

Die jüngsten «Beizer» Winterthurs

WINTERTHUR-HEGI: Neue Genossenschaftsbeiz

Das «Mehrgenerationenhaus» in Neu-Hegi ist im Bau. Anfangs 2013 sollen die rund 160 Wohnungen bezogen werden können. Zur Überbauung soll auch ein Restaurant gehören. Der «Verein Mehrgenerationenhaus» hat entschieden, dass es eine auf genossenschaftlicher Basis geführte «Beiz» sein soll. Bereits ist ein «Gründungskollektiv» für die Führung dieser Beiz an der Arbeit.

kra. - «Das Geld für die Kücheneinrichtung haben wir bereits beisammen, aber wir sind noch längst nicht am Ziel» sagt Remo Hürlimann. Zusammen mit anderen jungen Menschen dreht sich sein Denken und Handeln im Moment hauptsächlich um das eine, grosse Ziel: Bis Ende 2012 will man das notwendige Genossenschaftskapital zusammen haben, um mit dem Restaurationsbetrieb beginnen zu können. Es ist ein ambitioniertes Ziel: Nötig sind 570 000 Franken. «Grundsätzlich gehen die Bestrebungen dahin, dem zukünftigen, in der Giesserei arbeitenden Kollektiv möglichst wenige Fremdverpflichtungen in den Geschäftsstart zu stellen», erklärt



BILD: ZVG.

Sie wollen im neuen Mehrgenerationenhaus Hegi wirteln: Remo Hürlimann, Lorena Vogel, Christian Gübeli, Melanie Heer, Vanessa Heer (es fehlen: Mathias Schmid und Lea Bernath).

Mathias Schmid, ein weiteres Mitglied des Gründungskollektivs. «Da dies möglicherweise aber etwas zu utopisch anmutet, haben wir auch ein Finanzierungskonzept mit teilweiser Fremdfinanzierung ausge-

arbeitet. Wir vertrauen aber darauf, dass weiterhin fleissig Genossenschaftskapital gezeichnet wird.» Damit dies Menschen auch in bescheideneren wirtschaftlichen Verhältnissen möglich ist, hat man die

Stückelung der Genossenschaftsscheine klein gehalten., nämlich bei 100, 500 oder 1000 Franken.

Warum eine Genossenschaftsbeiz?

«Das visionäre Siedlungsprojekt des Mehrgenerationenhauses in Winterthur schreit förmlich nach einem selbstverwalteten, genossenschaftlichen Restaurant mit Kunst, Kultur und feinem Essen», ist Vanessa Heer, die dritte am Gespräch mit der «Winterthurer Zeitung» Beteiligte, überzeugt. Im übrigen will man nicht etwa «das Pulver neu erfinden»: «Wir orientieren uns an den Erfolgskonzepten, die sich zum Beispiel im «Widder» in Winterthur oder im «Schwarzen Engel» in St. Gallen seit 30 Jahren bewähren», sagt Remo Hürlimann, der derzeit im «Engel» aktiv ist und Erfahrungen sammelt. Das Kollektiv hat denn auch schon recht konkrete Vorstellungen: «Das Restaurant soll rund 60 Personen Platz an 6er bis 8er Tischen bieten. Es wird weitestgehend werbefrei gehalten und es besteht kein Konsumationszwang. Angeboten werden unter anderem Sonntagsbrunch, Mittags- und Abendmenüs,

> SEITE 3

Sandwiches, Salate und Suppen sowie Kaffee und Kuchen. Weiter bietet die Beiz den Gästen Kulturveranstaltungen, eine ausgewählte Mediensammlung und Gesellschaftsspiele», heisst es dazu auf der Website des Kollektivs.

Konsensorientierte Führung

«Mit einer Beschäftigung im Kollektiv steigt man zwar nicht unbedingt zu den Topverdienern auf, aber man bekommt eine ganze Reihe Möglichkeiten, welche ein Arbeitsplatz in der Privatwirtschaft nicht bieten kann», meinen Remo, Mathias und Vanessa zur Frage nach der Motivation für ihr Engagement. Dazu gehöre das cheflose, selbstbestimmte Arbeitsumfeld und die Möglichkeit, im «eigenen» Restaurant Gastgeber sein zu dürfen. Die Beiz soll konsensorientiert im Kollektiv geführt werden. «Um den reibungslosen Ablauf zu garantieren, bedarf es zwei Mal pro Monat einer obligatorischen Sitzung. Entscheide, die das ganze Kollektiv betreffen, müssen von Allen getragen, das

heisst im Konsens gefällt werden. Alle regelmässigen, wiederkehrenden Aufgaben wie Einkauf, Putzen, und das Erstellen von Schichtplänen werden gemeinsam erledigt», erklärt Mathias Schmid. Erste «praktische Berührungen» zwischen künftigen BewohnerInnen des Mehrgenerationenhauses und dem Beizenkollektiv haben bereits stattgefunden. Nicole Baur, regelmässige Kolumnistin der «Winterthurer Zeitung» und Mitglied im Verein Mehrgenerationenhaus schwärmt: «Die zukünftigen «Beizer» haben uns bereits einmal an einer Mitgliederversammlung gekocht. Es war sehr lecker!» GenossenschaftlerIn kann grundsätzlich jede(r) werden. «Wer Hunger hat nach Fairtrade- und saisonaler Bioküche, zubereitet und serviert von einem Gastgeberkollektiv, der kann sich als GenossenschaftlerIn an seiner zukünftigen Lieblingsbeiz beteiligen», steht auf der Website, wo auch weitere Informationen zu dem Projekt zu finden sind (www.genossenschaftgiesserei.ch).