

GENOSSENSCHAFTEN HABEN DAS GEMEINSAME
ESSEN WIEDERENTDECKT

Gemeinschaft geht durch den Magen

TEXT: REBECCA OMOREGIE/FOTOS: MICHELE LIMINA

Wo finden Menschen besser zusammen als bei Speis und Trank? In vielen Baugenossenschaften ist deshalb das Gemeinschaftsleben eng ans Essen geknüpft. Zum Beispiel im Grosshaushalt Karthago, wo jeden Tag für rund 30 Leute gekocht wird. *wohnenextra* durfte mitessen.

Viele Namen stehen hinter jeder Türklingel. Und bei einer: Küche/Speisesaal. Ich läute. Nichts geschieht. Eine Frau kommt die Strasse entlang, den Schlüsselbund in der Hand. «Hallo, zu wem willst du?» «Zu Diana Zucca, sie kocht heute.» Ob Diana da ist, weiss sie zwar nicht, aber sie lässt mich ohne mit der Wimper zu zucken rein.

Zwischen Wohnzimmer und Klassenlager

53 Menschen wohnen hier in der Genossenschaft Karthago in Zürich in neun Wohngemeinschaften. Im Herzstück des Grosshaushalts stehe ich nun ganz alleine: dem Speisesaal und der grossen Küche, wo heute für knapp dreissig Leute – ich zähle 28 Gedecke – gekocht wird. Ich bin gespannt: Wie ist das, abends gemeinsam mit den Nachbarn in einem grossen Saal zu essen? Fühlt sich

das an wie im Restaurant? Oder wie in einem Studentenheim? Es ist weder noch und eigentlich recht gemütlich. Gedämpftes Licht aus bunten Lampen, eine Sofaecke, ein Kinderspieltisch und sogar eine farbige Girlande schaffen so etwas wie Wohnzimmeratmosphäre. Und doch: Mit den langen, säuberlich gedeckten Tischen, dem am schwarzen Brett angeschlagenen Menu- und Putzplan kommt auch ein bisschen Lagerstimmung auf. Der Menuplan verkündet, dass es heute Pouletbrust oder Tofu an Tomaten-Zwiebel-Sauce mit Gemüse und Salat geben wird.

Nun ist es nach 17 Uhr und ich sehe weder Huhn noch Sauce dampfen. Von Diana, der Köchin, keine Spur. Ich dachte, wenn in einer guten Stunde dreissig Leute zum Essen kommen, ist man ziemlich am Rotieren. Doch da kommt sie, zwei Flaschen Wein un-





ter den Arm geklemmt. «Ah ja, das bist du von der Zeitung. Ich hoffe, du hast nicht zu lange gewartet, ich war noch kurz in der Weinhandlung.» Ob es den Wein zum Znacht gibt oder ob sie den für sich gekauft hat?

Saisongerecht und bio

Diana Zucca kocht an zwei Tagen pro Woche für den Grosshaushalt, auch wenn sie heute nicht mehr dort wohnt. Wer sich bis Mittag anmeldet, kann von Montag bis Freitag abends im gemeinsamen Speisesaal essen. Und das in Bio-Qualität und für günstige neun Franken. Damit der Speiseplan möglichst abwechslungsreich ist, spricht sich Diana mit den beiden anderen Köchinnen ab. Ansonsten achtet sie vor allem darauf, dass das Menu saisongerecht und «vegetariertauglich» ist. Natürlich seien nicht immer alle gleich zufrieden, meint sie gelassen, «aber im Grunde sind sie gute Esser».

Sie zündet die Flamme im grossen Gasherd an, wägt Reis und Linsen ab. Das Poulet wartet schon in der Sauce und braucht nur noch aufgewärmt zu werden. Jeweils gegen Mittag beginnt sie mit Vorbereiten, erzählt die Köchin. Hektik kurz vor der Essenszeit mag sie nicht. Gegen 18.30 Uhr trudeln die ersten Karthagerinnen und Karthager im Speisesaal ein – vor allem diejenigen mit kleinen Kindern –, gegen 20 Uhr die letzten. Während dieser Zeit wird das Essen im Bain-Marie warmgehalten. «Wir sind kein Restaurant», gibt Diana Zucca zu bedenken. A la minute kochen liegt nicht drin. «Sonst müssten die Leute mehr bezahlen.»

