

30 JAHRE ZÄHRINGER

UNKONVENTIONELL ARBEITEN.ESSEN.LEBEN



HERAUSGEBER/INNEN:
GENOSSENSCHAFT
CAFE ZÄHRINGER, ZÄHRINGER-
PLATZ 11, 8001 ZÜRICH



POSTFACH 8616 CH-8036 ZÜRICH
WWW.ANTIDOT.CH



DREISSIG JAHRE GENOSSENSCHAFT CAFÉ ZÄHRINGER

UNKONVENTIONELL ARBEITEN.ESSEN.LEBEN

Eine bürgerliche Binsenwahrheit besagt: «Wer unter dreissig nicht links ist hat kein Herz, und wer mit über dreissig immer noch links ist hat keinen Verstand!» Ergo: Trau keinem über dreissig?

Seit dreissig Jahren halten wir als eine der letzten Bastionen der bewegten 1980er Jahre die Stellung im längst aufgewerteten Kreis 1. Ja, die Zeit hat ihre Spuren hinterlassen. Die Dealer sind gegangen, die Touris gekommen. Rentables Arbeiten ist gefragt, das Erscheinungsbild immer wichtiger. Das Geschäft fordert seinen Tribut, politische Diskussionen fallen dem oft zum Opfer. Trotzdem ist das Zähringer immer noch ein Basiskollektiv, in dem alle Entscheide gemeinsam gefällt werden. Wir sind ein Beweis das arbeiten ohne Chef funktioniert und zwar sehr gut. Mehr Spass macht es auch. Ein Grund dies allen Interessierten wieder mal zu sagen, haben wir ja mit unserem Jubiläum.

Viele Leute haben im Zähringer gearbeitet, es mitgetragen und geprägt. Die meisten sind heute über dreissig, haben Herz und Verstand, kämpfen weiter. Wir gratulieren dem Zähringer und wünschen noch viele bewegte Jahre.

1981–1986 16. Juni 1981 wird die Genossenschaft Café Zähringer gegründet, das Restaurant öffnet seine Pforten am 1. August. Bereits nach einem Jahr haben schon über siebzig Menschen im Zäh gearbeitet. In vielen kleinen Sitzungen aktiviert sich ein politischer Geist und weht durchs Zäh.

1987–1993 Der Mietvertrag wird von der Verwaltung per 1. April 1989 gekündigt. Dank Aktivismus und Solidarität steigt der Umsatz und die Initiative «Stadt kauft Predigerhof» wird angenommen. Durch MieterInnen-solidarität entsteht die EigentümerInnen-Gemeinschaft Zähringerplatz 11. Das Zähringer wird für zwei Millionen gekauft. Benefizveranstaltungen in der Kanzlei und der Roten Fabrik subventioniert das Zäh. Fürs Zähringer ergab sich eine monatliche Zinsbelastung von über 10000.–, die auf 8400.– reduziert werden konnte, da FreundInnen und ABS gute Bank- und Denkarbeit leisteten. Doch die Zinslast wiegt immer schwerer.

1994–1999 Wir banken uns um zur BCL, die ZKB schütteln wir endgültig ab. Mit neuer Bar, Vitrine und feiern werden wir 15. In Zürich wird das Gastro-Gesetz gelockert, das Zähringer verkauft jetzt Alkohol, am 1. April 1997 kommt das erste Glas Wein auf den Tisch.

2000 Das Zähringer entkommt knapp dem Konkurs, neue GenossenschafterInnen zeichnen Anteilscheine und helfen somit dem Zähringer solidarisch. Eine lange und schwierige Diskussion über richtungweisende Entscheidungen beginnt.

2001 Im Februar fällt der Entscheid, dass die Gäste ab September an der Theke bedient werden. Entsprechende Umbauten werden vorgenommen. Das Zäh wird im August verhüllt, die Fassade renoviert. Ein Jahr voller Turbulenzen mit einem 20-Jahr-Jubiläum auf der Bäckeranlage.

2002 Das Zähringer startet einen Versuch, ganz auf Bio und Knospe umzustellen, welcher jedoch finanziell scheitert. Zum ersten Mal betreibt das Zähringer am 1. Mai auf dem Kasernenareal eine Festbeiz. Bier und gemütliches Beisammensein.

2003 Finanziell haben wir es geschafft. Doch die letzten Jahre haben ihre Spuren hinterlassen. Grosser Wechsel im Kollektiv.

2004 Das Zähringer wird mehr und mehr zu einer Bar, weil die Leute vor allem trinken, aber immer weniger Essen aus der Küche bestellen. Die Diskussion über Bedienung an den Tischen flammt wieder auf.

2005 Die Ära der Bedienung an der Theke geht zu Ende. Ab August werden die Gäste wieder am Tisch bedient. Unzählige Leute werden gleichzeitig in den Service eingeführt. Das anfängliche Chaos geht schnell vorüber und alle sind froh, dass im Zähringer wieder bedient wird.

2006 Das Geschäft läuft gut. Das Kollektiv hat Zeit, sich mit grundlegenden Fragen zu beschäfti-

gen. Warum arbeite ich in einem Kollektiv, wie soll dieses funktionieren, was für Erwartungen haben wir? Das Zäh entscheidet, einen Buchhalter zu suchen und findet einen Genossen-schafter. Zum ersten Mal in der Geschichte des Zähringers wird eine Arbeit von jemandem übernommen, der in keinem der beiden Hauptarbeitsbereiche arbeitet.

2007–2009 Das Lohnsystem wird umgestellt. Wir wechseln von umsatzabhängigen Löhnen auf einen festen Stundenlohn, somit verteilt sich der Lohn besser übers Jahr. Neu wird über Mittag nur noch ein Menu gekocht, dafür führen wir Saisonmenüs ein, welche alle zwei bis drei Monate wechseln. Das Zähringer läuft gut, den MitarbeiterInnen kann zusätzlich zum Lohn ein Bonus ausbezahlt werden.

2010 Wegen einem Wirtewechsel findet eine erneute Bauabnahme statt. Diverse Umbauten stehen an, so zum Beispiel die Lüftung in der Küche. Das Kollektiv entscheidet, die ganze Küche anfangs 2012 total zu sanieren. Die Planung mit einer Architektin läuft an.

2011 Das Zähringer wird dreissig. Kommt und feiert mit uns!

KAPUTTE HOSEN STATT MINIRÖCKE

von Judith *

Eigentlich hatte ich mich zuerst im Pizzahut am Central beworben, als ich mit süssen zwanzig Jahren nach einem längeren Auslandsaufenthalt nach Zürich kam und einen Job suchte. Dort wollten sie mich für den Service einstellen. Ich müsse ein Miniröcklein tragen, hiess es. Ich schlug vor, sie könnten es doch mal mit schwarzen, schicken, aber langen Hosen versuchen. Mit dieser Idee hatte ich keinen Erfolg, statt-dessen schlug man mir vor, nur hinter dem Buffet zu arbeiten, aber nein, ich wollte servieren. Ein Freund von mir arbeitete im Café Zähringer, ich hatte eine vage Vorstellung davon, was ein

zweifelnd zu, kaum jemand lächelte. Ich war eingeschüchtert. Aber dennoch glücklich, als ich am Tag darauf den Anruf bekam, ich sei eingestellt. Es konnte meine Freude auch nicht trüben, dass ich von drei Bewerbern nur die zweite Wahl war. Ich würde schon beweisen, dass ich ins Kollektiv passte.

Prost nach den Spätschichten

Dreieinhalb Jahre lang war das Café Zähringer danach mein zweites Zuhause. Wenn ich die Spätschicht hatte, schlief ich im ersten Stock im Hochbett, wachte morgens auf, taumelte schlaftrunken in die Beiz und ass am Personalstisch ein Gipfeli. Im Sommer kam es vor, dass einige Leute gemeinsam auf der Dachterrasse übernachteten; die Stimmung dort oben, etwas höher gelegen als die anderen Dächer des Niederdorfs, mit zauberhaftem Rundblick, gehört zu meinen schönsten Erinnerungen an die Zeit im Café Zähringer. Ich kam mir vor wie Mary Poppins, jederzeit bereit, von Dach zu Dach zu spazieren. Dreieinhalb Jahre lang war das Café Zähringer meine Lieblingsbar. Nach der Spätschicht am Personalstisch, während wir Wein oder Bier tranken, lernten wir uns kennen, stritten uns, flirteten und befreundeten uns. Unvergesslich die verrückte Nacht, als wir mit einem Mini-Trotinet – woher das Fahrzeug gekommen war, weiss ich nicht mehr, ein Gast hatte es wohl vergessen – durch die Beiz rasten und versuchten, möglichst kunstvoll von der Bretterbühne, die damals noch fest im hinteren Teil der Beiz montiert war, zu springen. Ein Wunder, dass sich dabei niemand ernsthaft verletzte.

Im Zähringer verliebt

Natürlich war das Café Zähringer auch dreieinhalb Jahre mein Arbeitsplatz. Ich lernte schneller, als ich je gedacht hätte, das runde Servicebrett elegant auf der linken Hand zu balancieren. Und ich hatte es schneller satt, als ich je gedacht hätte, die Wünsche der KundInnen erfüllen zu müssen. Ich war keine geborene Serviertochter, zwar schnell und mit gutem Überblick, aber leider etwas leicht reizbar, wenn es viele Gäste gab. Zeitweise zog ich mich deswegen für mehrere Wochen hinter das Buffet zurück. Dort konnte ich schalten und walten, wie es mir passte, musste bloss meine Arbeitskollegen bestmöglich be-

der Kollektiv@s tausendmal lieber.

