

Der Quartierladen wird in Zürich neu erfunden

Patrick Honauer lanciert in der Stadt mit seinem Bachser Märkt den Quartierladen neu und löst damit ein erstaunliches Echo aus.



Setz auf persönlichen Kontakt und Fachwissen: Patrick Honauer auf der Baustelle an der Kalkbreite, wo er im August seinen fünften Bachser Märkt eröffnet. Bild: Reto Oeschger

Patrick Honauer ist alles andere als ein typischer Unternehmer. Der Mann passt überhaupt in keine Schublade und widerlegt jedes Vorurteil. Er lebt in Eglisau in einer sechsköpfigen Wohngemeinschaft. In Zürich teilt er an der Geroldstrasse sein Büro mit andern Menschen. In seinen Betrieben verdient keiner weniger als 4200 Franken und keiner mehr als 7500 Franken. Zu seinem Imperium gehören Restaurants, eine Schule, eine Art Denkwerkstatt. Dazu der Bachser Märkt, dessen fünfte Filiale er Mitte August in der Kalkbreite eröffnen wird.

Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung sind für Honauer keine moralischen Ideale, sondern praktische Erfolgsrezepte. Die Filiale des Bachser Märts in der Kalkbreite, die im Sommer eröffnet wird, zeigt dies exemplarisch. Sie ist einerseits ein Quartierladen, aber gleichzeitig auch ein Experiment. Es wird in Zürich das erste Geschäft sein, in dem es Produkte wie Wein, Olivenöl oder Pelati zum Abfüllen zu kaufen geben wird. Das Angebot wird ähnlich sein wie in den andern Läden des Bachser Märkt. Zum Grundsortiment gehören Gemüse und andere Produkte von Bauern aus der Region.

Erfolgreicher Beizer in Bachs

Honauer ist jedoch kein sturer Bio-Fundamentalist. «Ich will auch einen Laden, in dem sich die Leute treffen können», sagt er. Deshalb wird er einen acht Meter langen Tisch ins Lokal stellen. Dort werden Kurse zu Ernährung, Kochen und Abfallvermeidung durchgeführt – aber auch ein soziales Experiment. «Menschen über 50 sollen die Chance des Wiedereinstiegs erhalten.»

Der Bachser Märkt ist in Zürich zum Begriff geworden. Dabei gibt es ihn erst seit 2008. In Bachs wurden damals gleichzeitig Poststelle und Dorfladen dichtgemacht. Die Bewohner wandten sich an Honauer. Er war positiv aufgefallen. Als Küchenchef hatte er 1993 die alternative Beiz Neuhof als reines Bioknospenrestaurant mit eigener Bäckerei positioniert. Das sprach sich schnell herum. Zudem hatte er in jenem Sommer die Zuschauer von Karl's kühner Gassenschau im Steinbruch von Steinmaur verköstigt. Diese Mundpropaganda machte den Neuhof im Nu in der Zürcher Szene bekannt.

In Bachs probierte Honauer zum ersten Mal aus, was ihn später erfolgreich machen sollte: Er brachte Wertschöpfung aufs Land, versuchte junge Höfe, die mit ihrem

Von Denise Marquard 22.05.2014

Artikel zum Thema

Doppelte Freude in der geteilten Beiz

Zwei in einem: Über Mittag serviert das Ehepaar Moser im Restaurant Mühletal im Kreis 5 Cordons bleus. Am Abend laden dort zwei Gastronomen aus Bachs zu Wurst, Käse und einem Jass. [Mehr...](#)

08.11.2011

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

[@tagesanzeiger folgen](#)

Angebot für die Grossverteiler zu klein waren, zu erhalten und Absatzkanäle für die Stadt zu schaffen. Inzwischen liegt die Idee vom Quartierladen mit saisonalen und regional produzierten Nahrungsmitteln wieder voll im Trend. Pro Woche erhält Honauer bis zu vier Anfragen, ob er ein weiteres Geschäft eröffnen wolle: «Nach all den Fleisch- und Lebensmittelskandalen beginnen die Menschen umzudenken.»

Für das Comeback des Quartierladens sieht Honauer einen weiteren Grund. «Er verkörpert das Gegenteil vom Grossverteiler, der automatisiert und anonymisiert wurde», sagt er. «Wir hingegen setzen auf persönlichen Kontakt und Fachwissen.» Wer eine Filiale des Bachser Märts verlässt, hat nicht nur frisches Gemüse in der Tasche, sondern auch ein gutes Gefühl im Bauch. Er weiss, dass Überschüsse oder Nahrungsmittel, die nicht der Norm entsprechen, nicht weggeworfen, sondern anderweitig verwendet werden. So liefert der Bachser Markt beschädigte Nahrungsmittel – oder solche knapp vor Ablauf des Verfalldatums – ans Restaurant Buffet Dreieck in Zürich. Daraus werden täglich 40 Mittagmenüs gekocht.

Was treibt Honauer an? «Ich bin in einem ausgesprochen offenen Haushalt aufgewachsen», sagt er. Früh schon faszinierte ihn die Natur. Oft verbrachte er als Kind das Wochenende auf einem Hof im Emmental. Dort lernte er alles, was ein Bauer wissen muss, von der Bewirtschaftung des Bodens bis zur Schlachtung der Tiere. «Das hat mich gelehrt, Verantwortung gegenüber allen Lebendigen zu übernehmen.»

Arbeit mit schwierigen Jungen

Dieses Gefühl prägt sein Leben. Als sich 1998 in der Schweiz ein Lehrstellenmangel abzeichnen begann, beschloss Honauer, Jugendliche in der Bäckerei und in der Küche vom Neuhof zu beschäftigen. Daraus entstand die Stiftung Axisbildung, wohin die Invalidenversicherung und die Jugendstaatsanwaltschaft schwer vermittelbare Jugendliche schicken. Heute arbeitet diese Organisation mit 16 Partnerbetrieben zusammen und bietet 180 Lehrplätze in verschiedensten Branchen.

Honauer hat inzwischen die operative Leitung abgegeben. Aber sein Engagement ist nach wie vor spürbar. «Wenn straffällig gewordene Jugendliche mit Jugendlichen, die andere Defizite haben, zusammenarbeiten, kommt es hin und wieder zu Knatsch.» Aber alles in allem funktioniert das Modell. Für Honauer ist diese Durchmischung normaler als das Abkapseln in Heimen. «Es zählt nicht nur die Integration in die Wirtschaft.» Es gehe auch darum, dass Jugendliche ein Recht haben, sich kreativ weiterzuentwickeln. «Und um die Frage: Welche Gesellschaft wollen wir und wie viel ist der Mensch uns wert?»

Was Honauer anfasst, bringt er zum Laufen. Er hat die Ideen, hält die Fäden in den Händen und führt die richtigen Leute zusammen. Bei ihm geht es um Beratungen für Start-ups, Förderung von Zusammenarbeit mit anderen Unternehmen. Bildung liegt ihm besonders am Herzen, deshalb unterrichtet er das Fach Nachhaltigkeit an der Hotelfachschule Belvoirpark. Ein bisschen betätigt er sich auch als Globalisierer. Kürzlich fragte ihn ein Jungunternehmen aus Nepal, ob man nicht von seinem Know-how profitieren dürfe. Selbstverständlich sagte Honauer zu.

(Tages-Anzeiger)

(Erstellt: 22.05.2014, 07:34 Uhr)

MARKTPLATZ

Herbarella

Das Magazin für Garten und Reisen
herbarella.ch

TIXI

TIXI Zürich
www.tixi.ch