegenseitig. Beides ist wie Humus, auf dem jeweils etwas wächst.

Ist Kunst für Sie inzwischen auch ein Geschäft?

Ganz im Gegenteil, ich verursache damit nur Kosten. Aber die Bilder und Skulpturen in unseren Restaurants sind Teil unserer Marke und werden von Mitarbeitern und Gästen sehr geschätzt. Kunst soll still gegenwärtig sein, selbstverständlich sozusagen. In gewissen Restaurants merken Sie vielleicht nicht einmal etwas davon. Aber wenn sie nicht da wäre, würden Sie sagen: Irgendetwas fehlt.

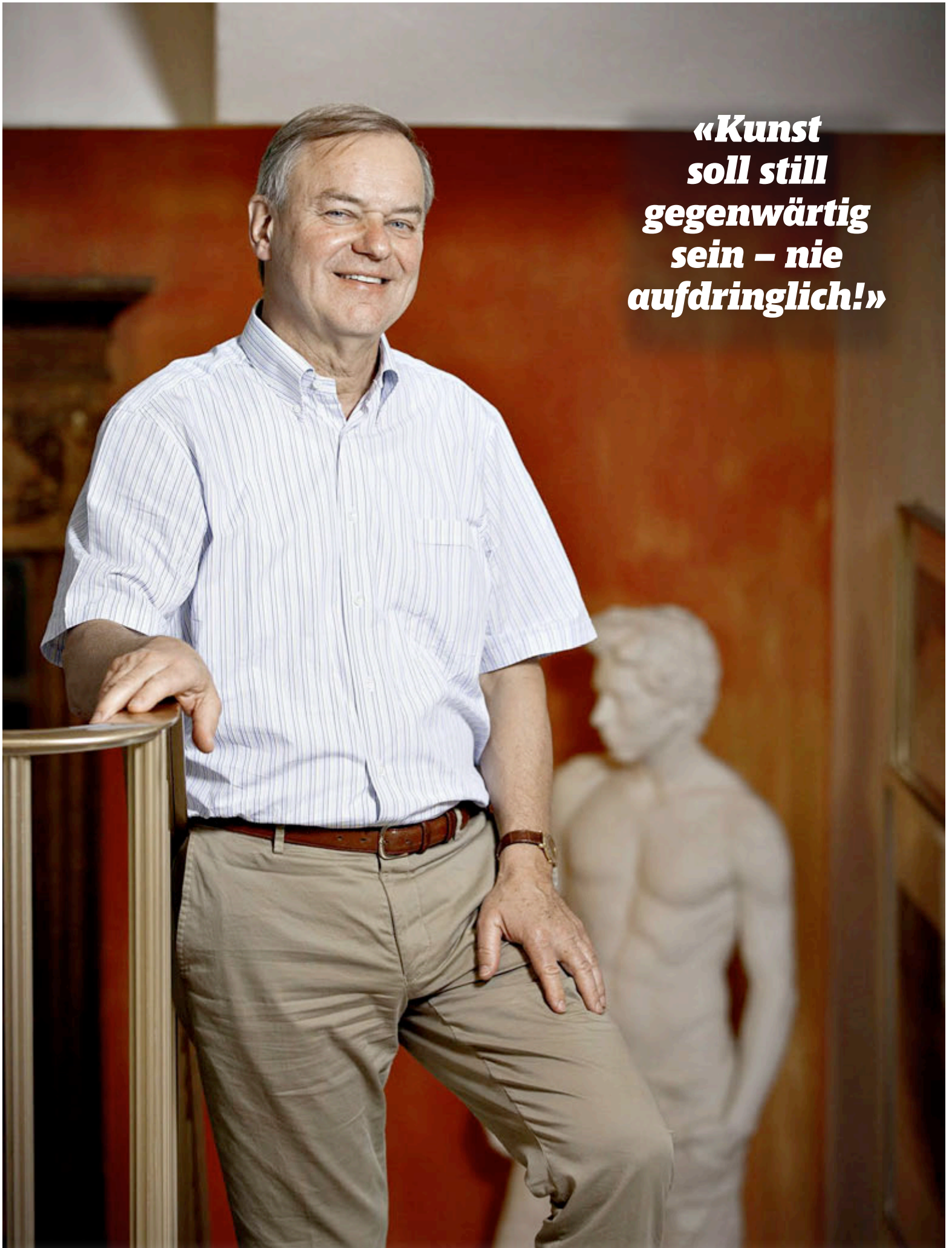
Sie haben eine Gemeinsamkeit mit Christoph Blocher: Sie besitzen ein paar Bilder des Schweizer Künstlers Albert Anker.

