

2015

ZÜRICH KAUFT EIN!

Einkaufen von A bis Z: Alpkäse, Blumen, Couture, Duftkerzen, Entenleber, Flipflops, Gläser, Handtaschen, Instrumente, Jeans, Kabelbinder, Lampen, Modellflugzeuge, Nigiri, Ohrringe, Plaids, Quarktaschen, Rucksäcke, Schokolade, Tische, Uhren, Velos, Wein, Xenonlampen, Yogamatten, Zahnpasta und mehr.

DIE 285
BESTEN SHOPPING-
ADRESSEN





Soeder

Harrison Spirit

Kissenschlacht de luxe

Allein der Kissen wegen lohnt sich der Weg hierher, und den nimmt eine stetig wachsende Kundschaft auf sich. Seit Harrison Spirit auf dem Markt in Frau Gerolds Garten präsent ist, hat es sich herumgesprochen, dass man im eigentlichen Laden am Hallwylplatz die verrücktesten kuschligen Freunde fürs Sofa bekommt, und Inhaberin Nina Spitzer tut ihr Bestes, ihre Kundschaft mit immer neuen bunten Motiven zu versorgen. Wir wagen uns also hinein in die Höhle des Kuschelns, doch schon beim Eingang stellt sich uns ein Hindernis in den Weg – Rowdy, der etwas in die Jahre gekommene Rauhaardackel, prüft die Eindringlinge eingehend, gibt dann aber doch den Weg frei. Es ist eng im kleinen Ladenlokal, an der einen Wand unterstreicht eine alte Zapfsäule das Vintage-Gefühl, das sich hier sofort einstellt, zwischen Glasglocken, auf alt getrimmten Holzaccessoires und grossen Glühbirnen, die keinen Lampenschirm brauchen. Und dann sind da natürlich die Kissen. Die Motive sind beeindruckend: ein Fuchskopf, umgeben von einer riesigen Dahlie; ein Löwe mit Indianerkopfschmuck; ein Tiger im Stile Andy Warhols (je Fr. 85.–).

Doch damit nicht genug – manche Kissen beeindrucken nicht nur durch ihre Gestaltung, sondern auch durch ihre Gestalt. Jene in der Form eines Eclairs zum Beispiel (Fr. 62.–). Bei dieser Reizüberflutung kann einem fast schwindlig werden, umso mehr, als sich plötzlich die Inhaberin zu Wort meldet: «Im Untergeschoss hat's noch mehr Kissen – und möchtet ihr ein Stück Kuchen?» Wir lehnen uns also erst einmal an die Theke und kämpfen mit Schokoladencake gegen unser Schwindelgefühl an. Und lernen, dass Harrison Spirit neben Kissen (über 100 verschiedene Modelle) und Kuchen (immer samstags) auch Einrichtungsberatungen für alle Lebenslagen anbietet sowie Kurse für Hobby-Heimwerker, bei denen man zum Beispiel lernt, einen Sessel zu polstern, aus alten Flaschen eine dekorative Lampe zu basteln oder seine ganz individuelle Weihnachtsdekoration zu gestalten. Darauf noch ein Glas offerierten Prosecco, und dann wagen wir uns vielleicht doch noch in den Keller. kb

Morgartenstrasse 22, 8004 Zürich
 Fon 044 920 40 30
www.harrisonspirit.com
 di–fr 11–19 Uhr, sa 10–17 Uhr,
 mo & so geschlossen
 Speziell: Dekorative Glashauben zu sehr attraktiven Preisen
 Topliste: AUSGEFALLENES FÜR EINGEWEIFTE

Soeder

Wahre Werte

Als Soeder seine Türen öffnete, fragte man sich schon ein wenig. Brauchte es wirklich noch einen weiteren Laden in Zürich, der uns das Echte und Wahre, das Handgemachte und Hochwertige näherbringt? Haben wir nicht genug von dieser Heile-Welt-Nostalgie, die uns all diese Geschäfte vorzugaukeln scheinen? Haben wir nicht. Ein Besuch im Laden, und schon sind wir geheilt von dieser postmodernen Konsumkritik, schon wollen auch wir mehr von diesen schönen, handgefertigten und beständigen Waren, die uns doch eigentlich so lange erhalten bleiben sollten, dass wir nicht so schnell mehr etwas Neues brauchen (aber wenn das wirklich funktionieren würde, dann würden solche Läden nicht nach wie vor wie Pilze aus dem Boden schiessen).

