



Im Offenverkauf: Milch, Essig, Obst, Gemüse und Kolonialwaren.



VERPACKUNG? *Nein danke!*

Reis, Milch oder Zucker zum Selberabfüllen – **PATRICK HONAUER** verkauft im Bachser-Märt-Laden unverpackte Lebensmittel. Ein Beitrag zur Reduktion von Abfall und gegen die Verschwendung von Essen.

Text Leandra Graf Fotos Lea Meienberg

Die frische Milch stammt von einer behornten Braunviehherde. Jeden Morgen liefert der Bio-Hof Rüebisberg in Bachs ZH zwei volle Kannen an den Bachser Märt in der Zürcher Kalkbreite. Wo die Kundschaft sie selbst in Flaschen abfüllen kann. Und das auch fleissig tut. Nicht in erster Linie wegen des zehn Rappen günstigeren Literpreises gegenüber der Bio-Milch im Tetra Pak. «Die Leute schätzen es, unverpackte Lebensmittel einzukaufen», sagt Patrik Honauer, 50. Der Gründer des Bachser Märt freut sich, dass sein Konzept ankommt.

Bereits sind es rund fünfzig Artikel, die von den Produzenten in Grossbehältern angeliefert werden und unverpackt im An-

gebot sind: Kolonialwaren wie Teigwaren, Hülsenfrüchte, Reis, Salz, Öl, Essig, Zucker, Kaffee, Tee oder Wein. Von der bedienten Theke gibts Käse und Backwaren. Und selbstverständlich saisonales Obst und Gemüse. Die Kunden können eigenes Geschirr zum Abfüllen mitbringen oder die bereitgestellten Mehrweg-Glasflaschen und -Stoffsäcke erwerben. Damit helfen sie, Verpackungsabfall zu vermeiden. Gleichzeitig beugen sie der grassierenden Lebensmittelverschwendung vor, indem sie gerade so viel einkaufen, wie sie in nützlicher Frist verbrauchen können.

«Wir achten darauf, reifes Obst und Gemüse anzubieten, das am Vortag geerntet wurde», sagt Patrick Honauer. All-

fälliger Überschuss wird vom «Buffet Dreieck» abgeholt und zu günstigen Menüs verarbeitet. Das Buffet ist ein Betrieb des Vereins Greenabout in der benachbarten Genossenschaft Dreieck, deren Küche im Gegenzug feine und begehrte Gemüse-Sandwichs an den Bachser Märt liefert. Dank dem engen Kontakt zu den Produzenten ist mit dem Bachser Märt Kalkbreite eine Schnittstelle entstanden, an der sich Stadt und Land ganz nahe sind. Ein Herzensanliegen von Patrick Honauer, gelernter Koch, Dozent für Nachhaltigkeit an der Hotelfachschule und langjähriger Wirt in der Kulturbeiz Neuhof in Bachs.

Den Bachser Märt gründete er 2008, als der ländliche Dorfladen vor der Schlies-



Süssmost, frisch gezapft: Patrick Honauer im Bachser-Märt-Laden in der Zürcher Kalkbreite.



**Mitarbeiter
im Einsatz:
Kilian
Schieri
bestückt die
Apfelkisten.**

**Selbst-
bedienung:
Reis, Teig-
waren oder
Zucker zum
Abfüllen.**



**Damit das System mit unverpackten
Lebensmitteln erfolgreich bleibt,
ist rascher Warenumsatz wichtig.**

sung stand. Er war eine Drehscheibe für die Erzeugnisse der lokalen Bauern. Es galt, Arbeitsplätze und die Grundversorgung im Dorf zu erhalten und den Verkaufsradius der Produkte auszuweiten. Organisch ist inzwischen ein Netz aus drei Filialen in der Stadt Zürich und einer in Eglisau gewachsen, das rund fünfzig Mitarbeitende beschäftigt, darunter Auszubildende im geschützten Rahmen. Das Zusammenwirken mit sozialen Institutionen gehört zur Philosophie des Unternehmens. Patrick Honauer bringt Produzierende, Verarbeitende und Kundschaft regelmässig am runden Tisch zusammen, um über künftige Entwicklungen zu beraten.

Eine Idee zieht Kreise

Wachsen soll nicht die Anzahl der Filialen, sondern das Angebot und die Beziehung zwischen Produzent und Verbraucher: «Wertschätzung ist uns noch fast wichtiger als Wertschöpfung», sagt Patrick Honauer.

Das Konzept der unverpackten Waren beschäftigte ihn schon eine Weile. Nicht nur ihn: In Berlin startete inzwischen der

Laden Original Unverpackt, eine Zürcher Filiale ist in Planung. Honauer war noch nicht in Berlin, hat jedoch das Modell von «Negozio Leggero» im italienischen Turin studiert. Als er nach London reiste, um den Laden Refill zu besichtigen, stand er vor bereits wieder geschlossenen Türen. Das Scheitern dieses Projektes hinderte ihn nicht daran, seine Idee in der Schweiz voranzutreiben. Dabei kam ihm die Eröffnung der Genossenschaftssiedlung Kalkbreite im August 2014 zugute. Hier arbeiten und wohnen 400 bis 500 Personen, die von ihrer Grundhaltung her interessiert sind am sparsamen Umgang mit den natürlichen Ressourcen. «Ich stellte mir vor, dass sie sich freuen würden, für frische Milch oder Kaffeebohnen das Haus nicht verlassen zu müssen.» Eine richtige Einschätzung, die schon mal für einen Grundstock an Kunden sorgte. Honauer ist zuversichtlich, dass sein auf ein Jahr angelegter Pilotversuch mit unverpackten Lebensmitteln gelingen und dereinst auch auf die bestehenden Filialen ausgedehnt wird. Damit das System erfolgreich bleibt, ist rascher Warenumsatz wichtig. «Ein

Versuch mit Pelati aus der ganz grossen Dose hat nicht funktioniert», sagt Honauer. Die Hygienevorschriften müssen eingehalten werden, daher ist der Offverkauf von leicht verderblichen Lebensmitteln wie Butter oder Quark schwierig. Doch es mangelt nicht an neuen Produkten. «Eben hat sich eine Bäuerin aus dem Rafzerfeld den Laden angeschaut und ihr Interesse bekundet, uns mit Sonnenblumen- und Rapsöl in grossen Gebinden zu beliefern.» Patrick Honauer hegt keine Zweifel, dass seine Idee weitere Kreise zieht. ●

Adresse:

Bachser Märt Kalkbreite, Badenerstrasse 171, 8003 Zürich, geöffnet Mo–Fr, 7–20 Uhr, Sa, 7–18 Uhr www.bachsermaert.ch

Weitere Läden für unverpackte Produkte:

Vom Fass – flüssige Köstlichkeiten wie Öl, Essig oder Liköre werden hier pro Deziliter verkauft, über 20 Filialen. www.vomfass.ch

Kolonialwaren Schwarzenbach, Münster-gasse 19, 8001 Zürich, Tel. 044 261 13 15 www.schwarzenbach.ch