Schon meine Eltern hatten ein paar Anker. Ich fand sie wunderschön, ein bisschen heile Welt. Ich hätte gerne weitergesammelt. Aber dann sind die Preise über Nacht auf siebenstellige Beträge gestiegen. Möglichkeiten, bei denen die Nullen keine Rolle spielen, habe ich nicht. Ich finde es auch unverhältnismässig, für

Bindellas Unternehmen 40 Restaurants, Wein & Häuser

Rudi Bindella (66) führt in der dritten Generation die Familien-Holding Bindella. Sie ist im Weinbau und Weinhandel tätig, besitzt Handwerksbetriebe und Immobilien sowie das Weingut Vallocaia in der Toskana. Den grössten Umsatz – rund 140 Millionen – erzielt Bindella mit seinen 40 italienischen Restaurants in der ganzen Schweiz. Dazu gehören etwa die Cantinetta Antinori und das Conti in Zürich, der Kornhauskeller und das Verdi in Bern, das Barbatini in Luzern sowie die Santa-Lucia-Kette mit ihren zwölf Lokalen in sechs Städten. Das Unternehmen beschäftigt 1200 Mitarbeiter. Bindella hat vier Söhne und eine Tochter.

Fortsetzung auf Seite 18



**«Kunst
soll still
gegenwärtig
sein – nie
aufdringlich!»**

«Kunst ist für mich wie Sauerstoff beim Wandern»: Gastro-Unternehmer Rudi Bindella vor einem seiner vielen Kunstwerke.



Rudi Bindella vor einem der Bilder aus seinem Besitz: «Mohnblumen sind mein Lieblingsmotiv».

Fortsetzung von Seite 17

Bilder von toten Künstlern solch astronomische Preise zu zahlen – es gibt genug lebende Künstler, die Unterstützung verdienen. Irgendwann entstand daraus die Idee, nur noch zeitgenössische Künstler zu sammeln.

Sie haben einen Dokortitel in Wirtschaftswissenschaften. War eine akademische Karriere für Sie nie ein Thema?

Damals schrieben tatsächlich vor allem Leute Dissertationen, die eine akademische Laufbahn einschlagen wollten. Auch das war für mich eine Variante. Aber der Wunsch, im Familienbetrieb die Nachfolge meines Vaters anzutreten, war dann doch stärker.

Ein Wunsch? Sie hatten einen starken Vater – war es nicht eher ein Befehl?

Ich habe meinen Vater sehr verehrt. Er zog mich überall bei, nahm mich wann immer möglich mit, ich habe alles gesehen, was er gemacht hat. In seine Fusstapfen

zu treten, war für mich eine Vision. Wir haben sieben Jahre nebeneinander gearbeitet. Das war eine gute, turbulente Sturm- und-Drang-Zeit. Sein stilles Dasein hat mir eine gute Sicherheit verliehen. Als er 1982 mit 77 starb, hat er eine riesige Lücke hinterlassen. Bei jenen, die still sind, merken Sie erst, wie kraftvoll sie waren, wenn sie einmal nicht mehr da sind. Nur die stille Kraft ist die nachhaltige.

Die Kraft, die Sie am meisten geprägt hat?

