

## Zürich

# Das kulinarische Grossraumbüro

**Netzwerk** Im Provisorium in der Binz haben sich verschiedene Personen, Kleinfirmen und Produktionsstätten aus dem kulinarischen Bereich zusammengefunden.

Thomas Zemp (Text) und Doris Fanconi (Fotos)

Ohne das Provisorium hätte die Zürcher Bäckerei Buchmann wohl kaum ein Hanfbrot entwickelt. Das «Onkel Hanf», wie sie die Kreation liebevoll nennt, ist ein konkretes Resultat eines kulinarischen Projekts, hinter dem Fred Schaerlig und Sven Friese stehen. Sie haben die «alte Conditorei» im zweiten Stock der Bäckerei an der Uetlibergstrasse 65 gemietet, die die Bäckerei nicht mehr braucht. Und dort hat das Start-up Alpenpionier neben anderen Personen und Kleinunternehmen Arbeitsplätze bezogen, um Hanfprodukte aus Graubünden zu promoten.

Hinter Alpenpionier wiederum stehen Leute wie die Spitzenköchin Rebecca Clopath, der Lebensmitteltechnologie Carlo Weber oder der Snowboardprofi Nicolas Müller. Die Bäcker von Buchmann haben die Hanfprodukte in den Räumen über ihrer Backstube kennen gelernt.

Im Provisorium arbeiten über 25 Leute. Ihnen ist eines gemeinsam: die Faszination an Lebensmitteln aus nachhaltiger Produktion. Die bekanntesten Mieter sind Seri, der sich in der Stadt Zürich einen Namen gemacht hat mit seinen Baguettes, Croissants und Pains au Chocolat, und Laura Schälchli als Slow-Food-Aktivistin, Organisatorin von Kulinarikkursen für Sobre Mesa sowie Jungunternehmerin und Mitinitiantin der Schokoladenmanufaktur La Flor.

## Stammtisch mit Potenzial

Der Kommunikationsprofi Sven Friese und Fred Schaerlig, der in der IT- und Finanzbranche arbeitet, haben sich am Stammtisch von Slow Food Youth kennen gelernt. «Einmal im Monat treffen sich dort Leute aus verschiedensten Bereichen, essen zusammen, tauschen Ideen und Erfahrungen aus dem kulinarischen Bereich aus, stellen Projekte vor und organisieren Anlässe», sagt Schaerlig. «Der Stammtisch hat viel Potenzial, doch nach den Treffen sehen sich die Leute meist erst einen Monat später wieder. Vieles geht so verloren.»



Hinter dem Provisorium in der Binz, in dem über 25 Leute arbeiten, stehen Sven Friese (l.) und Fred Schaerlig.

Das Modell dieses Austauschs wollte Schaerlig auf eine professionelle Ebene bringen. Er wollte eine Plattform gründen für innovative und nachhaltige Projekte und Unternehmen in den Bereichen Lebensmittel, Gastronomie, Kunst und Kultur. Interessierte sollten Büroarbeitsplätze für Tage, Wochen oder fest mieten können. Im IT-Bereich kennt man solche Einrichtungen, beispielsweise den Impact Hub Zürich.

Die Gelegenheit ergab sich an der Lessingstrasse, wo er bereits sein Projekt Kunstkantine betrieb. Dort hatte er in einer Zwischennutzung einen Raum mit einer offenen Profiküche und grossem Gästeraum eingerichtet, in der er selbst für Events kochte, ihn aber auch Jungköchen für Anlässe zur Verfügung stellte. Für die letzten neun Monate

konnten er und Friese für das Provisorium günstig eine Shedhalle als Büroraum zumieten, ihr Food-Hub konnte starten.

Im vergangenen Oktober mussten sie dort ausziehen, sie fanden aber bei der Bäckerei Buchmann an der Uetlibergstrasse übergangslos eine neue Zwischennutzung. Die Bäckerei hatte einen Teil der Produktion bereits eingestellt und wird den Rest Ende Jahr an den neuen Standort in Brüttisellen verlegen.

