

von gestern





Viel Betrieb herrscht bei der Äss-Bar im Zürcher Niederdorf, Verkäuferin Rika Schneider ist zufrieden mit dem Geschäftsgang.

Das vortägliche Brot

Der Ladenschluss macht das Brot nicht ungeniessbar. Deshalb verkauft die Äss-Bar seit drei Jahren, was in Bäckereien am Vorabend übrig blieb. Ihr breites Angebot begeistert Studentinnen, Berufsleute und Pensionierte.

Text: Michael Staub Fotos: Markus Lamprecht

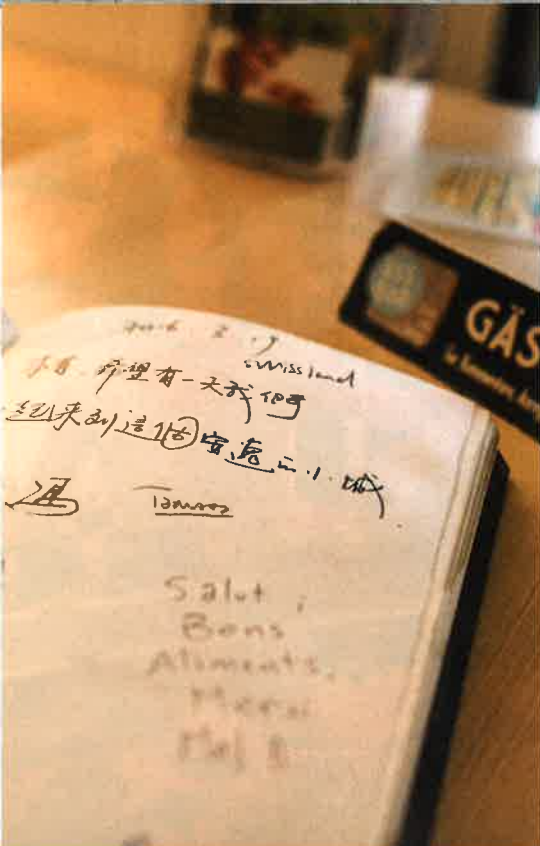
S

andra Elsener kennt ihr Backwarensortiment bis zum letzten Krümel: «Diese Laugensandwiches sind von der Bäckerei Buchmann. Die Mandelgipfel stammen vom Flughafenbeck Steiner, die Kirschtörtli haben wir von der Bäckerei Freytag im Seefeld.» So ungewöhnlich wie das Angebot ist auch Elseners Bäckerei: Der mobile Verkaufswagen gehört zur Äss-Bar Zürich. Unter dem Motto «Frisch von gestern» verkauft dieses Unternehmen seit 2013 Backwaren vom Vortag. Die noch tadellosen, aber nicht mehr tagesfrischen Gipfeli, Brote und Sandwiches werden bei einem guten Dutzend Partnerbäckereien abgeholt und zu stark reduzierten Preisen

verkauft. Zwei Tage pro Woche macht Elseners fahrbare Filiale Halt bei der ETH Zentrum im Herzen von Zürich, an drei weiteren Tagen wird auf dem ETH-Campus Hönggerberg verkauft. So auch an diesem sonnigen Dienstagmorgen im Herbst, als vor dem auffällig bemalten Foodtruck der Äss-Bar die ersten Kundinnen und Kunden eintreffen.

Adrian Maier, Doktorand in Halbleiterphysik, hat schon öfter in der Äss-Bar eingekauft: «Ich finde das Konzept sehr gut, weil essbare Ware nicht einfach weggeschmissen wird. Zudem ist es ziemlich günstig, hier einzukaufen. Es gewinnen eigentlich alle.» Für ein Laugensandwich

mit Schinken bezahlt Maier zwei Franken fünfzig. Im Laden wäre es rasch einmal doppelt so viel. In der Äss-Bar dagegen kosten alle Brote zwei Franken, alle Patisseries zwei Franken. Doch die tiefen Preise sind bei weitem nicht das einzige Argument für die Studierenden. «Ich kaufe fast jede Woche in der Äss-Bar ein. Mir gefallen die grosse Auswahl und das ständig wechselnde Angebot», sagt Cristina Benea. Die Doktorandin ist auf Terahertz-Forschung spezialisiert. In normalen Bäckereien oder der Coop-Filiale auf dem Campus Hönggerberg kenne man das Sortiment rasch einmal. Der Ässbar-Truck bietet dagegen Gebäck in vielen Varianten. «Manchmal



