Bilder: Wohnen

Laden, Quartierküche, Treffpunkt: Der neue Pot im Triemli will nachhaltig sein und passt damit gut ins genossenschaftlich geprägte Quartier.

Neues Modell für nachhaltige Grundversorgung bringt Quartierläden in Genossenschaftssiedlungen zurück

Pot mit Potenzial

Ein «Pot» ist Lebensmitteldepot und Quartierküche in einem. Aber auch ein Raum für Austausch und Mitwirkung. Innert kurzer Zeit wurden in Zürich die ersten beiden Pots eröffnet, einer davon im Januar in der Siedlung Triemli 1 der Baugenossenschaft Rotach.

Von Daniel Krucker

Die Versorgung mit Lebensmitteln und anderen Verbrauchsgütern des Alltags haben viele Baugenossenschaften seit je in ihrer Siedlungsplanung mitgedacht. In den Anfangszeiten spielte die Gartenstadt eine wichtige Rolle: Die Leute sollten ihr eigenes Gemüse ziehen und – nachdem sie endlich guten Wohnraum gefunden hatten – sich auch gesund und günstig ernähren können. Mit der Eröffnung von Tante-Emma-Läden direkt in den Siedlungen war eine Grundversorgung in Gehdistanz gewährleistet. Nach und nach sind sie aber verschwunden, die Quartierläden. Sie waren als Erste vom Lädelisterben betroffen. Heute ist der schleichende Niedergang des Detailhandels und der Fachgeschäfte auch in den Innenstädten zu beobachten. Aber nun kommen die Läden zurück ins Quartier – auch in Genossenschaftssiedlungen. Und zwar anders und besser.

Zum Beispiel mit dem «Pot». Der Bachsermärt betreibt im Kanton Zürich fünf Läden für nachhaltig produzierte Lebensmittel und Non-Food-Produkte des täglichen Bedarfs. Ein grosser Teil kommt direkt ab Hof oder Manufaktur. Patrick Honauer vom Bachsermärt gehört zu den Initianten des neuen Pot-Projekts. Er erzählt, dass die Idee bereits vor fünf Jahren zu reifen begann und zusammen mit dem nahe Schaffhausen gelegenen biologisch-dynamischen Landwirtschaftsbetrieb Gut Rheinau entwickelt wurde. Immer wieder sei der Bachsermärt angefragt worden, in den wachsenden städtischen Aussenquartieren einen Laden zu eröffnen. Viele Leute seien es nämlich gewohnt gewesen, dass sich im Zen-

Das verpackungsarme Angebot gehört ebenso zum Nachhaltigkeitskonzept wie faire Löhne.

250 Lebensmittel und Artikel des täglichen Bedarfs sind im Pot zu kaufen.

trum Märkte und gute Läden befinden. «In anderen Quartieren aber haben sie insbesondere nachhaltige und frische Lebensmittel nicht mehr gefunden.» Der Pot schafft nun Abhilfe: In einem Pot können die Vereinsmitglieder die 250 wichtigsten Grundnahrungsmittel und Bedarfsartikel rund um die Uhr und an allen Wochentagen einkaufen; für Nichtmitglieder gelten reguläre Öffnungszeiten. Zwei Pot-Projekte gingen bisher an den Start: das erste in Zürich Altstetten auf dem Fogo-Areal, wo neben dem Jugendwohnnetz, Kultur- und Gewerbebetrieben auch das Bundesasylzentrum untergebracht ist, und kürzlich das zweite im Triemliquartier in einem Gewerberaum der Baugenossenschaft Rotach.

