

Kloten Donato de Ceglia, Sommelier im neuen Flughafenhotel Radisson Blu

Meister über 3000 Flaschen

Sein Weinlager leuchtet bunt, ist 16 Meter hoch und umfasst 220 Sorten. Doch betreten darf er es nicht. Donato de Ceglia über den aussergewöhnlichen Job als Sommelier im neuen Flughafenhotel.

Oliver Steimann

Wer die Lobby des Radisson-Hotels am Zürcher Flughafen betritt, der denkt sofort ans Trinken. 16 Meter hoch ragt gegenüber der Réception der neue Wine Tower auf. Hinter Glas werden über 3000 Flaschen gelagert, die zwischen 39 und 1250 Franken kosten. Der Mann, der diese flüssigen Kostbarkeiten verwaltet, heisst Donato de Ceglia und sagt über seinen Job als Sommelier: «Das ist kein Beruf, das ist eine Leidenschaft.»

Der fröhliche, im deutschen Göppingen aufgewachsene Italiener ist seit 2001 in der Schweiz im Gastgewerbe tätig. Zunächst verschlug es ihn ins Engadin, später nach Davos oder auch ins Restaurant Frascati im Zürcher Seefeldquartier. Seine Liebe zum Rebensaft hat de Ceglia vor rund fünf Jahren entdeckt – «durch trinken, vergleichen und durch einen guten Lehrmeister». Seit zwei Jahren darf er sich Sommelier nennen, nach einer Ausbildung, die er selbst als «sehr hart» bezeichnet.

Regionale Rebsorten bevorzugt

Persönlich schätzt de Ceglia nicht nur edle Tropfen aus dem Bordelais, sondern auch deutschen Riesling «und insbesondere typisch regionale Rebsorten wie Räuschling vom Zürichsee oder Heida aus dem Wallis.» Doch ist er weit davon entfernt, die Besucher der Hotel-Restaurants zu einem bestimmten Weingeschmack bekehren zu wollen. Zunächst frage er jeweils gezielt, was ein Gast nicht möge. Um böse Überraschungen zu vermeiden, müsse man auch die gewünschte Preisklasse abklären. Wobei der Sommelier klar festhält: «Ein guter Wein muss nicht teuer sein.»

Erst in einem dritten Schritt gelte es, die Flasche auf das gewählte Menü abzustimmen. Dabei bricht de Ceglia gerne mit gutbürgerlichen Konventionen: «Zum Fisch empfehle ich gerne Rotwein, und zu Kalbfleisch ist ein kräfti-



Sommelier Donato de Ceglia mit einigen seiner Kostbarkeiten. (Johanna Bossart)

ger Weisser kein Problem – heutzutage kann man gut anders kombinieren.» Die meisten Gäste würden Überraschungen schätzen und liessen sich sehr gerne auf seine Empfehlungen ein.

Zutritt zum Tower verboten

Im Unterschied zu den Häusern in Ferienregionen, in denen er früher tätig war, stellt de Ceglia in Businesshotels wie am Flughafen eine andere Weinachfrage fest. «Die Gäste hier haben ein etwas anderes Budget und wollen richtig gute Tropfen trinken.» Und das Angebot im «Radisson» sucht in der Re-

gion seinesgleichen: 220 verschiedene Weinsorten aus 14 Ländern und 56 Anbauregionen warten im Wine Tower auf ihre Verköstigung.

Dumm nur, dass de Ceglia den Turm gar nicht betreten darf. «Das ist schon eine etwas spezielle Situation», räumt er ein. Aber die entsprechenden Verfügungen der Suva seien eindeutig: Nur akrobatisch versiertes Personal darf an der gewagten Konstruktion herumturnen. Die besonders wertvollen, zuoberst gelagerten Flaschen sind nur für die «Wine Angels» – angeseilte Artistinnen – erreichbar. Im Umgang mit dem Wein

habe er diese aber persönlich ausgebildet, so de Ceglia. «Sie sind wahre Engel – auch unsere Kunden sind begeistert.» Und er betont, dass der Wein in der luftigen Konstruktion optimal gelagert werde: Weisswein bei 8 bis 10 Grad, Rotwein bei 17 bis 20 Grad. «Die dezentere, im Ton immer wieder ändernde Beleuchtung schadet der Trinkqualität nicht.» Er habe sich ausserdem in London-Stansted, wo der zuvor einzige Wine Tower Europas steht, Tipps im Umgang mit diesem ziemlich ausgefallenen Weinlager geholt.