Während einer der Nächte, flirtend am Personalstisch, verliebte ich mich. Die zuerst zaghaft sich anschickende Liebesgeschichte fand bald ihr Happyend und ungefähr ein halbes Jahr später wurde ich schwanger. Meine Tochter, die inzwischen elf Jahre alt ist, kroch während den Marathonsitzungen an den Montagen, an denen das Kollektiv gemeinsam über das Geschick der Beiz entschied, auf dem Tisch herum und versuchte, die Anwesenden mit ihrem Charme zu bezirzen. Das klingt ganz lustig, war aber manchmal sehr anstrengend für mich, und wenn ich daran denke, was wir an diesen Sitzungen an Zigaretten verqualmt haben, dann schüttle ich heute über mich selbst den Kopf.

Gäste, Personal und Raum – zusammen sind sie das Zäh

Das Zäh ist mehr als ein Arbeitsplatz. Ich weiss nicht, wie viele Menschen in den vergangenen dreissig Jahren im Café Zähringer gearbeitet haben, als Kollektivmitglied oder als Aushilfe, aber es müssen Hunderte gewesen sein. Bestimmt gibt es Einige darunter, für die die Arbeit im Zähringer bloss ein vorübergehender Job war, an den sie sich nur vage erinnern. Doch ebenso bestimmt geht es der Mehrheit so wie mir. Für sie ist das Zäh ein Ort, an dem sie zu Hause waren, Freunde fürs Leben fanden oder sich verliebten, ein Ort, den sie nie vergessen werden. Ich selbst bin bis heute – vor zehn Jahren hörte ich auf, im Zähringer zu arbeiten – mit mehreren ehemaligen ArbeitskollegInnen gut befreundet, und Mama bin ich natürlich immer noch. Wenn ich heute im Zäh sitze, dann fühle ich mich noch immer wie zu Hause, auch wenn ich die meisten der aktuellen Kollektivmitglieder nicht mehr kenne.

**Judith arbeitete von 1997 bis 2001 im Zähringer. Heute studiert sie Geschichte und arbeitet als freie Journalistin.*

MEIN ERSTES MAL

von Steff*

Es war im Jahre 1987, als mich mein älterer Bruder das erste mal ins Zäh mitnahm. Ich war 16 Jahre alt. Eine seltsame Szenerie: Die Beiz war gefüllt mit langhaarigen Menschen in dicken Wollpullovern. Ich hatte damals auch lange Haare. Aber mein Pullover war nicht aus Wolle und er hatte ein Bild der Band «Iron Maiden» drauf. Auf meiner Jeanskutte waren Aufnäher von «Metallica», «Slayer» und so weiter... Das eigentliche Schockerlebnis war aber, dass es kein Bier gab in dieser Beiz. Ich machte ein langes Gesicht und beschloss, dass dies mein erster und letzter Besuch wäre im Café Zähringer.

«Ein Ort, an dem sie zu Hause waren,
Freunde fürs Leben fanden oder sich verliebten,
ein Ort, den sie nie vergessen werden.»

Kollektiv ist und fragte ihn, ob sie Personal suchen. Das taten sie. Das Ambiente im Zäh gefiel mir, und ich musste nicht im Minirock arbeiten, also ging ich an die Vorstellungssitzung. Halb nackt und blossgestellt fühlte ich mich auch dort. 15 Augenpaare beäugten mich kritisch, 15 Ohrenpaare hörten mir

liefern. Das machte mir mehr Spass. Ich hätte also doch eine Chance gehabt, beim Pizzahut hinter dem Buffet glücklich zu werden? Aber bei all den Miniröcklein, die da den ganzen Tag an mir vorbei geschwirrt wären? Nein, da waren mir die kaputten Hosen, die langen Rastas und die zerfledderten Schuhe

Wenn mir jemand gesagt hätte, dass ich eines Tages hier arbeiten werde, hätte ich wohl lautstark lachen müssen. Wie das Leben so spielt... Elf Jahre später im April hatte ich meine erste Einführungsschicht am Buffet. Der Lohn war damals noch klein, aber es gab endlich Bier im Café Zähringer.

**Steff ist mit Unterbrüchen seit 1998 im Zähringer-Kollektiv. Heute ist er vor allem in der Küche anzutreffen.*

DER HAUSKAUF

von Urs*

Am 1. August 1981 eröffnete das Café Zähringer seine Türen als einer der Orte, wo selbstbestimmtes Arbeiten verwirklicht werden sollte. Sogenannte selbstbestimmte Arbeitsplätze, das war damals das diskutierte Thema in der linken Öffentlichkeit und der Betrieb eines Restaurants, so scheint mir heute, war der erfolgversprechende Ort für dieses soziale Experiment. Die Erbgemeinschaft ermöglichte den Gründungsmitgliedern des Café Zähringer mit einem achtjährigen Mietvertrag die Realisierung eines solchen sozialen Experiments in den Räumlichkeiten des vormaligen Altdamen-Kaffees Café Zähringer, an der Ecke Spitalgasse und Zähringerplatz im Zürcher Niederdorf. Voilà, das alternative Restaurant Café Zähringer war aus der Taufe gehoben!

Wichtiges soziales Experiment

Die ausweichenden Auskünfte auf unsere Bemühungen bei der Erbgemeinschaft Lindenmann um eine Verlängerung des Mietvertrags 1989 weckten schliesslich unsere Befürchtungen, es könnte schon bald wieder vorbei sein mit dem sozialen Experiment um «selbstbestimmtes» Arbeiten. Und ich, der ich mich Ende der 1960er Jahre schon ziemlich darüber aufgeregt hatte, als der Zürcher Stadtpräsident Sigmund Widmer das soziale Experiment der Zürcher «Republik Bunker» – der Besetzung des Bunkers unter dem Lindenhof, der zur innerstädtischen Tiefgarage umgebaut werden sollte –, dass also der Zürcher Stadtpräsident dieses soziale Experiment schon nach drei Monaten als für beendet erklärte, ich wollte nicht, dass auch das soziale Experiment Genossenschaft Café Zähringer nach nur acht Jahren schon wieder beendet werden muss. Ich meinte, nachdem ich von anderen sozialen Experimenten wusste, wie zum Beispiel von Christiania in Kopenhagen, dass ernst gemeinte soziale Experimente nicht schon nach so kurzer Zeit zu Ende sein konnten, wenn sie etwas über die Gesellschaft, worin sie entstanden waren, und über sich selbst aussagen können.

Die «Putzfrauen-Kommunikation» im Treppehaus am Zähringerplatz 11 mit dem Inhaber der erst frisch eingezogenen Firma im Film-Geschäft führte schon bald zur Gewissheit, dass da etwas «im Busch» sei. Bruno H., der Inhaber jener Film-Firma, erfuhr vom Verwaltungsangestellten der Immobilien-Verwaltungsfirma «Schäppi-Immobilien», die immer wieder Leute durchs Haus führen liess, dass das Gebäude zum Verkauf ausgeschrieben sei. Halleluja!!!!

Eigentümerschaft als Lösung

Bruno H. und ich waren uns sofort darin einig, dass wir noch etwas länger im Haus bleiben wollten. Zwei Wege schienen offen, dieses Ziel zu erreichen: Einerseits, die Stadt Zürich beziehungsweise deren erst vor Kurzem ins Leben gerufene Stiftung «zur Erhaltung von günstigem Wohn- und Gewerberaum in der Innenstadt» – die das Verkommen der Innenstadt zur «Shopping-Kulisse» verhindern wollte – für das «Objekt» am Zähringerplatz 11 zu interessieren. Oder

Hauses zur ersten Informationsveranstaltung ins Café Zähringer mit dem Ziel der Gründung einer Miteigentümergeinschaft. Für die Einen war dieser Eigentümerwechsel ein guter Grund, sich nach einer neuen Wohnung um zu sehen und für den im Haus ansässigen Stahl-Händler sogar der Grund, seine vermutlich langjährig gehegte Antipathie gegenüber der ChaotInnen-Bude «Café Zähringer» endlich deutlich machen zu können: er mache mit dem Zähringer keine Geschäfte, liess er uns wissen.

Stadt und Kollektiv überzeugen

Auch im Kollektiv musste der Widerstand dagegen, mit der Eigentümerschaft zu Kapitalisten zu werden, in stundenlangen Sitzungen niedergerungen werden. Das gelang allerdings erst, als Hanspeter R., ein ETH-Agronom, der ebenfalls für eine Weile im Zähringer eine Heimat gefunden hatte, die Ängste vor einem finanziellen Abenteuer und den programmatisch-punkigen «No-Futurismus» von «O.M.» (ohne mich) mit seinen Erklärungen

«Im Kollektiv musste der Widerstand dagegen, mit der Eigentümerschaft zu Kapitalisten zu werden, niedergerungen werden.»

dann eben andererseits selbst «Grundeigentümer» zu werden. Ich zog Patrizia A. – eine entschlossen wirkende und tatkräftige Frau, die mir schon bei der «Wiedererweckung» des Radio Lora nach dem Brand aufgefallen war und die mittlerweile auch beim Zähringer angeheuert hatte – ins Vertrauen. Und schon nach zwei Wochen luden wir alle Parteien des

zu den Renditeberechnungen aus Bruno H's Hand zum Schweigen zu bringen vermochte. Eine wichtige Etappe auf dem Weg in eine neue Zukunft war damit geschafft!

Um Druck auf die Stadt auszuüben, veranstalteten wir Pressekonferenzen zum Thema der Erhaltung günstigen Wohn- und Gewerberaumes in der Innenstadt, mit dem Argument,



dass eben gerade wir, das Café Zähringer, mit unserem Ansatz, gesundes Essen anzubieten, in besonderem Masse ein schützenswerter kleingewerblicher Betrieb seien und nicht zuletzt eben auch mit unserem Anspruch, eine neue Unternehmensstruktur zu praktizieren, Anspruch auf einen Raum stellen durften. Allerdings: Das Interesse der Stadt an der Liegenschaft am Zähringerplatz 11 schien sich in Grenzen zu halten. Die Statuten der Stiftung seien noch nicht ausgereift, hiess es, aber dennoch setzte sich die Liegenschaftsverwaltung mit der Verkäuferschaft in Verbindung. Gleichzeitig nahmen intern die Bemühungen, eine Miteigentümergeinschaft zu gründen, Gestalt an. Eine Anwältin, deren Name und erfolgreiches Wirken im Zusammenhang mit der Gründung der Genossenschaftsbeiz «Rössli Stäfa» mir noch vom Studium her bekannt war, konnte verpflichtet werden, die rechtlichen Aspekte für das Café Zähringer zu regeln. Bruno H. brachte aus dem Umfeld seiner Geschäftstätigkeit und über Zeitungsinserte einen stimmigen Mix von Interessierten für die Mitgliedschaft in dieser Miteigentümergeinschaft zusammen.

