

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 98 (2023)
Heft: 2: Küche/Hausgeräte

Artikel: Und täglich lockt das Gourmet-Dinner
Autor: Banz, Esther
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1055611>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Bilder: Vera Markus

Angela Ganz ist eine von vier Köchinnen, die in der Grossküche der Genossenschaft Karthago arbeiten. Von Montag- bis Freitagabend bereiten diese das Abendessen für die Bewohnenden zu. Ihren Lohn bezahlen die Bewohnenden über die Miete.

Zwei Grossküchen in Grosshaushalten im Vergleich

Und täglich lockt das Gourmet-Dinner

Die Grosshaushalte der Baugenossenschaften Karthago und Kalkbreite betreiben in Zürich je eine Grossküche, in der professionelle Köchinnen und Köche für die Bewohnenden das Abendessen zubereiten. Welche Erfahrungen machen die Genossenschaften mit dem speziellen Konzept, und warum bewährt es sich seit vielen Jahren? *Wohnen* hat nachgefragt – und Platz genommen.

Von Esther Banz

Es ist abends kurz nach halb sieben, die Stadt liegt bereits im winterlichen Dunkel, aber die Lichter im Essraum des Karthago leuchten durch die hohen Fenster hinaus auf die Zentralstrasse im Zürcher Kreis 3. Im stillen Wohnquartier wirkt das Haus mit der Nummer 150 wie ein Fixpunkt, eine Oase der Lebendigkeit. Drinnen liegt der Duft von Thymian in der Luft.

An einem der sechs grossen Holztische sitzen mehrere Leute beisammen und unterhalten sich angeregt, alle über einen sorgfältig angerichteten Teller mit Hirsegratin, Pilzragout und Rüebligebeugt.

Gekocht hat das Gericht Angela Ganz. Sie ist eine von vier professionellen Köchinnen, die von der Genossenschaft angestellt sind und die

sich die Tage aufteilen: Katrin kocht montags, Catja dienstags sowie mittwochs und Angela am Donnerstag. Freitags kocht Rosmarie abwechselnd mit Bewohnerinnen und Bewohnern. Zum 20-Jahr-Jubiläum 2017 gab Karthago ein Kochbuch mit Rezepten für 20 Personen heraus – die Zahl der Personen, mit denen die Köchinnen in der Regel an einem Abend rechnen. Das Kochbuch ist nicht nur eine Zusammenstellung von Lieblingsrezepten des Grosshaushalts, sondern gibt auch einen Einblick in die Geschichte und in die Erfahrungen mit der gemeinsamen Küche. Darin schreibt das Gründungsmitglied Gudrun Hoppe: «Eine gemeinsame Grossküche und ein gemeinsames Essen im Mittelpunkt des Alltags, diese Vorstellung taucht in Gesellschaftsutopien und auch in konkreten Wohnexperimenten immer wieder auf. Im Karthago wurde die Utopie zur Realität. Wir leben dieses Konzept nun seit 1997, es bildet das Herzstück unserer Genossenschaft.»

Auch Gäste dürfen mitessen

Hoppe ist seit ihrem Umzug nach Zürich im Jahr 1989 beim Projekt Grosshaushalt dabei. 1995 konnte das Geschäftshaus in Zürich-Wiedikon gekauft und mit Architektinnen und Architekten zum Wohnhaus umgebaut werden. In den zehn WGs leben 53 Männer, Frauen und Kinder zwischen drei und 67 Jahren. Jede WG hat eine eigene Küche, aber das ganze Haus finanziert die Grossküche mit. Dass Profis kochen sollten, war von Anfang an klar. Hoppe: «Als wir noch in der Planung waren, besuchten wir andere Wohnprojekte mit Grossküchen, um zu sehen, wie sie es machen. Überall kochten die Leute selbst. Das Essen fanden wir zum Teil schrecklich. Zum Glück waren wir uns einig: Das Essen muss schmecken, wir wollen beste Qualität.»

Der Lohn für die professionellen Köchinnen und Köche und die Möglichkeit, Küche und Essraum zu benutzen, sind seit Beginn fester Bestandteil der Miete, die die Bewohnenden bezahlen. Die Kosten für die Lebensmittel wie-



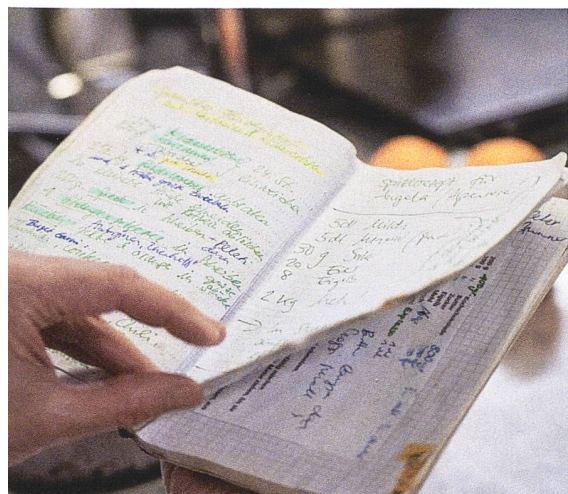
Oliver Cavegn kocht am Morgen in der Grossküche der Kalkbreite den Zmittag für die Kinder der Kita und später das Abendessen für die Bewohnenden des Grosshaushalts.