Gemeinschaft à la carte

Neben dem Profiherd steht den Bewohnerinnen und Bewohnern in der Grossküche auch am Wochenende ein normaler Gasherd zur Verfügung. Denn ursprünglich waren die Wohnungen nur mit kleinen Teeküchen ausgerüstet. Die meisten WGs haben inzwischen selbst einen Kühlschrank und einen richtigen Kochherd eingebaut. «Am Anfang gab es schon Befürchtungen, dass damit das gemeinsame Essen untergraben wird», erinnert sich Diana Zucca. Doch Vorstandsmitglied Martin Lass-

**Grosshaushalt mit Grossküche:
Zweimal wöchentlich kocht Diana
Zucca für die Karthago-Genossen-
schafterinnen und -Genossenschaftler.**

*«Wer nicht mit
den anderen isst,
ist selber schuld.»*

ner findet: «Es ist kein Muss, mit den anderen zu essen.» Der Historiker und Sozialarbeiter ist seit den Anfängen von Karthago vor 13 Jahren dabei und würde auch heute nichts anders machen. «Man muss nicht zu einer bestimmten Zeit im Speisesaal erscheinen. Wir sind kein Internat!», lacht er. Manche essen jeden Abend unten, andere zweibis dreimal pro Woche. Wenn jemand gar nie mit den anderen essen würde, sinniert er, dann wäre er selber schuld: Denn für die Infrastruktur und den Lohn der Köchinnen bezahlen alle. 160 Franken pro Monat macht das aus.

Teuer ist das Wohnen im Karthago dennoch nicht. Etwa 800 Franken pro Monat kostet ein Zimmer, inklusive grosszügigen Gemeinschaftsflächen. Wenn man mehr privaten Platz braucht, wird es allerdings schnell teurer. Dies sei wohl der Grund, vermutet Diana, weshalb viele Familien beim zweiten Kind wegziehen. Stefan hatte bereits zwei Kinder, als er mit seiner damaligen Partnerin ins Karthago zog. Sie lebten vorher beide in verschiedenen WGs, die Kinder pendelten hin und her. «Das war mit der Zeit anstrengend.» Ein klassisches Familienleben schwebte ihnen dennoch nicht vor. Der Grosshaushalt bot eine attraktive Alternative. Die Ehe ist inzwischen zerbrochen, die Kinder leben wieder abwechselnd bei beiden Elternteilen. Sie schätzen, meint der Vater fast bedauernd, das klassische Wohnmodell bei der Mutter. Wenn sie bei ihm sind, möchten sie mit ihm in der Wohnung essen. «Sie haben lieber Café complet oder Birchermüesli und solche Sachen», erklärt er. Wenn die Kinder nicht da sind, schätzt er aber den Kochservice und die Gesellschaft im Speisesaal.

Eine eigene Beiz

Martin führt uns durchs ganze Haus. Schon bald verliere ich den Überblick, wer wo mit wem wohnt. Familien leben mit Singles zusammen, Paare wohnen auf verschiedenen Stockwerken oder haben sich getrennt und die WG gewechselt. Aber eigentlich ist es egal, sie wohnen irgendwie alle zusammen. «Ich habe mehr Kontakt mit anderen Leuten im Haus als mit meinen WG-Kollegen», beobachtet Martin. Für viele ist dies ein Vorteil



