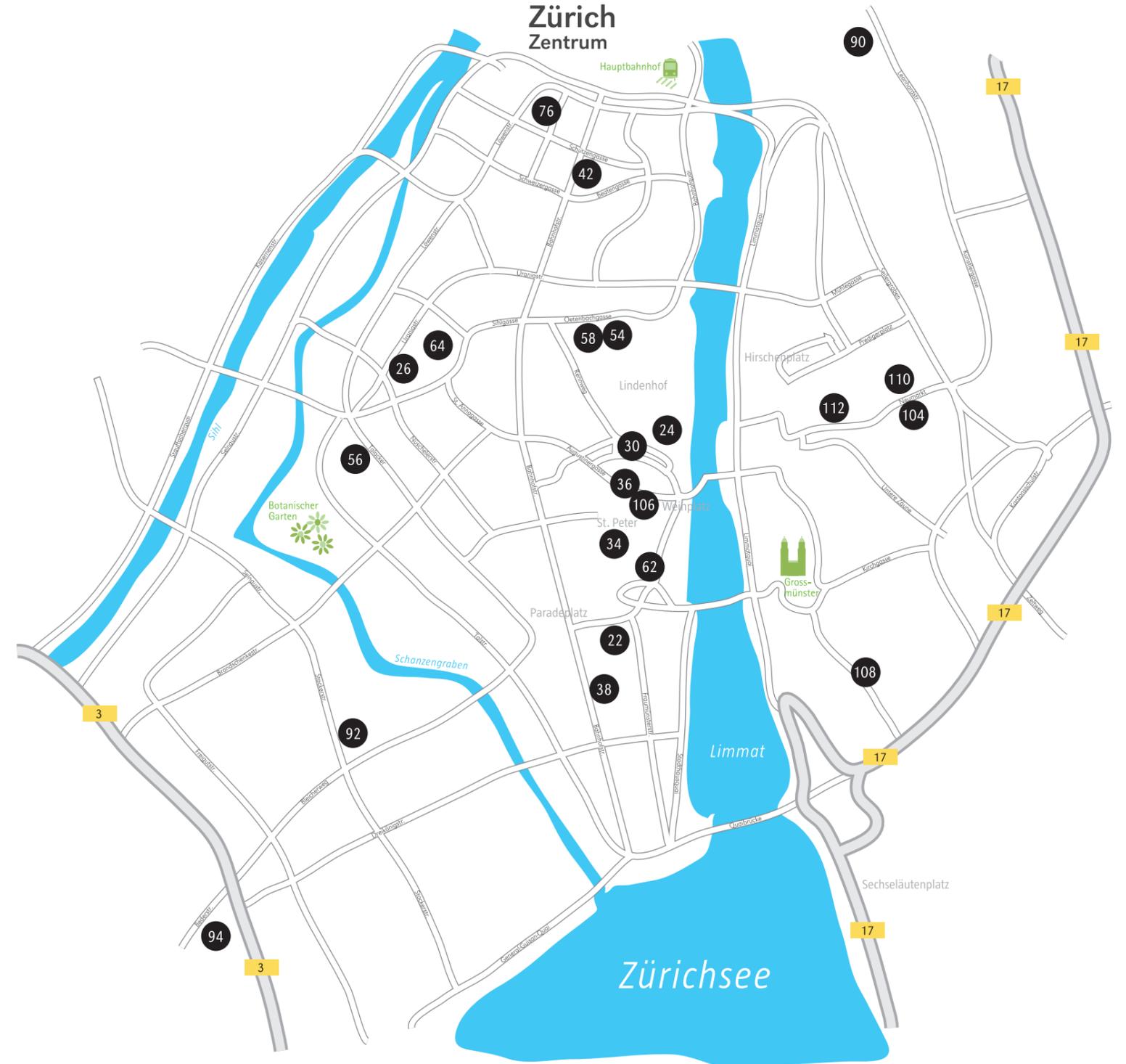


Trends & Lifestyle

ZÜRICH



Karte



Die angegebenen Zahlen sind identisch mit den Seitenzahlen der einzelnen Betriebe in diesem Buch und bezeichnen ihre Lage in der Region.



Die Augustinergasse nahe der Bahnhofstrasse

Vorwort

Willkommen in Zürich

Zürich ist derzeit die Stadt mit der zweithöchsten Lebensqualität weltweit, nach Wien auf Platz 1, gefolgt von Auckland in Neuseeland auf Platz 3, und mit dem Schlusslicht Bagdad unter 230 bewerteten Grossstädten. Das hat eine Studie der Beratungsgesellschaft Mercer ergeben, und unabhängig davon kann sich jede Leserin, jeder Leser selbst fragen: Was heisst das für mich, Lebensqualität in der Grossstadt? Für manche mag sich das ausschliessen – aber die kennen Zürich vermutlich noch nicht.