Am Ziel dank Unterstützung

Um den Druck auf die Stadt zu erhöhen, entschlossen wir uns, den Umstand, ein gesellschaftliches Ereignis zu sein, das nicht nur in Zürich grosse Bekanntheit geniesst, sondern sogar rund um den Erdball Teil von unwiederbringlichen Reiseerinnerungen ist, auszunutzen und starteten im Herbst 1989 eine Unterschriftensammlung zur Rettung des Zähringers. In drei Wochen hatten wir die notwendigen 4000 Unterschriften und ein zusätzliches Sicherheitspolster in der beissenden Novemberkälte gesammelt. Aber die Stadt mochte beim Verkäufer der Liegenschaft kein relevantes Angebot einreichen, der Preis war auf zwölf Millionen Franken gestiegen und das war ihr zu teuer.

Ein gewiefter Anwalt aus der Miteigentümergeinschaft konnte schliesslich einen der Erben, der eigentlich gerne im Haus wohnen bleiben mochte, davon überzeugen, sein notwendiges Einverständnis zum Verkauf der Liegenschaft davon abhängig zu machen, dass die Liegenschaft für zehn Millionen an die von uns gegründete Miteigentümergeinschaft verkauft werde. Das war dann wohl die ultimative Bedingung, welche die Verkäuferschaft zum Einlenken bewog und die Genossenschaft Café Zähringer mit ihren fünfzigtausend Franken Eigenkapital in die Realität der Eigentümerin eines Immobilienanteils von zwei Millionen Franken katapultierte.

Ein Geschäft, das ohne die in grosszügigen Krediten ausgelebte Sympathie zu den Zähnen RingerInnen um eine alternative Betriebsstruktur, durch die anderen MiteigentümerInnen und durch die immer wieder neuen und höchst unkonventionellen Finanzierungsmodelle aus der «Feder» des Eigentümers der «Film-Firma» niemals zu Stande gekommen wäre.



Nicht zuletzt konnte auch ein Bürge gefunden werden, der die Kantonalbank davon überzeugte, schnell und unkompliziert auf die Kredit-Bedürfnisse der Genossenschaft Café Zähringer zu reagieren, so dass die Miteigentümergeinschaft Ende Dezember 1989 auf dem Zürcher Grundbuchamt den Hauskauf besiegeln konnte.

Am Ziel – oder doch noch immer unterwegs?

Da die schnellstens organisierten Bankgelder verhältnismässig teuer waren – wir starteten ins Jahr 1990 mit der Aussicht, statt der gewohnten acht Prozent des Umsatzes für Miete zu bezahlen, neu fünfzehn für Kapitalzinsen aufwenden zu müssen – veranstalteten wir Benefiz-Konzerte als Finanzierungshilfe und suchten günstigere Kreditquellen.

Viel Unterstützung aus dem linken Umfeld Zürichs und die günstigen Kreditbedingungen der Gemeinschaftsbank Dornach und der Alternativen Bank haben, verbunden mit den Extra-Anstrengungen des Kollektivs, dazu geführt, dass wir am ersten August dieses Jahres den dreissigsten Geburtstag der alternativen Beiz «Café Zähringer» feiern können!

Vielen Dank an Alle, die das irgendwie möglich gemacht haben!

**Urs arbeitet seit 1989 konstant im Zähringer und ist somit heute dienstältester Kollektivist.*

KÜCHEN- GESCHICHTEN

von Lydia*

Die ersten KöchInnen im Cafe Zähringer bevorzugten die italienische Küche, zum Beispiel Peperonisalat aus geschälten Peperoni (auf der Gasflamme geschält). Im besetzten Kanzleischulhaus wurde dann später auch so gekocht. Kuchen wurden nach Betty Bossi gebacken, Getreide und Gemüse nach den Kochbüchern der «Erklärung von Bern». Später entwickelte sich eine chaotisch-experimentelle Küche. JedeR kochte nach seinem Gusto. Es gab zwei bis drei Menus täglich: Fleisch, vegetarisch, vegan. Beim Einkauf wurden vor allem Kleinbetriebe berücksichtigt, so zum Beispiel der Fondlihof für ein halbes Rind oder Getreide vom Lotusblüemli, portofrei geliefert ab 800 Franken. Die vielen Menus waren ein Risiko, teilweise waren auch die Vorräte riskant. Es gab bestimmt auch mehr Arbeitsstunden, obwohl beispielsweise ein ganz besonderes Essen mit grösserem Arbeitsaufwand freiwillig war, der zusätzliche Aufwand also unbezahlt. So konnte ja auch viel Neues gelernt werden. Einmal vergass ich meine Schlüssel im Zäh, alles war dunkel und geschlossen, jemand vom Haus liess mich zur Tür herein. Im Heizungskeller gab es eine alte Matratze, da konnte ich mich hinlegen. Aber oh Schreck, um drei Uhr nachts kam jemand in den Keller, zwar nicht zu mir, aber mit der Ruhe war es aus. Später stellte ich fest, es war Miri, die ein

ganz spezielles Menu kochen wollte und deshalb früher angefangen hatte.

Menurenner und Menupenner

Mein Aufwand-Rekord war Bigos. Ich hatte drei Rezepte, konnte aber keines finden, als es dann so weit war, so dass ich noch eine Polin fragen musste, wie man das macht. Bigos ist eine polnische Nationalspeise, die man drei Tage kochen muss, das heisst zweimal muss sie zwischendurch abgekühlt werden und dann kann weiter gekocht werden. Abends

Verwandte. Reis gibt es circa in 6000 Sorten. Ich bin immer noch auf der Suche nach dem Nacktreis, der nicht durch die Mühle muss wie alle anderen. Vielleicht reise ich deswegen einmal sogar nach Indien.

Lernen durch Besuche

Einem Restaurant mit vielen Lieferanten fliegen auch viele Einladungen zu Betriebsbesichtigungen ins Haus. Den Fondlihof haben wir besichtigt und stiegen dann über den Hag in Bruno Webers Waldpark. Bei Pico Bio

«Ein Leben ohne Risiko lohnt sich ja nicht.»

um acht Uhr habe ich damit angefangen, um Mitternacht war das Geköch so grusig, dass ich dachte, das muss weggeworfen werden. Aber am nächsten Tag um 12 Uhr war es perfekt und wurde auch gut verkauft. Andere Kombinationen waren praktisch unverkäuflich. Sprotten (kleine, geräucherte Heringe, die man ganz isst) mit Kartoffeln und Belorussischem Salat sind nicht gut angekommen (Belorussischer Salat: Randen und Weisskefir mit 3/4 Sauerrahm und 1/4 Joghurt ziehen lassen, bis alles schön pink ist, gefrorene Erbsli rein und am Schluss damit garnieren). Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht, auch nicht wenn es sehr schön aussieht. Auch ein Braten nach mexikanischem Rezept aus dem Stern wurde gerade einmal verkauft, Schoggisauce wollen die Leute nicht. Am nächsten Tag wurde dieser Braten dann trotzdem verkauft, weil die Schoggisauce nicht mehr ausgeschrieben war.

Wenn jeder macht, was er will, ist das zwar riskant, aber für die Betreffenden auch sehr lehrreich. Barbara, die das Fenster im ersten Stock gemalt hat, kochte besonders gut sauer-süßes Fleisch nach chinesischem Rezept und Grünkerngetreide, Susanne kochte sehr fein vegetarisch und natürlich schwäbische Spätzle. Beim Getreide war sie auf Roggen abonniert. Der Roggensalat war übrigens der bestverkaufte Getreidesalat (gekochte Roggenkörner mit farbiger Vinaigrette). Ich selbst fand Nackthafer so geil, weil das so sexy tönt. Nackthafer verliert die Spelzen von selbst, muss nicht in die Mühle und ist deshalb biologischer. Hafer und Reis sind nahe

waren wir zu viert, aber leider war ich später oft die Einzige, niemand wollte mitkommen. Für die Biofarm habe ich zehn Leute angemeldet, es gab einen Imbiss, peinlicherweise war ich ganz allein. Bei Besichtigungen lernt man auch viele Sachen, die man nicht erwartet. Arbeiten im Zähringer war stets mit einem gewissen Risiko verbunden, auch weil der Lohn so klein war. Viele wohnten deshalb in besetzten Häusern. Aber ein Leben ohne Risiko, das lohnt sich ja nicht. Ich jedenfalls würde für ein Leben ohne Risiko kein einziges Bein von allen Vieren aus dem Bett strecken.

**Lydia arbeitete in der Küche und machte dabei eine Kochlehre; sie ist heute noch oft als Gast im Zähringer.*

HINDERNISSE UND ANSTRENGUNGEN

von Reto*

Das Café Zähringer. Für mich als Mitarbeiter der Inter Comestibles meint das schlicht: Ein im Niederdorf gelegener Geschäftskunde mit grossen Warenlieferungen. Ein Kunde mit seinen spezifischen Eigenheiten. Mir fällt als Erstes der grosse Schlüsselbund ein, bei dem ich mich immer frage: Wissen die selber eigentlich, wozu diese Schlüssel alle dienen? Und ich als Lieferant muss in diesem überdimensionierten Schlüsselmonster diejenigen Schlüssel auswändig kennen, die ich zum Arbeiten vor Ort brauche: ein ungeheurerlicher Anspruch! Das könnten die Zäh-Kollektiv@s doch besser organisieren... Das rituelle Schlüsselproblem gelöst, alle Türen geöffnet, steht mir das Zähringer zur Arbeit offen, mit Aussicht auf Schweiß. Zuerst muss ich den mit Gemüseboxen und Velos voll gestellten Innenhof überwinden, um meine Ware zwischenlagern zu können; dann muss ich die Aussentüre blockieren, damit sie nicht immer wieder zufällt... Erst dann kommt das eigentliche Pièce



de Résistance der Anlieferung: die sich nach links drehende, steile Treppe mit der tiefen Decke. Bei meinen ersten Lieferungen als IC-Mitarbeiter noch furchteinflößend («Wie komm ich da bloss schadlos runter?»), ist sie jetzt einfach nur noch Alltag: ein Hindernis, das bewältigt werden muss, um ans Ziel zu kommen. Unten angekommen dann der Gang und der enge Keller mit der Kühlzelle, in welche die Ware sauber versorgt wird... Die ganze Lieferung ist eine anstrengende Sache.

