

| Zürich | Serie: Was isst Zürich (4/4) – Um Mitternacht noch schnell auf den Markt

Abo [Serie: Was isst Zürich \(4/4\)](#)

Um Mitternacht noch schnell auf den Markt

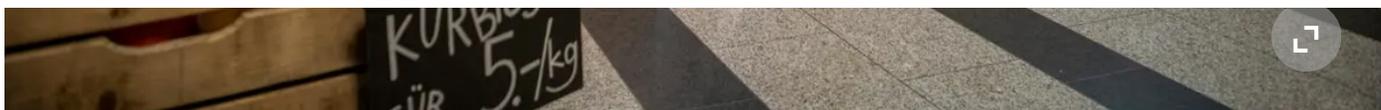
Dank neuen Angeboten kann sich die Stadtbevölkerung rund um die Uhr mit frischen Produkten verpflegen. Oder gar direkt beim Bauern Gemüse ernten helfen.



Ev Manz, [Susanne Anderegg](#)

Publiziert: 03.10.2021, 08:58





Marktstände wie auf dem Land – aber mitten im Shop-Ville in Zürich.

Foto: Urs Jaudas

Sie haben noch nie bei Rüedu eingekauft? Vom Laden Pot gehört oder bei Solawi mitgearbeitet?

Geht es nach der Stadt Zürich, sollten der Bevölkerung Angebote wie diese künftig so geläufig sein wie Migros und Coop. Sie will solche Pionierprojekte der lokalen und gesunden Versorgung – mitten im Quartier und rund um die Uhr zugänglich – künftig fördern und so zur Nachhaltigkeit beitragen. Die Stadt könnte sich nämlich, so belegt es die kürzlich erschienene Studie «[Was isst Zürich?](#)», knapp zur Hälfte mit nachhaltigen Lebensmitteln aus der Region versorgen.

Das sind drei von vielen Pionierinnen und Pionieren.

Rüedu: Die Holzbox für Ehrliche

Rüedu war während der vergangenen zwei Monate im Zürcher Shop-Ville zu Gast – in Form einer 18 Quadratmeter grossen Holzbox mit frischen und biologischen Produkten aus der Region. Einkaufen konnte man bei ihm 24 Stunden sieben Tage die Woche – ausser, das Shop-Ville war geschlossen. Verkaufspersonal kennt Rüedu nicht, er baut auf die Ehrlichkeit der Kundschaft.

Das 2020 gegründete Berner Unternehmen betreibt im Bernbiet bereits erfolgreich zehn solche Boxen. Mit dem Pop-up im Hauptbahnhof wollte es erste Erfahrungen für die Expansion in Zürich sammeln. Mitgründer Jürg Burri ist

nach vielen Gesprächen vor Ort zufrieden mit dem Pilotversuch. «Zürcherinnen und Zürcher schätzen die Möglichkeit des Einkaufs lokaler Lebensmittel direkt im Quartier, rund um die Uhr.»



Verkaufspersonal gibt es bei Rüedu keines, man setzt darauf, dass die Kundinnen und Kunden ehrlich die frischen Produkte bezahlen.

Foto: Urs Jaudas

Das Unternehmen strebt rund 30 Standorte im Kanton Zürich an, wie Burri kürzlich gegenüber der SonntagsZeitung [sagte](#). Indem Rüedu die Lebensmittel direkt in die Stadt bringt, will es auch den Verkehr der einkaufenden Personen reduzieren.

Rüedu gibt es übrigens nicht als Person. Mit dem Namen verbinden die Jungunternehmer vielmehr einen bodenständigen, sympathischen und hölzernen Typen, den alle mögen. Burri sagt: «Halt so ein Rüedu [↗](#), wie man ihn im

Bärnbiet kennt und liebt.»

Pot: Bistro und Laden in einem

Im Triemli-Quartier hat sich im vergangenen Jahr Pot ⁷ eingerichtet, ein Laden, der gleichzeitig ein Bistro ist. Er gehört dem gleichnamigen Verein. Dessen Mitglieder können dort rund um die Uhr regional produzierte Lebensmittel in Bioqualität einkaufen. Für die übrige Kundschaft ist der Laden von 10 bis 15 Uhr geöffnet.

Gemüse, Obst, Fleisch, Getreide, Brot und Wein kommen vom biologisch-dynamischen Gut Rheinau, die Milchprodukte aus der Sennerei Bachtel. Weggeworfen wird nichts. Was übrig bleibt, verkocht das Bistro, das vom Catering-Unternehmen Zum Guten Heinrich betrieben wird, für Mittagessen vor Ort oder Take-away-Gerichte.