«Nach Feierabend ein kühles Bier»

Das Reisen ist ohnehin ein wichtiger Bestandteil seines Berufslebens. Regelmässig besucht er die Produzenten seiner Weine, vor allem in den europäischen Anbauregionen. Ein direkter Draht zum jeweiligen Winzer sei wichtig und wertvoll, betont der Sommelier. Derzeit erarbeite er ein Konzept, wie man an speziellen Degustations-Dinnerabenden Schweizer Produzenten und Weinliebhaber im Flughafenhotel zusammenbringen könnte.

Und doch dreht sich auch bei Donato de Ceglia nicht alles nur um den Wein. Erstens wird von einem guten Sommelier erwartet, dass er seine Gäste auch zu anderen Genussmitteln, etwa Spirituosen oder Zigarren, kompetent beraten kann. Und zweitens gesteht er ganz offen: «Nach Feierabend ist auch bei mir die erste Wahl ein kühles Bier.»

Was genau ist ein Sommelier?

Was im deutschen Sprachraum früher der Mundschenk war, ist heute der Sommelier: Ein ausgewiesener Fachmann, der in einem Restaurant oder in einem Spezialgeschäft die Kunden bei der Wahl des richtigen Weines berät. Er zeichnet aber auch für dessen Einkauf verantwortlich und ist darin geschult, die Trinkreife des jeweiligen Rebensafts zu beurteilen. Auch die Werterhaltung der Bestände durch fachgerechte Lagerung ist eine seiner wesentlichen Aufgaben. Eine entsprechende Ausbildung bietet beispielsweise die Schweizerische Fachschule für Sommeliers und Weinkenner (SFS) in Zürich an. (ost)



Leonardo De Luca. (ph)

Kloten

Horizon startet durch

Mehrere Millionen Franken hat Horizon in einen neuen Flug-Simulator investiert. Pilotenschüler profitieren von modernstem Material.

Im vergangenen Jahr hat Helvetic-Grossaktionär Martin Ebner von Bruno Dobler die Horizon-Flugschule gekauft. Der Umzug von Bülach ins Klotener Industriegebiet ist jetzt abgeschlossen.

Pilotenanwärter können ihre fliegerischen Fertigkeiten neben dem Twin-Star-Flugzeug neu auch im Hangar 56 im modernen Simulator erweitern. Leonardo De Luca, Verwaltungsratspräsident der Helvetic Airways und Horizon, hofft mit den neuzeitlichen Ausbildungseinrichtungen an der Steinackerstrasse viele Pilotenanwärter ansprechen zu können. Mit dem modernsten Simulator und der Zusammenarbeit mit dem Swiss Aviation Training (SAT) am Balsberg möchte Horizon die führende Position als unabhängige Flugschule der Schweiz ausbauen. Ziel sei es, den Pilotenanwärtern, die ihre Ausbildung selber finanzieren, eine attraktive berufliche Perspektive zu bieten. Bei Bedarf sollen jeweils acht bis zehn Piloten bei Helvetic Unterschlupf finden.

«Wir sind auf dem Weg, ein finanziell starkes Unternehmen zu werden. Wir sind noch nicht dort, wo wir sein sollten», sagt De Luca. Horizon habe in den letzten Jahren Verluste geschrieben. Das Jahr 2009 gilt deshalb als Übergangsjahr, «Ziel ist eine schwarze Null».

Helvetic Airways weiter profitabel

Ende März hat Helvetic Airways ihr Geschäftsjahr abgeschlossen. Dank des Wet-Lease-Verfahrens für die Swiss-Flugzeuge und Crew werden gestellt – hat die dem Financier Martin Ebner gehörende Airline ein konstantes, sicheres Standbein; der Ertrag auf der Linie ist das Sahnehäubchen. Genaue Zahlen werden im Verlaufe des Monats publiziert, doch Verwaltungsratspräsident De Luca hält an den früher gemachten Vorgaben mit einem operativen Ergebnis von 5 Millionen Franken fest. «Wir sollten das gesteckte Ziel erreichen.»