Die meisten verbinden mit Zürich Begriffe wie Bankenmetropole, Bahnhofstrasse (Seiten 17 ff.), Schokolade, hohe Preise, Parkplatzsuche, vielleicht noch Zürichsee. Wer sich am Paradeplatz einmal um die eigene Achse dreht, sieht praktisch alles auf einmal: Banken (UBS, Credit Suisse), die Bahnhofstrasse (auf der man gerade steht), Schokolade (Café Sprüngli), hohe Preise (5:1, für einen Espresso in Zürich, verglichen mit Mailand). Die Parkplatzsuche hat man schon hinter sich und teuer bezahlt oder den gut ausgebauten öffentlichen Nahverkehr genutzt – „zum Glück gibt’s in Zürich alle 300 Meter eine Haltestelle“, verkündet die Werbung der Verkehrsbetriebe. Und vom Paradeplatz aus ist der Zürichsee nur 500 Meter entfernt. Die inoffizielle Hauptstadt der Schweiz bietet allerdings noch viel mehr. Kultur, Kunst, Shopping, Essen und Trinken, quirliges Alltags- und Nachtleben. Urban Feeling – mit „städtisches Lebensgefühl“ etwas sperrig übersetzt.

Nun ist Urban Feeling nicht gerade ein Alleinstellungsmerkmal unter den Grossstädten. In Zürich gibt es aber tatsächlich noch Geheimtipps, die natürlich längst nicht mehr geheim, dafür immer noch vom Flair des Insiderwissens umhüllt sind. Da ist zum Beispiel Züri-West (Seiten 71 ff.), das Trendquartier, eine ehemalige Industriebrache im Westen der Stadt. Hier entwickelte sich im Laufe der 1990er Jahre ein neuer Stadtteil mit zahlreichen Leuchtturmprojekten: der blau-grün schimmernde Primetower, die Hochschule der Künste auf dem Toni-Areal, die mit Designerläden belebten Viaduktbögen. Wo einst Schiffe gebaut und Motoren zusammengesraubt wurden, verbreitet sich heute Lifestyle zwischen Swissness und In-

ternationalität. In die leeren Fabrikhallen zogen kleine, kreative Betriebe ein, Bars und Discos, Ateliers und Treffpunkte, Galerien und Kleintheater fanden ihre Nischen. Beim Streifzug durchs Quartier entdeckt man alte und neue Lieblingsorte, darunter den grossen Lichthof der neuen Hochschule der Künste, die familienfreundliche Josefswiese mit Freiluft-Café, die Halle im Schiffbau mit der gläsernen Nietturmbar über den Dächern der Stadt. Die Kultur- und Ausgeh-Agenda des hippen Areals offeriert Club, Kino oder Theater, Gastronomisches aus fast aller Welt sowieso.

Ein weiterer Insidertipp gehört zu Zürich wie das Grossmünster und der Uetliberg: die Zürcher Badeanstalten (Seiten 47 ff.). Das Wort mit dem Charme zwischen kalter Dusche und Strafanstalt verkürzen die Einheimischen liebevoll zu Badi. Gemessen an der Einwohnerzahl hat keine Stadt der Welt mehr Badis, behaupten die Zürcher; 25 sind es, davon allein 11 Fluss- und Seebäder entlang der Limmat und am Ufer des Zürichsees. Für viele ist die Erfrischung in See oder Fluss ein tägliches Ritual und beim Limmatschwimmen im August machen Tausende mit. Selbst Goethe soll bei seinem Besuch nackt in den See gesprungen sein. Ob Lenin, der 1916-17 in der Spiegelgasse neben dem Dada-Tempel Cabaret Voltaire lebte (Seiten 101 ff.), ein guter Schwimmer war, ist dagegen nicht belegt. Verbürgt ist nur, dass der Revolutionär gern auf dem Uetliberg im Gras lag und Schokolade ass.

Das ist nur ein Bruchteil der unzähligen liebenswerten Seiten von Zürich. Die Stadt voller Trends und Lifestyle heisst Sie willkommen: Tauchen Sie ein – ins frische Wasser, pralle Kulturleben, Shoppingparadies, in das Foyer einer Privatbank – und tauchen Sie auf zwischen charmanten Menschen aus Zürich und 169 Nationen. Erfrischende Ein- und Aussichten wünschen Ihnen dabei

