

Ein Bummel auf dem Markt in Oerlikon, ein Bad in der Limmat und eine Shopping-Tour durch verwinkelte Gassen – das ist die Sommerstadt Zürich.

Text: Barbara Halter
Fotos: Vanessa Püntener

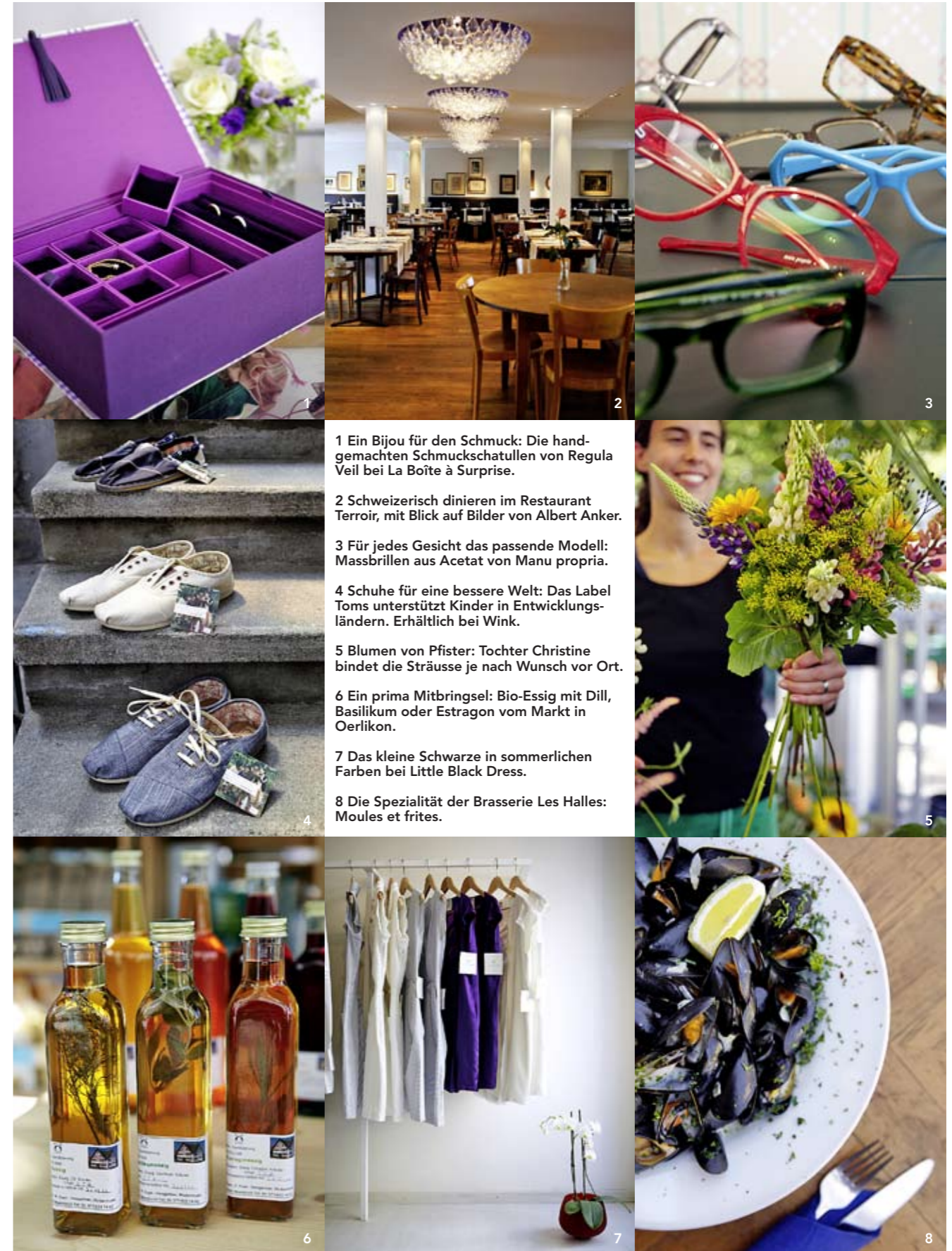
Zugegeben, Oerlikon tönt nicht gerade nach einem lustvollen Samstagsausflug. Sondern eher nach Menschenmassen (Hallenstadion) und Vorbeifahren (auf dem Weg zum Flughafen). Ein anderes Oerlikon erlebt man auf dem Marktplatz, ein paar Schritte vom Bahnhof entfernt: Jeden Samstag- und Mittwochmorgen reiht sich hier Stand an Stand. Aus Rümlang, Boppelsen oder Brütten kommen die Bauern und verkaufen Gemüse, Früchte und Eier vom Hof. Das Angebot ist so riesig, dass viele Stadtzürcher hier ihren gemütlichen Wochenendeinkauf besorgen. Seit dreissig Jahren immer auf dem Platz ist Alois Bannwart mit seinem **Chäshüttli**. Rund 120 Sorten Käse liegen in der gekühlten Theke, alles regionale Produkte. Darunter sind Berg- und Alpkäse von kleinen Betrieben, die Bannwart alle persönlich kennt. Zu Käse gehört Brot: Dies findet man aus Demeter-Getreide und im Holzofen gebacken beim **Haus des Brotes**. Auffällig sind am Markt in Oerlikon die vielen →



