

News

Steigenberger geehrt als «Top Arbeitgeber»

Die Steigenberger Hotel Group wurde für ihr hervorragendes und modernes Personalmanagement durch das CRF Institute als «Top Arbeitgeber Deutschland 2010» ausgezeichnet. Das Gütesiegel zertifiziert seit 2003 jährlich Unternehmen mit einer hochwertigen Personalstrategie und -praxis, die vor allem jungen Akademikern gute Arbeitsbedingungen bieten. Insgesamt wurden in der bundesweiten und branchenübergreifenden Erhebung 93 Unternehmen zertifiziert. Im Mittelpunkt der Studie stand eine umfassende Untersuchung mittels Fragebogen. saz

Kamelien künden im Tessin den Frühling an



Bereits zum dreizehnten Mal wird in Locarno vom 24. bis 28. März 2010 der Frühling mit der **Kamelienausstellung** eingeläutet. Sie gilt als wichtigste Kamelienausstellung Europas und wird von der schweizerischen Kameliengesellschaft zusammen mit dem Ente Turistico Lago Maggiore und der Stadt Locarno organisiert. Die Ausstellung wurde anlässlich des Weltkongresses der Kamelie 2005 errichtet und zieht alljährlich Tausende Besucher an. Heute bietet sie auf über 10 000 Quadratmetern Platz für rund 1000 Sorten. saz

Lugano Festival: Eine Woche früher als üblich

Das Lugano Festival wird dieses Jahr am 5. April, dem Ostermontag eröffnet und dauert bis zum 7. Juni. Der Kulturveranstalter findet heuer eine Woche früher als in den vergangenen Jahren statt. Geladen sind Dirigenten und Solisten wie Vladimir Ashkenazy, Mikhail Pletnev oder Vadim Gluzman. Auftreten wird am 18. Mai der Sänger Bobby McFerrin, ein Künstler, welcher Swing mit Klassik verbindet. Als Gastorchester spielen das WDR Sinfonieorchester Köln, das Kammerorchester Basel sowie die Südwestdeutsche Philharmonie Konstanz. Die Konzerte finden im Palazzo dei Congressi in Lugano statt. saz

Globi arbeitet nun für das Bodenpersonal



Manche Erwachsene nennen ihn einen Spiesser, andere angesichts der früheren Bände einen Rassist, doch die meisten Kinder lieben ihn heiss: **Globi**. In seinem neuesten Abenteuer hilft der blaue Papagei am Flughafen aus, unterstützt Skyguide im Tower, teilt Maschinen oder bringt Wirbel in die Gepäcksortieranlage. Im Zentrum steht ein kleiner Löwenaffe aus Lateinamerika, der nach seiner Einreise in die Schweiz in die Quarantäne muss. Es ist der 78. Band über den blauen Vogel in kartierter Hose. saz

Junge Winzer, neue Schweiz

An der Frühlings-Expovina weht ein frisches Lüftchen: Spontan treten 17 junge Schweizer Winzer gemeinsam auf und präsentieren ihre eigenen Weine und neue Ideen.

ELSIBETH HOBMEIER

Was machen junge Leute anders als ihre Väter? Und was ändern sie, sobald sie ein Weingut übernehmen und auf ihre eigene Art und nach eigener Philosophie weiterführen können? Die Antwort ist klar: Vieles. Ein Rundgang bei den 17 jungen Berufsleuten, die sich unter dem Motto «Junge Schweiz – Neue Winzer» gefunden haben, zeigt überraschende Ideen punkto Auftritt und Vermarktung ihres Produkts. Zum Beispiel **Carina Kunz** aus Maienfeld, die seit 2005 im elterlichen Betrieb Kunz-Keller Weine & Destillate die Verantwortung für die Weinbereitung trägt. Für ihren «Intuiva», einen samtigen, runden, kraftvollen Pinot noir Barrique, schreibt sie jede Etikette von Hand und verziert sie mit einem Motto, «das mir halt so in den Sinn kommt für genau diesen Wein», sagt sie. Da heisst es «Geniessen verbindet», oder «Rendez-vous der edlen Beeren», oder «Leere Gläser sind voller Geschichten». So wird jede Flasche einzigartig, auch wenn es denselben Spruch natürlich mehrfach gibt. Eine solche Flasche bewahrt man auch eher auf – und erinnert sich erneut freudvoll an den Wein.

Mit einer nachhaltigen Marketingidee hat sich auch **Erich Meier** vom Weingut zur Reblauben in Uetikon am See eigenständig positioniert. Er liefert einen schönen Teil seiner Produktion in die Gastronomie – unter anderem in die Hotels Dolder Grand, Eden au Lac und Baur au Lac. Beim Beobachten, wie Gäste das Handy zücken um das Etikett fotografisch festzuhalten, kam ihm die Idee einer ablösbaren Erinnerungshilfe. Nach vielem Tüfteln tragen jetzt alle seine Flaschen auf dem Rück-Etikett einen perforierten Teil mit der Aufforderung «Zur

Erinnerung hier ablösen» und den nötigen Angaben zu Wein, Jahrgang und Produzent. An der «expovina primavera» schenkt Erich Meier einen Uetiker Riesling AOC 2008 aus: Einen runden, kräftigen Weissen mit

prächtigem Säurgespiel, eben genau so, wie ein reiner Rheinriesling sein sollte. «Mein Charakter spiegelt

«Mein Charakter spiegelt sich im Wein. Ich bin experimentierfreudig und innovativ.»