Nicht nur internationale Kunden besuchen die Äss-Bar, auch Berufsmusiker Stefan Tarara ist davon begeistert.

sind drei bis vier Sorten Crèmeschnitten im Angebot, dann kann man zuschlagen», sagt die Forscherin und lacht vergnügt.

Beliebter Stützpunkt im «Dörfli»

Viel Betrieb herrscht auch in der Äss-Bar im Zürcher Niederdorf. Ein Senior in Motorradkleidung, eine junge Familie und ein Grüppchen von Schülerinnen geben sich die Klinke in die Hand. Das Gästebuch, welches beim Eingang aufliegt, gibt Zeugnis von begeisterten Besuchern. «David Bowie wishes he could have come here», steht da, «Che bella idea!» lobt eine Besucherin aus Italien, und zwei Einheimische vermerken: «Weiter so. So machen wir die Welt schöner».

Vor der Mittagszeit sind die Brotkörbe und Patisserievittrinen noch gut bestückt. Doch der Andrang der nächsten Stunden wird in die Reihen der Brote, Spinatjalousien und Apfelwähen grosse Lücken reissen. Tag für Tag werden hier gut 70 Bäckerkisten umgeschlagen. «Abends sind mindestens 90 Prozent verkauft. Und sehr häufig ist gar nichts mehr übrig», sagt Rika Schneider. Sie war bei der Gründung des Unternehmens die erste Angestellte und ist heute als oberste Leiterin von vier Filialen,

Ausbilderin, Personalverantwortliche und Springerin gleichsam der «Chief Ässbar Officer».

Dass die Mitarbeitenden jedes Brot und jeden Schoggigipfel auf den ersten Blick der richtigen Ursprungsbäckerei zuordnen können, ist kein Zufall. «Wir sind kein Lari-fari-Betrieb mit einer guten Idee. Wir haben denselben Anspruch und dasselbe Niveau wie ein richtiger Beck, und Professionalität ist das A und O bei unserer Arbeit», sagt Rika Schneider. So achten etwa die Fahrer der Äss-Bar peinlich genau auf die Einhaltung der Kühlketten. Die Bäckereien dürfen überschüssige Ware nur an speziell bezeichneten Orten lagern. Als Dankeschön erhalten sie von der Äss-Bar eine Umsatzbeteiligung. Dieses Modell ist für viele Betriebe eine interessante Ergänzung zu Warenspenden an soziale Institutionen.

Bevor sie für die Äss-Bar tätig wurde, hat Rika Schneider zahlreiche Berufe erkundet. Sie studierte Publizistik und arbeitete nebenbei im Verkauf einer Bäckerei, brach dann das Studium zugunsten der Handeschule ab, schob eine Lehre als Konditorin ein, sattelte auf Sozialarbeiterin um, arbeitete anschliessend als Lehrerin und hängt noch eine Lehre als Biolandwirtin an. Mit

dieser Neugier und Offenheit ist Schneider nicht allein: «Unter unserem Verkaufspersonal gibt es zum Beispiel viele Studenten, aber auch Teilzeitmütter oder jemanden, der Teilzeit als Automechaniker arbeitet und noch zwei Tage bei uns im Laden steht. Solche Leute haben nicht dieses routinierte Verkaufen drauf, das gibt eine unglaubliche Farbe in den Laden und viele interessante Gespräche.» Im Gespräch betont die Zürcherin denn auch, was für sie neben dem Konzept der Äss-Bar auch wichtig ist: «Ich kann einen Ort mitgestalten, an dem die Leute wirklich gerne arbeiten. Wir haben ein Superteam. Und diese Stimmung können wir in die Welt hinaustragen».

