



Fast fertig: Die Gelateria di Berna kurz vor der Eröffnung. Fotos: Boris Müller

Eine Flaniermeile für den Kreis 5

Gewerbe im Zollhaus Die Überbauung nahe den Geleisen beherbergt eine Ladenzeile mit Gastroangebot. Pünktlich aufs Osterwochenende gehen zwei bekannte Betriebe auf.

Claudia Schmid

Angela Kaspar ist glücklich. Endlich hat die Floristin Nachbarinnen und Nachbarn. Vor einem Monat hat Kaspar im Parterre an der Zollstrasse, in der Zollhaus-Überbauung der Genossenschaft Kalkbreite, als Erste ihren Laden bezogen. Zwar lief das Geschäft «besser als erwartet», sagt sie. Da aber die anderen Gewerberäume eingerichtet wurden (und teils noch werden), dominierte «schon eher Baustellenstimmung».

Die neue Laden- und Restaurantzeile im Kreis 5 beginnt nach dem Langstrassentunnel und verläuft bis zum Zürcher Brockenhaus an der Ecke Zoll-/Ackerstrasse. Die Bauarbeiten sind noch nicht überall abgeschlossen. Doch zwei Betriebe stehen in den Startlöchern. Heute geht die siebte Zürcher Filiale der Espresso-Bar-Kette Vicafé auf. Das Kaffeehaus wird über die Ostertage durchgehend geöffnet sein; auch am Karfreitag.

Die Espresso-Bar ist Teil eines Foodcluster, wie es in der Genossenschaft bezeichnet wird. Bei diesem bilden räumlich miteinander verbundene Take-away-Betriebe eine Art Mini-Markthalle. Dazu zählt auch eine Tarterie, die ab dem 1. Mai täglich frische Wähen mit Zutaten von verschiedenen Bauernhöfen verkauft. Betrieben wird sie vom Bachsermarkt.

Nachhaltige Mode

Ebenfalls zum Foodcluster gehört die Gelateria di Berna, die schon ab morgen offen ist. Wie Vicafé ist auch die Glacemanufaktur aus der Bundesstadt ein expandierendes Unternehmen – die Zollstrasse ist bereits die dritte Zürcher Dependence.

Warum man nicht mehr Neulingen den Vorzug geben wollte? Immerhin gilt die Genossenschaft

Kalkbreite beim Planen neuer Wohnexperimente als visionär. Franziska Rohner, die die Kommunikation der Kalkbreite verantwortet, entgegnet, dass es bei der Gewerbeauswahl «um mehr als reine Geheimtipps» gehe. Die Mieterinnen und Mieter sollten die Leitlinien der Genossenschaft – dazu zählen ein Gewerbenmix oder der Anspruch auf inhabergeführte Unternehmen – erfüllen. Zudem sollen sie genügend solide sein, um die Gewerbemiete langfristig bezahlen zu können.

Diese Kriterien erfüllt auch der Rework-Laden aus Bern, dessen Eröffnungsdatum bis Redaktionsschluss nicht bekannt war. Spezialisiert ist Rework, zu dem auch die Fizzzen-Kleiderläden gehören, auf Upcycling-Mode. Dabei werden Secondhand-Klamotten in neue Fashion-Trouvaillen oder Accessoires verwandelt. Leder-

jacken werden so beispielsweise zu Taschen oder Laptop-Hüllen.

Der zweite grosse Shop, dessen Eröffnung auf Mitte April vorgesehen ist, ist ein Kind des Kreises 5: Rrrevolve wurde 2010 als Onlineshop für faire Mode gegründet. Später kamen Läden in Zürich hinzu, darunter einer an der Josefstrasse. Dieser wird jetzt an die Zollstrasse transferiert.

Rosso, Bar Basso, Osso

Abhängig von den nächsten Öffnungsschritten des Bundesrats ist die Eröffnung der zwei grossen Gastrobetriebe. Sie klingen vielversprechend.

So wird das Team des Restaurants Rosso, das auch die Bar Basso führt, das Osso (italienisch für «Knochen») eröffnen. Das Lokal befindet sich an der Ecke Lang-/Zollstrasse. Im Zentrum des Ganztagesbetriebs wird auf

dem Feuer gegartes Essen stehen. Am anderen Ende der Strassenzeile steht ein weiterer italienischer Gastrobetrieb in den Startlöchern. La Santa Sete («der heilige Durst»), betrieben von der Crew, die im Kreis 5 bereits die Vineria Centrale führt, ist als Restaurant mit süditalienischer Küche und Weinschenke konzipiert. Davon zeugt die bereits jetzt eingebaute, lange Bar im schlauchartigen Raum.

Die Entwicklung der Gegend um den Hauptbahnhof ist derzeit kaum zu bremsen: Nach der Eröffnung des Zollhauses und des Negrellistegs, der wenige Meter nach der Zollhaus-Überbauung beginnt, geht nächste Woche ein weiteres Projekt an den Start: An der Europaallee wird am 8. April der Foodmarkt The Bridge von der Migros-Genossenschaft eröffnet.