Eine anstrengende Angelegenheit

Das könnten die doch besser organisieren, die Zähringers.

Dabei sind sie doch gut organisiert, zumindest in ihren Entscheidungsstrukturen, nämlich kollektiv. Eine sehr vernünftige Form gemeinschaftlicher Organisation. Gerade in einer Gesellschaft, in der das herrschende Prinzip die Ausbeutung derjenigen ist, die wenig oder keine Rechte haben, durch jene, die besitzen – sei es Macht, Geld oder Wissen.

Kollektives – oder selbstbestimmtes – Arbeiten ist ein Ideal, das Anstrengungen kostet und auch Nerven; ein Ideal aber, das es unbedingt wert ist, vertreten und gegen klassische Einwände («Das kann doch nie funktionieren», «EineR muss doch der Chef sein») verteidigt zu werden. Das Ideal des selbstbestimmten Arbeitsplatzes teilt das Zähringer mit meinem Betrieb, dem Inter Comestibles, kurz IC. Beide Betriebe gehören ihren MitarbeiterInnen.

Selbstverwaltung trotz Grösse?

Trotzdem lassen sich das Zähringer und der Inter Comestibles nicht einfach vergleichen: zu unterschiedlich funktionieren sie, zu unterschiedlich ist ihre Grösse. So entscheiden wir im IC mit fast 45 MitarbeiterInnen nicht mehr alles gemeinsam. Wir haben eine Geschäftsleitung, AbteilungsleiterInnen, Bereichsverantwortliche, spezialisierte Arbeitsbereiche, kurz: eine Verantwortungshierarchie, die einen schnellen und geregelten Entschei-

im Zähringer steht nicht nur bio drauf, es ist auch bio drin!

dungs- und Arbeitsablauf ermöglichen soll. Viele relevante Entscheide werden durch die Bereichsleitung und die Leute getroffen, die konkret zusammenarbeiten, und im Idealfall mindestens im Bereich vordiskutiert – den

müssen. Der IC – und vielleicht auch das Café Zähringer – kann deshalb auch als Labor beschrieben werden, in dem gelernt werden kann, wie wir miteinander gemeinschaftlich funktionieren wollen. Hier können wir ange-

«Das kann nie funktionieren, einer muss doch der Chef sein.»

Idealfall gibt es leider viel zu wenig. Strategische Entscheide werden weitgehend durch die Geschäftsleitung vorbereitet. Das ist anders als beim Zähringer, bei dem, soweit ich Bescheid weiss, die meisten Entscheide noch bei der montäglichen Kollektivsitzung an einem Tisch gefällt werden. Das kann der IC aus verschiedenen Gründen nicht mehr. Aber auch wir haben als letzte entscheidende Instanz für strategische Fragen und die innerbetriebliche Organisation mehrmals jährlich Sitzungen des MitarbeiterInnen-Vereins, bei denen die Vereinsmitglieder gleichberechtigt entscheiden und in denen alles zur Diskussion gestellt werden kann.

Potentiell emanzipatorisch

Dass der IC bei weitem nicht perfekt ist, dass wir Fehler machen, unsere eigenen Ideale nicht umsetzen, uns verrennen, teilweise so falsch funktionieren wie andere, ist klar. Aber gerade permanent den Beweis zu erbringen, dass Selbstbestimmung und Verantwortungshierarchien, Kollektivität und Grösse sich nicht zwingend ausschliessen, sondern es dafür gangbare Wege gibt, ist eine der Herausforderungen, die der IC als Betrieb für mich bereithält. Im betrieblichen Alltag erleben wir in der Umsetzung unserer Ansprüche viele Hindernisse, die bewältigt werden

sichts der bürgerlichen-autoritären Ideologien, die definieren, wie unsere Gesellschaft funktioniert, den Beweis antreten, dass auch andere Organisationsformen lebbar sind.

Nicht den Beweis, dass diese einfach oder gemütlich sind, aber besser; besser für die darin involvierten Menschen, trotz allen Schwächen und Unzulänglichkeiten. Sind doch selbstbestimmte Organisationsformen die einzigen, welche die Möglichkeit einer gleichberechtigten Entscheidungsfindung offen lassen und darin für die Beteiligten potentiell emanzipatorisch wirken. Dass dies im betrieblichen Alltag aus diversen Gründen – menschlichen, ökonomischen, sonstigen – oft nicht umgesetzt wird, ist dabei kein Grund, im eigenen Bestreben aufzugeben. Dass wir die ökonomische Realität des Kapitalismus und den Markt, in dem wir uns als Betrieb bewegen, auf diese Art nicht zum Verschwinden bringen, ist auch klar.

Ich für mich weiss genau: Im aktuellen Alltag unserer normierten Gesellschaft ist mir das IC-Kollektiv als Arbeitsplatz viel lieber als alle anderen vorstellbaren Grausamkeiten.

**Reto Plattner arbeitet bei Inter Comestibles, dem sich im Besitz der MitarbeiterInnen befindenden Zürcher Getränkehändler, der unter anderem das Zähringer beliefert. Er ist ausserdem Zäh-Genossenschafter.*

NUR MIT DER IDEE IM KOPF ...

von zwei Kollektiv@s des Hirschenecks

Das Arbeiten in einem Kollektiv ist für uns nicht trennbar von unserem politischen Verständnis, in einer Welt leben zu wollen, die sich von der kapitalistischen, patriarchalen Werte-Gesellschaft verabschiedet. Ein (Arbeits-)Kollektiv kann uns einen emanzipatorischen Prozess ermöglichen, in dem wir unsere eigenen hierarchischen Strukturen erkennen und versuchen, reproduzierte Machtverhältnisse aufzulösen. In dem Miteinander können wir einen offenen Umgang mit Ängsten und Wünschen finden und ein anderes Selbstbewusstsein entwickeln, um uns und unsere Bedürfnisse zu erkennen.

Die Realität lässt uns natürlich trotz aller Theorie immer wieder in diverse Fallen tappen oder uns diese selber stellen. Hier ist Ausdauer gefragt, Willen und Mut, sich immer wieder zu hinterfragen und auch mal eine Sicherheit zugunsten des Wohlfühlens über Bord zu werfen.

Und wenn wir dann noch etwas von dem, was uns bewegt, nach Aussen tragen, unseren kritischen Blick auf das System schärfen und uns auf das beziehen, was um uns geschieht, dann sind wir auch nicht nur ein Inselchen, auf dem wir vor uns hinsumpfen, sondern können Teil sein von etwas, für das es sich lohnt, über den Tellerrand zu gucken.

... und doch auch Rädchen im System

Spannend die Frage, wie wir als Betrieb, von dem wir wollen, dass er unseren Lebensunterhalt sichert, funktionieren können, ohne uns Strukturen zu schaffen, die unserem Wunsch nach Veränderung im Wege stehen. Lohnarbeit in einem Kollektiv ist eben auch Lohnarbeit und im kapitalistischen System ökonomisch zu funktionieren, kann uns zu Kompromissen verleiten, die unser Selbstverständnis verwässern. Wie können wir verhindern, dass unser Anspruch, die Verantwortung für einen Betrieb zu übernehmen, nicht zur Triebfeder wird, uns und unsere Energien immer gewinnbringender zu verwerten (was ja schlaue UnternehmerInnen schon längst für sich entdeckt haben)? Wie kann es uns gelingen, die Trennung zwischen Arbeit und dem Rest vom Leben aufzuheben?

Wir befinden uns oft auf einer Gratwanderung zwischen dem Ernst-Nehmen unseres Bedürfnisses nach Sicherheit und einem Verstricken in althergebrachten Lösungsansätzen. Hier gilt, immer wieder zu hinterfragen, wo wir stehen und hin wollen, um nicht zum Rädchen im Getriebe oder zum Konsumtempel für die «alternative» Szene zu verkommen. Achtsam zu sein, wann uns mal wieder vor lauter Arbeit zu wenig Raum bleibt, eine Auseinandersetzung mit uns und unseren Gästen zu führen.

RAMPENVERKAUF
Montag–Freitag: 8.30–18.30 Uhr
Samstag: 12.00–16.00 Uhr

Sportler
Trinken... **Turbinen
Brau**

ZÜRICH SEIT 1997

Badenerstrasse 571, 8048 Zürich T: 044 440 54 14 F: 044 440 54 10 turbinenbraeu.ch

SONNTAG 03. JULI

TAG DER OFFENEN TÜR AB 16:00 UHR
ZUM AUFTAKT UNSERES JUBILÄUMSPROGRAMMS VERANSTALTEN WIR REGELMÄSSIGE FÜHRUNGEN HINTER DIE KULISSEN UNSERES RESTAURANTS. ABGERUNDET WIRD DAS GANZE MIT EINEM APÉRO UND EINER FOTOAUSSTELLUNG ZU DEN LETZTEN DREISSIG JAHREN.

SONNTAG 10. JULI

MUSIG VO ZÄH`S FÜR ZÄH`S AB 20:00 UHR
MITARBEITERINNEN, EHEMALIGE UND GÄSTE HAUEN IN DIE TASTEN UND BIETEN EIN SPANNENDES UND VIELFÄLTIGES MUSIKALISCHES PROGRAMM:
RATS GOES ART UND ANDERE.