Oase an heißen Tagen: GRUEN-Redaktorin Barbara Halter in der Frauenbadi am Stadthausquai.

ZÜRICH GANZ GRUEN

Trouvailles in der Grossstadt



- 1 Ein Bijou für den Schmuck: Die handgemachten Schmuckschatullen von Regula Veil bei La Boîte à Surprise.
- 2 Schweizerisch dinieren im Restaurant Terroir, mit Blick auf Bilder von Albert Anker.
- 3 Für jedes Gesicht das passende Modell: Massbrillen aus Acetat von Manu propria.
- 4 Schuhe für eine bessere Welt: Das Label Toms unterstützt Kinder in Entwicklungsländern. Erhältlich bei Wink.
- 5 Blumen von Pfister: Tochter Christine bindet die Sträusse je nach Wunsch vor Ort.
- 6 Ein prima Mitbringsel: Bio-Essig mit Dill, Basilikum oder Estragon vom Markt in Oerlikon.
- 7 Das kleine Schwarze in sommerlichen Farben bei Little Black Dress.
- 8 Die Spezialität der Brasserie Les Halles: Moules et frites.

Gärtnereien, die Schnittblumen, Setzlinge und Kräuter anbieten. Letzteres gibt es zum Beispiel bei der **Gärtnerei Ehrle**. Neben Rosmarin oder Basilikum hat Martin Ehrle auch unbekanntere Pflänzchen. Er erklärt gern die Verwendung. «Zucchero trockenet man und kann es danach zum Süssen von Tee verwenden. Oder hier habe ich Knoblauchgras, das gehackt über den Salat gestreut wird.» Eine Farbenwucht sind die Blumen bei **Familie Pfister**. In grossen Kübeln stehen Lupinen, Margeriten oder Kerbel. Töchter Christine bindet die tollen Sträusse direkt vor Ort, die Kunden können jede einzelne Blume aussuchen. Weiter gehts zur **Fischhandlung Römer**. Auf gehacktem Eis präsentieren sich Felchen- und Eglifilets aus dem Zürichsee. «In Butter braten, etwas Salz und Pfeffer dran», rät die Verkäuferin. «Das ist am einfachsten und schmeckt ausserdem am besten.» Fans von Olivenöl und aromatisiertem Essig werden bei **Thomas Fischer** fündig: An seinem Stand aus robusten Holzkisten stehen Angeli-Bio-Olivenöle aus Süditalien, mit Quitten, Estragon oder Dill gewürzter Apfelessig aus der Ostschweiz und Pasta ohne Eier aus Italien.