Erich Meier
Weingut zur Reblauben, Uetikon ZH

sich im Wein», sagt der 34-jährige Winzer, der in fünfter Generation den Familienbetrieb führt, dazu, «ich bin experimentierfreudig, innovativ, eigenständig und habe einen Sinn für Trends». Der Erfolg scheint ihm recht zu geben, kein anderer Winzer vom Zürichsee war in den letzten Monaten in den Medien so präsent wie er.

Ebenfalls ein gutes Marketing betreibt **Pasquale Chiapparini**, der vor drei Jahren im zürcherischen Rafz ein Weingut pachtete und seither – mit den nöti-



Jürg Marugg aus Fläsch und Carina Kunz aus Maienfeld/GR: «Eine frische und inspirierende Zusammenarbeit.»



Tom Litwan aus Schinznach/AG: «Ich vinifiziere alles selber.»



Pasquale Chiapparini aus Rafz/ZH: «Wein im Mittelpunkt.»



Zwei Weingüter, zwei Kantone, ein Ehepaar: Nadine Saxer Gysel aus Neftenbach/ZH und Stefan Gysel vom Weingut Aagne in Hallau/SH.



Zwei junge Zürcher Weinmacher: Cédric Besson-Strasser vom Winzerkeller Strasser in Uhwiesen und Alain Schwarzenbach aus Meilen.



Erich Meier aus Uetikon am See/ZH: «Etikette zum Ablösen.»

gen Schulungen – seinen eigenen Wein macht. Als Erstes fallen dessen spezielle Namen auf: «sorein» heisst der leicht prickelnde Müller-Thurgau, «soweiss» der harmonische Weisse aus Pinot noir und Chardonnay, «sorot» dessen Gegenstück im Rotwein, und «sofern» der Komplexeste in der Palette, ein kräftiger, gerbstoffbetonter Pinot noir, den Chiapparini nach Burgunder-Art keltert.

Pasquale Chiapparini ist ein Quereinsteiger, der im Gastgewerbe tätig war und dort von der Liebe zum Wein gepackt wurde. Er ist auch der Initiant, der die «jungen Schweizer Winzer» zusammengetrommelt hat. Durchaus aus eigenem Interesse, wie er gerne zugibt: «Meistens

schaffte ich es nicht, wie geplant andere Berufskollegen zu besuchen», sagte er, «deshalb organisierte ich im Herbst 2008 erstmals eine Jungwinzer-Degustation mit jungen Weinen». Daraus ist nun eine lose Vereinigung von Weinmachern geworden, die alle unter 39-jährig sind und einen Betrieb haben oder demnächst übernehmen werden. Einmal monatlich trifft man sich für eine Degustation samt Erfahrungsaustausch. «Das Ziel ist nicht, dass jeder denselben

Weinstil macht. Im Gegenteil! Aber wir schätzen den Austausch untereinander», betont Chiapparini.

In der Vereinigung dabei sind zurzeit Männer und Frauen aus den Kantonen Aargau, Graubünden, Schaffhausen, Thurgau und Zürich. Wie steht es denn mit jungen Romands und Tessinern? «Wir sind offen und würden uns über eine Ausbreitung in der ganzen Schweiz freuen», betont Chiapparini. Die Interessensgemeinschaft sei halt selber auch noch jung – aber sie soll wenn möglich ausgebaut werden.

Einen Meilenstein stellt jetzt sicher die von der «expovina primavera» angebotene Möglichkeit dar, sich gemeinsam an einem Stand zu präsentieren. «Eine tolle Gelegenheit», kommentiert dies **Tom Litwan**, der seit 2006 in Schinznach Reben ge-

Junge Idee: Carina Kunz beschriftet jede «Intuiva»-Flasche von Hand mit einem individuellen Motto.

pachtet hat und seinen eigenen Wein macht. «Damachenwirgerne mit», sagen **Nadine Saxer Gysel** und **Stefan Gysel Saxer**. Beide sind ausgebildete Önologen, beide führen ein Familiengut – sie das Weingut Jürg Saxer in Neftenbach, er das Gut Aagne in Hallau. Die Expovina-Plattform nutzen einzelne

Jungwinzer bewusst mit raren Traubensorten. So bringt **Cédric Besson-Strasser** aus Uhwiesen einen roten Zweigelt, und sein Kollege **Alain Schwarzenbach** einen Meilener Lemberger (Blaufränkisch).

Jürg Marugg aus Fläsch bleibt dagegen beim Pinot noir, der typischen Herrschäftler Traube: Sein 08er ist herrlich fruchtig und süffig, ein schönes Beispiel für einen jungen Schweizer Wein eines jungen Schweizer Winzers.

Fakten Expovina Primavera neu mit «Junge Schweiz»

Die Frühlingsausstellung «expovina primavera» ist eine Ablegerin der «grossen» Expovina und findet vom 18. bis 25. März 2010 in der Halle 9 im Messezentrum Zürich statt. Geöffnet ist sie werktags von 16 bis 22 Uhr, samstags von 12 bis 22 Uhr und sonntags von 12 bis 18 Uhr. Neu integriert ist das Restaurant Primavera mit einem Lounge-Bereich.

Neben 90 Ständen von renommierten Weinhändlern und Produzenten steht erstmals ein Gemeinschaftsstand von 17 jungen Winzern, die unter dem Motto «Junge Schweiz – Neue Winzer» ihre Weine ausschenken und präsentieren. eho

www.junge-winzer.ch