Zu denken, man sei etwas Besseres als die anderen, hatte in unserer Familie gar keinen Raum. Das hätte mein Vater im Keim erstickt. Als ich die Promotion in den Händen hatte, sagte er: «Mein Sohn, nicht die Titel sind mir wichtig, sondern die Mittel.» Wenn wir in den 50er-Jahren in einem unserer Restaurants assen und dieses war voll belegt, dann mussten wir mit den Gästen im Essen aufstehen und Platz machen, wenn neue Gäste das Lokal betraten. Einmal schenkte mir mein Vater ein grossherzogli-

ches Belobungszeugnis, das seine Mutter erhalten hatte – eine Auszeichnung für fleissiges Arbeiten. Das waren die Werte, mit denen ich aufwuchs.

Sie werden gern als Patron bezeichnet. Sind Sie einer?

Ja, wenn man den Patron so versteht, wie es Schiller in seinem «Wilhelm Tell» sagt: «Der brave Mann denkt an sich selbst zuletzt.» Der Satz liegt mir sehr am Herzen. Gehört habe ich ihn zum ersten Mal beim erwähnten Deutschlehrer. Der Satz ist aber erst wertvoll, wenn man ihn nicht nur sagt, sondern lebt.

Was ist das Wichtigste, was ein Patron anderen vorleben sollte?

Respekt in allen Lebenslagen. Eine gewisse Demut. Und sich die Frage zu stellen: «Wie wichtig bin ich denn?» Eine verantwortungsvolle, fassbare Haltung – wenn Sie den Ausdruck Patron so verstehen, dann ja gern. Was ich gravierend finde, sind Leute, die Firmen mit Selbstbedienungsläden verwechseln.

Und, wo ist die Grenze dazu?

Ich habe sicher kein gestörtes Verhältnis zum Geld. Wenn Topleute eine Million verdienen oder auch zwei – einverstanden. Irgendwann kommt dann aber eine Grenze, wo diese Leute in einen Erklärungsnotstand geraten. Wie begründe ich, dass ich 20 Millionen Franken Jahreslöhre beziehe? Wenn sie 20 beziehen, können sie auch 100 beziehen, dann spielt es keine Rolle mehr. Was denken die Leute auf der Strasse, die 50 000 Franken im Jahr verdienen und sich überlegen müssen, ob sie mit der Familie eine Woche in die Ferien fahren können? Die Bezüger solcher Summen sind sich offensichtlich nicht bewusst, was für Zeichen sie mit ihrer Gier setzen. Mit dieser Masslosigkeit sind sehr viele soziale Werte zerstört worden.

Die Löhne Ihrer Mitarbeitenden liegen über dem Branchendurchschnitt. Haben Sie für den Mindestlohn gestimmt?

Nein, denn der Staat soll sich da nicht einmischen. Es ist Aufgabe

«Von Christa weggehen, war ein Riesenfehler»

der Sozialpartner, korrekte Löhne zu finden. Ich erwarte viel von den Leuten und möchte sie so leistungsgerecht wie möglich honorieren. Wir müssen überdurchschnittlich sein, weil wir nicht Gold zum Silberpreis kaufen können, das geht nicht.

Sie selbst sind ein berühmter Frühaufsteher. Wie wenig schlafen Sie eigentlich?

Ich arbeite halt auch gern. Ich stehe jeweils um 4.20 Uhr auf. Mein Tag fängt um 5 Uhr an und dauert oft bis 23 Uhr oder Mitternacht. Mit vier Stunden Schlaf komme ich zurecht, aber wenn ich erst um 1 Uhr ins Bett gehe, bleibe ich vielleicht eine halbe oder eine Stunde länger liegen.

Wie stecken Sie das weg?

Mit zwei kleinen f: freiwillig und freudig. Unter Zwang würde es wohl nicht funktionieren. Ich habe eine innere Freude, zu machen, was ich mache. Und ich habe tolle Menschen um mich herum. Manchmal denke ich, dass sich der liebe Gott bei mir einmischt. Wenn man so viel Gutes im Leben erfahren darf, dann ist es das Mindeste, dass ich dankbar bin und mit unseren Mitarbeitenden und Partnern korrekt umgehe.

Sie sind jetzt 66. Ihre Söhne stehen in den Startlöchern. Wie sieht die Nachfolgeplanung aus?