Claudia Antes-Zarich

T. Jöhne



Das Einkaufserlebnis im Paradies der Designermode

Trois Pommes – das Logo mit den drei frischgrünen Äpfeln spielt dezent auf das Paradies an, und tatsächlich fühlen sich Frauen und Männer mit Affinität zu internationaler Designermode in den Läden der Unternehmerin Trudie Götz wie im Garten Eden. Die gebürtige Baslerin führt 20 Boutiquen in der Schweiz, in Zürich, St. Moritz, Gstaad und Basel, mit Marken wie Alaïa, Alexander McQueen, Balenciaga, Céline, Gucci, Jil Sander, Marc Jacobs, Stella McCartney, Tom Ford und Valentino, um nur einige zu nennen. „Fashion Queen der Schweiz“ wird sie daher genannt. Darauf angesprochen, winkt sie ab. Das sei übertrieben, meint sie, mit dem typisch schweizerischen charmannten Understatement: „Ich bin vor 40 Jahren einfach eine der Ersten gewesen, die grosse Designer in die Schweiz gebracht hat.“ Begonnen hat sie mit Jil Sander – „Jil und ich haben zusammen angefangen und wir sind zusammen gewachsen“ – dann kamen Versace, Armani, Valentino, Calvin Klein, Dolce & Gabbana. Inzwischen kauft sie zunehmend junge Labels wie Peter Pilotto ein, auch Rodarte, Stella Jean, Visvim, Thakoon, Prabal Gurung oder Jonathan Saunders, zur Begeisterung selbstbewusster, stilischerer Menschen. Doch es sind keineswegs nur die illustren Markennamen, die ihre vielen Stammkundinnen und -kunden anziehen. Was in den Läden mit den drei Äpfeln hinzukommt, ist das spezielle Einkaufser-

lebnis. Hier einzutreten, das ist wie gute Freunde besuchen, die genau wissen, was man besonders mag, und alles tun, damit man sich wohlfühlt. Jedes einzelne der 20 Geschäfte lässt die Handschrift der Ästhetin und Perfektionistin Trudie Götz erkennen, und gleichzeitig ist jedes einzigartig. So wie Trois Pommes in der Bahnhofstrasse 18: Die Kunden schreiten über Bodenplatten aus grünem Marmor, der mit kraftvoller ästhetischer Einzigartigkeit den Auftritt der starken Persönlichkeiten unterstützt, die hier ein- und ausgehen, auf Besuch bei ihr und ihren langjährigen Mitarbeitern. Sie vertrauen ihr und ihren Empfehlungen nahezu blind. „Wenn ich einkaufe, denke ich an meine Stammkunden, ich kenne ihre Grössen, was sie gerne tragen und was ihnen steht.“ Wenn beispielsweise bei Tina Turner das Mobile Phone klingelt, kann es gut sein, dass Trudie Götz dran ist, unterwegs auf der Milan Fashion Week, die sagt, „Ich hab was für dich.“ Das wird dann meist zum echten Lieblingsstück, denn auch in dieser Hinsicht ist ihr Konzept trendsetting: Früher sei es üblich gewesen, Kleidung nur eine Saison zu tragen, erklärt die Unternehmerin. Sie dagegen verkauft (und kauft!) lieber Einzelstücke, die die Persönlichkeit unterstreichen, in denen man sich wohlfühlt wie in einer zweiten Haut, und zwar beim Kauf ebenso wie in einigen Jahren. Sie selbst ist das beste Beispiel dafür. Ihr Outfit passt perfekt zu der zielri-

chen Powerfrau, es betont auf natürliche Art ihren Elan und die Lebensfreude, die sie ausstrahlt: Ein Parka in Khaki mit pelzumrandeter Kapuze von Saint Laurant, ein Pullover mit Keith-Haring-Herzmotiv von Lucien Pellat-Finet, dazu perfekt sitzende Skinny Jeans von R13 und Stallion boots: „Ich liebe sie!“, strahlt sie, „die sind so bequem!“ Die handgefertigten Kultstiefel aus El Paso, Texas, sind nicht nur bequem, sie sind superschick, gleichzeitig lässig-cool, passen zu fast jedem Style zwischen Zürcher Bahnhofstrasse und Rio Grande; auch Madonna und Tom Cruise wurden schon darin gesehen. „Ich kann sie das ganze Jahr über tragen“, fügt sie noch hinzu – aber welche Frau würde das machen, wenn da noch die Sneaker von Buscemi oder Feit ausgeführt werden wollen, die Krokolederpumps des italienischen Schuhmachers Francesco Russo, die filigranen Wildlederstiefeletten von Tabitha Simmons? Glücklicherweise ist Trois Pommes nicht nur für die weiblichen Fashionistas das Paradies auf Erden, sondern auch für Männer. Bei Trois Pommes uomo in der Bahnhofstrasse 12 und in der Weggengasse 1 finden Männer Kleidung, mit der sie gleichermassen im Business und in der Freizeit bella figura machen: Anzüge von Valentino, rahmengenähte Schuhe von John Lobb, dem Hoflieferanten der britischen Royals, Hemden von Etro – businesslike gestreift oder mit Paisley- oder floralem Design – und natürlich auch die begehrten Stallion boots. Auch Männer gewöhnen sich gerne ans Einkaufen bei