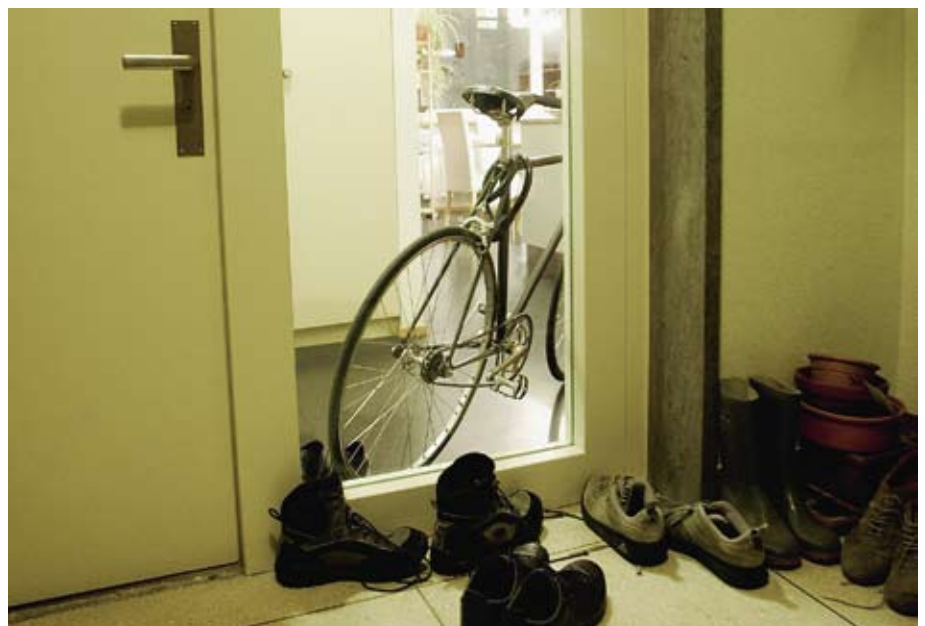
«Wir sind kein Internat.» Wie oft die Karthagerinnen und Karthager im Speisesaal essen, ist ihnen überlassen.

des Grosshaushalts. Hier könne man einander aus dem Weg gehen. Karthago-Geschäftsführer Steff Fischer, der mit seiner Tochter hier wohnt, hat zum Beispiel heute abend keine Lust auf Gesellschaft. «Ich hatte einen strengen Tag. Jetzt schau ich noch einen Film und dann geh ich schlafen.» Auch das geht. Oder das: Das kleine Mädchen aus dem dritten Stock hat heute Gotti und Götti zu Besuch, die für alle drei in der Küche ein Menu geholt haben. Oder das: Ralf und Thomas wollen in der kleinen Teeküche etwas zaubern. «Das geht, wenn man nicht mehr als zwei Kochplatten braucht.»

Als wir in den Speisesaal zurückkommen, sitzt nur noch eine kleine Runde beim Essen. Zum Beispiel Markus, der jeden Abend im Speisesaal isst und es schätzt, «dass wir hier

unsere eigene Beiz haben». Er wohnt in der 11er-WG im dritten Stock. Anfangs, gibt er zu, sei der Betrieb in der Gross-WG schon ein bisschen «heavy» gewesen, obwohl er ans WG-Leben gewohnt war. «Aber eben nicht mit neun Leuten und einem quengeligen Kleinkind.» Was er schade findet: «Ich koche kaum mehr.» Astrid dagegen ist froh, nicht für sich alleine kochen zu müssen: «Das Essen hier ist immer extrem fein.» Sie zog vor bald sechs Jahren ins Karthago, weil sie nach Jahren in Studenten-WGs in einer Wohnge-

*«Alleine essen
ist schrecklich.»*



Wer wohnt wo mit wem zusammen? Eigentlich spielt es keine Rolle.



meinschaft mit erwachsenen Leuten wohnen wollte. Es gebe schon Zeiten, räumt sie ein, wo sie sich mehr zurückziehe. Zum Beispiel, als ihr Vater schwer erkrankte und dann starb. «Aber sonst bin ich eigentlich sehr gerne unter Leuten. Alleine essen finde ich schrecklich.» Auch Susanne schätzt die Gesellschaft: «Ich habe es mit alleine wohnen versucht, aber das liegt mir nicht.» Adi ist seit 13 Jahren dabei und hat hier seine Tochter grossgezogen. «Für alleinerziehende Eltern ist es ideal», findet er.

Die erste Kindergeneration der Karthagerinnen und Karthager ist bereits flügge geworden. Andere sind hier geboren, zum Beispiel der elfjährige Chidi. Er kaut unbeeindruckt auf seinem Reis herum. Dass man hier unten essen kann, das sei «schon nicht normal», ist er sich bewusst. Aber eigentlich findet er das ganz praktisch: «Wenn meine Eltern nicht da sind, kann ich hier essen.» Astrid und Susanne stehen gähmend auf und verabschieden sich. Manche bleiben sitzen, nicht zuletzt weil im Speisesaal nach 22 Uhr geraucht werden darf, manche gehen vielleicht noch zusammen in den Ausgang. So klingt ein typischer Abend im Karthago aus.