Helvetic Airways fliegt mit drei Fokker-100-Maschinen Einsätze für die Swiss, mit der vierten Maschine werden eigene Destinationen wie Lamezia-Terme, Brindisi, Olbia (Sardinien) oder Jerez (Spanien), Skopje und Ohrid (Mazedonien) sowie Rijeka (Kroatien) bedient. (ph)

Aus der Airline-Welt

Die Swiss ausgezeichnet

Hamburg. Markus Binkert, Produktchef bei der Swiss, hat in Hamburg den 1. Preis des britischen Beratungsunternehmens Skytrax in Empfang genommen. Die Swiss wurde als «beste Airline Europas auf der Kurz- und Mittelstrecke» ausgezeichnet.

Redaktion Flughafen

Patrick Huber (ph), Telefon 043 816 45 08
Oliver Steimann (ost), Telefon 043 816 45 07
Fax 043 816 45 05
E-Mail: flughafen@zuonline.ch
«Zürcher Unterländer»
Postfach 2574, 8060 Zürich

Lyon Die Swiss bedient die französische Metropole viermal täglich

Air-France-Ausstieg spielte keine Rolle

Die Swiss erweitert ihr Frankreich-Geschäft. Noch bevor Air France die Strecke kippte, hatte die Swiss entschieden, die drittgrösste Stadt Frankreichs erstmals ins Streckennetz aufzunehmen.

Patrick Huber

Die Swiss hat eine Marktlücke entdeckt. Seit Sonntag versucht sie diese mit vier täglichen Flügen zu schliessen. Die Destination Lyon ist dabei die dritte Stadt in Frankreich, die Swiss nach Paris und Nizza direkt von Zürich anfliegt.

Swiss-CEO Christoph Franz – der selber einen Teil seiner Studienzeit in Lyon verbrachte – ist voll des Lobes über das «jüngste Baby». «Lyon stand schon längere Zeit auf unserer Wunschliste», liess er am Eröffnungsanlass die Medien wissen. Das Potenzial sei sehr gross, weil nicht nur das Agglomerationsgebiet um Lyon gross sei, sondern sich die Wirtschaft überdurchschnittlich entwickle.

Der Entscheid der Air France, die Strecke aus ihrem Netz zu kippen, habe keine Rolle gespielt. «Wir haben uns



Swiss wird mit Wasser – wie es in der Airlinebranche üblich ist – auf dem Flughafen St-Exupéry willkommen geheissen. (zvg)

schon vorher entschieden, Lyon aufzunehmen.» Doch auch der Swiss wird nichts geschenkt. Franz rechnet wie bei allen neuen Strecken mit einer andert-halb- bis zweijährigen Durststrecke, bis der break-even-point – oder die Gewinnschwelle – erreicht ist. Zu Hilfe kommt ihr dabei das Lufthansa-Netz. Von Lyon werden Frankfurt, München und Düsseldorf direkt angefliegen, «durchaus profitabel», wie ein Lufthan-

sa-Pilot vor Ort erklärte. Insgesamt handelt es sich um 17 tägliche Flüge.

Grosses Interesse

Zürich ist der nächstgelegene Hub von Lyon. Die Swiss hat deshalb die vielen Geschäftsleute im Fokus, die in Zürich von kurzen Umsteigewegen auf das Europa- oder Interkontinentalnetz profitieren. Der erste Flug am Morgen findet bereits um 7 Uhr von Lyon nach Zürich

statt, wobei die Crew in der 1,7-Millionen-Einwohner-Metropole übernachtet.

Die Start-up-Kosten für Lyon, die Kosten für die Etablierung der Destination, bezeichnet Franz als «peanuts». Wichtig sei in erster Linie, dass die Flugzeuge nicht leer herumfliegen, denn das sei teuer. Für die neue Destination sind die Vorausbuchungszahlen sehr ermutigend, wie der Swiss-Chef versicherte.