STÄDTISCHES AMTSBLATT
Tagblatt
seit 1730
DER STADT ZÜRICH
Mittwoch, 9. März 2022 / Nr. 10
www.tagblattzuerich.ch

Neustart zwischen Piste und Autobahn

Motiviertes Sablier-Team (v. l.): Vivian Simoes, Andreas Medewitz, David Flückiger, Redaktorin Ginger Hebel. *Nicolas Zonvi*

Das Sablier Rooftop Restaurant & Bar hat harte Monate hinter sich. Mit den Lockerungen kehrt im auffallenden Lokal im Circle am Flughafen Zürich wieder Leben ein. «Es herrscht Nachholbedarf. Die Gäste wollen Erlebnisse und Emotionen. Dafür sind wir da», erklärt Geschäftsführer David Flückiger. Das Gastro-Team an der Front und in der Küche sei stark und gewillt. «Tagblatt»-Redaktorin Ginger Hebel war für die Serie «Am Puls» im neuen Alltag mit dabei.

Seiten 12/13

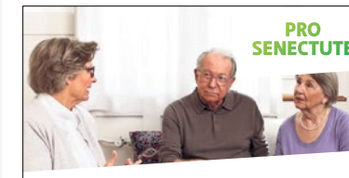
Ihre Spitex in Zürich. MEDSPITEX
info@medspitex.ch
079 850 87 55
Von allen Krankenkassen anerkannt

AKTUELL 4
Trickbetrüger: Falsche Handwerker und Schockanrufe.

AKTUELL 6/7
Alltagshelden: Die Berufsfeuerwehr blickt auf 100 Jahre zurück.

AKTUELL 9
Inspiration: Auch die Stadtzürcher Politik hat ihre Vorbilder.

AMTLICHES 53



Treue Hände gesucht
Wir suchen **engagierte Freiwillige**, die ältere Menschen in administrativen und finanziellen Fragen unterstützen.
T: 058 451 50 00
Kanton Zürich
www.pszh.ch

Anzeige

Nach der Krise starten sie im Sablier Rooftop Restaurant & Bar im Circle am Flughafen Zürich durch: Von links: Küchenchef Andreas Medewitz, Vivian Simoes, Leiterin Event & Administration, Geschäftsführer David Flückiger. Mittendrin: «Tagblatt»-Redaktorin Ginger Hebel (2. v. r.). *Bild: Nicolas Zonvi*

Neustart nach Durststrecke

Aufbruch Die Lage und das spektakuläre Design machen das Sablier Rooftop Restaurant & Bar im Circle am Flughafen zu einer Bereicherung für die Zürcher Gastronomie. An der Front und in der Küche: Ein motiviertes Team, das wieder Gas geben darf. Redaktorin Ginger Hebel war für die Serie «Am Puls» vor Ort. **Von Ginger Hebel**

Sie können wieder lachen. Keine Zertifikatspflicht mehr, keine Masken, keine Massnahmen. «Wir dürfen wieder alle Gäste willkommen heissen. Darauf haben wir so lange gewartet», sagt David Flückiger, Geschäftsführer Sablier Rooftop Restaurant & Bar im Circle am Flughafen Zürich.

Monatelang arbeitete das junge Gastro-Team mit angezogener Handbremse. Zwar hatten sie, wann immer es behördlich erlaubt war, sieben Tage die Woche offen. «Aufgrund der Homeoffice-Pflicht war jedoch besonders mittags im Circle sehr wenig los», sagt Küchenchef Andreas Medewitz. Der 32-Jährige ist froh, dass er wieder ohne Einschränkungen kochen kann. «Das erleichtert natürlich die Planung.» Der gebürtige Deutsche ist der Einzige in der Familie, der den Kochlöffel profimässig schwingt. Ihm gefällt die Auseinandersetzung mit den Produkten, die Kreation neuer Geschmackskombinationen. Er kochte im Gustav an der Europaallee und war bei der Eröffnung des Clouds im Prime Tower an vorderster Front. Seit der Eröffnung des Sablier im November 2020 steht er im Circle am Herd. «Neue Orte mitzuprägen, ist immer eine einmalige Chance und Herausforderung.»

Im Sablier liegt der Fokus auf der französischen Küche, modern interpretiert. «Alles dreht sich ums Produkt. Lieber weniger Zutaten, dafür qualitativ hochwertige, damit geschmacklich alles zur Geltung kommt», sagt Andreas Medewitz. Er hat von den Besten gelernt, von Antonio Colaianni und David Martinez. Sein Können estimieren auch die Kritiker. Der Gault-Millau hat das Sablier mit 14 Punkten gekrönt. «Das ist eine Bestätigung und spornt an. Die Kunst ist es, das Niveau zu halten», sagt der 32-Jährige, der seit zehn Jahren in Zürich lebt. Auf der Speisekarte: beliebte französische Klassiker wie Bouillabaisse oder Canard à l'Orange. Von der Ente serviert er Brust und Keule, abgeschmeckt mit Orange und Grand Marnier. Im Bar-Lounge-Bereich kommen unkomplizierte Gerichte wie Croque Monsieur oder Salade Niçoise auf den Tisch. Mit Kritik geht der Profi souverän um.

«Wenn ein Gast nicht ganz zufrieden ist, gehe ich hin und frage nach. Offenheit ist wichtig. Wir sind alles Menschen und können uns immer verbessern.»