Trois Pommes und vertrauen der hervorragenden Beratung; etwa 40 Prozent der Trois-Pommes-Kundschaft sind Männer. Sie seien etwas einfacher zu bedienen, weil sie in modischen Dingen nicht so sicher seien und sich deswegen gerne beraten liessen, hat Trudie Götz in einem Interview verraten. Apropos Beratung: Was ist derzeit angesagt in der Herrenmode? Der Stil geht in Richtung sportlich, aber korrekt, erklärt die Expertin. Männer müssen nicht mehr dauernd Krawatte tragen, da sie tendenziell mehr Freizeit haben oder sich nehmen, und das darf man auch sehen. Typisches Beispiel für diesen Look sind Lumberjackets. Die blousonartigen Jacken gehörten ursprünglich zur Arbeitskleidung nordamerikanischer Holzfäller. In edler Optik, aus butterweichem Leder, kleiden sie heute auch Männer, die eher mit der Maus als mit der Kettensäge arbeiten. Bei allem Luxus, den das Trois-Pommes-Konzept verkörpert, hat die Selfmade-Erfolgsfrau Trudie Götz die Bodenhaftung nicht verloren. Sie hat eine Stiftung für Tiere und Kinder in Not gegründet. In Indien ermöglicht sie 29 Kindern den Schulbesuch, in Myanmar finanziert sie ein Krankenhaus und in Frankreich hat sie eine Auffangstation für notleidende Tiere gegründet, wo Hunde, inzwischen auch Esel, Pferde, Schafe und ein Schwein leben und gesundgepflegt werden. Wenn sie davon erzählt, strahlen Trudie Götz' Augen noch mehr: „Ich liebe es, geben zu können.“ Ihr Paradiesgarten ist eben nicht nur für die Kundschaft von Trois Pommes geöffnet.



TROIS POMMES
Trudie Götz
Bahnhofstrasse 18
CH-8001 Zürich
Telefon 0041 (0) 44 / 2 11 06 22
info@troispommes.ch
www.troispommes.ch





Gesunder Genuss

Das Hiltl ist längst eine Institution in Zürich und gehört zur Stadt wie die Bahnhofstrasse und Zürcher Geschnetzeltles. Das Schweizer Traditionsgericht steht auch auf der Speisekarte, aber in der vegetarischen Version aus Bio-Seitan, denn das Hiltl ist die Mutter aller vegetarischen Restaurants, das weltweit älteste, gegründet 1898. Damals galten die „Grasfresser“ als Spinner, heute dagegen sind die Hiltl-Locations einschliesslich der beiden Badi-Restaurants ziemlich coole Treffpunkte für Hipster, Best Ager, Teenager, Businesspeople, Hausmänner; Vegetarier und Veganer sind sicher auch darunter. Einige Gäste merken gar nicht, dass sie gerade in einem vegetarischen Restaurant essen. Allen gemeinsam ist, dass sie einfach sehr gut essen und grosse Auswahl haben möchten, je nach Lust, Zeit und Budget im bedienten Bereich, als Take-away oder vom Buffet, das über 100 hausgemachte vegetarische und vegane, warme und kalte Spezialitäten offeriert, inspiriert von den Küchen der Welt: thailändische Currys, indisches Paneer, italienische Antipasti und Pasta, mexikanische Jalapeños und Rösti aus der Heimat. Nicht zu vergessen die Getränke: feine Kaffee- und Teespezialitäten, frisch gepresste Säfte, hausgemachte Limonaden und Eistees, vegetarische und vegane Weine, Spirituosen und köstliche Smoothies – regelrechte Energizer und stylish noch dazu, zum Beispiel der Black Smoothie mit Aktiv-



HILTl AG
 Sihlstrasse 28
 CH-8001 Zürich
 Telefon 0041 (0) 44 / 2 27 70 00
 info@hiltl.ch
 www.hiltl.ch

kohle. Wer einmal im Hiltl war, möchte meist unbedingt wiederkommen. Das ist ganz im Sinne von Rolf Hiltl, dem Urgrossvater des mutigen Firmengründers, der seine Gäste „nicht zufriedenstellen, sondern begeistern“ will. Deshalb schaffen er und sein Team diese ganz besondere Hiltl-Atmosphäre, wo einfach alles stimmt, die Hintergrundmusik, der appetitliche Geruch, die kommunikative Stimmung. Das Unternehmen ruht sich nicht auf seinem Kultstatus aus, sondern bleibt in Bewegung. Im März 2016 eröffnete ein neuer Standort in der Sihlpost, im Herbst/Winter folgt an der Langstrasse 84 ein Hiltl mit Buffet, Club, Take-away, Boulevard und vielem mehr. 300 Menschen aus über 50 Nationen arbeiten mittlerweile für das trendige Vegimperium der Hiltl AG. Sie sind für Rolf Hiltl ebenso wichtig wie die Gäste und überhaupt alle Mitgeschöpfe: „Wir alle sind wertvolle Wesen, und deshalb sollten wir darauf achten, dass es allen gut geht, Menschen, Tieren, der Umwelt“, sagt der gelernte Koch. Gut geht es den Gästen auch nach der Dinnerzeit, wenn sich das Haus an der Sihlstrasse in den Hiltl Club verwandelt, in dem lokale und internationale DJs Blackmusic, Deep House und Partytunes auflegen und Live-Acts zu Gast sind. Auch im Club gilt Vegi, denn für (Echt-)Pelztragende heisst es: Wir müssen leider draussen bleiben. Alle anderen Foodies, Veggies und Party-people sind herzlich willkommen.



