«Die Entdeckungsfreude der Berner hält sich in Grenzen»

Beizenszene Vater und Sohn Bindella gehören zu Berns grössten Gastoranbietern. Warum die beiden Zürcher in Bern eine weitere Pizzeria eröffnen – und kein Sternerestaurant.

Sophie Reinhardt

Rudi Bindella junior und Rudi Bindella senior im Restaurant Lorenzini Bern. Foto: Nicole Philipp

Sie bezahlen im Kornhaus an bester Lage rund 210 Franken pro Quadratmeter – vergleichsweise wenig. Das gibt unter Gastronomen zu reden.
Rudi Bindella senior: Als die Stadt Bern 1998 einen Mieter suchte, war niemand bereit, das Kornhaus zu übernehmen. Bei der Berner Liegenschaftenverwaltung war man froh und dankbar, einen Mieter gefunden zu haben, der bereit war zu investieren. Wir liessen uns von der Anmut der Räume begeistern und waren bereit, zunächst 6,5 Millionen Franken zu investieren.

Also gar kein Verständnis für die Kritik?
Senior: Bis heute haben wir insgesamt rund 10 Millionen Franken in die Instandhaltung und Verschönerung der Räume investiert, nun kommen weitere 5 Millionen Franken dazu. Sie verstehen, dass es vor diesem Hintergrund seltsam anmutet, wenn man uns die Mietkonditionen zum Vorwurf macht. Sie sind sicher fair, und mit Blick auf unsere Investitionen angemessen und absolut marktkonform.

Nun bauen Sie anstelle des Kornhaus-Cafés ein Restaurant mit traditioneller italienischer Küche. Warum braucht die Stadt Bern eine weitere Pizzeria?
Rudi Bindella junior: Für Pizza schlägt seit jeher unser Herz. Und deshalb eröffnen wir im ehemaligen Kornhauscafé mit Freude eine weitere Pizzeria. Wir sind überzeugt: Vielfalt im Angebot kommt immer dem Gast zugute. Für unsere Kaffee-Gäste werden wir auch weiterhin morgens geöffnet sein.

Warum gaben Sie das Kornhaus-Café auf?
Junior: Wir geben das Café nicht auf, sonst würden wir ja von dort wegziehen. Nach 20 Jahren ist das Konzept jedoch überholt. Auch gab es im Umfeld eine Dynamisierung. Das Casino investiert viel, und auch das Hotel Bellevue mit dem Noumi-Restaurant. Wir ziehen mit und haben uns deshalb für ein neues Konzept entschieden.
Senior: 1998 hatte das Café noch ein klares Konzept, in der Zwischenzeit wurde es verwässert. Der Aha-Moment kam, als das Kornhaus auch noch Spaghetti carbonara wie die Spaghetti-Factory vis-à-vis verkaufte. Da wussten wir, dass wir etwas ändern wollen.

Mögen Berner das Gleiche wie Ihre Zürcher Gäste?
Junior: Gewisse Klischees treffen schon zu auf die Berner. Etwa, dass sie ein bisschen gemütlicher unterwegs und geselliger sind. Ich habe auch das Gefühl, es brauche mehr, um den Berner zu überzeugen. Aber wenn man ihn für sich gewonnen hat, ist er treu.
Senior: Die Kaufkraft in Zürich und Genf ist natürlich höher als in Bern. Teure Weine verkaufen wir eher dort. Aber die Berner kann man noch begeistern. Dem Zürcher können Sie fast nichts mehr bieten, der meint, alles gesehen zu haben. In den mittleren und kleineren Städten sind die Leute dankbar, wenn man ihnen was bietet.

> «Ich könnte auch morgens, mittags, abends immer Pasta essen.»
>
> **Rudi Bindella senior**

In Bern finden sich nur wenige Sternerestaurants. Woran liegt das?
Senior: Die Sterneküche ist sehr anspruchsvoll. Man macht das am einfachsten dort, wo die Kaufkraft gegeben ist. Deshalb haben wir in Zürich auch ein Sternelokal, das Restaurant Ornellaia. Aber wir führen es nur aus Freude, damit wir einmal ein Restaurant haben, das in der obersten Liga kocht.

Dann eröffnen Sie also kein zweites Ornellaia oder wenigstens ein Lokal mit 17 «Gault Millau»-Punkten in Bern?
Junior: Wir sagen nicht Nein. Aber es spricht einiges dagegen. So essen Berner Gäste gerne Klassiker. Wie wir übrigens auch, so bestelle ich im Kornhauskeller gerne die Berner Platte. Die Leute haben am liebsten Gerichte, die meistens ohnehin gut laufen. Die Entdeckungsfreude hält sich in Grenzen – was ich manchmal etwas bedaure.
Senior: Ich könnte auch morgens, mittags, abends immer Pasta essen (lacht). Ich besuche jeden Tag eines unserer Restaurants, und gehe dann immer in die Küche und sage Grüezi. Dann lasse ich mir meist ein Gericht empfehlen.

Sie führen das Unternehmen bereits in der 4. Generation. Viele Gastrobetriebe gehen schon nach wenigen Jahren bankrott.
Senior: Leidenschaft und Herzlichkeit ist das Wichtigste im Beruf, egal ob Sie Handorgel spielen, Gummiboote herstellen oder in der Gastronomie arbeiten. Und gute Mitarbeitende sind wichtig. Und wenn Sie dann noch eine gute Geschäftsführung und einen guten Küchenchef finden, kann nicht mehr viel schieflaufen. Besonders in der Gastronomie muss man heute aber die Kosten sehr genau im Auge behalten.
Junior: Und die Qualität wird immer wichtiger. Wir beide stehen jeden Morgen um fünf Uhr im Geschäft. Wir sind am Morgen die Ersten und am Abend oftmals die Letzten. Auch dass wir uns konsequent Italien auf die Fahne geschrieben haben, war Teil des Erfolgs.