Gründer Johan Olzon ist Schwede und hat sich auch von Schweden inspirieren lassen, beim Namen (angelehnt an Södermalm, einen Stadtteil von Stockholm) und bei der Auswahl der Produkte gleichermassen. Viele der Objekte sind nüchtern und geradlinig, aus hellem Holz, typisch skandinavisch eben. Es gibt pädagogisch sinnvolle Holzpuzzles für die Kleinsten und knuffige Kinderschuhe der schwedischen Marke Kavatt (Fr. 85.–). Der klassische Sportsack in der Art, wie wir ihn im Kindesalter zum Turnen mitgenommen haben, schlägt mit stolzen 135 Franken zu Buche – aber er soll ja auch für immer halten. Besonders angetan haben es uns die biozertifizierten Pflegeprodukte von Lilla Bruket, die herrlich nach Bergamotte duften, und wenn wir nicht wüssten, wie kompliziert sich damit die Rasur gestaltet, würden wir auch sofort zum klassischen Rasierer mitsamt Rasierpinsel greifen. Vielleicht liegt darin eben auch die Skepsis begraben, die wir anfangs spürten – nicht alles, was klassisch und ehrlich ist, hat in unserem Leben seinen Platz, und manchmal beschleicht einen das Gefühl, man brauche plötzlich Dinge, von denen man gestern noch gar nicht wusste, dass man sie braucht. Die bunten Küchenmesser von Opinel brauchen wir aber wirklich, das wissen wir schon seit unseren Frankreichferien im letzten Jahr (sie gehörten zur Küchenausstattung unseres gemieteten Häuschens) – und vielleicht bringen wir damit ja tatsächlich ein ehrliches

und langanhaltendes Urlaubsgefühl nach Hause. kb

Ankerstrasse 124, 8004 Zürich
 Fon 044 558 34 43
www.soeder.ch
 mo–fr 11–19 Uhr, sa 10–18 Uhr,
 so geschlossen

Speziell: Die Parka-Jacken aus Segeltuch der englischen Marke Brixtol
 Topliste: AUSGEFALLENES FÜR EINGEWEIFTE

DELIKATESSEN

Bachsermät Kalkbreite

Nachhaltiges aus der Landwirtschaft

Mit der Philosophie, Stadt und Land kulinärisch und regional miteinander zu verbinden, sind seit 2008 fünf Ladenlokale des Bachsermät entstanden. Beginnend mit dem Dorfladen in Bachs, dessen Schliessung mit der Idee, die Grundversorgung im Dorf und die Arbeitsplätze auf dem Land zu erhalten, verhindert wurde, ist der Grundgedanke, regionale, saisonale und naturbelassene Produkte vom Produzenten direkt in die Läden zu bringen, auf grosse Resonanz gestossen. Der jüngste Spross befindet sich in der neuen Überbauung Kalkbreite in Zürich, deren genossenschaftliches Konzept bestens mit der Gesinnung des Bachsermät übereinstimmt. Das Ladenlokal ist ansprechend gestaltet, hohe Schichtholzgestelle präsentieren die ausgestellten Waren. An zwei Theken wird man bedient, eine grosse, hauptsächlich heimische Käseauswahl liegt neben der Charcuterie, alles sehr übersichtlich und verlockend präsentiert. Ein vielfältiges Brotsortiment vervollständigt das Angebot. Von grossen Spots beleuchtet locken attraktiv auf Körbe verteilte saisonale und sorgfältig geerntete Früchte und Gemüse. Alle Produkte werden ökologisch sinnvoll gepflanzt oder hergestellt, man findet hier vieles, was man bisher mühsam in einzelnen Läden zusammengesucht hat. Die Atmosphäre ist angenehm, die Auswahl unglaublich und die Beratung kompetent, auch für nicht so geübte Naturkostkenner. Von Kaffee über Tee zu Schokolade, von Öl über Essig zu Salz und Pfeffer, von Teigwaren über Hülsenfrüchte zu verschiedensten Reissorten gibt es alles zu kaufen, was das umweltbewusste Konsumentenherz begehrt. Wir lesen Namen, die uns vollständig unbekannt sind, es gibt hier Waldstaudenkorn, Einkorn, Nackthafer und Speisewicke, alles von einem Hersteller namens Naturkraft-