SONNTAG 17. JULI

GALADINNER AB 19:00 UHR
WIR KREDENZEN EUCH EIN FESTLICHES, MEHRGÄNGIGES MENÜ. AUCH FÜR UNTERHALTUNG DAZWISCHEN IST GESORGT. LUST DAS ZÄHRINGER MAL ETWAS ANDERS ZU ERLEBEN? DANN MELDET EUCH AN UND RESERVIERT EINEN PLATZ.
ANMELDESCHLUSS: 20. JUNI 2011
PREIS: VEGI: 65.- * FLEISCH: 70.- *
*ESSGUTSCHEINE VOM CAFÉ ZÄHRINGER KÖNNEN BEI DER GELEGENHEIT EINGELÖST WERDEN.



Zum 30. Geburtstag nur das Beste...

...wünscht Euch das
Team vom
Biorestaurant Löwen,
Ort kulinarischer und
kultureller
Hochgenüsse im
Thurgau

Tel. 071-4113040
info@loewen-sommeri.ch

LOEWEN
SOMMERI
GENOSSENSCHAFT

SONNTAG 24. JULI

PODIUMSDISKUSSION AB 19:00

WIR DISKUTIEREN MIT GÄSTEN AUS KLEINEN UND GROSSEN KOLLEKTIVBETRIEBEN ÜBER GESCHICHTLICHES UND WIE KOLLEKTIVES ARBEITEN IN DER HEUTIGEN GESELLSCHAFT FUNKTIONIERT. DIE BRASSERIE LORRAINE (BERN) GIBT EINEN GASTBEITRAG.

MUSIKALISCHE UNTERHALTUNG:
NIELS VAN DER WAERDEN

SAMSTAG 30. JULI

JUBILÄUMSFEST AB 18:00

WIR FEIERN UNSEREN GEBURTSTAG AUF DEM HIRSCHEN-PLATZ IM NIEDERDORF, MIT BAR UND MUSIK.

BANDS:
ITHAKA CHRONICLES UND ANDERE

Skylla-Power!

Skylla ist Homers Meeresungeheuer, Odysseus Gegenspielerin auf seiner Irrfahrt, unsichtbar, schnell und stark – wie der Strom, den wir verkabeln, vernetzen, bändigen. **Skylla – damit Ihr Projekt nicht zur Odyssee wird!**

Skylla, das ist eine kleine, charaktervolle Genossenschaft von motivierten Stromern, die sich um Ihre Elektro-, Telefon-, EDV- und Beleuchtungs-Projekte kümmert, Ihre Ideen und Pläne verwirklicht und Ihnen dabei immer mit Rat und Tat zur Seite steht. Alles von der einfachen Steckdose bis zur Netzwerkverkabelung, vom Quartierladen bis zum Gewerbe- und Industriebetrieb.



SKYLLA STROM

Kanonengasse 16 / CH-8004 Zürich / Tel. 044-440 59 99 / Fax 044-440 59 98 / postmaster@skylla.ch / www.skylla.ch

Die Haltbarmacherei wünscht alles Gute zum Geburtstag!

Qualität und Geschmack kompromisslos natürlich belassen,
in traditioneller Handarbeit haltbar machen und für zeitlosen
Genuss bewahren



www.haltbarmacherei.ch



Sirup und Konfitüre in Bio-Qualität

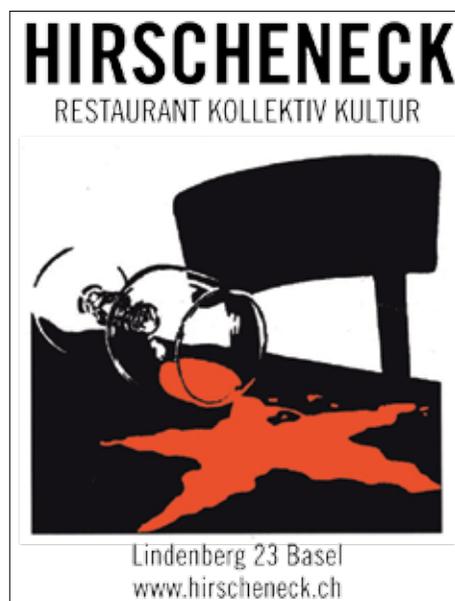
Manchmal fühlen wir uns wie Dinosaurier: Bestaunt, dass es uns immer noch gibt und belächelt, weil «die Welt verändern» als Jugendphänomen gilt.

Wir sehen, wie viele, die einmal in einem Kollektiv die Ideen mitgetragen haben, sich doch wieder in Ausbildung, Beruf und Kleinfamilie begeben. Und wir merken, wie wenig wir wissen von dem, was sie um treibt. Unser Unvermögen, miteinander unsere Strukturen zu überdenken, ist ein Manko. Denn all die vielen Menschen mit ihren Erfahrungen wären ein unglaubliches Potential, Veränderungen voran zu treiben.

Ja, manchmal sind wir wütend, weil viele den Mut verlieren oder doch kein schöneres Leben wollen. Weil die Einen sich immer noch zu klein machen und die Anderen zu mächtig sind.

Aber doch, wir sind immer noch, immer wieder überzeugte KollektivistInnen. Weil wir gelernt haben, dass Scheitern keine Schande ist, solange wir in Bewegung bleiben.

Restaurant Hirscheneck, Lindenberg 23, 4058 Basel



VIER JAHRZEHNTE BERNER STADT- GESCHICHTE

vom Kollektiv Brasserie Lorraine, Bern*

Bereits 1979 wird die Genossenschaft KUKUZ (Kulinarisches Kulturzentrum) gegründet mit dem Ziel, eine kollektiv geführte Beiz zu eröffnen. Ende 1980 wird die Liegenschaft Quartiergasse 17/19 in Bern, in der sich die traditionsreiche Brasserie Lorraine befindet, erworben und renoviert. Der Betrieb wird im November 1981 aufgenommen. Zwanzig BeizenmitarbeiterInnen bilden die Genossenschaft Lorraine und pachten das Restaurant vom KUKUZ.

1980er Jahre

Die Brass wird basisdemokratisch geführt. Anfänglich durften interessierte Gäste an den Sitzungen teilnehmen und mitentscheiden. Neben dem Beizenbetrieb finden auch viele kulturelle Anlässe und politische Aktionen statt.

1982 arbeiten die Beizenleute für sechs Franken die Stunde, 1986 für zehn Franken. Im

hen vermehrt zu hierarchischen Strukturen über. Auch in der Brass wird der Wunsch nach mehr Professionalität laut. Um zu überleben, werden ökonomische Überlegungen wichtiger und es stellt sich die Frage: Wie weiter, ohne unsere Grundsätze zu verleugnen? Es ist schwieriger geworden, verschiedenste politische Vorstellungen mit der täglichen Arbeit zu vereinbaren.

Die Brass bezieht vor allem regionale, biolo-

«Wie weiter, ohne unsere Grundsätze zu verleugnen?»

gische und fair gehandelte Produkte. Der Versuch, die Beiz auf Knospe umzustellen, ist zu kostspielig. Ein erster Generationenwechsel beginnt.

gische und fair gehandelte Produkte. Der Versuch, die Beiz auf Knospe umzustellen, ist zu kostspielig. Ein erster Generationenwechsel beginnt.

2000er Jahre

Im Jahr 2000 wird nach jahrelangen Projektstudien die Küche der Brass umgebaut. Der Grundriss wird komplett neu organisiert, damit die Arbeitsabläufe effizienter ausgeführt werden können.

Die letzten Leute aus den 1980ern verlassen das Brass-Kollektiv. Es sind wechselhafte Jahre. Unzählbare Konflikte werden thematisiert, bewältigt, ignoriert, ausgesessen. Viele gute Vorsätze zur Verbesserung und Anpassung der Betriebsstruktur werden ins Auge gefasst, umgesetzt, verschoben, in die Schublade veräumt. Doch die grundlegende kollektive Betriebsidee überlebt.

2010er Jahre

Heute noch ist die Genossenschaft Brasserie Lorraine nicht nur eine Genossenschaft geblieben, sondern auch immer noch kollektiv geführt und betrieben. Im Rückblick auf die 1980er Jahre haben sich vor allem die äusseren Umstände verändert: Gastroszene, linke Bewegungen, amtliche Auflagen. Es gibt

Brass-Säli wurden Soli-Bars abgehalten, Demos wurden vor- und nachbesprochen, die Wochenzeitung WOZ versammelte ihre freien MitarbeiterInnen dort und viele alternative Bildungsangebote fanden statt.

1982 bis 1987 waren die Türen der Reitschule verriegelt. Es bestanden relativ wenige Freiräume für aus der 1980er Bewegung entstandene Gruppen. Viele von ihnen fanden deshalb in der Brass Unterschlupf. Einige wie «augenauf» und die «Knastgruppe» befinden sich heute noch im Haus. Vermutlich durch die Wiedereröffnung der Reitschule sind diese Aktivitäten seit 1987 zurückgegangen, weil das Angebot an Freiräumen dadurch stark anstieg.

Die 1980er Jahre sind geprägt von den Jugendunruhen um die Reitschule und ums Zaffaraya. Das KUKUZ respektive die Brass wird von vielen Leuten im Quartier als bedrohlicher Treffpunkt von ChaosInnenen gesehen. Wegen Lärm nach Beizenschluss und Unrat müssen VertreterInnen der Brass und des KUKUZ mehrfach beim Polizeinspektor antraben. Leistvertreter drohen mit Bürgerwehr (ein Leist ist ein gewerblicher Quartierverein), Hausbesitzer ziehen einen Liegenschaftssteuerboykott in Betracht. Diese Leute versuchen vergeblich, die Brass zur Schliessung zu zwingen. Intern eskaliert die Situation im Sommer 1982 derart, dass sich die Beizengruppe aufspaltet. Die einen wollen tolerant gegenüber Punks, Junkies, Dealern sein, die anderen finden, man könne solche Gäste nicht mehr bewirten. Die Beiz wird für mehrere Wochen geschlossen. An der ausserordentlichen Generalversammlung des KUKUZ bringen beide Gruppen ihre Argumente vor. Die Gruppe, die einschneidende Veränderungen verlangt, unterliegt schlussendlich.

