

«Es nützt bereits, wenn jeder ein bisschen beiträgt»

Von Martina Kleinsorg

Weniger ist mehr, lautet der Kerngedanke des Ladengeschäfts Fürst unverpackt in Bülach. Die Brüder Andreas und Daniel Fürst setzen auf ein regionales Angebot und geben ihr Wissen in Seminaren zur Abfallvermeidung weiter.

Bülach Draussen lockt die Sommer-Lounge, drinnen schmeichelt massgeschreinertes Interieur dem designverwöhnten Auge. Im Juli 2017 eröffnet, liegen die Bülacher Brüder Daniel und Andreas Fürst mit ihrem Ladenlokal Fürst unverpackt im (Business-)Plan. «Nach drei, vier Jahren wird man sehen, ob das Konzept wirklich funktioniert, doch wenn es so weiterläuft, dann kommt es gut», zeigt sich Geschäftsführer Andreas optimistisch. «Es finden immer neue Kunden zu uns.» An zentraler, wenn auch leicht versteckter Lage an der Schaffhauserstrasse floriert das erste Unverpackt-Geschäft im Zürcher Unterland dank Weiterempfehlungen, Präsenz in sozialen Medien und an lokalen Anlässen.

Auch unperfekt ein Vorbild

Der Mittagstisch mit täglich wechselnden Menüs auf Vorbestellung könnte noch besser laufen, doch das Café werde gut genutzt. «Die Qualität unseres Kaffees spricht sich herum», sagt Andreas – im Laden duzt man sich – und verweist auf die gute Maschine und eine Barista-Ausbildung. Auch gestalteten sie Caterings, just stünden ein veganer Apéro und Diner für eine Hochzeit an. Die Räumlichkeiten können gemietet werden, etwa für Firmenessen, Geburtstagsfeiern, Workshops oder Yoga-Brunch. Selbst bieten die Brüder Seminare zu gesunder Ernährung, Vermeidung von Abfall («Zerowaste») und gegen Lebensmittelverschwendung im Familien- oder Büro-Alltag an. Schulen und Kin-



«Nur so viel, wie man braucht». Geschäftsführer Andreas Fürst macht es vor.

dergärten kommen zu Führungen samt interaktivem Quiz. «Super» findet das Andreas. «Kinder verstehen gut, worum es geht.» Letztlich seien drei Kinder tags drauf mit ihren Eltern wiedergekommen, um ihnen den Laden zu zeigen. «Für unsere Generation ist es fast schon zu spät – wir haben Plastik im Blut. Doch man muss nicht perfekt sein, es nützt bereits, wenn jeder ein bisschen beiträgt.» Es sei sinnvoll, den Kindern ein gutes Vorbild zu sein, zu erklären und vorzuleben – etwa den Baumwollbeutel statt des Plastiksacks zu verwenden.

Stetig wachsendes Sortiment

Zwei-, dreihundert Artikel umfasste anfangs das Angebot, inzwischen sind es doppelt so viel. Dekorativ reihen sich die Glasbehälter mit Teigwaren, Reis, Körnern oder Müesli aneinander, Essig und Öle präsentieren sich in grossen Fla-

schen oder Edelstahlkannen mit Ausgussähnen, Trockenfrüchte in verschliessbaren Schöpfbehältern. «Man kann sich genau so viel abfüllen, wie man braucht», erläutert Geschäftsführer Andreas, im Laden duzt man sich. Er setze auf ein schmales Sortiment, so gäbe es nur einen Risottoreis und nicht sieben: «Zuviel Auswahl belastet nur.» Stetig wächst auch der Non-Food-Bereich, der Haushalts-, Hygiene- und Kosmetikprodukte umfasst und vom Shampoo-Block über Bambus-Toilettenpapier bis zur Menstruationsstasse reicht.

Die Produzenten stammten, wo immer es gehe, aus der Region. Alles hätte in der Regel Bio-Qualität, wenn nicht, sei dies angeschrieben, Demeter-Produkte würden extra gelobt. Die Preise seien ähnlich wie in Bioläden. Teurer sei etwa Quinoa, er stamme aus der Schweiz statt aus Peru, so fielen höhere Lohn-

kosten ins Gewicht. «Je günstiger, desto mehr hat jemand zuvor darunter gelitten – Tier, Mensch oder Umwelt», ist Andreas überzeugt. Bewusst zu konsumieren sei entscheidend – mit dem, was man für Lebensmittel ausgabe, könne man viel ausrichten.