werke. In einem weiteren Gestell stehen Sirupflaschen, einheimischer Honig und Fruchtkonfitüren. Von Amaranth bis Zimt, von Agavensaft bis Ziegenkäse, der Versuch einer Zusammenstellung kann nur unvollständig sein. Das Sortiment wird laufend erweitert und um neu entdeckte, naturbelassene Produkte ergänzt. Zu den Lebensmitteln gesellt sich eine kleine Abteilung von ökologisch einwandfreien Reinigungsmitteln. Man kauft wohlüberlegt ein und ist sich der eigenen Verantwortung bewusst. Es ist ein gutes Gefühl, das durch die Qualität und Frische der hier angebotenen Waren noch verstärkt wird. *jr*

Badenerstrasse 171, 8003 Zürich
Fon 044 201 04 25
www.bachsermaert.ch
mo-fr 7-20, sa 7-17 Uhr, so geschlossen
Speziell: Die wichtigsten Lebensmittel gibt es zum Nachfüllen, was den Verpackungsabfall reduziert
Topliste: ALLES FÜR FEINSCHMECKER

Heuberger

Jetzt wird's richtig scharf!

Wer scharfe Sachen mag, der kennt den Heuberger. Denn hier gibt es alles, was das Herz eines Chili-Aficionados begehrt. Ein Regal gleich neben der Tür beherbergt die Saucen und Pasten bekannter Hersteller aus aller Herren Ländern, darunter natürlich auch die immer wieder einmal in den Medien thematisierten besonders scharfen «Todessaucen» mit Namen wie «Sud-den Death», «Mega Death» und «Ultra Death», die durch knallige Logos und eine unmissverständliche Bildsprache (Totenköpfe!) auf ihren Inhalt aufmerksam machen. Weit zurückhaltender ist das Design der Gläser im Regal nebenan. Heubergers Eigenmarke braucht keine bunten Bilder und wilden Namen, sondern konzentriert sich aufs Wesentliche. Die natürlich braune Papieretikette verrät oft vor allem den Hauptinhaltsstoff, das Kleingedruckte weitere Zutaten der Paste und das bevorzugte Anwendungsgebiet. Als Liebhaber der peruanischen Andenküche sind wir besonders scharf auf die gar nicht besonders scharfe Crema de Aji Amarillo (Fr. 13.60), die eine nur schwer zu beschaffende Zutat für die Papa a la Huancaina (Kartoffeln an einer cremigen, leicht scharfen Sauce) darstellt. Und die beste Salsa der Welt lässt sich auch mit einer Zutat aus Heubergers Chili-Schatz zubereiten, dem «Höhenrausch» (Fr. 16.90), der eine ordentliche Menge der pürierten peruanischen Rocoto-Schote enthält.

Ein Löffel davon zu einer Mischung aus Tomate, Koriander und Zitrone, das Ganze abgeschmeckt mit Zitronensaft und Salz, ein Schuss Olivenöl darüber, und fertig ist die Salsa.

Doch mit der Schärfe aus dem Glas ist es noch lange nicht getan, denn Beat Heuberger verkauft auch Setzlinge von seiner eigenen Chili-Plantage. In diesem Frühling haben wir es erstmals gewagt. Drei Pflanzen haben wir erstanden – Aji Amarillo, Aji Rojo und Pimiento del Padrón –, uns dazu Tipps vom Chef und ein paar erklärende Flyer mitgeben lassen, gepflanzt und gewartet. Und tatsächlich hängen jetzt schon kräftige Schoten an den Pflanzen, noch nicht ganz reif, aber schon schön anzusehen. Die Pasten aus dem Laden können wir mit unseren paar Früchtchen zwar nicht ersetzen, aber so ein bisschen Schärfe aus dem eigenen Garten, das ist schon schön. Und um die gebührend zu feiern, kaufen wir beim nächsten Mal auch gleich eine Flasche Wein bei Heuberger, denn dass der neben den Saucen und Gewürzen eine erlesene Auswahl an Rebprodukten führt, hätten wir bei all der Chili-Liebeschier vergessen. *kb*