Eine historische Vision

Neu ist die Idee des Grossshaushalts nicht. Bereits 1900 entwarf die Frauenrechtlerin Lily Braun das Konzept eines Einküchenhauses mit einer grosse Zentralküche, wo sich professionelle Hauswirtschafterinnen um die Verpflegung der Bewohner kümmern. Braun ging es allerdings weniger um die För-

derung der Gemeinschaft als darum, die Arbeiterfrauen von der Hausarbeit zu entlasten und die Ernährung in den Proletarierfamilien zu verbessern. Auch in den ersten Baugenossenschaften geisterte die Vision des Einküchenhauses herum. Zeuge davon ist die Ämtlerhalle im Zürcher Kreis 3. Ursprünglich als grosser Speisesaal für eine Genossenschaftssiedlung konzipiert, beherbergt der Raum heute das Restaurant «Michelangelo».

Auch wenn sich die Grossküche nicht durchsetzen konnte: Die Idee des gemeinsamen Essens bleibt eng mit der Philosophie des genossenschaftlichen Wohnens verbunden. In vielen Baugenossenschaften haben sich entsprechende Traditionen bis heute erhalten. Man denke nur an das klassische Siedlungsfest. In der Siedlung Hedingerfeld der Bahoge in Affoltern am Albis geht dabei nicht nur die Gemeinschaft, sondern auch die Integration durch den Magen: Am inter-



Luxus: Wer hat schon Küche und Speisesaal im Haus?

nationalen kulinarischen Abend sind alle Bewohner – sie stammen aus 18 verschiedenen Nationen – eingeladen, ein Gericht aus ihrer Heimat zu präsentieren. «Das ist unser meistbesuchter Anlass», erzählt die Initiantin Tanja Congedi. Eine klassische Form, wie sich Nachbarschaftshilfe und Kulinarisches verbinden, ist der Mittagstisch. In der Baugenossenschaft Freiblick in Zürich zum Beispiel essen die Seniorinnen und Senioren jeden Donnerstag zusammen Zmittag. Die Verpflegung ihrer betagten Mitglieder ist auch der Baugenossenschaft für schönes Wohnen in St. Gallen ein Anliegen. Seit den

Siebzigerjahren führt die Genossenschaft ein eigenes Restaurant, wo pensionierte Köche jeden Mittag (ausser samstags) ein preiswertes Menu zubereiten.

Zukunftsform Clusterwohnung?

Interessanterweise setzen sich gleich mehrere jüngere Genossenschaftsprojekte wieder verstärkt mit der Idee der Gemeinschaftsküche auseinander. In Zürich Höngg baut die Baugenossenschaft KraftWerk1 ein Mehrge-

«Kleine Wohnung, grosse Küche.»

nerationenhaus für 80 Menschen. Im Leutschenbachquartier will die Baugenossenschaft «mehr als wohnen», an der über 50 gemeinnützige Bauträger beteiligt sind, eine ökologisch, sozial und ökonomisch wegweisende Siedlung mit 470 Wohnungen erstellen. Und in der Kalkbreite im Zürcher Kreis 3 plant die Genossenschaft Kalkbreite Wohnraum für 220 Menschen sowie Arbeits- und Gewerberäume. Unter anderem soll hier auch ein zweiter Grosshaushalt entstehen. Allen drei Projekten gemein ist das Konzept der Cluster: Mehrere sehr kleine, aber vollständig ausgerüstete Wohneinheiten teilen sich einen Gemeinschaftsraum, der zur grossen Küche werden kann. Ist dies die Wohnform der Zukunft? «Die Cluster sind auf grosses Interesse gestossen», bestätigt Doro Sacchi vom Kalkbreite-Vorstand.

Hintergrund des Kalkbreite-Projekts sind allerdings nicht (nur) soziale, sondern auch ökologische Gedanken. Der individuelle Wohnraum ist geringer als der Zürcher Durchschnitt. Dafür gibt es temporär zumietbare Räume. Unter Nachhaltigkeit versteht die Genossenschaft auch den Anspruch, möglichst vielseitige Wohnformen zu ermöglichen. Also nicht nur den Grossshaushalt à la Karthago und die Clusterwohnungen für Singles, sondern auch Gross-WGs und «normale» Familienwohnungen, denen bei Bedarf eine Gemeinschaftsküche zur Verfügung steht. Doro Sacchi ist überzeugt: «Auch diese Menschen werden sich übers Essen finden.»