



Genuss und Kreativität
treffen sich beim gemein-
samen Zmittag.

NETCOOKING

Wer gemeinsam isst, hat oft die besten Ideen – vor allem, wenn es um kulinarische Projekte geht. Dass die nicht nur besprochen, sondern nachher auch gemeinsam umgesetzt werden, dafür sorgt Zürichs Foodhub und kulinarisches Grossraumbüro «Das Provisorium».

TEXT TOBIAS MÜLLER FOTOS NADINE KÄGI

Tagsüber wird hier Zürichs derzeit interessanteste Schokolade gegossen, das wahrscheinlich beste Baguette der Stadt gebacken und eine Koch-App programmiert, die Hobbyköchen helfen soll, neue, spannende Geschmackskombinationen zu entdecken. Am Abend gibt es dann Wein-Workshops mit vielversprechenden Namen wie «Schöner Saufen» – und all das ist nur ein kleiner Teil dessen, was im «Provisorium» passiert.

Einen «Zürcher Foodhub» nennt Sven Friese das Projekt, das er gemeinsam mit Fred Schaarlig 2016 ins Leben gerufen hat. Friese kommt aus der Kommunikationsbranche und ist schon länger Slow-Food-Aktivist, Schaarlig arbeitete in der IT- und Finanzbranche und kochte immer schon gern. Als sich für die beiden die Möglichkeit ergab, eine Halle mit voll ausgestatteter Profiküche als Zwischennutzungsprojekt zu übernehmen, schlugen sie zu. Das Ziel: den Raum an andere Kulinarikbegeisterte unterzuvermieten, sei es als Büro, Werkstatt oder als Location für Veranstaltungen.

«Wenn man zusammensitzt und sich austauscht, kommen einem so viele Ideen, aber oft lösen sich diese Projekte dann schnell wieder auf, weil keiner sie verfolgt», sagt Friese. «Wir wollten diese Kreativität bündeln, Foodies eine Heimat geben und vernetzen. Wir haben uns gedacht: Im schlimmsten Fall



Eine Profiküche auf Rollen gehört auch zur Ausstattung des «Provisoriums».

«Oft lösen sich gemeinsame Ideen und Projekte schnell wieder auf. Wir wollten diese Kreativität bündeln und Foodies vernetzen.»

SVEN FRIESE Mitgründer «Das Provisoriums»

haben wir für ein Jahr einen tollen Raum für uns.» Der Worst Case ist nicht eingetreten: Friese und Schaarlig konnten sich vor Interessenten bald nicht mehr retten.

Als der Vertrag für das ursprüngliche «Provisorium» Ende 2017 auslief, suchten sie nach einer neuen Bleibe und übersiedelten in die «Alte Conditorei» der Bäckerei Buchmann in Zürich-Binz. Mittlerweile sind 15 Leute fix im «Provisorium» eingemietet, weitere zehn kommen immer wieder vorbei.

VON SCHOGGI BIS «FRUSCHTSAFT»

Die Projekte sind vielfältig, von der eingangs erwähnten Schoggimanufaktur bis hin zu einem Start-up, das südamerikanische Fruchtkonzentrate importiert und daraus Säfte macht. Auch, Slow Food Schweiz, Sensoriker sowie die Organisatoren der FOOD ZÜRICH haben sich hier eingemietet, was dafür sorgt, dass sie ständig direkt mitbekommen, was sich in Zürichs Szene gerade tut. Die Stimmung und Einrichtung im «Provisorium» erinnert ein wenig an eine riesige WG: In loftartigen alten Fabrikräumen stehen Gastroherde und professionelle Brotbacköfen, gebrauchte Möbel in verschiedensten Farben und aus verschiedensten Epochen, Laptop-Arbeitsplätze und eine Bibliothek auf Rollen, und das alte Vorarbeiter-Häuschen wurde in eine Bar umgebaut. Vielleicht am allerwichtigsten aber ist der grosse Tisch für gemeinsames Essen. Dabei kommen einem schliesslich die besten Ideen.



Sven Friese (rechts) und Fred Schaarlig starteten das Projekt 2016.