Gegen Mittag fahren wir mit der Bahn nach Zürich und kehren im **Terroir**, gleich neben dem Schauspielhaus Pfauen, ein. Hier wird nur mit Schweizer Zutaten gekocht. Im Erdgeschoss stehen in der Selbstbedienung salzige und süsse Wähen, belegte Brote oder Salate zur Auswahl. Perfekt für einen kleinen Lunch. Unser Geheimtipp: Tablett fassen, die Treppe hoch ins «Rosegärtli», den Innenhof im ersten Stock, gehen. Dabei kann man die Küche vom Restaurant **Terroir** begutachten. An alten, rustikalen Holztischen und umringt von Schweizer Kunst, darunter Bilder von Albert Anker, wird dort diniert. Am Samstag ab 18 Uhr, unter der Woche auch am Mittag.

Siesta und Abkühlung in der Frauenbadi, dem wohl schönsten Freibad Zürichs

Wer nach dem Essen das Bedürfnis nach Siesta und einer Abkühlung hat, dem sei die **Frauenbadi** empfohlen, das wohl schönste Freibad in Zürich. Der Name ist Programm: Im 1888 gebauten Holzbad auf der Limmat sind die Frauen unter sich. Gegen Abend darf dann auch der Liebste vorbeikommen. Am Mittwoch, Donnerstag und Sonntag öffnet um 20 Uhr die Barfussbar für alle. Die Stimmung in der alten Badi mit dem beleuchteten Wasserbecken ist wunderschön.

Zürich ist aber auch ein Shopping-Paradies und hat eine Reihe von Geschäften mit nicht ganz alltäglichem Sortiment. Diese liegen verteilt über die Stadt. Wer gute Nerven hat, leiht sich todesmutig ein Gratisvelo bei **Velo Züri**. Die anderen steigen ins Tram oder konzentrieren sich auf einzelne Quartiere. Wir starten bei **Wink** am Kreuzplatz. Im Fairtrade- und Organic-Laden findet man trendige Kleider, Schuhe, Kosmetika oder Accessoires für Frauen und Männer. Zum Beispiel die Stoffschuhe der Marke Toms: Jedes verkaufte Paar ermöglicht einem Kind in einem Drittweltland neue Schuhe.

Ein paar Minuten von hier entfernt ist die Gelateria von **Sorbetto**. An der Neptunstrasse sind nicht nur alle 24 Sorten von Apfel bis Zitronen-Limetten erhältlich, sondern hier wird auch produziert. Heinz Entzeroth, der als radelnder Glaceverkä-

„Krimiautorin Donna Leon liebt das Pistazien-Eis von Sorbetto. Wenn sie bei ihrem Verlag Diogenes zu Gast ist, kommt das kanariengelbe Glacevelo vorbei.“

fer am See begann, stellt heute jährlich 70 Tonnen Sorbet und Rahmglace her und beschäftigt zehn Angestellte. In Zürich werden die gelb-weiss gestreiften Kübelchen immer noch mit dem Velo ausgeliefert. Entzeroth hat übrigens eine berühmte Kundin: Krimiautorin Donna Leon liebt sein Pistazien-Eis. Wenn sie bei ihrem Verlag Diogenes zum traditionellen Sommerapéro zu Gast ist, kommt immer auch das kanariengelbe Glacevelo von Sorbetto vorbei. Vom Kreuzplatz ist es nicht weit ins Seefeld. An der Hornbachstrasse gelegen sind **La Boîte à Surprise** und **Tigel**. Ersteres ist ein kleines schmuckes Lädlehen mit einer Buchbinderei. Hier fertigt Regula Veil exklusive Kartonschachteln an, die mit Leinen und edlem Stoff überzogen sind. «Ich bin Bastlerin aus Leidenschaft, keine Buchbinderin», betont die Quereinsteigerin. Alle Schachteln sind millimetergenau von Hand

gefertigt. An einer Schmuckschatulle mit mehreren Fächern arbeitet Veil rund eine Woche. Bei der Gestaltung lässt sie sich gerne auf Reisen inspirieren und bringt von dort spezielle Stoffe mit.