Medewitz ist ein Genussmensch. Privat kocht er allerdings selten, sein Kühlschrank sei meist leer. «Ich koche gerne für Restaurant-Gäste, privat bin ich selber lieber Gast.» Sagts und geht zurück in die Küche, wo er Kartoffelbällchen zubereitet, grosse Mengen à 20 Kilo. «Vorbereitung ist der Schlüssel. Ein gutes Mise en Place ist Gold wert.» Zwölf Mann stehen in der Küche, viele sind von renommierten Restaurants in den Circle gekommen.

Mitten in der Krise hat das Milliardenprojekt am Flughafen Zürich eröffnet – ein futuristischer Stadtteil mit Hotels, Büros, einem Kongress- und Gesundheitszentrum, Geschäften, Restaurants und eigenem Park. Über fünf Jahre lang baggerten, betonierten und schweissten bis zu 900 Bauarbeiter – alles Männer – auf der grössten Hochbaustelle der Schweiz. Das Zürcher Gastro-Ehepaar Daniela und Markus Segmüller glaubt an die Zukunft des Circle und seine unschlagbare Lage. Das Rooftop Restaurant & Bar präsentiert sich in der achten und neunten Etage mit einer Gesamtfläche von über 1700 Quadratmetern, unterteilt in mehrere grosse und kleine Räume mit Nischen. Bunte Blumenteppiche, grosszügige Wandgemälde; der Stil ist auffallend, gewagt und versprüht Grossstadt-Atmosphäre. Offene Terrassen und Fensterfronten ermöglichen den Blick auf den Flughafenpark. «Ein Lokal dieser Art findet man in Zürich nirgends. Es ist etwas Besonderes, hier arbeiten zu dürfen», sagt Vivian Simoes, Leiterin Event und Administration. Die Aufgabe der 27-Jährigen ist es, den Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Sie organisiert mit Elan Firmen- und Privat-Events oder auch Hochzeiten. Das Sablier bietet viele Möglichkeiten zur Event-Gestaltung und vor allem Platz. Auch schätzt sie den familiären Zusammenhalt im Betrieb. «Man hilft sich, wo man kann.» Sie brennt für die Eventbranche. «Leute begeistern ist eine tolle Aufgabe. Gute Organisation bedeutet, dass die Gäste alle Sorgen abgeben und sich auf uns verlassen können.» Was sind die grössten Herausforderungen eines Events? «Die Technik; sie ist unberechenbar», sagt Vivian Simoes und schmunzelt.

Sablier heisst auf Deutsch übersetzt Sanduhr und steht für Entschleunigung. «Wir bieten Ferien vom Alltag», verspricht David Flückiger. Im Hintergrund läuft Musik. Das Servicepersonal trägt Turnschuhe – lässige Eleganz lautet die Devise.

> «Die Leute haben Sehnsucht. Sie wollen raus, essen, feiern. Wir sind bereit, von jetzt auf 100.»
>
> **David Flückiger I** Geschäftsführer Sablier Rooftop

Mit den Lockerungen erwartet das Sablier-Team den grossen Ansturm. «Die Leute haben Sehnsucht. Sie wollen wieder raus, essen, feiern.» In den vergangenen Monaten seien viele Geschäftsanlässe abgesagt worden, es herrsche Nachholbedarf. «Wir sind bereit, von jetzt auf 100.»

David Flückiger ist ein Front-Mann. Er lebt die Vorbild-Funktion. Der Gastronomie fehlen die Fachkräfte. In der Krise haben talentierte Leute der Branche den Rücken gekehrt. Um sie zurückzuholen, bedarf es Geduld und guter Konzepte. Es sei wichtig, die jungen Leute zu motivieren und den Nachwuchs nachzuziehen. «Damit sie die Leidenschaft wieder finden, um die Gäste zu begeistern», ist Flückiger überzeugt. Er arbeitet seit acht Jahren bei der Segmüller Collection, mit Fleiss und Ehrgeiz hat er sich zum Geschäftsführer hochgearbeitet. «Lange hatten wir intern viele Wechsel, wenig Stabilität. Jetzt haben wir ein Team zusammen, das stark ist und gewillt.» Für den 35-Jährigen ist klar: «Ein Restaurant funktioniert nur mit einem guten Team. Allein lässt sich nichts bewirken.»

Niemand kann abschätzen, wie sich die Kundenbedürfnisse in der Pandemie verändert haben und wonach der Gast heute sucht. Nach Bodenständigkeit oder Luxus? Nach Intimität und Privatsphäre oder Lebendigkeit und Austausch? Gut möglich, dass die Ansprüche noch mehr gestiegen sind und das Preisbewusstsein grösser geworden ist. David Flückiger ist sich sicher: «Die Leute wollen Erlebnisse und Emotionen. Sie möchten das Leben wieder geniessen und auskosten. Dafür sind wir da.»

Weitere Informationen: Das Sablier gehört zur Segmüller Collection (geführt von Daniela und Markus Segmüller). Dazu gehören Restaurants wie das Carlton an der Bahnhofstrasse, das irische James Joyce, der Landgasthof Adlisberg, Loft Five, La Bottega di Mario, Fujiya of Japan, Roof Garden Globus und Sablier.

sablier.ch

segmueller-collection.ch