## Hoffen auf Verlängerung

Für das Provisorium ist die Zwischennutzung ein Glücksfall: Die foodaffinen Kleinunternehmer und Organisationen arbeiten nun in einer Umgebung, in der sie sich wohl und daheim fühlen, denn hier wurden einmal Lebensmittel hergestellt. Das sieht man dem heutigen Grossraum-

büro auch an – in einer Ecke stehen immer noch Backöfen. Und von den Backstuben im unteren Stock duftet es in die Räumlichkeiten.

Vom Provisorium aus wird unterdessen Food Zurich organisiert, der jährliche kulinarische Megaevent in der Stadt Zürich mit über 140 Anlässen in ein- bis zwei Wochen, hinter dem Zürich Tourismus steckt. Slow Food Schweiz hat den Geschäftssitz in den Räumen genauso wie Diversitas. Tobias Zihlmann, der zu den Mitbegründern des Provisoriums gehört, will mit seiner Firma den Austausch und die Vernetzung zwischen Produzenten und Konsumenten fördern, setzt sich genauso für Wiederentdeckung heimischer Nutztierarten und Pflanzensorten ein wie für eine bewusste und lustvolle Esskultur.

Ein zentraler Punkt ist für alle Beteiligten der Mittagstisch. Hier kochen sie zusammen, hier essen sie zusammen. Vor allem aber diskutieren sie am Tisch, tauschen bestehende Ideen aus und entwickeln neue. Bis Ende Jahr sind Mittagstisch und Provisorium gesichert, dann läuft die Zwischennutzung aus. Alle hoffen auf eine Verlängerung.

Fred Schaerlig hat seine Vision des Provisoriums, das unterdessen als Verein organisiert ist, umgesetzt. Doch er träumt weiter. Von einem mehrfach grösseren Food-Hub, in dem weitere Produzenten Platz hätten, in dem es einen Shop für die Produkte gibt, in dem weitere Kurse und Workshops stattfinden – wo kulinarische Kreativität und Energie weiter gebündelt wird. «Wir haben dazu die Grundlage gelegt.»

## La Flor



Laura Schälchli

«Das Provisorium ist ein Ort der Inspiration, der ohne krasse Struktur auskommt und dadurch sehr viel zulässt», sagt Laura Schälchli, Mitinitiantin der kleinen Schokoladenmanufaktur La Flor. «Und am Mittagstisch gibts lustige und spannende Foodie-Gespräche.» Synergien nutzt sie bereits: Nom Nom fotografiert ihre Produkte, mit Alpenpionier möchte La Flor eine Hanfschoggi machen.

## Slow Food Schweiz



Alexandre Fricker

Idealer könnte sich Alexandre Fricker seine Arbeitsumgebung kaum vorstellen: Im Provisorium kann sich der erste Geschäftsführer von Slow Food Schweiz im Arbeitsalltag über die Grenzen der Organisation hinaus austauschen. Er verspricht sich auch Synergien für den Shop, den Slow Food 2019 eröffnen will. Weil er sich weitere Kontakte und Zugang zu Produzenten verspricht.

## Seri



Seri Wada

Für den ehemaligen Banker und unterdessen stadtbekannten Bäcker Seri Wada ist das Provisorium ein Glücksfall: Seine Croissants, Baguettes und Pains au Chocolat kann er in der Backstube vom Buchmann backen. «Für administrative Arbeiten ziehe ich mich um und gehe hoch ins Provisorium, wo ich andere Leute mit den gleichen Interessen treffe.»

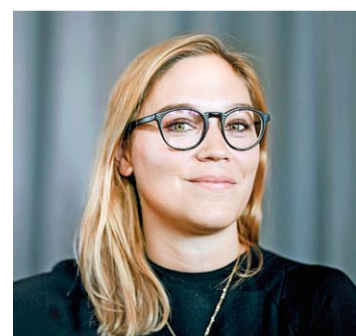
## Alpenpionier



Carlo Weber

Produziert wird im Kanton Graubünden, verkauft aber in der ganzen Schweiz: Alpenpionier will Hanf als Lebensmittel aus den Alpen wieder etablieren. Da nicht alle Mitinitianten im Bergkanton wohnen, mietet das Start-up Büroarbeitsplätze im Provisorium. Lebensmitteltechnologie Carlo Weber verspricht sich vom Netzwerk neue Ideen, Inputs und Kontakte.

