

Zürcher Herbstmesse

Edle Tropfen für gehobene Ansprüche

ekk. Dieter Ziltener hat sich mit seiner Weinhandelsfirma ein eigenes kleines Reich aufgebaut, und er ist stolz darauf. Dass die amerikanische Fachzeitschrift «Wine Spectator» sein Château André Ziltener mit Hotelbetrieb in Burgund zum «most beautiful hotel» in der Gegend gekürt hat, erzählt er als Erstes. Sein Unternehmen, berichtet er weiter, beliefere zu 99 Prozent Privatkunden, darunter viele grosse Weinkenner und Önologen in der Schweiz, in Deutschland, Österreich, Grossbritannien, Japan, den Beneluxländern, den USA. Zu den Referenzkunden gehören das Hotel Ritz in Paris. Die deutsche Botschaft in Frankreich und Palace-Hotels im In- und Ausland. Mit den Domaines Baron de Rothschild (Lafite) pflegt Ziltener eine enge Zusammenarbeit, so dass er neben seinen Burgunderweinen einige Exklusiv-Labels aus dem Bordeaux-Segment zu bieten hat. In verschiedenen Kellern in der Exportzentrale in Reinach, in Deutschland und in Frankreich lagern über 2 Millionen Flaschen Spitzenweine. In Burgund besitzt das Unternehmen mit insgesamt 145 Mitarbeitern eigene Rebberge und eben das Château, das Weinschloss in Chambolle Musigny an der Route des Grands Crus.

Historische Bausubstanz

Das Schloss, 1709 auf den Mauern einer Zisterzienserabtei errichtet, wird von einer mehrsprachigen Directrice gerührt, verfügt in den Kellergewölben über ein kleines Weinmuseum, in den oberen Geschossen über Appartements und Suiten sowie Golfplätze in nächster Nähe. Ziltener hat das Château 1990 erworben und renovieren lassen. Die Qualitätsweine, die dort entkorkt werden, seien nichts für 20-Jährige, die sich ihre erste Flasche Wein im Supermarkt holen. Ein gewisses finanzielles Polster und echtes Interesse an Spitzenweinen setzt Ziltener voraus.

Der Mann hat Stil, kennt indes keine Berührungsängste. Messeauftritte gehören für seine Firma zum Kerngeschäft. Seit 30 Jahren nimmt Dieter Ziltener deshalb an der Züspa teil, wo seine Stammkundschaft zahlreich hinströme, um die neusten edlen Gewächse aus Burgund, aber auch italienische und spanische, deutsche und Elsässer Weine sowie Spirituosenspezialitäten zu kosten. Die Züspa ist für Ziltener eine Vermarktungsmöglichkeit unter vielen, gehört neben der Bea, der Muba, der Olma sowie Auslandsmessen in Tokyo, Berlin, Köln und Wien aber zu den wichtigsten. Das Publikum sei kaufkräftig, kompetent und gesittet; dass jemand Bier über die Weintheke schütete, sei in Zürich nicht zu befürchten. Eine engere Zusammenarbeit der Züspa mit der Basler Mustermesse würde er begrüssen, wenn dadurch die Organisation noch verbessert und die Attraktivität gesteigert würde. Seine einzige Kritik an der Zürcher Messe betrifft die Platzverhältnisse. Die Standflächen seien rigoros limitiert, so dass er nicht sein ganzes Sortiment ausstellen und nicht allen Gästen beim Degustieren einen Sitzplatz anbieten könne.

Qualität und ihr Preis

Dieter Ziltener, der früher im Marketing der Pharma- und Computerbranche tätig war, hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Als Mitglied der Burgunder Bruderschaft der Chevaliers du Tastevin, die Weine testet und mit einer Spezialetikette auszeichnet, fühlt er sich der Qualität verpflichtet. Ein guter Wein, sagt er, sei bekömmlich und animiere zum Weitertrinken, doch der Preis dürfe die Freude nicht verderben. Seine Weine handelt er zu 13 bis 90 Franken die Flasche; Raritäten und Liebhabertropfen wie ein Musigny Grand Cru kommen hingegen je nach Jahrgang schon auf bis zu 170 Franken zu stehen.



Dieter Ziltener. Weinhändler aus Leidenschaft und zum 30. Mal an der Züspa.