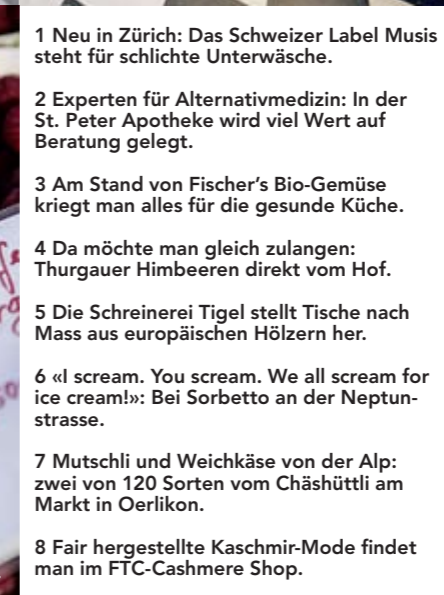
Die Brockenhalle Tigel hat eine eigene Schreinerei, die Tische aus europäischen Holzarten herstellt. Wer hier einen Tisch kauft, hat ein Möbel fürs Leben. In den beiden Ausstellungsräumen kann man einige Modelle anschauen. «Die Kunden bestimmen Grösse, Ausführung und Holzart. Wer möchte, kann auch beim Herstellungsprozess dabei sein», sagt Schreiner Valentin Büchi.

Wer individuelle Kleider und trendiges Design sucht, geht zum Einkaufen in die Kreise 4 und 5

Wir verlassen das Seefeld Richtung Innenstadt. An einer Querstrasse zur Bahnhofstrasse befindet sich die **St. Peter Apotheke**. In den hohen, denkmalgeschützten Räumen mit den Jugendstil-Lampen gibt es alles für die Gesundheit: das ganze schulmedizinische Sortiment wie in jeder Apotheke, aber auch Heilmittel der Homöopathie, der Anthroposophie oder Pflanzenheilkunde. «Grundsätzlich ganzheitlich ist unser Leitsatz», sagt der verantwortliche Apotheker Guido Brun. Ungefähr die Hälfte des Umsatzes betrifft die Komplementärmedizin. «Uns ist die Beratung sehr wichtig, dafür nehmen wir uns viel Zeit.» Zum Sortiment gehört auch eine eigene Linie mit Hydrolaten, Wässerchen, die nach Salbei, Rosmarin oder Orangenblüten duften. Ganz speziell ist ausserdem die Rosen-Edition St. Peter: Saft, Püree und Konfitüren, die mit Rosen in Demeter-Qualität verfeinert sind.

Weiter gehts zum **FTC-Cashmere Shop** beim Bahnhof Enge. Das Fairtrade-Label garantiert, dass in China menschenwürdig produziert wird. Firmengründer Andreas Knezovic hat für die Kinder der Angestellten eine Schule eröffnet und in der Mongolei ein Ziegenzuchtprogramm lanciert. Im hellen, freundlichen Geschäft in Zürich sind schlichte Kaschmirpullis oder Jacken in feinsten Qualitäten und verschiedenen Farben erhältlich.

Wer gern in kleinen, speziellen Geschäften einkauft, muss in Zürich unbedingt in die Kreise 4 und 5 gehen. Zum Beispiel an die Josefstrasse zu **Manu propria**. Hier haben sich Eleonora Agagiù und Andrea de Zordi einen Traum erfüllt: Die beiden jungen Optikerinnen designen Brillen. Als Kundin kann ich mir nach meinen Wünschen →



1 Neu in Zürich: Das Schweizer Label Musis steht für schlichte Unterwäsche.

2 Experten für Alternativmedizin: In der St. Peter Apotheke wird viel Wert auf Beratung gelegt.

3 Am Stand von Fischer's Bio-Gemüse kriegt man alles für die gesunde Küche.

4 Da möchte man gleich zulangen: Thurgauer Himbeeren direkt vom Hof.

5 Die Schreinerei Tigel stellt Tische nach Mass aus europäischen Hölzern her.

6 «I scream. You scream. We all scream for ice cream!»: Bei Sorbetto an der Neptunstrasse.