Auf der Stadionbrache Hardturm sind die Urban Gardeners am Werk

Go West! – Zürichs neuer Westen

Banken, grosses Geld und Luxus-Shopping auf der Bahnhofstrasse? Zürich ist weit mehr als dieses Klischee. Auf der anderen Seite der Limmat beispielsweise, im „Dörfli“ mit seinen schmalen Gassen, steilen Treppen und niedrigen Häusern, fühlt man sich ins architektonische Mittelalter versetzt. Und im Westen, rund um die berühmt-berüchtigte Langstrasse, bietet die Stadt kunterbuntes urbanes Leben abseits vom Hochglanz-Image der Bankenmetropole. Die Stadtkreise 4 und 5, kurz Züri-West, sind Zürichs Trendquartiere.

Mit der Langstrasse beginnt das eigenwillige, multikulturelle Zürich. Es ist noch nicht lange her, da galt dieser Teil der Stadt als der Sündenpfuhl Zürichs, ja, sogar der Schweiz: Prostitution und Drogen, in Hochpotenz. An einigen Ecken sieht das Viertel tatsächlich ein wenig heruntergekommen aus. Von dem rauen Charme fühlen sich zunehmend Künstler, Architekten, Modeschaffende und kreative Kneipiers angezogen. Sie geben dem Quartier sein neues Gepräge. Alt trifft auf neu, Design auf Abbruch, Exotisches auf Ur-Zürcherisches. Es macht Spass, zwischen den kleinen, manchmal skurrilen Quartierlä-

den zu bummeln, vor den Bars und Cafés zu sitzen, mitten drin im lebendigen Treiben. Es kommt halt immer auf den Standpunkt an: Für die einen ist dieser Teil Zürichs nach wie vor die Schmutzdecke der Stadt, für die anderen Zufluchtsort vor der aseptischen Welt der Immobilienmakler und Banker.

Die Langstrasse gehört zum Stadtkreis 4, dem ehemaligen Aussersihl. Umgangssprachlich wird er oft auch als „Chris Cheib“ bezeichnet. „Cheib“ bedeutet so viel wie „Aas, Tierkadaver“: Im Quartier gab es früher Tiergruben. Die etwas abwertende Bezeichnung stammt aus den 60er und 70er Jahren, als sich viele ausländische Gastarbeiter hier niederliessen. Von Arbeitsimmigranten zu hippen Kreativen – insgesamt eine Entwicklung, wie sie in nahezu allen grösseren Städten zu beobachten ist. Ebenso wie die Gefahr der Gentrifizierung, die mit dem Erfolg der Kreativindustrie einhergeht. Aber noch hält sich das frühere Aussersihl mit seiner Lebendigkeit, seinen Ecken und Kanten und seinem spannenden, schillernden Biotop aus Originalen und Randfiguren.

Im benachbarten Kreis 5, in den Fabriken zwischen Bahnanlagen und Limmat, fanden die damaligen Zürcher Zuwanderer