## Nom Nom



Bettina Ehrismann

Die beiden Grafikerinnen Bettina Ehrismann und Corinne Zeltner erstellen für Kunden wie «annabelle» und «Fooby» unter dem Namen Nom Nom kulinarischen Content. «Das Provisorium bietet genau das, was wir brauchen: eine Profiküche und viel Platz zum Fotografieren.» Davon profitiert oft auch der Mittagstisch, zu dem sich alle Anwesenden treffen: Die Gerichte werden dort serviert.

## Die Ecke

### Zauberhaft

Fünf Wochen lang hatten sie Ruhe vor Hausaufgaben, Schulmeisterien und Prüfungen. Ab heute müssen sie wieder in die Lernanstalten: unsere Schülerinnen und Schüler. Was soll man da sagen? Vielleicht mit Hermann Hesse: «Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne.» Man darf das exakt heute sagen. Schon morgen ist der Zauber garantiert verflogen. (han)

## Nachrichten

### Polizei verhaftet mehrere Männer

Zürich In der Zürcher Innenstadt hat die Stadtpolizei am früheren Sonntagmorgen nach einer Auseinandersetzung mehrere Männer verhaftet. Ein Polizist ist dabei mittelschwer verletzt worden und musste ins Spital gebracht werden. Kurz nach drei Uhr erhielt die Polizei die Meldung, dass am Limmatquai eine Schlägerei im Gang sei. Als die Polizisten vor Ort eintrafen, versuchten die beteiligten Personen zu flüchten. Drei Männer im Alter zwischen 18 und 21 Jahren konnten vor Ort festgenommen werden. Ein 20-Jähriger konnte mithilfe eines Diensthundes eingeholt und verhaftet werden. (usc)

### Mann stirbt bei Unfall im Türlerseer

Hausen am Albis Nach einem Badeunfall im Türlerseer konnte gestern Nachmittag ein Mann aus dem Wasser geborgen werden. Kurze Zeit später verstarb er am Ufer, wie die Kantonspolizei mitteilt. Der 76-Jährige befand sich nach ersten Erkenntnissen beim Floss, als er aus noch nicht bekannten Gründen unterging. Die Unfallursache wird abgeklärt. Eine medizinische Ursache wird nicht ausgeschlossen. (usc)

### 40 Fahrzeuge mit technischen Mängeln

Dielsdorf Die Kantonspolizei Zürich hat in Zusammenarbeit mit dem Strassenverkehrsamt des Kantons Zürich am vergangenen Freitag in Dielsdorf eine Kontrolle durchgeführt. 150 Fahrzeuge wurden dabei auf ihren technischen Zustand überprüft. Bei 40 davon stellten die Spezialisten Mängel fest. (usc)

### Erfolgreiches Limmatschwimmen

Zürich Erstmals seit Jahren wurde das Limmatschwimmen laut Organisatoren bei nicht ganz optimalen Wassertemperaturen durchgeführt. Dennoch war der Schwimmereignis ein Grosse Erfolg. Die EWZ-Challenge hatte noch nie so viele Teilnehmer wie dieses Jahr. Bei den Männern gewann Julien Baillod in 22:48 Minuten, bei den Frauen bestätigte Danya Melnyk mit 25:51 Minuten ihren letztjährigen Sieg. (usc)

### Kollision zwischen zwei Fahrzeugen

Winterthur Am Samstagabend hat sich in Winterthur ein Unfall zwischen einem Personewagen und einem Wohnmobil ereignet. Beide fuhren auf der St.-Georgen-Strasse Richtung Lindstrasse. Weil der Wohnwagenfahrer einen Spurenwechsel vollzog, kam es zur Kollision zwischen den Fahrzeugen. (usc)