Morgartenstrasse 12, 8004 Zürich
Fon 044 281 11 61
www.beatheuberger.ch
di-fr 11-19, sa 10-17 Uhr, mo & so geschlossen
Speziell: Das mit Kräutern verfeinerte Sel de Rüschi ist ein tolles Mitbringsel bei Einladungen
Topliste: ALLES FÜR FEINSCHMECKER

La Cucina

Tee vertreibt Langeweile

Der Frühling 2013 markierte einen Wendepunkt in der 25-jährigen Geschichte des Berner Tee- und Gewürzfachgeschäfts La Cucina. Nach der Schliessung der Berner Markthalle zog La Cucina in die Schwanengasse, und mit der Eröffnung der Filiale an der Europaallee wagte die Besitzerfamilie Vögeli den Schritt nach Zürich. Ein Gewinn für die Limmatstadt, der durchaus schmeckt. So führt La Cucina ein Teesortiment, das seinesgleichen sucht. Eine Wand ist vom Boden bis zur Decke gefüllt mit grünen Dosen, die frischen Tee enthalten. Wir entdecken reine Schwarztees wie verschiedene indische Darjeelings und chinesische Oolongs. Grüntee-Liebhaber haben hier die Qual der Wahl zwischen unzähligen japanischen und chinesischen Sorten. Neben zahlreichen namenlosen «lü cha», wie man zu Grüntee auf Chinesisch sagt, heissen andere Himmelstau oder Kaktusfeige. Eine Rarität



La Cucina

ist weisser Tee aus den hochgelegenen Bergregionen der chinesischen Provinz Fujian. Er wird bei der ersten Pflückung im Frühjahr gewonnen und trägt hübsche Namen wie «weisse Pfingstrose» oder «schneebedeckte Knospe». Grünen Jasmin gibt es auch zu kaufen; in Form von Glücksbällchen, die aufgehen, wenn sie mit Wasser übergossen werden.

«Tee erleuchtet den Verstand, schärft die Sinne, verleiht Leichtigkeit und Energie – und vertreibt Langeweile und Verdruss», sagen die Chinesen. Tatsächlich wird uns nicht langweilig bei La Cucina. «Männer-Aktiv», «Gute Nacht» und «Klarer Kopf» gehören zur Linie der ayurvitalen Tees. Der «Paradies-Tee» ist eine Schwarzteemischung, die «Wilde Hilde» ein Früchtetee. Und da die Tage bald wieder kürzer und die Abende länger werden, werden auch die wärmenden Chais ihre Abnehmer finden. Der Gewürztee enthält meist Ingwer, Fenchel, Kardamom, Pfeffer und mehr. Die koffeinfreie Variante ist mit südafrikanischem Rooibos gemacht.

Apropos Gewürze. Auch hier ist fast die ganze Welt vertreten. Speziell gut gefallen haben uns die Gewürzsalze in der Mühle. Und bitte keine Panik, wenn die Mühle leer sein sollte: Ob Safran-Salz, Kräuter-Meersalz, Chili-Meersalz,

sardisches Kräutersalz oder Thai Lemon Gewürzsalz – sie sind alle auch im Nachfüllbeutelchen erhältlich. *pst*

Lagerstrasse 18a, 8004 Zürich
Fon 044 240 10 80
www.lacucina.ch
mo 11-19, di-fr 9-19, sa 9-18 Uhr, so geschlossen
Speziell: Frisch zubereiteter «Tea to go», nach Wahl kalt oder warm
Topliste: ALLES FÜR FEINSCHMECKER

FRAUENSPIELZEUG

Lola Fred

Die Wohlfühlzone

Alles hängt an Seilen bei Lola Fred. Sieben Meter hoch ist der Raum, und dreimal täglich wird hier an den Seilen gezogen, schweben die Kleiderstangen nach oben und verwandelt sich der Raum für eine Stunde in ein Yogastudio. Buchen lassen sich die Stunden bequem online, die Yogamatten werden zur Verfügung gestellt, Duschen und Garderoben gibt es auch. Doch bei dem ganzen Hype um den Shop, der zum Studio wird, sollte man die Kleider nicht vergessen. Denn um die geht es ja eigentlich bei Lola Fred. Die beiden Frauen, die diese Kleider entwerfen, arbeiten auf einer Empore im Laden, und es ist schön zu