Der Zürcher Westen ist ein Paradies für Entdeckungsfreudige





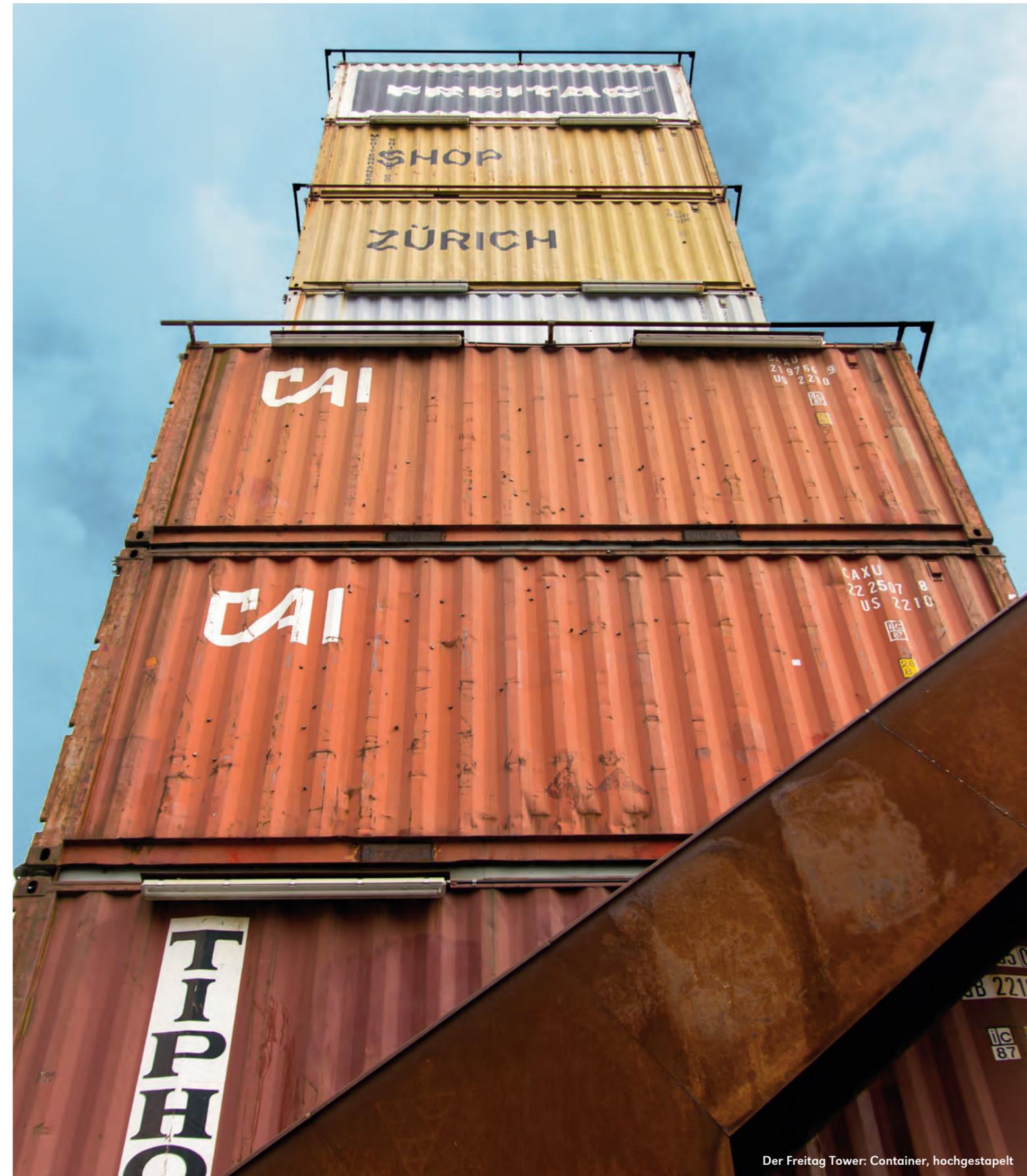
Urbane Lebensfreude inklusive

Arbeit. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts begann auch hier die Epoche der aufstrebenden Industrie, viele nationale Firmen, darunter Escher Wyss, die Steinfels Seifenfabrik und die Löwenbräu Brauerei, siedelten sich an. In den vergangenen zwei, drei Jahrzehnten allerdings sorgten Standortverlagerungen und Rationalisierungen dafür, dass ein Industrie-Areal nach dem anderen aufgegeben wurde. Im Zuge dessen nutzten viele Organisatoren von Theater- und Tanzprojekten, Kunst- und Handwerksateliers, Fotostudios und Gastronomen die Gunst der Stunde und siedelten sich in den langsam verweisenden Fabrikgebäuden an. Mit der Eröffnung des Schiffbaus vollendete das Gebiet seine Wandlung vom heruntergekommenen Industriebezirk zum trendigen Stadtteil. Der Schiffbau, ehemals Kesselschmiede von Escher Wyss und heute denkmalgeschützt, ist seit dem Jahr 2000 ein eindrucksvolles Kulturzentrum des Schauspielhauses Zürich mit mehreren Theaterbühnen. Im postindustriellen Kolorit des Kreises 5 fühlen sich aber auch viele kleine Clubs und szenige Restaurants wohl und tragen damit ihren Teil zum neuen Charakter dieses Viertels von Züri-West bei. Die Zürcher haben, so scheint es, ein ganz besonderes Geschick darin, Industrieanlagen in ungewöhnliche Locations umzuwandeln; man kann nur staunen,

wie die Gebäude für die unterschiedlichsten Zwecke und Bedürfnisse adaptiert wurden.

Unbestrittener Höhepunkt in Zürichs neuem Westen ist der 2011 eröffnete Prime Tower auf dem Maag-Areal, mit 126 Metern das höchste Gebäude der Schweiz. Auf dem Gelände der ehemaligen Maagfabrik, in der Zahnräder und Motoren hergestellt wurden, ist mit der Maaghalle auch eine der grossen Veranstaltungshallen Zürichs eingezogen. Ganz in der Nähe: die Freitag-Shops, ein Turm aus 17 recycelten Frachtcontainern. Hinter dem Projekt stehen die Brüder Freitag, die hier ihre als Design-Klassiker geltenden Taschen aus wiederverwerteten Lkw-Planen verkaufen. In der Limmatstrasse, auf dem Areal der früheren Löwenbrauerei, hat sich mit dem Migros Museum für Gegenwartskunst, der Kunsthalle Zürich, den Daros Exhibitions mit der grössten Sammlung von Kunst aus Lateinamerika in Europa und mehreren Galerien ein Zentrum für zeitgenössische Kunst etabliert.

In den ehemaligen Industriequartieren der Stadt entstehen aber auch neue Wohnungen. Auf dem Industriegelände der Seifenfabrik Steinfels wächst seit 2002 eine kleine Stadt: West-Side Zürich, ein Gebäudekomplex zum Wohnen und Arbeiten. Spektakulär ist der so genannte Wolkenbügel, ein Glas-Stahlhaus,



Der Freitag Tower: Container, hochgestapelt

das horizontal gebaut wurde und sich quer über die West-Side zieht. Und auch die „Urban Gardener“, Skater und Familien haben in Züri-West ihre Spielwiese: die Stadionbrache Hardturm auf dem Areal des gleichnamigen ehemaligen und möglicherweise zukünftigen Fussballstadions. 2011 hat die Stadt Zürich dem Verein Stadionbrache das Areal überlassen, „für eine quartierverträgliche, nicht kommerzielle Zwischennutzung bis zum Baubeginn des neuen Hardturmstadions“.

