

Mit gutem Gewissen geniessen

Das Sankt Meinrad wird zum ersten Fair-Trade-Restaurant der Schweiz.

Es soll das Aushängeschild werden für Spitzenprodukte aus dem Süden und aus der Region.

Von Lorenzo Petrò

Zürich - Wer an Fair Trade denkt, denkt an Bananen und an mittelmässigen Kaffee. Das will Roland Jenni ändern. Am 1. November eröffnet er im Sankt Meinrad an der Stauffacherstrasse 163 in Zürich das erste Fair-Trade-Restaurant der Schweiz. Nichts mit Quartierzentrumsatmosphäre, nichts für Chörnlipicker: Das EquiTable - so der zukünftige Beiname des Lokals bei der Bäckeranlage - soll ein Restaurant werden für anspruchsvolle Geniesser. «Der faire Handel hat so viele ausgezeichnete Spezialitäten zu bieten. Lila Reis aus Laos, edle Schokolade, exotische Früchte, Gewürze aus aller Welt», sagt er.

Jenni, Hornbrille, Bärtchen und selber begeisterter Hobbykoch, kennt sich in der Sache aus. Seit Jahren arbeitet der Politikwissenschaftler in der Entwicklungszusammenarbeit. Fair-Trade-Produkte sind seine Spezialität. Das EquiTable Sankt Meinrad soll Aushängeschild werden für die besten davon. Ein Lokal, das Lust macht auf Nachhaltigkeit.

Das Exotische will Jenni mit Lokalem und Saisonalem kombinieren, wenn immer möglich Bioprodukte, tier- und umweltgerecht produziert. Auch hier legt er Wert auf Fairness. «Wir planen mit dem, was unsere Bauern liefern, und gehen mit ihnen wenn möglich längere Partnerschaften ein.»

Junge Köche in Spitzenküche

In letzter Sekunde hat Jenni die passenden Köche gefunden für seine Vision: Udo Knörrlein (30) hat diese Woche erst den Vertrag unterschrieben. Vor kurzem noch kochte er im Lade, ebenfalls im Kreis 4. Er setzte dort seinen Gästen gerne mal mit Gummibärchen oder Pfefferminzbonbons verfeinerte Hauptgerichte vor. Dem jungen Wilden wird der knapp zwei Jahre ältere Reto Seiler, ehemals Souschef des Bar Basso, auf die Finger schauen. Er bringt als Sportfischer die Liebe zum Ursprünglichen mit - und Erfahrung in der Spitzengastronomie. Seiler hat vor seiner Zeit im Bar Basso bei Antonio Colaianni im Clouds gekocht.



Sie stehen für eine faire und gute Küche ein: Reto Seiler, Roland Jenni und Udo Knörrlein (v.l.). Foto: Tom Kawara

Seiler freut sich auf das Sankt Meinrad, das mit seinen rund 40 Plätzen die ideale Grösse habe, um mit vernünftigen Aufwand auf hohem Niveau zu kochen. Den jungen Köchen steht eine zwar kleine, aber sehr gut ausgestattete Küche zur Verfügung. Tobias Buholzer hat sich 2009 darin einen Michelin-Stern erkocht, wurde von «Gault Millau» zur «Entdeckung des Jahres» gekürt, bevor er in den Münsterhof weiterzog.

Die Aktionäre essen mit

Seither wechseln sich Wirte und Ideen für das schicke Restaurant fast im Jahresrhythmus ab. Erst Bistro, dann

Szenebeiz; letzten Monat noch kochte hier Jintana «Lee» Rüegg thailändisch mit Schweizer Einschlag. Doch es wurde ihr zu viel. Lees Partner und Gastrounternehmer Cello Rohr gibt dem Konzept seiner Nachfolger gute Chancen. «Das ist genau, was es hier braucht. Die Leute müssen herkommen, weil sie hier essen wollen.» Dass das Restaurant nicht an bester Passantenlage stehe, habe für das EquiTable durchaus Vorteile. «Es kommt keiner rein und ärgert sich nachher über den Preis oder die kleine Karte.»

Stammkundschaft ist dem neuen Sankt Meinrad bereits sicher: Das Res-

taurant finanziert sich über Kleinaktionäre. 200 sind es schon. Ab 200 Franken ist man dabei. Bei einer allfälligen Dividende können die Aktionäre auswählen: Jenni will sie cash auszahlen oder - in doppelter Höhe - in Form von Naturalien: Als Bon für den nächsten Besuch.

Aktionäre können auf ihre Dividende auch verzichten, zugunsten eines Förderfonds, mit dem das EquiTable Projekte bei seinen Produzenten im Ausland und in der Schweiz unterstützt.

Details zur Finanzierung unter www.equi-table.ch