1990er Jahre

Das Lorrainequartier verändert sich stark. Es kommen noch mehr Gastrobetriebe ins Quartier. Das Café Kairo sowie das Du Nord, die ein ähnliches Publikum wie die Brass anziehen, öffnen ihre Türen.

Die Brass wird mehr als Gartenrestaurant, Quartier- und Alternativbeiz wahrgenommen. Die unkonventionelle Betriebsform allein lockt nicht mehr in die Brass. Die Gäste wollen möglichst schnell und korrekt bedient werden. Viele selbstverwaltete Betriebe ge-



immer noch viele Stammgäste in der Brass. Neue Gäste sind jedoch einigermassen häufiger als früher.

Immer wieder finden sich neue GenossenschaftlerInnen; wenige davon bleiben länger als drei Jahre. Dennoch bleibt die Struktur bestehen. Alle wichtigen Entscheidungen werden im Kollektiv gefällt und kein Chef kann langwierige Diskussionen abklemmen. Wir sind bemüht, weiterhin Platz für nicht auf Profit ausgerichtete Kultur und sozial engagierte Projekte zu bieten.

Ausser bio, fair und regional, kollektiv und antikapitalistisch, wollen wir eine gemütliche Beiz haben und gutes Essen zu fairen Preisen anbieten, so dass die Gäste zufrieden sind.

**Genossenschaft Brasserie Lorraine, Quartiergasse 17, 3013 Bern*

EIN SCHWARZER ENGEL ÜBER ST. GALLEN

vom Kollektiv Schwarzer Engel, St. Gallen*

Als Alternative zu den modernen Schnellfress-Spunten und den hierarchischen Systemen in der Gesellschaft und im Arbeitsleben besteht in St. Gallen schon seit 25 Jahren das Genossenschaftsrestaurant Schwarzer Engel. Ein Ort, der Raum bietet für jene Leute, die selber Verantwortung für ihren Betrieb tragen, die wissen wollen, wer die Produkte herstellt, die über die Tresen gehen und vor allem selbstbestimmt und im Kollektiv arbeiten möchten. Ein Ort, der nur schon durch seine Existenz eine politische Aussage in sich trägt. «Das sind Leute, die selbstverwaltet arbeiten, ohne Chef, für wenig Lohn, da muss man wirklich Lust dazu haben, und wenn das nicht politisch ist, weiss ich auch nicht, was dann politisch sein soll», sagte Gründungsmitglied und langjähriger Mitarbeiter Hampe Hohl anlässlich des 20-jährigen Jubiläums – und dieser Satz besitzt für uns auch heute noch Gültigkeit.

Der notwendige Wandel

Gegründet wurde das Genossenschaftsrestaurant St. Gallens 1982 im Bündnerhof, wo ihm aber wegen der linken Umtriebe nur drei Jahre Existenz vergönnt waren. Am heutigen Standort konnte 1986 der Schwarze Engel eröffnet werden. Seit 25 Jahren gehen nun die Linken, Alternativen, Freundinnen und Freunde der gepflegten Bio-Küche, Wolensöckler, Kulturinteressierten, Radikalen, Jasserinnen, Latte Macchiato-Trinker und

Biersäuererinnen, Weingeniesser und Quittenschnapsverfallene, selbstgemachten Sirupschlüpferinnen und alle Anderen bei uns ein und aus. Auch Studentinnen, Bänkler oder Fussballfans finden manchmal den Weg zu uns. Ein buntes Publikum, das sich über die Jahre immer wieder verändert hat.

Auch im Kollektiv ist ein ständiger und auch notwendiger Wechsel im Gange. Davon lebt und damit überlebt der Engel. Im Kollektiv gibt es zwar immer Leute, die mehr Verantwortung als andere übernehmen, die damit den Blick für den gesamten Laden und somit auch eine gewisse Macht haben. Doch ist es dem Engel auch in schwierigen Zeiten gelungen, als Kollektiv zu funktionieren, ohne dass sich jemand als Chef etablierte. Hampe Hohl beschrieb es treffend: «Wie eine Welle im Meer muss immer wieder jemand anders zuoberst sein.»

Zwischen Ideologie und Professionalität

Diese Art der Betriebsführung birgt auch ihre Risiken. Anfangs der Nuller-Jahre ging der Schwarze Engel beinahe Konkurs. Als eine der Massnahmen wurde eine Betriebsgruppe, die BG, gegründet, bestehend aus mindestens vier Personen aus Küche und Service. Die BG traf sich jede Woche, was raschere Reaktionen ermöglichte und hatte, was in dieser Zeit von grösster Wichtigkeit war, die Finanzen im Blick. Die Altlasten konnten so über die Jahre beseitigt und der Betrieb wieder auf eine gesunde finanzielle Basis gestellt werden. Zum 25. Geburtstag des Beizenkollektivs schenkten wir uns nun die Auflösung der BG. Damit kann der Gedanke der Basisdemokratie wieder besser gelebt werden und die Verantwortung verteilt sich auf mehr Schultern. Es bleibt jedoch immer eine Gratwanderung zwischen der nötigen Professionalität und der Ideologie des kollektivgeführten Betriebs.

Der Widerstand war schon immer ein Begleiter des Engels. Einerseits galt es, als Kollektiv gegen die herrschenden Umstände anzugehen, sich einzusetzen für die eigenen Überzeugungen. Andererseits leistete auch das Umfeld, bestehend aus Nachbarn, der Stadtverwaltung und den Ordnungshütern einigen Widerstand – gegen den Lärm, gegen zu lange Öffnungszeiten, gegen Umbauvorhaben, mittels Bewilligungsverzögerungen oder -ablehnungen, mittels Einsprachen, Lärmklagen. Das Schöne daran: Wir haben uns immer durchgesetzt. Wir nutzen den Innenhof als Gartenbeiz, wir haben die Wand zum Nachbarhaus durchbrochen und damit eine Vergrösserung des Restaurants erreicht, wir haben in der Gasse gefeiert – überhaupt gleicht die Engelgasse in warmen Nächten einem Strassenfest!

Gelebte Politik statt Blabla

Kulturveranstaltungen sind seit der Gründung des Engels ein Anliegen. Während wir heute hauptsächlich Konzerte und Lesungen veranstalten, reicht die Palette der Aktionen von der Frauenbeiz über den Flugtag der

Schrägen Vögel in den Drei Weihern oder das HeldInnenrennen in der Mühlenenschlucht. Im Jubiläumsjahr gibt es nun jeden Monat mehrere Kulturveranstaltungen – Konzerte, Lesungen, ein 24-Stunden-Comiczeichnen, Satire und natürlich am 3. September das Gassenfest.

Das Jubiläum lässt uns einerseits in die Vergangenheit blicken, aber gibt uns auch neuen Elan für die Zukunft. Wir pflanzen dieses Jahr unsere eigenen Kräuter auf der Dachterrasse, planen einen Gemüsegarten, wollen uns besser mit anderen Genossenschaften, seien es Restaurants, Produktionsbetriebe oder Läden, vernetzen und austauschen. Wir sind politisch aktiv, indem wir unsere Ideen und Visionen leben und nicht nur darüber reden.

**Genossenschaft Schwarzer Engel, Engelgasse 22, 9000 St. Gallen*

MAMPF UND KAMPF

vom Kollektiv Sous le Pont, Bern*

Es war das Café Zähringer, das unser Kollektiv auf unser anstehendes Jubiläum aufmerksam machte. Ob wir nicht auch einen Artikel für ihre Jubiläumszeitschrift schreiben wollen, da das Sous le Pont doch dieses Jahr sein 20-jähriges Bestehen feiern würde. Verunsichert begannen wir bei ReitschülerInnen nachzufragen, wann denn genau das von uns betriebene Restaurant eröffnet worden ist. Lange schien kein Konsens in Sicht, im Dunkeln lagen Zeitpunkt und Umstände der Eröffnung.

Um ein für allemal die Geschichte hinter der ominösen Geburt des Sous le Pont zu ermitteln, nahmen wir Kontakt auf zum Gründungskollektiv. Unserem verzweifelten Ruf nach Klarheit folgten Mischa und Regine, die im frisch geschlüpften Sous le Pont gekocht, serviert und mitbestimmt haben. Beide waren massgeblich an der Entstehung der Beiz beteiligt. An einem Freitagabend im gut gefüllten Sous le Pont stellten sie sich unsere Fragen. Spontan gesellte sich auch noch Paed dazu, ebenfalls ein ehemaliger Sous le Pont-Mitarbeiter, in der Reitschule noch immer aktiv. Gemeinsam erzählten sie uns anhand kleiner Anekdoten aus dem Sous le Pont die Geschichte des Sous le Pont.

Eine Beiz in der Reitschule – eine Zangengeburt

Entstanden ist die Idee in der Reitschule eine Beiz aufzumachen 1991. Nachdem die Bar an der Front der Reitschule von der Stadt zubetoniert worden war, befand sich der Raum des heutigen Restaurants Sous le Pont hinter einer Art Schutzwall. Bis auf die Sonntage, an

denen die Musik-Bar, der Vorläufer des Bee-Flat, stattfand, war es jedoch eine Brache. Unter anderem aus der Überzeugung, dass im nun ersten Raum der Reitschule doch etwas sein sollte, entstand die Idee, darin eine Beiz zu betreiben.

