Neue Zürcher Zeitung

Wirte solidarisieren sich mit ihren Lieferanten in der Krise

Dass die Restaurants zurzeit geschlossen sind, trifft alle Glieder der Wertschöpfungskette. Produzenten sind deshalb auf neue Absatzkanäle angewiesen – zum Teil mit den Gastronomen als Kooperationspartnern.

Urs Bühler

30.03.2020, 05.14 Uhr

Trotz weiterhin geschlossenen Lokalen wie hier an der Zürcher Langstrasse: Das Gastgewerbe findet Wege, ihre Lieferanten mit Kundschaft zusammenzubringen.

Ennio Leanza / Keystone

Not macht macht erfinderisch – diesem Sprichwort wird hierzulande zurzeit branchenübergreifend nachgelebt. Für das Gastgewerbe etwa werden Plattformen aus dem Boden gestampft wie die in Zürich initiierte und inzwischen von diversen Gastroverbänden unterstützte Website lockdown-gourmet.ch, die Take-away-Angebote in der Nähe anzeigt.

Schulterschlüsse auf bewährter Basis

Mitnahmemöglichkeiten sind das Gebot der Stunde, dem in der Grossregion Zürich nicht nur Imbisse, sondern auch mit Gault-Millau-Punkten dekorierte Betriebe wie die «Krone Sihlbrugg» folgen: Deren Küche hält Gerichte wie Ossobuco oder Gitzi bereit, samt Anleitung, wie man sie daheim aufbereiten kann, und bietet zusätzlich diverse Produkte ihrer Stammlieferanten an. Die Kooperation der hiesigen Gastronomie mit Produzenten ist in den letzten Jahren wieder enger und verbindlicher geworden, was sich nun auch in Notzeiten zeigt: Viele Wirtsleute betonen, es gehe ihnen nun nicht zuletzt darum, weiterhin als Absatzkanal für ihre Zulieferer zu dienen.

So hat etwa die Zürcher Pumpstation Gastro GmbH den Gemüsebauern Simon Müller aus Steinmaur dabei unterstützt, seine Produkte nun über einen Online-Shop zu vertreiben, in den weitere Stammlieferanten einbezogen sind. Müller zeigt sich sehr dankbar für diese logistische Unterstützung, ohne die ihn die Nachfrage wohl überfordert hätte: Allein am Freitag habe man rund 220 Bestellungen ausgeliefert. Ihm sei aber auch wichtig, die allenfalls weniger internetaffine ältere Stammkundschaft nicht zu vernachlässigen, deshalb erhalte er andere Bestellmöglichkeiten aufrecht (Tel. 044 482 16 12).

Badische Spargeln im Innenhof

«Unseren Auftrag, die Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln zu versorgen, nehme ich sehr ernst», sagt Müller. Er gehört zu den vielen Produzenten, die nun nicht einfach auf die Belieferung der Grossisten ausweichen können. Umso bedauerlich ist, dass der Bund zurzeit auch Frischmärkte im Freien verbietet, wo doch mindestens so gute Bedingungen für körperliche Distanz möglich wären wie im Supermarkt.

Müller ist sonst unter anderem auf dem Bürkliplatz präsent, wo der Zürcher Spargelhändler Caspar Ruetz heuer erstmals einen Stand hätte. Mit seinen selbstimportierten badischen Spargeln von herausragender Qualität beliefert dieser üblicherweise gegen hundert Restaurants in der Region. Nun hat auch er einen anderen Weg gefunden, um die «Wertkette» zwischen Bauern und

Endverbraucher aufrechtzuerhalten. Freitagnacht hat er eine erste Ladung von «seinen» Landwirten aus Baden-Württemberg und umliegenden Regionen geholt. Am Samstag, als die Migros peruanische Spargeln mit völlig vertrockneter Schnittfläche verschleuderte, verkaufte er seine zarten, elfenbeinfarbenen Stangen zum Kilopreis von 20 Franken in einem Innenhof der Zürcher Feldeggstrasse 21/29.

Die Stadt habe ihm die Idee für den kleinen Stand «ganz unkompliziert durchgewinkt», sagt Ruetz, und der Ansturm sei überwältigend: Die gesamten 700 Kilogramm Spargeln seien ohne grosse Werbung an einem einzigen Tag weggegangen (plus 500 Stalliker Freilandeier vom Fuss des Üetlibergs). Bis zum Saisonschluss am 21. Juni soll sein improvisierter «Städtischer Spargel-Hof-Laden» in Betrieb sein – und heute Montagabend die nächste Lieferung bereitstehen.

Der Zürcher Händler Caspar Ruetz bringt seine Badischen Spargeln nun an einem improvisierten Stand an der Feldeggstrasse an die Kundschaft.

Urs Bühler