7 Mutschli und Weichkäse von der Alp: zwei von 120 Sorten vom Chäshüttli am Markt in Oerlikon.

8 Fair hergestellte Kaschmir-Mode findet man im FTC-Cashmere Shop.

ein Unikat herstellen lassen. «Wir haben ein paar Grundmodelle, die wir zu Beginn der Beratung zu Hilfe nehmen, um die Richtung zu bestimmen», sagt Agagiù. Danach machen sich die beiden Frauen ans Entwerfen. Wenn der Kunde zufrieden ist, wird die Brille in Deutschland produziert. Die individuellen Stücke sind aus Acetat, das Modell ist ab 650 Franken erhältlich. Gleich gegenüber von Manu propria haben zwei andere kreative Frauen ein Geschäft für schöne Sachen eröffnet. Bei **Little Black Dress** hängen ausschliesslich Kleider an der Stange. «Mit einem Kleid ist man immer gut angezogen. Wir bieten Modelle für Arbeit, Freizeit, Ferien oder die Hochzeit», sagt Eliane Diethelm, die zusammen mit Joanna Skoczyas das Label gegründet hat und die Modelle entwirft. Genäht wird die kleine Kollektion im Tessin. Oft stammen auch die Stoffe von Schweizer Produzenten. «Qualität ist uns sehr wichtig. So ein Kleid trägt man viel länger als eine Saison. Unsere Schnitte sind zeitlos, elegant und kommen ohne viel Schnickschnack aus.»

Von der Josefstrasse schlendern wir weiter im Kreis 5: zum Viadukt. In den Bögen der alten Eisenbahnbrücke der Linie Zürich HB–Oerlikon entsteht eine 500 Meter lange, alternative Einkaufsstrasse. Eine Stiftung vermietet die einzelnen Räume zu günstigen Konditionen und schaut, dass ein guter Mix aus verschiedenen Geschäften, Restaurants und Ateliers besteht. Bei der Renovation wird auf Schlichtheit gesetzt, die groben Steinmauern sind auch im Innern der Geschäfte sichtbar – so auch bei **Musis**.

Als Abschluss des Züri-Tags gibts Moules et frites im quirligen Restaurant Les Halles

«Weiberkram» steht in grossen weissen Lettern über dem Eingang gedruckt – gemeint sind Unterwäsche, Homewear und Bademode. Das Schweizer Label Musis gibt es seit viereinhalb Jahren. Erstmals kann Gründerin Christina Tsouras ihre Kollektion im eigenen Laden zeigen. Ihre unifarbene Teile sind klassisch geschnitten und lassen sich multifunktional einsetzen – ein Kleidchen kann zum Beispiel im Bett und am Strand getragen werden. «Ich bin früher als Unternehmensberaterin viel gereist und kenne die Kleiderprobleme. Mit Musis ist man mit wenigen Teilen gut angezogen und braucht nur einen kleinen Koffer», so Tsouras. Produziert wird nachhaltig: «Unsere gesamte

Zulieferkette stammt aus Zürich und aus maximal 400 Kilometern Entfernung.» In einigen Räumen des Viadukts wird noch gebaut. Anfang September kommt eine Markthalle mit Restaurant dazu, die Schweizer Produkte fördern soll. Während des Shopping-Bummels im Viadukt sollte man unbedingt einen Zwischenstopp auf der angrenzenden **Josefwiese** einplanen. Beim Kiosk gibt es Kleinigkeiten zum Essen, Getränke und Glace. Auf der Wiese kann man die müden Füsse strecken und die muntere Szene beobachten: hippe Mamis und Papis mit ihren Kleinen, Rentner, die auf Klappstühlchen ihre Bäuche an der Sonne wärmen, und sportliche Jungs beim Beach-Volleyball. Dazu rattert der Zug im gefühlten Zehn-Minuten-Takt über die Brücke, und im Hintergrund sieht man, wie der Prime Tower auf 126 Meter hochgezogen wird. Wenn Zürich eine Grossstadt sein soll – hier spürt man es ansatzweise.

