Nr. 1 I Frühling 2021



VON MEHR- UND KURZARBEIT

Auch die Administration ist gefordert

VOM HOF INS REGAL

Supply-Chain-Management bei der GMZ

MIGROS RESTAURANT IN AFFOLTERN

Essen mit Micasa

Ein Kenner edler Tropfen

Markus Zyka arbeitet in der GMZ als Leiter IT Services & Lösungen. Sein Hobby Wein kann man inzwischen nicht mehr als solches bezeichnen, denn vor fünf Jahren begann er eine professionelle Ausbildung zum Weinakademiker, die ihm unendlich viel Zeit, Fleiss und Durchhaltevermögen abverlangte. Der Aufwand hat sich aber gelohnt, denn inzwischen ist Markus Zyka ein richtiger Wein-Profi, der sein Wissen gerne weitergibt.

Von Anne-Cathérine Schürmann



Wir treffen Markus Zyka im Mövenpick Weinkeller in Wettingen. Hier fühlt sich der passionierte Weinkenner zuhause – umgeben von einer besonderen Auswahl an Weiss-, Rot- und Schaumweinen und Spirituosen. Inzwischen ist er mit dem Team im Laden gut befreundet, und die Mitarbeitenden wissen um das Fachwissen und die Spezialwünsche des anspruchsvollen Kunden Zyka. Wenn er im Laden vorbeischaut, wird nicht nur Wein verkauft, sondern werden richtige Fachgespräche geführt.

Aber zurück auf Anfang: Bis vor fünf Jahren genoss Markus Zyka gerne ein Glas Wein. Es störte ihn jedoch, dass er nichts weiter über Wein wusste: «Dieses Nichtwissen beschäftigte mich, denn Wein ist ein Kulturgut, das schon seit Jahrtausenden von Jahren angebaut und getrunken wird.» Seine Neugierde

und Wissenslust trieben ihn an, sich mehr mit Wein zu beschäftigen, und so meldete er sich für die Weinausbildungen von WSET an, welche aus vier Teilen besteht. 2018 erlangte er das Diplom WSET3 und meldete sich auf Empfehlung seiner Dozenten 2019 für den Lehrgang Weinakademiker der Weinakademie Österreich an. So wurde sein Weinwissen immer tiefer und breiter, inzwischen ist er ein richtiger Experte. Für die Ausbildung zum Weinakademiker hat er 1400 Stunden investiert, das ist fast ein ganzes Arbeitsjahr. Mit ihm haben 19 Weinhändler, Sommeliers, Restaurantbesitzerinnen und branchenfremde Personen die Ausbildung begonnen. Am 1. März 2021 haben vier davon in der kürzest möglichen Zeit abgeschlossen, unter ihnen auch Markus Zyka. Sein Weinwissen ist breit gefächert, er kennt sich in der Biologie, Chemie und Geschichte des Weins aus. Themen in seiner Ausbildung waren zum Beispiel «Die Weine der Welt und die dazugehörigen Märkte», «Weinbau und Kellerwirtschaft», aber auch Spezifikationen wie Bodenbeschaffenheit und Klimazonen in allen möglichen Ländern, die Weinanbau betreiben.

Einen grossen Teil der Ausbildung beinhaltet die Weindegustation. Im schulischen Rahmen hat Markus Zyka um die 700 Weine degustiert, 200 davon alleine mit seiner Lerngruppe. Das Degustieren selber ist eine Kunst, die gelernt sein will. Zyka geht routiniert vor, pro degustiertem Wein kommen Notizen à 1–1½ Seiten zusammen, und meistens kann er den probierten Wein richtig zuweisen. Die Ausbildung schreibt zum Beispiel auch vor, dass er den Alkoholgehalt im Wein auf 0,5% genau bestimmen können muss.

Selber mag Markus Zyka gerne trockene Weine. Zuerst probierte er sich vor allem durch die Bordeaux-Region, muss aber inzwischen dem Südtirol den ersten Platz zuweisen, dicht gefolgt von der Toskana. Sein absoluter Lieblingswein ist der Lamarein, eine Art Amarone aus dem Südtirol, der aus getrockneten Trauben gekeltert wird. Wenn Markus Zyka erfährt, dass von einem bevorzugten Wein in einem Jahrgang nur 3000 Flaschen produziert wurden, wird er nervös und will unbedingt ein paar Flaschen ergattern. So nimmt er regel-





Grundsätzlich habe aber jeder Wein seine Berechtigung, findet Markus Zyka. Auch im Denner gibt es sehr gute Weine, und er respektiert alle Winzer, die es schaffen, Wein anzubauen und diesen mit einem strategischen Ziel zu verkaufen. «Die Weinauswahl in der Schweiz ist besonders gross, und gute Weine zu fairen Preisen gibt es auch im Detailhandel zu kaufen».

mässig an Versteigerungen teil, besucht befreundete Winzer oder handelt einen Deal mit einem Händler aus. «Weine aus Deutschland gefallen mir immer mehr. Mich beeindrucken die deutsche Weintradition und die grossartigen Qualitäten, die unser nördlicher Nachbar produziert», berichtet Markus Zyka. Hingegen ist sein Interesse für spanischen Wein abgeflacht, denn dort sei halt der Rioja sehr dominant, fast schon Massenware, und alles schmeckt in etwa gleich.





Herzlich willkommen im Migros Restaurant Affoltern