«Ich kaufe nichts mehr sinnlos ein, weil ich hier punktuell das holen kann, was ich wirklich brauche.»

Anna Beer, Mitglied Verein Pot

Die Vereinsmitglieder helfen ebenfalls mit, den Food-Waste gering zu halten. So auch Anna Beer, die sich im Vorstand von Pot engagiert. «Ich kaufe nichts mehr sinnlos ein, weil

ich hier punktuell das holen kann, was ich wirklich brauche.» Mittlerweile zählt der Verein 90 Mitglieder. Diese zahlen einen Jahresbeitrag von 960 Franken, können freiwillig im Laden mithelfen und erhalten die Produkte zum Einkaufspreis, der 30 Prozent unter dem Ladenpreis, aber über jenem in Migros und Coop liegt. Anna Beer sagt aber: «Weil ich nichts wegwerfen muss – auch weil das Gemüse sehr lange haltbar ist –, gleicht sich das wieder aus.»

Ein Drittel der Mitgliederbeiträge gehen als Direktzahlung an den Bauern vom Gut Rheinau. Es hat das neuartige Projekt zusammen mit dem Bachser Märt lanciert, der im Kanton bereits fünf Läden betreibt und Erfahrung mit lokalen Kleinproduzenten hat. Dessen Fachleute unterstützen den Verein bis heute mit ihrem Know-how in der Logistik und Administration.

Anna Beer ist überzeugt, dass das Modell Nachahmer in anderen Quartieren und Städten finden wird, da es zukunftsträchtig sei. Ob der Standort beim Triemli geeignet sei, müsse sich allerdings noch zeigen. In der Anfangsphase halfen Darlehen von Stiftungen und der Stadt. Damit das Projekt selbsttragend wird, braucht es mindestens 100 Mitglieder.

Solawi: Bauern und Ernte mitnehmen

In Mönchaltorf, Gossau und Jona können Konsumentinnen und Konsumenten mit Matthias Hollenstein und seinem Team auf dem Feld direkt Kartoffeln aus der Erde ziehen. Solidarische Landwirtschaft nennt sich diese Art von Zusammenarbeit, kurz Solawi. Als Lohn gibt es einen Teil der Ernte.

In der Westschweiz hat dieses Konzept seit 40 Jahren Tradi-

tion, in der Deutschweiz gab es jüngst ebenfalls einen Schub von Neugründungen. Gerade Städter wollen miterleben, wie ihr Gemüse saisonal und regional produziert wird.

Hollenstein hat sich unter dem Namen Slow Grow [↗] der regenerativen Landwirtschaft verschrieben. Das heisst, er bewirtschaftet 15 Hektaren gepachteter Boden mit Mulch und innovativer Mischkultur, wodurch sich der Boden mit jeder Bepflanzung verbessert.

Bio-Bäckerinnen und -Bäcker, etwa jene vom Züri-Brot, schwören auf Hollensteins Weizen, Gastronomen auf sein Gemüse. So auch Markus Burkhard, der sein Rapperswiler Sternerestaurant Jakob 2020 schliessen musste und seit September im Kulturhaus Kosmos kocht.



Matthias Hollenstein (links) arbeitet auch eng mit Gastronomen wie Markus Burkhard zusammen, der neu im Kosmos kocht. (Archivbild von 2017)

Foto: Dominique Meienberg

Um regionale Initiativen auch längerfristig zu erhalten und Nachahmer zu finden, prüft die Stadt verschiedene Massnahmen. So soll ein Wissenszentrum für die städtische Lebensmittelproduktion Unternehmerinnen und Unternehmer auf dem Weg in die Selbstständigkeit begleiten, die regionale Produktion sowie Verteilung koordinieren und eine regionale Direktvermarktungsplattform schaffen.

Spätestens dann werden Solawi, Pot und Rüedu keine Fremdwörter mehr sein.

Ev Manz ist Redaktorin im Ressort Zürich Politik & Wirtschaft. Sie berichtet seit 2012 schwerpunktmässig über Schul- und Familienthemen sowie über Politik, Bauten und Menschen in der Stadt Zürich und Region. [Mehr Infos](#)

Susanne Anderegg ist Blattmacherin und Autorin im Ressort Zürich Politik & Wirtschaft, ihr Spezialgebiet ist das Gesundheitswesen. Zudem ist sie zuständig für die Volontariatsausbildung beim «Tages-Anzeiger». [Mehr Infos](#)

@Su_Anderegg

Fehler gefunden? [Jetzt melden.](#)

7 Kommentare