Mehr Austausch, weniger Food Waste

Pots sind aber nicht nur Einkaufsläden, sondern auch Quartierküchen. Julia Huber ist Gemüsegärtnerin auf dem Gut Rheinau und erzählt, wie die seit dem Spätherbst betriebene Quartierküche im Pot Altstetten auch ein Integrations- und Inklusionsort geworden ist. Migrantinnen und Migranten vom benachbarten Bundesasylzentrum kochen täglich ein frisches Mittag- und Abendessen, das man auch mitnehmen und zu Hause essen kann. Für den Triemli-Pot wurden zwei Köche im Teilzeitpensum angestellt, denn die Idee der Quartierküche spielt im Gesamtkonzept eine wichtige Rolle. Um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden, werden dort Überschüsse aus dem Laden verkocht.

Auch Partizipation zählt zu den Grundpfeilern der Pot-Philosophie. Meret Böhni ist Co-Präsidentin des Vereins Pot Triemli und wohnt selber in einer benachbarten Baugenossenschaft. Sie erklärt, dass Pots keine gewöhnlichen Läden sind, sondern vielmehr zu einem Treffpunkt werden sollen, der «eine Art von Quartierleben mitträgt und ermöglicht». Vieles ist vorstellbar, vom Anbieten selbst gebackenen Brots am Sonntagmorgen bis hin zur Weinverkostung am Abend. «Wir möchten neben der Grundversorgung auch einen Beitrag zur Quartiervernetzung leisten», betont sie.

Genossenschaft unterstützt Idee

Jürg Aebli, Geschäftsführer der Baugenossenschaft Rotach, sagt auf Anfrage, dass das Pot-Konzept die Genossenschaft überzeugt habe, «weil diese Idee verschiedene gesellschaftlich relevante Themen zu einem Angebot verbindet». Der Gewerberaum an der verkehrsreichen Birmensdorferstrasse stand seit Fertigstellung der Siedlung vor rund drei Jahren leer. Zwar hätte die Genossenschaft Rotach die Fläche in dieser Zeit vermieten können, erzählt Jürg Aebli. Doch für die Verantwortlichen war von Anfang an klar, dass eine Nutzung angestrebt werden sollte, die einen Mehrwert sowohl für die Genossenschaftsmitglieder als auch für das ganze Quartier bringt. Es sollte «etwas mit Ausstrahlung sein», wie es der Geschäftsführer ausdrückt. Lange habe man versucht, ein Gastroangebot zu realisieren. Vor rund einem Jahr wurde dann der Vertrag mit dem Verein Pot Triemli abgeschlossen; die Baugenossenschaft Rotach unterstützte die Idee zudem aktiv, indem sie gewisse Leistungen wie etwa das Verlegen des Holzbodens auf eigene Rechnung übernahm. Der Mietzins hingegen bewege sich auf dem quartier- und ortsüblichen Niveau.

Für die beiden Pot-Vereine geht es jetzt vor allem darum, möglichst viele Interessentinnen und Interessenten von einer Mitgliedschaft zu überzeugen. 960 Franken beträgt die Jahresgebühr. Damit wird der Betrieb finanziert, und man geniesst als Mitglied zeitlich uneingeschränkten Zugang zum Depot. Ausserdem fällt beim Einkauf die Händlermarge weg. Billig sind die Produkte im Pot selbstredend nicht. Aber, so Julia Huber, ein Einkaufskorb werde für Mitglieder sogar etwas günstiger als einer mit Bioprodukten eines Grossverteilers. Dazu habe man interne Vergleiche angestellt. Je mehr Mitglieder, desto tiefer fällt mit der Zeit auch der Jahresbeitrag aus. Ein Pot ist und bleibt aber auch ein Projekt der Solidarität, vorab mit der Landwirtschaft und anderen Produzenten. Angeboten werden Produkte, die zu fairen Löhnen hergestellt wurden, und mit der Mitgliedschaft wird eine nachhaltige, regenerative Landwirtschaft unterstützt. Ausserdem werden alle Produkte möglichst verpackungsarm angeboten, einige gar verpackungsfrei. Nachhaltiges, langfristiges Denken: das passt doch zu Genossenschaften. ■

www.pot.ch