

«Nahrungsmittel lösen Emotionen aus»



Heini Schwarzenbach vor seinem Kolonialwarenladen in der Zürcher Altstadt.

Michael Trost

WOCHENGESPRÄCH **Edle Lebensmittel sind Heini Schwarzenbachs Welt. Der Zolliker führt das Kolonialwarengeschäft seiner Familie in der Zürcher Altstadt bereits in fünfter Generation.**

Sie haben mit 21 Jahren das Geschäft von Ihrem Vater übernommen. Hat man in dem Alter nicht andere Träume?

Heini Schwarzenbach: Der Traum, das Geschäft zu übernehmen, war immer präsent. Bis zu dem Punkt, als ich den Entscheid fällen musste. Dieser war anfangs nicht leicht. Im ersten Moment habe ich mich gefragt, ob ich das die nächsten 50 Jahre machen will. Wenn ich Nein gesagt hätte, hätte die Familie das Geschäft aber aufgeben müssen. Ich dachte mir dann, dass ich es vier, fünf Jahre ausprobiere. Jetzt ist das bald 30 Jahre her und ich habe es nie bereut.

Was waren die wichtigsten Veränderungen, seit Sie 1987 das Geschäft übernommen haben?

Das Café 1998 zu eröffnen, war ein Meilenstein. Beim Sortiment hat es in den 30 Jahren grosse Veränderungen gegeben. Es ist symptomatisch für viele Produkte, dass wir mehr ins Detail gehen: Mit dem Wechsel zu Spezialitäten ist die Vielfalt wesentlich breiter geworden. Wir hatten damals vor allem aromatisierten Tee. Inzwischen sind wir bei 180 Sorten Grün-, Schwarz- und Oolongtee angelangt.

Können Sie die 180 Teesorten alle auseinanderhalten, wenn Sie diese trinken?

Ja, das kann ich. Ich will keine Tees führen, die gleich schmecken. Natürlich sind es Nuancen: etwas kräftiger, etwas blütenhafter, etwas würziger. Jeder Tee hat seinen eigenständigen Charakter. **Probieren Sie jedes Produkt, das Sie verkaufen, selbst?**

Ja. Wir haben gut 2500 bis 3000 Produkte. Grundsätzlich frage ich dauernd: Stimmt das Produkt? Wollen wir es im Sortiment behalten, gibt es ein besseres. Wir degustieren alle zwei Wochen am Morgen eine Stunde lang. Das Personal muss wissen, wie jeder einzelne Tee oder Kaffee schmeckt. Wenn das Personal begeistert ist, lässt sich ein Produkt

«Erst gestern haben wir etwas nach Australien geschickt.»

auch verkaufen. Das Empfehlen und Anbieten ist ebenso wichtig wie das Suchen eines Nahrungsmittels.

Lässt sich ein Traditionsgeschäft wie Schwarzenbach mit den Möglichkeiten des Onlinehandels verbinden?

Sehr gut, gerade mit den neuen Medien wie etwa Facebook. Es gibt Kunden, die nicht in Zürich wohnen, aber auf Kaffee und Dörrfrüchte nicht verzichten wollen. Aber es gibt auch andere, die sagen, sie würden bei Schwarzenbach nie im Internet kaufen, weil sie Wert auf das Ambiente und den Geruch legen. **Welcher Kunde, den Sie beliefern, wohnt am weitesten entfernt?**

Erst gestern haben wir etwas nach Australien geschickt. Ein

Kunde aus China lässt sich regelmässig Kaffee liefern. Wir hatten auch schon Kunden in Finnland oder in Kanada.

Touristen aus aller Welt kaufen bei Ihnen ein. Welche Anekdote kommt Ihnen da in den Sinn?

Es gibt die Episode von einem Russen, der sagte, ich will den besten Tee. Dabei ging es ihm eher um den hohen Preis als um die Qualität. Das sind kuriose Erlebnisse. Wenn wir Kaffee rösten, schauen wir immer wieder in ungläubige Gesichter von Menschen, die keine Ahnung haben, wie Kaffee produziert wird. Es ist spannend, diesen Leuten dann etwas über Kaffee zu erzählen.

Sie sind in dem Haus aufgewachsen, in dem sich das Geschäft befindet. Was sind Ihre frühesten Kindheitserinnerungen?

Am meisten ist mir der Geruch des Hauses geblieben. Man kann nicht sagen, dass es der Duft von Kaffee, Tee oder Gewürzen ist – es ist eine Mischung aus vielem. Auch heute ist es noch so: Wenn ich nach dem Wochenende ins Geschäft komme, ist es ein Wieder-nach-Hause-Kommen.

Macht das Sinnliche Ihren Beruf aus?

Essen funktioniert über die Sinne. Was für das Gehör die Musik ist, sind für den Gaumen die Nahrungsmittel. Sie lösen Emotionen aus, Erinnerungen kommen hoch. Der Stellenwert guter Nahrungsmittel ist wieder stärker im Kommen. Essen steht nicht nur für Nahrungsaufnahme, Essen steht auch für Kochen und das Pflegen von Geselligkeit.

