

Gastronomie, #Jungunternehmerinnen, #Uniquartier, Kaffee, Zürich

Teilen Sie diesen Post:



Das Erfolgsrezept

von [Sandro Murchini](#), Zürich

Zwei Freundinnen kündigen ihre Karriere-Jobs in der Privatwirtschaft und eröffnen in einer ehemaligen Apotheke eine Kaffeebar mit Take-Away Angebot. Sie kochen, backen, schäumen Milch und bald erwacht ein ganzes Zürcher Quartier aus dem Schönheits-schlaf.



Nadine Ledermann und Silvana Spillmann vor ihrer apoTHEKE.

Es heisst apoTHEKE: Das neue Kaffee slash Bar slash Take-Away, das im Mai dieses Jahr im ruhigen Zürcher Uniquartier – ein paar Schritte vom berühmten Bibliotheksbau des Stararchitekten Santiago Calatrava entfernt – eröffnet hat. Hinter der Theke trifft man Silvana Spillmann und Nadine Ledermann, zwei langjährige Freundinnen und seit der Eröffnung Vollzeit-Gastrounternehmerinnen. Als sie Anfangs 2014 mitbekamen, dass die Apotheke an der Zürichberg-

strasse demnächst schliessen würde, sahen sie ihre Chance für ein eigenes Lokal gekommen. «Den Traum eines eigenen Kaffees teilten wir schon lange. Doch richtig konkret wurde es erst, als wir von diesem Standort erfuhren. Wir waren als Studentinnen oft in dieser Gegend und hätten uns immer ein gemütliches Kaffee mit einer kleinen-feinen Menükarte gewünscht», erzählt Silvana Spillmann.



«Ein Ort, der gemütlich ist», schwebte den Gründerinnen vor.

In der Tat war diese Wohngegend am unteren Zürichberg trotz der Nähe zu Uni und ETHZ bis anhin erstaunlich unterversorgt mit netten Cafés und coolen Bars. Dass es hier eine starke Nachfrage nach feinen Espressi in einem schönen Ambiente gibt, war jedoch offensichtlich. Nur hatte es bis anhin niemand gewagt, dieses gepflegte Quartier mit einem frischen Gastrokonzept aus dem Busch zu locken. Eine ideale Ausgangslage für die beiden Zürcherinnen und ihren lang gehegten Wunsch. Unter Zeitdruck – das Bewerbungsverfahren war bereits am Laufen – stellten sie einen Business-Plan zusammen und erhielten den Zuschlag für die Lokalität.



Spinatquiche, made in der apoTHEKE

Eine Apotheke in einen Gastrobetrieb umzuwandeln bedeutet per se einen langen Weg durch die Ämter. Ist das Gebäude im Inventar der Denkmalpflege aufgeführt, wird das Bewilligungsverfahren erst recht zum Marathonlauf. Hier kam den Anfangsdreissigerinnen das Jurastudium und die berufliche Tätigkeit als Anwältin und Wirtschaftsprüferin zugute. Sie nahmen erfolgreich alle Hürden und durften die Räumlichkeiten nach ihren Vorstellungen umbauen. «Wir wollten einen Ort schaffen, der gemütlich ist – eine kleine Oase, in der man gerne verweilt. In der Inneneinrichtung haben wir warme Materialien wie Holz und Stoff mit Elementen des Industrie-Chic gepaart», sagt Nadine Ledermann. Schlussendlich hätten sie dank des Umbaus, den die Umnutzung mit sich brachte, von A bis Z ihre ganz persönliche Ästhetik verwirklichen können.



Gesund heisst hier hausgemacht.

Genauso persönlich wie die Einrichtung ist auch das Getränke- und Speiseangebot. Der Quereinstieg in die Gastrobranche brachte es mit sich, dass die beiden Newcomers sich ein ganzes Lieferanten-Netz von Null an aufbauen mussten. Keine einfache Ausgangslage aber dafür eine, die sie umsichtig und mit Rücksicht auf nachhaltige Produkte angehen konnten. «Wir pflegen zu allen Lieferanten den persönlichen Kontakt und finden so die ökologisch sinnvollste Lösung. So haben wir uns zum Beispiel im Gespräch mit dem Käselieferanten von Chäs&Co dafür entschieden, regionale Hirzel-Milch zu verwenden anstelle von zertifizierter Biomilch aus der Romandie», erklärt Silvana Spillmann. Beim Fleisch und beim Wein können sie sich gar auf familiäre Bezugsquellen stützen, was punkto Transparenz und Beratung natürlich ein Glücksfall ist. Beim Bier – die apoTHEKE hat wochentags bis 22:00 Uhr geöffnet – haben die beiden Wirtinnen lokalen Bieren aus Winterthur und dem Glatttal den Vorzug gegenüber Grossbrauereien gegeben. Solche Entscheide zugunsten kleiner Produzenten verlangen unternehmerischen Mut, wenn man bedenkt, dass international tätige Getränkeanbieter mit konkurrenzlos günstigen Packet-Angeboten locken, um ins Sortiment zu kommen.



Die Zubereitung eines perfekten Cappuccinos lernen die Mitarbeitenden in einer Barista-Schulung.

Die apoTHEKE steht für frisches, gesundes Essen. Doch damit ist nicht kalorien- und fettarme *light*-Küche gemeint. «Für uns bedeutet gesund in erster Linie hausgemacht, das heisst die Gerichte sind ohne Convenience-Produkte und komplett hier vor Ort zubereitet. Wir kochen und backen hier genauso, wie wir es auch privat zuhause tun, nur dass uns dafür jetzt halt die Zeit fehlt», meint Silvana Spillmann. Dafür probieren die Mitarbeitenden – darunter Studenten der nahe gelegenen Hochschulen – die Rezepte jetzt bei sich zuhause. Aufgrund der Auflagen des Denkmalschutzes konnten sie für Gastroverhältnisse nur eine relativ kleine Küche einbauen. «Einerseits ist es eine Herausforderung andererseits ergibt sich dadurch eine gesunde Beschränkung. Wir könnten gar keine endlos lange Menükarte anbieten», sagt Nadine Ledermann.

Zum täglichen Angebot gehört auch der exzellente Espresso aus der *La Marzocco* Maschine, für die alle Angestellten extra eine Barista-Schulung durchlaufen. Die gerösteten Bohnen beziehen sie von der Manufactura de Café MIRO in Zürich, die sie in Sachen Kaffee sachkundig berät. Auch hier treffen sie die beste Wahl im Austausch mit den Lieferanten.

www.apotheke-zh.ch geöffnet Di-Fr 8-22, Sa 9-16, Sonntag geschlossen.

Verwandte Posts

L'envers du tricot



Ce qu'il manque encore au monde



Die Macherinnen



Hinterlasse eine Antwort

Name

E-Mail

Kommentar

Kommentar abschicken