



Der Heligrill am Flughafen, geführt von Felix Berini, erfreut sich grosser Beliebtheit, selbst während der Coronazeit. Foto: zvg

0 Kommentare



Facebook



Twitter



E-Mail



Drucken



Gefällt mir 0

## Der Heligrill am Rande des Flughafens

03.01.2022 12:10

*Seit fünf Jahren ist der Heligrill eine feste Institution am Rande des Flughafenareals bei Rümlang. Beliebt ist er aber nicht nur wegen seiner kulinarischen Angebote, sondern vor allem wegen seiner spektakulären Optik und einem exponierten Spotterhügel.*

**Rümlang.** «Der Heligrill hat ein ganz bestimmtes Flair. Es geht um Reisen, um den Mythos Fliegerei und es ist einfach ein Erlebnis, unter den imposanten Rotorblättern eines Helikopters zu essen», schwärmt Felix Berini. Seit fünf Jahren, also von Anfang an, ist er Geschäftsführer des beliebten Heligrills in Rümlang, direkt an der Piste 34 des Flughafens Zürich, und hat ihn dabei durch sonnige wie auch stürmische Zeiten begleitet. «Ursprünglich war am gleichen Ort ein kleiner Imbiss mit Festbänken», verrät Berini. Nach 25 Jahren aber habe der Flughafen dann einen Nachfolger gesucht und sei mit den beiden Runway-34-Inhabern Stefan Hunziker und Reto Seipel fündig geworden. «Das Konzept mit dem grossen Helikopter passte einfach super an den Flughafen», ist Berini überzeugt.

Als Küchenchef des Restaurants Runway 34, sozusagen «Mutterbetrieb» des Heligrills, habe er gemeinsam mit Hunziker und Seipel die Pläne für den Heligrill ausgearbeitet und einen passenden Menüplan entworfen. «Die Produktion findet im Runway 34 statt», erklärt der gelernte Koch. «Im Heligrill haben wir dann eine Fertigungsküche eingebaut, um das Essen frisch zuzubereiten.»

### **Schlemmen und spotten**

Je nach Wetter und erwartetem Besucheraufkommen sind ein bis vier Mitarbeiter am Heligrill vor Ort. «Auch unsere Lehrlinge vom Runway 34 werden im Heligrill eingesetzt und können praktische Erfahrungen sammeln», erklärt Berini. Hinzu kämen noch flexible Aushilfen, auf die der Betrieb an beiden Standorten zurückgreifen kann. «Der erste Mitarbeiter kommt eine halbe Stunde, bevor der Heligrill aufmacht, startet alle Geräte in der Küche, macht das Zelt und die Sonnenschirme parat und öffnet die Theke und den Kiosk.» Dann werde das Mittagsgeschäft vorbereitet.

Das macht rund 60 Prozent unseres Umsatzes aus», erklärt der 45-Jährige. Besonders beliebt seien der Beef-Burger und die Curry-Wurst. Speisen, die man gut geniessen könne, während man das Fluggeschehen auf den Pisten verfolge. Die meisten Gäste seien Bauarbeiter, Aussendienst- oder Flughafenmitarbeiter und Rümlanger, die über Mittag gern gedanklich ein wenig in die Ferne schweifen möchten. Aber auch sogenannte Plane Spotter sind rund um den Heligrill oft anzutreffen, jedoch weniger als Kunden, sondern vielmehr als Fans des besonderen Standorts. «Einerseits haben wir hier den grossen Spotterhügel und andererseits kann man von hier aus wunderbar am Nachmittag die A380 starten sehen.» Das sei nicht nur für die Besucher und Spotter, sondern auch für die Mitarbeiter jedes Mal ein Highlight. «Man muss doch immer wieder hinschauen», meint Berini schmunzelnd.

### **Höhe- und Tiefpunkte erlebt**

Höhepunkte habe man in den fünf Jahren schon so einige erlebt, unter anderem diverse Anlässe mit DJ und Musik sowie das World Economic Forum, zu dem auch der ehemalige US-Präsident Donald Trump anreiste. «Da war hier alles voller Leute», berichtet der Gastronom. Aber auch Tiefpunkte musste das Team rund um Felix Berini bereits miterleben. «Wir haben turbulente Zeiten hinter uns», erzählt er. «Am 13. Juli rief mich morgens um 7 Uhr die Feuerwehr an und sagte mir, dass ich herkommen soll, weil der Helikopter umgekippt ist.» Starke Winde hatten das Wahrzeichen des Heligrills von seinem Platz gerissen und die Terrasse samt Zelt zerstört. «Küche und der Helikopter waren zum Glück weitgehend unbeschädigt», so Berini. Am 20. August habe man wieder eröffnet, seitdem jedoch ohne grosses Zelt und entsprechend ohne grössere Anlässe. «Aber der Heligrill war trotz einschränkenden Massnahmen auch zu Coronazeiten vorwiegend geöffnet und hat unseren Betrieb in Schwung gehalten.» Ein neues Zelt werde dann ab Januar wieder für neuen Schwung sorgen. «Für die Zukunft wünsche ich uns wieder mehr Events und dass wir noch mehr solche tollen Standorte wie den Heligrill eröffnen können», sagt Felix Berini.

*Désirée Reinke*