Ein ganz besonderer Anziehungspunkt in Zürichs Trendquartier ist die Einkaufs- und Gastromeile entlang der Viaduktbögen. Ihre Existenz verdanken sie dem um 1880 gebauten Letten- und Wipkingerviadukt. Die Bögen sind jeweils 15 Meter hoch und bestehen aus Kalkstein. 53 von ihnen wurden vor wenigen Jahren einer neuen Nutzung zugeführt und zu einer Reihe origineller Geschäfte umgebaut. Mit ihrer bunten Mischung aus Musik- und Designshops, Ateliers und Coffee Bars, Schuh- und Modeläden, Schmuckateliers, einer Fahrradmanufaktur und vielem mehr sind die Viaduktbögen mittlerweile

ein wahrhaft aussergewöhnlicher Ort des Konsums und des Genusses. Aber nicht nur das: Es gibt auch eine Kindertagesstätte, einen Club für Tanzkurse und viel Raum für soziokulturelle Projekte. Die Stelle, an der die beiden parallel laufenden Viadukte sich wie ein Reissverschluss öffnen und so ein längliches Dreieck bilden, wurde überdacht und zu einer Markthalle mit über 30 Ständen ausgebaut. Unter den Bögen der Eisenbahnviadukte liegen die Geschäfte wie hinter den Türchen eines Adventskalenders; die alten Bruchsteinmauern bewahren den Industriecharme.

Das Quartier ist weiterhin im Wandel begriffen. Wer öfter durch die Strassen streift, kann immer wieder Veränderungen beobachten und Neues entdecken: den grossen Lichthof der neuen Hochschule der Künste, die weitläufige Josefwiase mit ihrem Freiluft-Café, die imposante Halle im Schiffbau mit der Nietturmbau. Und wer in den Veranstaltungskalender schaut, sieht, dass Züri-West für jeden Geschmack etwas zu bieten hat. Ganz klar: S'isch mega!

Kontraste: Der Prime Tower und das Gerold Chuchi



Strassencafé unter dem Viaduktbogen



Und alles wegen Martha

Zwei Schneidbretter und zwei Küchenmesser. Mit wenig Equipment, dafür mit einer umso grösseren Portion Entschlossenheit und Zuversicht, gingen Sabrina Zbinden und Séverine Götz 2013 daran, den Zürchern zu zeigen, wie eine Delivery mit gesundem Essen geht. Von pappiger Pasta, traniger Pizza und drögen Sandwiches nebst anschliessendem Esskoma in der Mittagspause hatten sie längst genug und träumten wie ihre Kolleginnen und Kollegen in der PR-Agentur von gesunden, leckeren, leichten Gerichten aus frischen Zutaten. So kam es, dass eine Politikwissenschaftlerin mit UBS-Erfahrung in New York und eine BWLerin mit Harvard-Diplom ihre Jobs als PR-Managerinnen für Mode und Lifestyle an den Nagel hängten und stattdessen Gemüse schnippelten. Die Geschichte eines Erfolges namens Martha's Salad.

Martha? Warum gerade Martha? Um das zu erklären, ist ein kleiner Exkurs zwingend nötig. 2011 brachen Séverine Götz und Sabrina Zbinden auf zu einem Roadtrip durch Nevada und Kalifornien. Im Mietwagen ging es von Las Vegas Richtung San Francisco. Etwa auf halber Strecke entdeckten sie am Highway einen Wegweiser mit der Aufschrift „Farmers Market“. Nach unzähligen Dinerbesuchen mit Burgern und Fritten hatte die Aussicht auf Obst und Gemüse etwas sehr Reizvolles und die beiden folgten dem Schild. Auf dem Bauernmarkt gab es kleine Stände mit feldfrischen Erzeugnissen, in einem davon eine Farmerin mit braunem Haar und rosigen

Wangen: Martha, Ende 30, Gummistiefel, Schürze. Die zwei Schweizerinnen kamen mit der Kalifornierin ins Gespräch. Das Besondere bei Martha war, dass man sich aus unterschiedlichen frischen Produkten seinen Wunschsalat zusammenstellen konnte. Séverine Götz und Sabrina Zbinden waren begeistert und setzten ihre Reise mit zwei selbstkreierten Salaten im Gepäck fort. Die Begegnung mit Martha zählte zu der Sorte, die man nicht vergisst.

Nach der Rückkehr in die Schweiz hatten die beiden eine Geschäftsidee im Kopf. Deren Realisierung erhielt den Namen Martha's Salad. Auch im Firmenlogo ist die freundliche Martha verewigt. Schliesslich ist es ihr zuzuschreiben, dass Sabrina Zbinden und Séverine Götz heute frisches Gemüse in die Stadt bringen.