Wir haben einen Vertrag, dass ich längstens bis 70 die operative Verantwortung trage. Wenn immer möglich, gebe ich sie schon vorher ab. Drei von vier Söhnen haben sich bereit erklärt, das Geschäft zu übernehmen. Sie müssen jetzt untereinander klären, wer welche Aufgabe übernimmt.

Und wenn sie sich nicht einigen?

Dann müsste ich die Aufgaben verteilen. Aber ich hoffe, das ist nicht nötig.

Aus dem Familienalbum Gastronomie im Blut



Rudi Bindella mit seiner Frau Christa in deren Büro. Sie ist im Unternehmen für die Immobilien zuständig. Das Paar hat vier Söhne.



Familienferien in Griechenland: Rudi Bindella 1959 als 11-Jähriger vor der Akropolis mit Vater Rudolf, Mutter Annie und Schwester Gabriella (v. r.).



Die vierte Generation: Rudi Bindella jun., der älteste der vier Söhne, mit seiner Frau Melanie.



Der Gastronom und der Bildhauer: Rudi Bindella und der im April verstorbene Künstler Rolf Brem waren eng befreundet.

Dass Sie aufhören möchten, nehme ich Ihnen nicht ab. Sie stecken noch voller Tatendrang. Vielleicht liegt das an der Lebensfreude. Das ist meine Medizin. So wie auch meine Familie. Meine Frau Christa hält mir den Rücken frei. Das war ein Wert, den ich früher zu selbstverständlich hinnehme, deshalb habe ich ihn massiv unterschätzt. Ich bin von einer Frau, die mir aus Liebe quasi alles auf dem Silbertablett serviert hat, weggegangen – im Glauben, da müsse noch mehr sein.

Ein Fehler? Sie sind wieder mit ihr zusammen.

Ja, ein Riesenfehler. Dann hatte ich aber das grosse Glück, dass meine Frau wieder mit mir zusammen sein wollte. Obwohl sie mich des Geldes wegen überhaupt nicht brauchte. Manche Frauen sagen nun, so einen wie den Bindella hätten sie nie mehr genommen. Aber die Frauen, die das sagen, hätte ich auch nicht gewollt – ich wollte meine erste Frau wieder.

Dazwischen sind Sie mit einer anderen Frau Vater einer kleinen Tochter geworden.

Zumindest das mit der Tochter ist eine wunderbare Erfahrung. Ich war 63, als sie auf die Welt gekommen ist. In diesem Alter haben Sie ein ganz anderes Verhältnis zur Geburt eines Kindes als mit 30. Ich genieße jede Minute, die ich mit ihr verbringen kann. Leider muss ich wegen des Besuchsrechts prozessieren – um jede einzelne Minute. Momentan darf ich lediglich fünf Prozent der totalen Zeit mit ihr verbringen. Ich kämpfe dafür, dass es mehr wird. Die Kleine ist ein Liebesbrief des Himmels.

Sie hatten ein paar Krisen in Ihrem Leben. Welches war die schlimmste?

Prüfungen, ja die gabs im meinem Leben. Das Ableben meines Vaters

Fortsetzung auf Seite 20

Fortsetzung von Seite 19

war sehr schwierig, eine bittere Erfahrung. Das erste Mal jemand aus dem engsten Umfeld, der wegstirbt.

Auf uns Journalisten waren Sie eine Weile nicht gut zu sprechen. Warum?

In einer uralten Auseinandersetzung liess ich mich überreden, einen «Bilanz»-Journalisten zu treffen. Es war vereinbart, dass es ein reines Hintergrundgespräch sei. Diese klare Abmachung wurde nicht eingehalten. Das war eine schlimme Erfahrung und hat mich viele Jahre davon abgehalten, mit Medienleuten zu sprechen. Dass das heute anders ist, erfahren Sie nun ja gerade selbst (*lacht*).

Was macht – abgesehen vom Essen – ein gutes Restaurant aus?