Zu Beginn waren es nur einzelne, die diesen Wunsch hatten, ein grosser Teil der Reitschü-

Kippe stand. Dann kamen jedoch auch viele neue Leute, die davor in keiner Reitschul-Arbeitsgruppe gearbeitet hatten, was zu Beginn wegen der Lohnarbeit-Debatte noch Voraussetzung war, um im Sous le Pont arbeiten zu können. Es funktionierte also bald umgekehrt: über das Sous le Pont fanden viele den Einstieg in die Reitschule. Auch neue Leute

lagezettel zu Drogenkonsum und Eigenverantwortung. Die Auflage war, dass man, wenn man Gras kaufen wollte, auch etwas bestellen musste, ansonsten bestand und besteht ja kein Konsumzwang. Man wollte verhindern, dass die Leute im Sous le Pont nur Gras holten und dann wieder gingen. Was erst eine gute Idee zu sein schien, stellte sich als Eigentor heraus, da es zu hip wurde, im Sous le Pont zu kiffen. Ein extrem junges Publikum wurde angezogen, das teilweise gar nicht mit der Droge umgehen konnte. Das Gras wurde also wieder von der Karte gestrichen.

Darauf folgte wieder eine Zeit, in der ums Publikum gekämpft werden musste. Auch machten andere neu eröffnete Beizen wie das O'Bolles und das Kairo dem Sous le Pont Konkurrenz. Der Ort des Restaurants im lebendigen Kultur- und Begegnungszentrum Reitschule war aber glücklicherweise immer attraktiv und ist es auch geblieben.

Vor allem bei Frauen war das Sous le Pont nach wie vor sehr beliebt, um Essen zu gehen. Eine für Frauen angenehme Stimmung zu schaffen, war damals gar nicht so leicht. Also gab es den «Frauentisch», der ausschliesslich für Frauen reserviert war. Über diesen Tisch kursieren heute wilde Geschichten, wie die Männer davon weggeprügelt wurden. Heute trägt er zwar noch diesen Namen, darf aber auch von Männern gefahrlos genutzt werden. Wieder eine Sache, die aus dem Fokus von heute anders aussieht, in ihrer Geschichte aber absolut Berechtigung hat.

...und reiten heiter weiter!

Die Position der Reitschule in Bern ist heute eine ganz andere als damals. Während sie heute zur Stadt dazugehört, war sie vor zwanzig Jahren noch voll im Entstehen begriffen und die Abgrenzung zum Konsumvolk war viel stärker. Einen neuen Boom hat das Sous le Pont erlebt mit der Abstimmung über den Verkauf der Reitschule an den Meistbietenden. 68,4 Prozent der BernerInnen standen am 26. September 2010 hinter der Reitschule. Durch diese Popularität stellt sich für das Sous le Pont die Frage, wie neben dem Konsum auch Inhalte vermittelt werden können. Bemühungen darum mussten früher noch keine gemacht werden. Das Publikum wusste über die Geschichte und die Strukturen der Reitschule Bescheid, war auch noch ein vor allem internes Publikum. Die Grundsätze blieben im grossen Ganzen die gleichen, wie beispielsweise die Wahl der Produkte (regional, saisonal, keine Produkte von Multis etc.), die Preise (Niederschwelligkeit) und das Motto «kein Konsumzwang». Wie schwierig deren Vermittlung geworden ist, zeigt sich jedes Mal, wenn an der Bar nach Carlsberg-Bier oder Coca Cola gefragt wird.

Trotz vielen Veränderungen in Bezug auf Reitschule, Gäste, Angebot und Politik scheinen doch einige Dinge unveränderlich. Sitzungen dauern nach wie vor (zu) lange, Diskussionen über Lohnarbeit bestehen, über schwarz oder rot oder doch rosa wird gezankt und Basisdemokratie bleibt konservierend.

«Der Spagat zwischen politischem Hintergrund und Tagesgeschäft prägt noch heute»

lerInnen hielt es für eine Schnapsidee. Erstens existierte bereits die «Volksküche» in der heutigen Sous le Pont Küche, in der ReitschülerInnen jeden Tag eine Mahlzeit für alle zubereiteten. Zweitens war sich die planende Gruppe darin einig, dass ein Restaurantbetrieb nur mit Lohnarbeit funktionieren würde, und dies kam für viele ideologisch überhaupt nicht in Frage. Also musste ein Jahr lang Überzeugungsarbeit geleistet werden, bis das Sous le Pont schliesslich am 1. August 1992 seine Eröffnung feiern durfte. Das Sous le Pont wurde also vor zwanzig Jahren geistig geboren, kämpfte sich dann ein Jahr lang tapfer durch die Reitschulstrukturen und erblickte das Tageslicht vor 19 Jahren. Deshalb soll nächstes Jahr das offizielle 20-jährige Jubiläum gefeiert werden. (Endlich ein akzeptabler Grund am 1. August anzustossen.)

Zwischen Pfeffermühle und Pfefferspray

Der Betrieb und die Geschichte des Restaurants Sous le Pont können immer nur im Kontext der Reitschule gesehen werden. Die Kollektivsitzen dauerten schon vor (ungefähr) zwanzig Jahren lang und waren anstrengend. Betriebliche Fragen waren schnell geklärt und delegiert, es waren die reitschulinternen Fragen, die stundenlang diskutiert wurden. Man gab sich Mühe, vorbildlich an den Reitschulstrukturen teilzunehmen, weil es wichtige Auseinandersetzungen waren, die geführt werden mussten, aber auch, um das Bestehen der Beiz innerhalb der Reitschule zu legitimieren. Dieser Spagat zwischen politischem Hintergrund und Tagesgeschäft prägt noch heute das Sous le Pont. Immer aktuell war die Diskussion, wer denn nun in diesem Freiraum Platz haben soll und ob man daran festhalten kann, niemanden auszuschliessen, wenn die Gewaltprobleme massiv werden. Den BetreiberInnen der Reitschule wurde nicht nur auf der Nase herumgetanzt, irgendwann ging es um Leib und Leben. In der Entstehungszeit des Sous le Pont waren die Auseinandersetzungen zwischen den ReitschülerInnen und den Punks und Drogendealern auf dem Vorplatz ein grosses Problem. Nach einer Schiesserei auf dem Vorplatz, bei der eine Frau ums Leben kam, verliess etwa die Hälfte des Kollektivs die Reitschule. Gerade da wurde die Beiz besonders wichtig, da sie den Raum gab, sich zu treffen und zu diskutieren, zumal der Weiterbestand der Reitschule zu der Zeit extrem auf der

mussten aber die Bereitschaft mitbringen, neben dem Restaurantbetrieb beispielsweise noch Nachtwachen zu halten und sich den verbalen wie tätlichen Angriffen auf dem Vorplatz auszusetzen. Noch heute gehört zur Arbeit im Restaurant unter anderem auch das Eingreifen und Reagieren bei Streitereien, Deal, Drogenkonsum und Polizeieinsätzen. Das Restaurant Sous le Pont ist und bleibt auch dadurch Teil des autonomen Kultur- und Begegnungszentrums Reitschule.

«Einmal SchniPo, bitte» ?

Angeboten wurde vor (ungefähr) zwanzig Jahren ein Menu mit Fleisch und ein vegetarisches, ein Fünfliber-Menu, etwa fünf Pastas, Salat und Dessert. Den täglich wechselnden Menus ist das Sous le Pont treu geblieben. Die Karte hat sich heute aber um ein veganes Tagesmenu erweitert, auch gibt es pikante Kuchen, Suppe, Snacks aus der Friteuse und das Fünfliber-Menu ist nun ein Gassenmenu für acht Franken.

Zu Gründungszeiten des Sous le Pont wären viele Sachen noch verpönt gewesen, die heute angeboten werden. Beispielsweise die Fussball-WM im Innenhof zu zeigen oder Pommes zu verkaufen, das «Essen der Klassenfeinde». Aber die Situation verändert sich, darüber sind sich alle einig, und was früher endlose Diskussionen ausgelöst hat, wird heute als selbstverständlich genommen. Wohl gemerkt hatten unsere beiden GesprächspartnerInnen an dem Abend genüsslich ein SchniPo verzehrt.

Auch was die Kulturveranstaltungen betrifft, wurden immer Diskussionen geführt, wie Kommerz und reiner Konsum eingeschränkt werden können. So waren Tanzveranstaltungen lange Zeit problematisch, auch die Eintrittspreise wurden und werden heftig diskutiert.

Erlebnisgastronomie der besonderen Art

Während die Beiz zu Beginn vor allem von ReitschülerInnen besucht wurde, unternahm das Sous le Pont bald auch Bestrebungen, Treffpunkt für ein breiteres Publikum zu werden. Dabei wurden auch unkonventionelle Methoden angewandt.

Um die Reitschule zu beleben und den Deal auf dem Vorplatz zu unterwandern, begann das Sous le Pont, Gras (aus Schweizer Outdoor-Anbau) zu lancieren. Natürlich mit Bei-

Das Sous le Pont und die Reitschule bleiben eine lohnende Herausforderung für alle, die sich in diesem Gebäude engagieren. Trotz viel auf und ab, missen möchte die verbrachte Zeit hier wohl niemand.

Wir freuen uns auf die nächsten (ungefähr) zwanzig Jahre und mehr!

**Restaurant Sous le Pont Reitschule,
Neubrückestrasse 8, 3011 Bern*

VOM ZÄHRINGER AN DEN SEE

von Barbara*

Kochen, das wär doch was für dich!», meinte meine Schwester. «Frag doch mal im Zäh. Dort suchen sie Leute für die Küche.»

Als frisch diplomierte Grafikerin wusste ich vor allem, was ich nicht mehr wollte: Am Tisch sitzen und kreativ sein.

So befand ich mich eines Montags im Frühsommer 1989 in der 20-köpfigen Sitzung des Café Zähringers und stellte mich vor. Kurz darauf band ich mir das erste Mal die Schürze um und es folgte ein dreitägiger Instantkurs in der Küche. Ich lernte den Unterschied zwischen einem Gemüsemesser und einem Fleischmesser, die Zubereitung von 15 Liter französischer Salatsauce und staunte über die Praxis, al dente gekochte Spaghetti mit kaltem Wasser abzuschrecken.