Die Geschichte eines Erfolges begann als Abenteuer. Schnell bekamen die Freundinnen zu spüren, wie schwierig es ist, einen Fuss in die Tür der Gastronomie-Szene Zürichs zu bekommen. Ein Dreivierteljahr lang suchten sie nach einer Ladenfläche und mussten schliesslich einsehen, dass man als Einsteiger nahezu chancenlos ist. Aber deshalb aufgeben? Nein. Sie mieteten sich in eine Restaurantküche ein und passten ihr Konzept den Gegebenheiten an: Onlinebusiness statt Laufkundschaft. Im März 2013 startete ihr Lieferservice für den Raum Zürich, bei dem man sich gesundes Mittagessen aus besten regionalen Zutaten per Mausclick ins Büro ordern konnte. Unter dem Motto „Support your local farmer“ gab es

Suppen, Salate, Sandwichs, alles superlecker, superfrisch. Die anfängliche Notlösung mit der Grossküche stellte sich als Gewinn heraus: Von den Profis gab es einiges zu lernen. Auch das Equipment durften die Quereinsteigerinnen mitnutzen. Die zwei Messer und Schneidbretter erwiesen sich schnell als ergänzungsbedürftig.

In der Anfangszeit sah ein normaler Arbeitstag ungefähr so aus: In aller Frühe auf dem Markt einkaufen. Dann in der Küche Gemüse schnippeln. Bestellungen fertig machen, ausliefern und anschliessend zurück in die Küche, um abzuwaschen und aufzuräumen. Dazu noch Papierkram am Nachmittag: Buchhaltung, Mails beantworten, Marketingideen entwickeln, Caterings planen. Sehr lange Arbeitstage waren das, aber beide merkten: Das ist unser Ding. Sie waren mit Leidenschaft bei der Sache, bis ins kleinste Detail. „Wir haben schon immer gerne gekocht, aber hier ging es um die richtige Kombination der Geschmäcker“, erklärt Sabrina Zbinden. Zusammen mit einem jungen Gourmetkoch wurden köstliche Salate und Suppen entwickelt. Die Nachfrage stieg, die Kunden freuten sich über leichte, frische Kost in der Mittagspause, Esskoma adé. Zum Lieferservice für Büros und einem kleinen Takeaway im trendigen Kreis 4 kam bald ein Marktstand im Zentrum von Zürich, an dem sich mittags Schlangen bildeten. Damit ist die Geschichte noch längst nicht zu Ende. Im März 2016 haben Séverine Götz und Sabrina Zbinden drei weitere Filialen in Zürich eröffnet: Beim Bahnhof Enge, beim Bahnhof Stadelhofen und in der Hornergasse im Kreis 1. Im Haupt-

bahnhof sind die beiden mit einer Pop Up Juicery vertreten. Und im Sommer bringen sie das frische Gemüse mit einem Food Truck unter die Leute.

Man kann sagen: Die beiden jungen Frauen haben den Trend erkannt. Martha's Salad setzt hauptsächlich auf regionale und saisonale Produkte, Nachhaltigkeit. Séverine Götz sagt dazu: „Es liegt im Trend – auch in der Gastronomie –, nachhaltig zu sein. Thunfisch und Shrimps landen dann aber trotzdem im Salat. Auch Mango oder Avocado. Das macht aber aus ökologischer Sicht nicht viel Sinn. Wir machen nicht jeden Trend mit. Und wir verzichten ab und zu ganz bewusst auf Fleisch. Rodung, energieintensive Futtermittelproduktion und hohe Mengen an Verdauungsgasen schaden der Umwelt. Und jedes Tier verdient ein anständiges Leben – wir verurteilen die Massentierhaltung scharf.“ Es geht den beiden nicht darum, trendy zu sein. „Wir glauben an das, was wir tun, und es ist uns wichtig, auch Gutes zu tun mit der Wahl unserer Produkte. Regionale Produkte bedeuten überschaubare Strukturen im Transport. Wer regional einkauft, unterstützt die bäuerliche Landwirtschaft, die regionale Wirtschaft und letztlich den Erhalt von Arbeitsplätzen.“ Klar: Die Takeaway-Boxen bestehen aus nachwachsenden Rohstoffen und sind komplett kompostierbar.

Was als Nächstes ansteht? Die Jungunternehmerinnen lachen. „Wir fahren demnächst nach Kalifornien. Dort wollen wir den Farmers Market bei Bakersfield besuchen, Martha treffen und ihr diese Geschichte erzählen.“



MARTHA'S SALAD
 Sabrina Zbinden, Séverine Götz
 Seestrasse 17
 CH-8002 Zürich
 Hornergasse 15
 CH-8001 Zürich
 Stadelhofer Passage 22
 CH-8001 Zürich
 Telefon 0049 (0) 79 / 7 33 04 97
 info@marthassalad.ch
 www.marthassalad.ch
 www.facebook.com/marthassalad