Der Mensch. Seine Gastfreundschaft. Liebenswürdigkeit. Achtbarkeit. Detailpflege: Blumen, Kerzen, warmes Licht. Ich achte sehr auf Details, da bin ich geradezu besessen. Sie tragen zum Wohlbefinden bei, das der Gast sucht. Das Wichtigste aber ist die Beseelung des Raumes. Sie können den schönsten Raum haben – wenn er nicht mit guten Menschen beseelt ist, nützt alles nichts.

Sie waren nie in politischen Gremien oder in Verbänden tätig. Weshalb?

Mein Vater sagte immer, er sei in keinem Klub – sein Klub sei die Familie. Mein Vater machte das besser als ich: Jede Schulferien fuhr er mit uns weg. Ich habe das nicht so gepflegt.

Ein schlechtes Gewissen?

Nein, aber ich hätte mehr Zeit mit meinen Söhnen verbringen können. Ich habe halt wahnsinnig gern gearbeitet. Vielleicht eine Art von Egoismus, den ich heute etwas abgelegt habe.



Der Patron in der Bindella-Vinoteca. In der Toskana produziert er selber Wein.

Noch einmal: Politik interessiert Sie. Warum haben Sie sich nie engagiert?

Am ehesten bin auf der Linie der SVP. Aber so ein Engagement müssen Sie sich gut überlegen. Dann müssen Sie sich entsprechend organisieren. Ich bin nicht jemand, der vom Golfplatz aus führen kann – ich muss mittendrin sein. Und dann gleichzeitig an Sessions in Bern teilnehmen? Das geht nicht.

Die SVP hat also bei Ihnen angeklopft?

Diese Frage möchte ich nicht kommentieren. Aber es wäre generell sehr sinnvoll, wenn sich mehr Verantwortungsträger aus der Wirtschaft in der Politik engagieren würden.

Als Politiker hätten Sie noch weniger Zeit für Musik. Seit wann sind Sie Schlagzeuger in Ihrer Band?

Das hat Wurzeln in der Mittelschule, teilweise spielen wir seit 1967 zusammen. Alle zwei, drei Wochen üben wir ein paar Stunden. Und absolvieren etwa zehn Auftritte pro Jahr. «Weltwoche»-Chef Roger Köppel findet, wir seien die Hausband des «Terrasse» ...

... des Zürcher Restaurants, an dem Sie beteiligt sind?

Ja. Darum spielen wir an Köppels «Weltwoche»-Party im August wieder. Oldies aus den 60er-Jahren. Beatles, Beach Boys, solche Sachen. Wir haben unsere Musik mitgenommen. Die von heute sagt mir nicht besonders zu. ●

Rudi Bindella ganz persönlich ...

... worauf er besonders stolz ist

«64 Nationen im Betrieb, alle Kontinente, alle Hautfarben – alle beseelt von der gleichen Vision: Lebensfreude und Gastfreundschaft. Und es funktioniert. Darauf bin ich stolz.»

... über seinen im April verstorbenen Freund, den Bildhauer Rolf Brem (†88)

«Das war schon fast eine Liebesbeziehung. Wir haben ihm das Ristorante Barbatti in Luzern gewidmet. Rolf Brem freute sich darüber wie ein kleines Kind.»

... über sein Morgenritual

«Den ersten Espresso trinke ich seit 30 Jahren mit dem gleichen Mitarbeiter, Giuseppe – morgens um 5 Uhr. Den Kaffee mache ich.»

... über die Sprache

«Ich war völlig unbegabt, konnte überhaupt keine Aufsätze schreiben. Heute finde ich Sprache etwas Wunderbares und texte vieles selber, mit dem wir Gäste und Kunden ansprechen.»

... über seine Söhne

«Sie werden es sicher nicht schlechter machen, wohl aber anders. Ich werde dann den Details nachrennen.»

... über golfende Manager

«Ich will dem Sport ja nicht Unrecht tun. Gut möglich, dass auf dem Golfplatz Beziehungspflege stattfinden kann. Ich aber lernte anders arbeiten.»

«Roger Köppel findet, ich gehöre bei seiner Party zur Hausband»