Es gibt zunehmend Lärmklagen von Anwohnern über Restaurants und Clubs. Zu Recht?
Junior: Das ist ein sehr sensitives Thema, denn meistens haben beide Seiten recht. Der Gastronom möchte so lang wie möglich offen haben, und die Wohnbevölkerung ärgert sich über den Lärm von der Gasse. Die Regeln für uns Gastronomen sind streng. Wenn die Aussenbestuhlung nur bis um 22 Uhr bleiben darf, ist das für uns schwierig.
Senior: Es ist toll, dass man in den Städten wieder leben will. Aber es herrscht im Vergleich zu Italien ein schweizerischer Kleingeist. Man ist nicht sehr tolerant mit Gastronomen, das sah man bereits beim strikten Rauchverbot. Das Gleiche gilt für die Lärmordnung, die den Ruhesuchenden sehr weit entgegenkommt.

Aber Sie profitieren von der Mediterranisierung der Stadt.
Senior: Wenn wir heute einen neuen Standort prüfen und er keine Aussenplätze hat, kommt er nicht infrage. Das ist ein Killer: Zwischen Mai und Ende September setzt sich heute keiner mehr ins Innere, wenn draussen schönes Wetter ist. Aussensitzplätze sind existenziell.

Allmählich wollen Sie sich aus dem Geschäft zurückziehen, Herr Bindella senior. 2018 aber gaben Sie die Verantwortung für die Gastronomie Ihrem Sohn. Fiel Ihnen das leicht?
Senior: Das hat sich gut eingespielt. Wir haben eine strikte Gewaltentrennung, und am Schluss entscheidet mein Sohn. Ich weiss heute, dass ich als Vater nicht immer recht habe. Bereits mein Vater hat mich liberal walten lassen in seinem Unternehmen, und das will ich ihm gleichtun. Bei den Alten braucht es manchmal Toleranz, bei den Jungen Rücksicht – und gegenseitigen Respekt.

Hohe Miete irritiert Geldgeber aus der Region

Die Stadt Bern fährt mit der Vermietung des Kornhausforums eine Rendite ein – zum Ärger der Gemeinden, die dieses mitfinanzieren.

Der Leiter des Kornhausforums, Bernhard Giger, ärgert sich im «Bund» über die hohe Miete, die er der Stadt zahlen muss. Denn die Stadt Bern will mit der Liegenschaft eine Rendite erwirtschaften. Fast die Hälfte der erhaltenen Subvention zahlt Giger darum der Stadt gleich wieder als Miete ein. Die Stadt will das nicht ändern. Denn die Mieteinnahmen fliessen in den Fonds für Boden- und Wohnbaupolitik. Giger nerve sich deswegen zu Recht, sagt Lukas Vogelsang, Chefredaktor des Kulturmagazins «Ensuite». «Er muss den Kampf um das Subventionsgeld führen, um eigentlich nur günstigen Wohnraum zu ermöglichen.»

Die Situation gibt in der Region Bern zu reden. Denn das Kornhausforum wie auch die Kornhausbibliothek werden zur Hälfte von Kanton und Regionalkonferenz finanziert. Das Kornhausforum erhält jährlich 810'000 Franken. Die Stadt Bern zahlt 388 800 Franken, der Kanton Bern übernimmt 324 000 Franken, und die übrigen Gemeinden der Regionalkonferenz Bern-Mittelland steuern 97 200 Franken bei.

Mietsenkung setzt Abstimmung voraus

Würde die Stadt also auf eine Rendite aus dem Kornhaus verzichten, müssten die Regionsgemeinden weniger Subventionen bezahlen. «Wir haben in den letzten Jahren bereits festgestellt, dass wir für die beiden Institutionen vergleichsweise einen hohen Anteil Miete bezahlen», sagt Benjamin Marti, Präsident der Kommission Kultur der Regionalkonferenz Bern-Mittelland und Belper Gemeindepräsident (SVP). Die Stadt Bern habe in Aussicht gestellt, dass ab 2020 die Mieten diskutiert würden. Das sei aber nicht passiert.

Das Kornhaus liegt im Finanzvermögen der Stadt und muss deshalb Gewinn abwerfen. Das war nicht immer so. Bis 2006 gehörte die Liegenschaft dem Verwaltungsvermögen an. Eine Rückführung wäre zwar möglich, sagt SP-Gemeinderat Michael Aebersold, Präsident des Fonds für Boden- und Wohnpolitik. Da der Marktwert aber bei 14 Millionen Franken liegt, müsse das Stimmvolk mitreden können.

SP will Literaturhaus im Kornhaus

Aebersold ist gegen eine Rückführung. Er sieht dadurch die Schaffung von günstigem Wohnraum in Gefahr. Das Kornhaus wirft jährlich 1,47 Millionen Franken Nettomietzinseinnahmen ab.

Das Kornhausforum ärgert sich über die Mietkosten, bei der Kornhausbibliothek sieht das anders aus. «Wenn die Stadt tiefere Mieten verlangen würde, würde sie umgekehrt weniger Subventionen bezahlen», sagt Präsidentin Ursula Marti (SP). Das, obwohl die Bibliothek 2017 und 2018 rote Zahlen schrieb.

Sophie Reinhardt