



«DasProvisorium» ist ein Ort der Vernetzung. Neben Platz zum Arbeiten finden auch immer Kulinarik-Treffs statt.

NETZWERKPFLEGE

«DasProvisorium» bringt in Zürich foodaffine Menschen mit Unternehmergeist zusammen.

TEXT MANFRED GRAM

Zürich hat sich in den letzten Jahren zu einem wahren Genuss-Hotspot gemausert. Das zieht viele Kreative an, die auf dem lukullischen Sektor neue Ideen umsetzen wollen. Dabei spielen vor allem bewusste Ernährung, nachhaltige Lebensmittelproduktion, ethischer Konsum, aber auch Transparenz bei Erzeugung und Wertschöpfung eine wichtige Rolle.

Diese Themen bestimmen auch den gesellschaftlichen Diskurs. Wie viel sich in Zürichs Food-Kosmos gerade tut, haben auch Fred Schaerlig von der Kunstkantine Zürich, Tobias Zihlmann, Geschäftsführer von «diversitas», und der Kommunikationsexperte Sven Friese erkannt. Das Trio realisiert das Projekt

Tobias Zihlmann, Fred Schaerlig und Sven Friese (v. l.) sind die Köpfe hinter der Plattform «DasProvisorium».

«DasProvisorium», das wohl am besten mit einer Art Open-Co-Working-Space für genussaffine Jungunternehmer beschrieben werden kann. «Wir wollen Produktion, Gastronomie und Genuss an einem Ort zusammenbringen», erläutert Zihlmann die Idee. «Wir bieten als Plattform Räume zum Arbeiten, aber auch für Workshops, private Veranstaltungen oder Produkt- und Rezeptentwicklung.» Man präsentiert sich also als Heimat-hafen für eine aufstrebende Food-Communi-



ty, die sich vernetzt. «Wir sehen uns durchaus als Inkubator, als eine Art Food-Hub», schärft Zihlmann nach und merkt an: «Wir ticken aber anders als Start-ups. Wir sind zwar nah an den jungen Menschen dran, allerdings auch an kleinen und etablierten Produzenten.» Obwohl «DasProvisorium» noch in den Kinderschuhen steckt – gestartet wurde im März dieses Jahres –, wird der Ort bereits gut angenommen. So haben etwa die Organisatoren der FOOD ZÜRICH, aber auch Slow-Food-Galionsfigur Laura Schälchli (s. S. 13) von «Sobre Mesa» ihre Zelte dort aufgeschlagen.

Warum? «Man zieht am selben Strang, kocht aber auch sein eigenes Süppchen», fasst es Mareike Biegert von der Slow Food Youth zusammen. Sie schätzt Atmosphäre und Know-how-Transfer vor Ort: «Hat man eine Frage, ruft man einfach über den Tisch.» Das sieht auch die Bloggerin Corinne Zeltner so. Die Grafikdesignerin betreibt mit ihrer Kollegin Bettina Ehrismann den Blog «Nom Nom» und hat ihr Büro ebenfalls im «Provisorium» aufgeschlagen: «Man kann sich hier einfach unkompliziert kurzschliessen. Profis und Experten aus allen Food-Bereichen sind anwesend.» Diese Vernetzungen werden Zürich auch in Zukunft prägen.