

**Zeitschrift:** Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur

**Band:** 99 (2019)

**Heft:** 1069

**Artikel:** Ein Glas Wein mit

**Autor:** Clavadetscher, Laura / Oertle, Tobias

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-868740>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Ein Glas Wein mit

Tobias Oertle / Windwerk AG, Winterthur

von Laura Clavadetscher

**W**er endlich einmal ungehemmt an die Decke gehen will, kann sich das seit Dezember 2018 nicht mehr nur beim Psychologen seines Vertrauens, sondern auch im «Windwerk» in Winterthur erlauben. Die erste Indoor-Skydiving-Anlage der Deutschschweiz macht es möglich. Als ich eintrete, schwebt in einer hallenhohen und mehrere Meter breiten Glasröhre gerade ein Bub sanft Richtung Decke. Wie er mit ausgestreckten Armen und Beinen stolz in die Luftsleuse hinuntergrinst, in der seine Begleiter warten, erinnert er mich an ein abenteuerlustiges Flughörnchen mit Helm und Brille. Mir bleiben ein paar Minuten, um mich umzusehen, bevor mich Co-Founder und Geschäftsführer Tobias Oertle in Empfang nimmt. Der Haupthalle mit dem Windkanal am einen und einer Getränkebar am anderen Ende gelingt ein Spagat zwischen modernster Technik und Gemütlichkeit. Ein riesiger Bildschirm zieht den Blick an, hochwertige Holzmöbel und warme Farben werden ergänzt durch Zuschauersitze, wie man sie in den Wartebereichen von Flughäfen sieht. Verstärkt wird diese Assoziation durch eine elektronische Anzeigetafel, auf der statt Flugnummern, Gates und Destinationen die Namen und Termine der heutigen Besucher zu lesen sind. Wie ich nachher im Gespräch erfahre, war Oertle viele Jahre als Projektleiter im Baubereich tätig. Dass er so durchdacht und mit viel Liebe zum Detail vorgegangen ist, hat sich gelohnt: Das «Windwerk» hat bereits einen Swiss Location Award eingeholt.

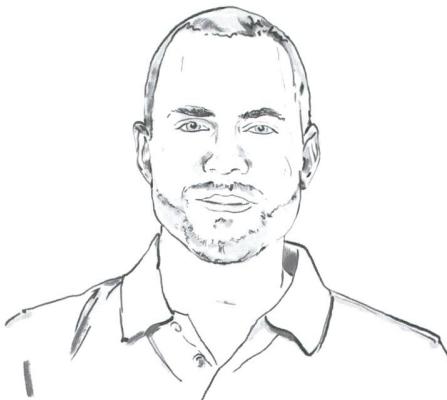
Mittlerweile sitzen wir an einem der Tische, eine frische Besuchergruppe stapft geschlossen hinüber zur Luftsleuse. Tobias Oertle blickt hinterher. Er war Teil eines Fallschirmteams, bevor er sich dem Indoor Skydiving zuwandte und zehn Jahre später mit zwei Freunden die eigene Anlage plante. Sich unabhängig von Wind, Wetter und Flughafenkapazitäten zu machen, das bedeutet neben weniger Aufwand auch geringere Kosten und Risiken. Was aber ursprünglich als Trainingsalternative gedacht war, hat sich in den letzten Jahren zur eigen-

ständigen Sportart gemausert. In diesem Jahr fand die Schweizer Meisterschaft im Indoor Skydiving im «Windwerk» statt, dessen junger Geschäftsführer war sogar an der Weltmeisterschaft in Tschechien.

Was unterscheidet das «Windwerk» von anderen in der Schweiz gegründeten Start-ups? Zum einen, meint Oertle, sei es sicher die hohe Investitionssumme, die ganz am Anfang benötigt wird, um die Infrastruktur aufzubauen – es waren über zehn Millionen Franken. Zum anderen die Auseinandersetzung mit Planungs- und Baubehörden: Schon die geltenden Bestimmungen auszumachen sei eine Herausforderung gewesen, und Schweizer Richtlinien seien ja bekannt für ihre Strenge. «Was mir aber grundsätzlich durchaus entgegenkommt. Ich bin ein sehr strukturierter Mensch», erklärt er lächelnd. Dass der Bau der Anlage anspruchsvoll war, kann man schon an ihrer Form erahnen: Das Ende eines hellblauen Neubaus überragt ein hoher Betonturm, dessen technisches Innenleben künstlichen Wind mit bis zu 280 km/h Luftgeschwindigkeit ermöglicht. Da wird wohl jeden Monat eine gigantische Stromrechnung ins Haus fliegen, mutmassen Sie, doch Oertle verneint lachend. Tatsächlich sei das Personal der grösste Kostenpunkt, denn jeder Neuflieger muss nicht nur buchstäblich an die Hand genommen werden, auch die Luftgeschwindigkeit wird individuell ans Gewicht angepasst. Zu-

sammen mit den Mitarbeitern, die für Empfang, Instruktion und Ausrüstung zuständig sind, ist ein Team von zwanzig Angestellten zusammengekommen.

Ein erster Flug dauert jeweils eine Minute, was einem Freifallsprung aus 4000 Höhenmetern entspricht. Das «Windwerk» hat 700 registrierte Sportflieger, die regelmässig trainieren. Für viele andere ist das ein reiner Erlebnisausflug. So machen Firmenanstände und andere Veranstaltungen einen guten Teil des Geschäfts aus, denn nicht nur der Windkanal kann gebucht werden, sondern auch ein Seminarraum, ein Bistro und ein Flugsimulator, der einen virtuellen Landschaften aus der Vogelperspektive erleben lässt. «Der Windkanal lässt sich in den jeweiligen Firmenfarben beleuchten», sagt Oertle stolz, «und das Firmenlogo in die 3D-Landschaften einbauen.» Auch hier, scheint mir, hat er an alles gedacht.



Tobias Oertle

Illustration: Matthias Wyler / Studio Sirup.

Wein: Giordano, «Rinforzato», IGT Apulien, 2017 (Primitivo)