Am folgenden Donnerstagabend war ich das erste Mal allein für die warme Küche verantwortlich. Es herrschte schönstes Sommerwetter und die Gartenterrasse war voll. Das Angebot war überschaubar, nebst Pasta stand ein Fleischragout auf der Karte und panierte Auberginenschnitzel, die à la minute gebraten werden mussten. Das Nagelbrett für die Bestellbons füllte sich innert kurzer Zeit mit kleinen weissen Zetteln, auf denen meist «Auberginen» draufstand. Ich brutzelte wie von Sinnen. Währenddessen war mein Mitar-

beiter in der kalten Küche damit beschäftigt, den Stundenrekord im Anrichten von griechischen Salaten zu brechen. Ein Schönwetterpikett gab es nicht.

Dies war mein erster Höllenritt im Gastgewerbe. Danach gab's Schulterklopfen und Bier vom Restaurant Barfüsser nebenan. Das Zäh hatte damals noch kein Alkoholpatent. Bald wurde ich ins Kollektiv aufgenommen.

Kollektiv-Lernjahre und Hauskauf...

Dreieinhalb Jahre arbeitete ich wie die Meisten teilzeit im Café Zähringer und lernte viel, auch durch Fehler: angebrannte Tomatensaucen, geschiedene Mayonnaise, Kuchen, die traurig flach aus dem Ofen guckten,... lehrreicher als jedes Kochbuch waren die Ratschläge und Anweisungen der ArbeitskollegInnen und ihnen über die Schulter zu schauen. Es war faszinierend, ein indisches Gemüsecurry entstehen zu sehen. Die karnivorische Kochkunst sagte mir jedoch mehr zu. Irgendwann wurde mir das Fleischämtli zugetragen, somit war ich für den Einkauf von Biorindern und Alpsäuli verantwortlich, welche dann portioniert und vakuumiert in einer riesigen Tiefkühltruhe verstaut wurden.

Das Kollektiv als Arbeitsform war neu und aufregend für mich. Selbst die berüchtigten Sitzungen langweilten mich nie, im Gegensatz vielleicht zu den Dienstälteren, die zum x-ten Mal eine Redeschlacht über den perfekten Cappuccinoschaum über sich ergehen lassen mussten. Die intensivsten Sitzungen fanden statt, als der Hausbesitzer die Liegenschaft verkaufen wollte. Der Entscheid des

staltungen im Kanzlei, der roten Fabrik und im besetzten Wohlgroth gelang das Wagnis.

... und Weiterzug zum grossen Bruder

Leider nahm der Personalabgang danach ungehemmt seinen Lauf; der Verlust von Fachwissen konnte nicht mehr richtig aufgeholt werden. Vor allem zu Essenszeiten kamen immer weniger Gäste. Als der Stundenlohn auf 11.50 Franken gesunken war, warf auch ich das Handtuch.

Inzwischen koche ich seit 17 Jahren im Ziegel oh lac, dem Restaurant der Roten Fabrik. Es sind bestimmt zwanzig Ex-Zäh's, die im Laufe der Zeit im Ziegel anheuerteten. Sieben arbeiten immer noch da. Insgesamt sind mehr als fünfzig Personen im Ziegel beschäftigt, sei es als KollektivistIn oder als Aushilfe.

Es gilt Lohngleichheit, ergänzt durch internes Kindergeld und eine zusätzliche Woche bezahlte Ferien für über Fünfzigjährige. Viele sind seit zwanzig Jahren und länger dabei, Kündigungen sind selten. Letztes Jahr wurde erstmals ein Kollektiv-Mitglied pensioniert.

Das Café Zähringer wurde von den «Ziegeln» immer schon etwas mitleidig belächelt, während von Seiten des Zäh gegenüber dem grossen Bruder manchmal ein gewisser Groll auszumachen war, sei es wegen der stetigen Personalabwanderung oder auch, weil im Ziegel weniger Geldsorgen vorhanden sind. Seit Mitte der 1990er Jahre das Gastgewerbe liberalisiert wurde und sich nach und nach neue In-Lokale und Konzertorte etablierten, hat die Rote Fabrik ihren Sonderstatus in Sachen Alternativkultur verloren. Der Ziegel musste mehr Kostenbewusstsein

«Es macht mich stolz, zusammen mit dem Café Zähringer und anderen Kollektiv-Beizen feststellen zu können: Es klappt!»

Kollektivs, gemeinsam mit den anderen Mietparteien das Haus zu kaufen, war unglaublich mutig und schweisste die Belegschaft beträchtlich zusammen. Dank vielen zinslosen Darlehen und mit Hilfe von Benefiz-Veran-

entwickeln und vermehrt auf Qualität setzen. Inzwischen sollte auch die damals stadtbekannteste Schnoddrigkeit des Servicepersonals definitiv Vergangenheit sein!

Während an sonnigen Sommertagen bis zu 600 Teller an den Tisch gebracht werden, bescheren uns die zahlreichen Winterabende mit zwei Handvoll Gästen schon auch mal finanzielles Bauchgrimmen. Aber das ist Jammer auf hohem Niveau!

Der Ziegel oh lac ist ein wunderschöner Arbeitsort, manchmal zwar unübersichtlich und hektisch, dafür aber selten langweilig. Und es macht mich schon ein bisschen stolz, zusammen mit dem Café Zähringer und anderen Kollektiv-Beizen feststellen zu können: Es klappt!

**Barbara arbeitete von 1989 bis 1993 im Zähringer. Seither im Ziegel oh Lac, Seestrasse 407, 8038 Zürich.*



Restaurant
ZIEGEL OH LAC
Rote Fabrik

Seestrasse 407 - 8038 Zürich - 044 481 62 42 - www.ziegelohlac.ch

Milchchaschtezopf

Jedä erscht Sunntig im Monat, dä beschti sälbergmächti Zopf frisch usem Ofe direkt zu eu hei! www.milchchaschtezopf.ch

RESTAURANT CAFÉ
Zähringer

Zähringerplatz 11
8001 ZÜRICH · 044 252 05 00
www.Zaehringer.ch

d'Sueballä
ALLE STRIPS AUF
EINEN STREICH

im SAITEN
VERLAG www.likanuessli.ch
von Zika Nüssli

Café RebelDia
fein | fair | bio

T: 043 366 65 00 info@gebana.com
F: 043 366 65 05 www.chiapas.ch

MARC GASSMANN
EISENARBEITEN
UND MONTAGEN
079 644 36 76 marcgass@yahoo.de

PROVI GRATULIERT !!!
PRÖVITREFF
KULTUR & BEWEGUNG
SIHLQUAI 240,
ZÜRICH

SORBETTO
ice-cream!

PAUSE...

Glacéproduktion, Neptunstrasse 49, 8032 Zürich, www.sorbetto.ch

SAUTERCOPY
COPY PLOT PRINT

Alternativen für Ihren Druck

Kopien Prints Flyers Broschüren Plakate Fotos Plots Internet Binden Pläne

4 x in Zürich kompetent und persönlich für Sie da:

Sellegraben 37 8001 Zürich 044 251 45 54 shop@sautercopy.ch	Malergasse 3 8001 Zürich 044 251 46 47 malergasse@sautercopy.ch	Badenerstrasse 110 8004 Zürich 044 242 71 16 kreis4@sautercopy.ch	Friesstrasse 60 8050 Zürich 044 301 08 66 cerlikon@sautercopy.ch
--	--	--	---

Holzbau
Planung & Ausführung

- ZIMMEREI
- HOLZBÖDEN
- ÖKOLOGISCHE DÄMMUNGEN
- RENOVATIONEN

052 202 71 10
www.gekobau.ch
buero@gekobau.ch

GEKOB
HOLZBAU
GENOSSENSCHAFT

Appenzeller Bier

★ MARS ★
PRÄSENTIERT
SUMMERROCK

JUNI

Do. 2.6. 21.00	FARLOW
Do. 9.6. 21.00	THE TURPENTINE TRECLE TRAVELING MEDICINE SHOW
Sa. 11.6. 21.30	GUTTER QUEENS
Do. 16.6. 21.00	BECKY LEE & DRUNKFOOT + SUPPORT: JACK TORERA & HER MOUSTRASH-BAND
Sa. 18.6. 21.30	ROY AND THE DEVILS MOTORCYCLE
Do. 23.6. 21.00	BEELZEBUB
Sa. 25.6. 21.30	THE LEGENDARY LIGHTNESS

JULI

Sa. 2.7. 21.30	YURI MEMBER
Do. 14.7. 21.00	UNHAIM + MIKE SHIVA
Sa. 16.7. 21.30	KEESEL

www.marsbar.ch



30 JAHRE ZÄHRINGER

SO. 3. JULI AB 16:00

TAG DER OFFENEN TÜR. REGELMÄSSIGE FÜHRUNGEN
HINTER DIE KULISSEN, FOTOAUSTELLUNG, APÉRO.

SO. 10. JULI AB 20:00

MUSIK VON ZÄH's FÜR ZÄH's. MITARBEITER:INNEN
EHEMALIGE UND GÄSTE HAUEN IN DIE TASTEN:
RATS GOES ART UND ANDERE

SO. 17. JULI AB 19:00

GALADINNER. MEHRGÄNGIGES JUBILÄUMSMENÜ,
UNTERHALTUNGSPROGRAMM. ANMELDUNG BIS 20. JUNI
VEGI: 65.– / FLEISCH: 70.–

SO. 24. JULI AB 19:00

PODIUMSDISKUSSION. MODERIERTE DISKUSSION
ARBEITEN IM KOLLEKTIV. GASTBEIZ: **BRASSERIE LORRAINE (BE)**
MUSIK: **NIELS VAN DER WAERDEN**

SA. 30. JULI AB 20:00

JUBILÄUMSFEST. OPENAIR, BAR UND KONZERTE
AUF DEM HIRSCHENPLATZ IM NIEDERDORF.
BANDS: **ITHAKA CHRONICLES** UND ANDERE