Das Gewerbe im Zollhaus in der Kurzübersicht

Zollstr. 121:

– Restaurant Osso, Eröffnungsdatum noch unbekannt
– Das Gleis, Bar mit Kulturbetrieb, nur Take-away bei schönem Wetter ab 16 Uhr

Zollstr. 117:

– Kaspar Blumen, bereits offen
– Rrrevolve (Mode/Accessoires), ab Mitte/Ende April
– Rework (Mode/Accessoires), Eröffnungsdatum noch unbekannt

Zollstr. 115:

– Tarterie (frische Wähen mit Zutaten von Bauernhöfen), ab 1. Mai
– Vicafé, ab 1. April
– Gelateria di Berna, ab 2. April
– Bioladen Chornlade, ab Mai

Zollstr. 111:

– Restaurant La Santa Sete, Eröffnungsdatum noch unbekannt. (cs)



Die jüngste Vicafé-Filiale mit Geschäftsführer Ramon Schälch.

ZÜRITIPP



Foto: Moira Jurt

Früchte-Tee

Tea Time Apfel, Hibiskus und Ananas verleihen dieser Mischung namens «du bout des lèvres» fruchtige Süsse; Kardamom sorgt für einen überraschenden Kick. Der Früchte-Tee stammt vom hip-

pen Pariser Teelabel Kodama, dessen ausgefallene Sorten im Haushaltswarengeschäft Norkind zu finden sind. (nia)

17.50 Fr. (95g), Zentralstr. 131

WWW.ZUERITIPP.CH

Schlupfloch

Der Standard



Julia Weber

Sie habe am Wochenende auf dem Spielplatz Kinder beobachtet, sagt die Kioskfrau. Es sei überaus spannend gewesen, wie viele sinnlose Bewegungen so ein Kind den ganzen Tag mache. Diese andauernden Richtungswechsel. Diese Kinder würden Strecken zurücklegen, das könne man gar nicht glauben. Ob ich auch Kinder habe. Ja, zwei, sage ich. Standard, sagt sie. Ich nicke. Standard.

Sie habe sich ebenfalls daran erinnert, wie sie mit ihrem Kind im Arm, als es noch sehr klein gewesen sei, kaum grösser als ein Brot, und rot vom Schreien, nächtelang auf und ab gesprungen sei. In einem dumpfen orangen Licht sei sie über Stunden auf dem Bett auf und ab gesprungen, habe das Kind in eine Decke gewickelt und an den Oberkörper gedrückt, und dann sei es irgendwann still gewesen, aber sobald sie, man glaube es nicht, zum Stillstand gekommen sei, habe das Kind wie auf Knopfdruck wieder losgeschrien.

Und sie habe sich an die Lautstärke erinnert. Es sei wahn-sinnig laut gewesen, das habe sie sich gar nicht vorstellen können, sie erinnere sich, wie sie gestaunt habe, über diesen Lärm, der aus so einem kleinen Körper habe kommen können. Und dann sei ihr auch eingefallen, wie sie irgendwann keine Energie mehr gehabt habe für dieses Springen und

wie sie an sich selbst als Mutter gezweifelt habe, wie sie plötzlich stillgestanden sei, das schreiende Bündel im Arm, und wie sie gedacht habe, am liebsten würde sie das Kind einfach hinlegen und zur Tür hinausgehen, am Hauptbahnhof ein Brötchen und eine Wurst kaufen, ein Getränk, einen Mangosaft vielleicht, eine Zeitung und in den Zug steigen und nach Pisa fahren, in Pisa den Schiefen Turm von Pisa betrachten, um den Turm herumgehen, ein Eis essen,

Am liebsten würde sie ein Brötchen und eine Wurst kaufen, ein Getränk, eine Zeitung und in den Zug steigen.

dann sich eine Mütze, mit Perlen und Spiegelchen bestickt, kaufen am Markt auf dem grossen Platz neben dem Schiefen Turm, dann in ein Hotel gehen, ein Zimmer nehmen, das nach Putzmittel mit Pfirsichgeruch riechen würde, und am Zimmerschlüssel würde ein grosses Herz aus Holz hängen.

Und sie sei so erschrocken von diesem Wunsch, den sie hatte auf dem weichen Bett im orangen Licht sitzend mit dem kleinen Kind im Arm, das immer noch geschrien habe, dass sie angefangen habe zu weinen. Und sie habe nie jemandem davon erzählt. Diese Erzählung der Flucht, die gebe es nicht in der Realität, dabei sei sie sich sicher, viele Eltern hätten solche Fluchtgedanken. Ja, sage ich. Standard. Standard, sagt sie.

Julia Weber ist Autorin und lebt in Zürich.