Weswegen sind Sie vor einigen Jahren aus dem Niederdorf nach Zollikon gezogen?

Mit zwei Kindern und einem Hund haben wir mehr Platz gebraucht. Für mich war aber klar, dass ich in der Nähe bleiben will: Ich will nicht jeden Tag im Stau stehen. Dafür ist Zollikon perfekt. Ich bin schnell im Geschäft, aber auch schnell im Grünen. Ich habe beides – «de Föifer und s Weggli».

Sie reisen gerne, auch in tropische Gebiete. Besuchen sie dort Produzenten ihrer Nahrungsmittel?

Das eine begünstigt das andere. Wir wollen nicht nur am Strand liegen, sondern Neues erkunden. Reisen verbinden meine Frau und ich deswegen damit, Lieferanten und Produzenten zu besuchen. So lernen wir die Bevölkerung kennen und erleben ein Land anders, als Touristen dies gemeinhin tun. Zu sehen, wie Produkte angebaut werden und wie viel Aufwand dahinter steckt, stimmt mich ehrfürchtig.

Haben Sie auf Ihren Reisen auch schon Lebensmittel entdeckt, die Sie ins Sortiment aufgenommen haben?

Es gibt immer wieder neue Produkte, die wir auf diese Weise entdecken. Vor einigen Jahren waren wir auf der Insel Sansibar, wo uns eine Produzentin verraten hat, dass sie vor allem mit den Zimtblättern und den Zimtblüten kocht. Wir kannten damals nur die Verwendung der Rinde, konnten aber Gerichte probieren, die mit Blättern zubereitet wurden. Diese schmeckten fantastisch. Heute bekommt man Zimtblüten nicht mehr nur bei uns, aber vor zehn Jahren waren sie nur in wenigen Gourmetrestaurants erhältlich. Die Zeit des Produkts ist reif geworden.

Sind Sie verwandt mit anderen Schwarzenbachs: etwa der Schriftstellerin Annemarie und dem Politiker James oder Urs Schwarzenbach, dem Küsnachter Besitzer des Dolder Grand Hotels?

In Stäfa gibt es ja auch noch Weinbau Schwarzenbach, ein toller Weinproduzent. Immer wenn ich

gefragt wurde, sagte ich, wir sind der kleine Schwarzenbach-Zweig und nicht verwandt. Aber wenn man 200, 300 Jahre zurückgeht, sind wir eben doch miteinander verwandt.

Das heisst, Sie haben genealogische Studien betrieben?

Urs Schwarzenbach hat das vor einigen Jahren getan und den Stammbaum nachführen lassen. Das war spannend, ein 200- bis 300-seitiges Buch nur über die Schwarzenbachs.

Und zu den linksufrigen Schwarzenbachs, Annemarie und James, gibt es auch verwandtschaftliche Verbindungen?

Das ist eben der andere Zweig. Wir haben immer gesagt: Wir sind die Baumwollenen und James und Annemarie Schwarzenbach sind die Seidenen.

Viele Traditionsäden sind aus dem Niederdorf verschwunden: Geht es Schwarzenbach Kolonialwaren wirtschaftlich gut?

Uns geht es gut, es ist aber wie bei jedem Geschäft ein Auf und Ab. Das Ab war aber eher in der Zeit vom «Lädelersterben» in den 70er-

«Der Stammhalter kann auch eine Frau sein.»

Jahren zu verorten. Meine Eltern mussten sich überlegen, was unser Kernthema ist. Sie konzentrierten sich auf die Privatkundschaft und verkleinerten den Bereich des Engroslieferns. Das war der absolut richtige Entscheid. Wir hatten auch Glück, dass mein Urgrossvater so weitsichtig war und das Haus, in dem sich das Geschäft befindet, gekauft hat. So haben wir länger den Schnauf in schwierigen Zeiten, als wenn wir Miete zahlen müssten.

Sie sind der fünfte Heini Schwarzenbach. Einen Heini VI wird es nicht geben?

Heini VI gibt es derzeit nicht, aber das ist nicht weiter tragisch. Ich bin sehr stolz auf meine beiden Töchter. Als unsere zweite Tochter zur Welt kam, hat mir die alte Frau Schober gesagt: Es gibt noch ein drittes Kind und das ist dann sicher ein Junge. Ich fand, vielleicht gerade nicht. Der Stammhalter kann auch eine Frau sein.

Besteht in der nächsten Generation Interesse, das Geschäft weiterzuführen?

Es ist noch zu früh, das zu sagen. Es wäre schön, wenn es dereinst weitergehen würde. Aber ich fühle mich auch noch jugendlich genug, meinen Beruf noch einige Jahre auszuüben.

Interview: Philippa Schmidt

ZUR PERSON

Heini Schwarzenbach ist Geschäftsführer und Inhaber von H. Schwarzenbach Kolonialwaren im Stadtzürcher Niederdorf. Das traditionsreiche Delikatessengeschäft wurde 1864 von Heinrich Schwarzenbach I gegründet. Es wird von der Familie bereits in fünfter Generation geführt. Der 50-jährige Heinrich Schwarzenbach lebt mit seiner Frau und seinen beiden Töchtern in Zollikon. *phs*