Langsame Expansion

Das kleine Lokal an der Stüssihofstatt wurde erst vor drei Jahren eröffnet. Der Erfolg überraschte und ermutigte die vier Gründer der «Äss-Bar». Heute zählen fünf Filialen zum Unternehmen, darunter je eine in Winterthur und St. Gallen sowie der mobile Verkaufswagen. In Bern respektive Fribourg gibt es seit kurzem eine «Äss-Bar», die im Franchising geführt werden. Wird es bald in allen grösseren Schweizer Städten ein Lokal geben? Damit das Konzept der Äss-Bar

«Wir haben denselben Anspruch wie ein richtiger Beck.»

funktioniere, brauche es genügend Bäckerbetriebe in einem überschaubaren Einzugsgebiet, erläutert Rika Schneider: «So gesehen kommen vermutlich noch Basel, Luzern, Genf und Lausanne in Frage».

Gegen den Strom

Viele Kundinnen und Kunden der Äss-Bar schätzen nicht nur die freundliche Bedienung, sondern auch die grosse Brotauswahl vom Vortag: «Frisch gebackenes Brot schmeckt mir gar nicht. Als ich Kind war, kam das Brot frühestens am nächsten Tag auf den Tisch», sagt eine junge Mutter, die hier regelmässig einkauft. Solche Erinnerungen stehen in scharfem Kontrast zur aktuellen Brot-Strategie des Schweizer Detailhandels. In den letzten Jahren haben insbesondere die Grossverteiler, aber auch Tankstellen- und Convenience-Shops das «frische Brot bis Ladenschluss» forciert. Doch viele dieser ofenwarmen Laibe, die bis kurz vor Feierabend aufgebacken wer-

den, schmecken schon am nächsten Tag nach Pappe. Wie der Erfolg der Äss-Bar zeigt, scheint das Pendel nun wieder etwas zurückzuschwingen. Denn ein Brot vom Bäcker bewahrt seine Feuchtigkeit und seinen Geschmack länger und kann problemlos über mehrere Tage hinweg gegessen werden. Und bekanntlich lässt sich auch Altbrot problemlos verwerten, etwa für «Vogelheu», Panzanella oder Foltzelschnitten.

Gespräche über das tägliche Brot ergeben sich in der Äss-Bar schnell. «In unserer Gesellschaft wird vieles ganz schnell weggeworfen. Aber hier ist wirklich alles noch «ässbar» und schmeckt super», sagt Stefan Tarara. Der Berufsmusiker war lange Zeit Stammkunde der «Äss-Bar» im Niederdorf. Seit kurzem doziert er auch am Konservatorium Bern. Als er hört, dass es nun auch in der Bundesstadt eine Äss-Bar gibt, leuchten seine Augen: «Da muss ich unbedingt hin».

www.aess-bar.ch

Essen statt wegwerfen

Aufgrund von Untersuchungen schätzt man, dass in der Schweiz jährlich etwa zwei Millionen Tonnen noch geniessbare Lebensmittel weggeworfen werden. Diese Menge umfasst beispielsweise krumm gewachsene Rüeblen, zu grosse Portionen in der Kantine, abgelaufene Jogurts oder die Reste einer Take-Away-Mahlzeit. In der Schweiz gibt es zahlreiche lokale oder regionale Initiativen, um diese Verschwendung zu vermindern. In Fribourg kocht der Verein «FRÜTILE» Konfitüre aus Früchten, die in Verkauf und Handel übrigbleiben. Die «Restessbar» in Olten sammelt Lebensmittel ein, die normalerweise im Abfall landen, und füllt damit einen öffentlich zugänglichen Kühlschrank. Und in Zollikofen verarbeitet «Muda rejucce» einwandfreie Frucht- und Gemüsereste in Säften, statt sie in die Biogasanlage zu schicken.

www.foodwaste.ch

Das wertvollste Getreide.



Neues Buch: Alles vom Blech

Herzerwärmende Wähen, geschmackvolle Tartelletes und würzige Focaccias: Sie alle verbindet das Blech. Unwiderstehlich sind die raffinierten Tartes, Strudel und Pies. So wird das Backen zum Erlebnis und der Genuss ist dank UrDinkel noch grösser.

Jetzt ofenfrisch bestellen:

034 409 37 38

urdinkel.ch