

# Zürich erhält gehobenes Fair-Trade-Restaurant

**ZÜRICH.** Im Kreis 4 eröffnet Zürichs erstes Fair-Trade-Restaurant. Auf den Tisch kommen aber keineswegs nur «Körnli».

Hinter jedem Produkt steckt ein Gesicht: Das Fair-Trade-Restaurant EquiTable, das am 1. November eröffnet wird, setzt auf Transparenz. Die Gäste sollen erfahren, wer der Hersteller der Produkte ist. «Unsere Lebensmittel und Weine stammen alle aus umwelt- und sozialverträglicher Produktion», sagt Roland Jenni, einer der Initianten. «Wir planen unsere Menüs aufgrund der Waren, die unsere Bauern liefern, und kaufen nicht umgekehrt mit dem Menü in der Hand ein.» Vereint werden soll Exotisches mit Saisonalem und

Regionalem. Ein Teil des Gewinns fliesst in den Förderfonds zur Realisierung neuer Fair-Trade-Projekte.

Das ehemalige Sankt Meinrad wird aber nicht zum Körnlipicker-Tempel: «Wir wollen nicht missionieren und unseren Gästen keinen Lebensstil aufzwingen», so Jenni. Als Gastronomen könnten sie aber Verantwortung übernehmen: «Wenn wir als Pioniere zeigen können, dass diese Art, nachhaltig zu kochen, auch wirtschaftlich ist, ziehen andere vielleicht auch mit.» EquiTable wird sich auf einem gehobenen, «aber nicht abgehobenen» Niveau bewegen. Finanziert wird das Projekt hauptsächlich von Kleinaktionären – Jenni: «Es können gerne noch ein paar mitmachen.»

DEBORAH SUTTER



EquiTable mit Reto Seiler, Roland Jenni und Udo Knörlein (v.l.n.r.). AEBI