„Auf der Josef-wiese kann man die müden Füsse strecken und die muntere Szene beobachten. Wenn Zürich eine Grossstadt sein soll, dann wohl hier.“

Als Abschluss des Züri-Tags lassen wir uns bei **Les Halles** verwöhnen. Das quirlige Restaurant ist in den ehemaligen Hallen eines Bio-Engroshandels untergebracht. Im hinteren Teil des grossen Raums befindet sich zudem ein kleines mediterranes Spezialitätengeschäft, das bis 23 Uhr geöffnet ist. «Unser Vorbild ist eine französische Brasserie, die immer proppenvoll ist», so Christoph Gysi. Im Sommer kann man draussen essen, auf der Karte finden sich viele Bio-Produkte. «Wir deklarieren alles ganz genau.» Nicht bio, aber natürlich im Atlantik gewachsen sind die französischen Miesmuscheln der Sorte Buchot, die wir uns als belgisches Nationalgericht Moules et frites bestellen. Gibt es etwas Besseres, als das orange Fleisch aus den Schalen zu klauben und die knusprigen Frites in die rahmige Sauce zu tunken? 🍷

ADRESSEN UND ÖFFNUNGSZEITEN

MARKT

OERLIKON Mi 6–11, Sa 6–12 Uhr.
www.zuercher-maerkte.ch

EINKAUFEN

ST. PETER APOTHEKE St. Peterstrasse 16, 8001 Zürich, täglich 8–20 Uhr.
www.stpeter-apotheke.com

FTC-CASHMERE SHOP Seestrasse 17/19, 8002 Zürich, Mo–Fr 10–18.30, Sa 10–16.30 Uhr.
www.ftc-cashmere.com

LITTLE BLACK DRESS Josefstrasse 45, 8005 Zürich, Di–Fr 12–18.30, Sa 11–17 Uhr.
www.littleblackdress.ch

MANU PROPRIA Josefstrasse 50, 8005 Zürich, Di–Fr 10–18.30, Sa 10–17 Uhr.
www.manupropria.ch

MUSIS Im Viadukt 24, Viaduktstrasse 39, 8005 Zürich, Di–Fr 11–19, Sa 10–18 Uhr.
www.musis.ch

WINK Ottenweg 35, 8008 Zürich, Mo–Fr 10.30–19, Sa 10–17 Uhr.
www.winkfashion.ch

LA BOÎTE À SURPRISE Hornbachstrasse 70, 8008 Zürich, Di–Fr 9–12 und 14–18 Uhr, Sa nach Vereinbarung.
www.regulaveil.ch

TIGEL Hornbachstrasse 62, 8008 Zürich, Mo–Fr 10–18.30, Sa 10–16 Uhr.
www.tigel.ch

ESSEN

LES HALLES Pflingstweidstrasse 6, 8005 Zürich, täglich 11–24, Do bis 1, Fr und Sa bis 2 Uhr, So zu. Laden: 7–23 Uhr, Siesta von 14–17 Uhr, Sa 11–23 Uhr, So zu.
www.les-halles.ch

TERROIR Rämistrasse 32, 8001 Zürich, EG und Lounge: Mo–Fr von 7.30 bis 23, Sa und So 9.30–23 Uhr, Restaurant: So–Fr 11.30–14 und 18–23.30, Sa 18–23.30 Uhr.
www.terroir.ch

SORBETTO Neptunstrasse 49, 8032 Zürich, Sommer: Mo–Fr 11–18.30, Sa 10–16 Uhr, Winter: Do und Fr 11–18.30, Sa 10–16 Uhr.
www.sorbetto.ch

ENTSPANNEN

FRAUENBAD! Stadthausquai 12, 8001 Zürich, Mo–Fr 7.30–19.30, Sa und So 8.30–19.30 Uhr. Barfussbar Mi, Do und So 20–24 Uhr.
www.barfussbar.ch



Illustration: Anna Haas