Mitstreiter statt Konkurrenz

Eher gehe die Milch aus, als dass er zu viel bestelle, betont der 33-Jährige. Seine Arbeit als Koch, zuletzt als Betriebsleiter eines Take aways bei einem Grossverteiler, habe ihn wachgerüttelt: «Dort wurde Ware kiloweise weggeschmissen.» Sein drei Jahre älterer Bruder kündigte den Beruf als Banker, sinnvoll erschien beiden das zu entwickelnde Ladenkonzept. Ein Teil der Finanzierung, rund 36 000 Franken, konnten sie innert sieben Tagen über Crowdfunding sammeln. Daniel, der die Buchhaltung erledigt, wird ab September nur noch samstags im Laden stehen, da er sich zum Primarlehrer ausbilden lässt.

Nach Zielen für die Zukunft gefragt, hofft Andreas vom Wachstum Bülachs durch neue Kunden zu profitieren. Denkbar wäre ein weiterer Laden im Unterland. «Doch wir wollen keine Millionäre werden, sondern unsere Idee vermitteln.» So stehen sie auch Neugründern von unverpackt-Läden mit ihrem Know-how zur Seite. «Wir sehen uns nicht als Konkurrenten, sondern als Mitstreiter – gemeinsam erzielen wir mehr Aufmerksamkeit.»

Nächste Anlässe:

Samstag 17. August: Umwelt-Tag in der Altstadt Bülach. Fürst unverpackt informiert über Mikroplastik und dessen Folgen für die Menschen, Tiere und Pflanzen.

Mittwoch 28. August, 19.30 Uhr: Zerowaste-Vortrag im Laden – «Glücklich leben ohne Abfall» Weitere Informationen unter: www.fuerst-unverpackt.ch

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Sellerie in Nusskruste mit Salbei-Tagliatelle und Zitronenschaum

für 4 Personen

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 Sellerie | in 1 cm dicke Scheiben geschnitten |
| 100 g Mehl | |
| 2 Eier | aufgeschlagen |
| 150 g Haselnüsse, gemahlen | |
| 2 EL Bratbutter | |
| 300 g Mehl | |
| 3 Eier | |
| 2 EL Olivenöl | |
| 1 EL Butter | |
| 1 Bund Salbei, in Streifen geschnitten | |

Zitronenschaum

- | |
|-----------------------|
| 1 1/2 EL Zitronensaft |
| 2 EL Wasser |
| 1/2 EL Honig |
| 2 Eigelb |
| 1/4 TL Salz |
| 1 EL Schlagrahm |
| Pfeffer, weiss |

Zubereitung

- Sellerie in einem Topf knapp weich dämpfen, auf einem Küchentuch etwas trocknen lassen. Erst im Mehl, dann im Ei und abschliessend in den Haselnüssen wenden, beiseite stellen.
- Mehl, Eier und Öl zu einem Pasteteig verkneten. Falls er zu trocken gerät, etwas Wasser dazugeben. Kurz ruhen lassen, dünn auswalzen, in lange Streifen (Tagliatelle) schneiden.
- Zitronensaft, Wasser, Honig und Eigelbe in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schaumig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, Schlagrahm unterziehen.
- Sellerie in Bratbutter beidseitig braten und warm stellen. Tagliatelle in viel Salzwasser kurz al dente kochen. Abschütten, Butter und Salbei in den Topf geben, Tagliatelle darin wenden und anrichten. Sellerie dazugeben, mit Zitronenschaum garnieren.

Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezepte/

Zubereitung: 1,5 Std.



Städtli Abig

Eglisau Ferienstimmung und geradezu mediterranen Charme versprühte das Rheinstädtchen am Freitagabend. Einheimische und Gäste, die durch die malerische Kulisse der Untergass flanieren, liessen sich nur zu gern von den feilgebotenen Köstlichkeiten verführen und genossen an langen Bänken Plaudereien mit Freunden und Live-Musik.

Für Sie unterwegs war: Martina Kleinsorg