Das Einküchenhaus als Reformmodell

Die Idee, dass Mahlzeiten in einem Mehrfamilienhaus nicht in privaten Küchen, sondern in einer zentral bewirtschafteten Grossküche von professionellem Personal zubereitet werden, ist nicht neu. Die selbstverwalteten genossenschaftlichen Grosshaushalte im Karthago und in der Kalkbreite entsprechen dem Konzept des sogenannten «Einküchenhauses», für das sich neben anderen die deutsche Frauenrechtlerin und Sozialdemokratin Lily Braun stark machte – und zwar vor über 120 Jahren. Um nichts weniger als um die Befreiung der Frau aus der «Sklaverei der Hausarbeit» ging es Braun damals. Denn immer mehr Frauen waren berufstätig, vor allem in den Grossstädten, und die zeitaufwendige und kräftezehrende Hausarbeit – so die Annahme – hielt sie von der Teilhabe am gesellschaftlichen Leben ab.

1901 kam Braun in ihrem Buch «Die Frauenfrage» zum Schluss, dass die wirtschaftliche Gleichberechtigung der Frau nicht möglich sei, ohne diese von ihrer doppelten Last zu befreien. Das Modell des Einküchenhauses war sehr umstritten. Dennoch wurden vor dem Ersten Weltkrieg in europäischen Städten wie Kopenhagen, Stockholm und Berlin einige Wohneinrichtungen mit zentralisierter Küche verwirklicht (und bald darauf wieder geschlossen). In Zürich wurde 1916 das «Amerikanerhaus» an der Idastrasse als Einküchenhaus geplant, in letzter Konsequenz aber nicht ausgeführt. Noch während des Baugenehmigungsverfahrens musste der Sozialreformer Oskar Schwank die Pläne ändern, in den Wohnungen Einzelküchen einrichten und die Zentralküche zu einem Restaurant umfunktionieren.

pl



Regionale, saisonale und biologisch produzierte Lebensmittel stehen auf dem Speiseplan.



Wie im Restaurant, aber viel unkomplizierter: Sogar ein Dessert ist im Karthago-Menü dabei. Für einen Schwatz mit der Köchin bleibt ebenfalls immer mal wieder etwas Zeit.

Karthago und Kalkbreite im Vergleich

	Karthago	Kalkbreite
Gründung Genossenschaft	1997	2014
Verantwortlich für Küche, Esssaal und Angestellte	Verein Grosshaushalt	Küchenkommission
Mitglieder / Essende	Alle 53 Genossenschafterinnen und Genossenschafter des Grosshaushaltes mit 10 WGs finanzieren gemeinsam die Löhne und weitere Fixkosten. Externe können ebenfalls mitessen.	Rund 50 Personen in 20 selbstverwalteten WGs und Wohnungen, etwa ein Fünftel aller Bewohnenden der Kalkbreite. Andere können sich ebenfalls anmelden, via Abo auch Externe.
Kosten für alle Bewohnenden (Löhne Köche, Raummiete, weitere Fixkosten)	ca. 150 CHF pro Monat	120 CHF pro Monat (Kinder: 60 CHF)
Zusätzliche Kosten für Essende	10 CHF pro Mahlzeit (Kinder bis 10 gratis, danach 5 CHF) Pauschale: 380 CHF für 3 Monate Vergünstigung auf Antrag	9 CHF pro Mahlzeit (Kinder bis 12 gratis, danach 4.50 CHF) Abo für Externe: 10x für 220 CHF
Esszeiten	Mo bis Fr 18.30 bis 20.30 Uhr	Mo bis Fr 18 bis 19.45 Uhr
Konzept	Biologisch, saisonal, regional, wenig Fleisch 3 Gänge (inkl. Dessert) Kinder essen dasselbe Getränke bringt jeder mit oder bezieht sie am hauseigenen Kiosk	Biologisch, saisonal, regional, wenig Fleisch 2 Gänge (abwechselnd mit Dessert) Neu: Kinderteller Getränke bringt jeder mit
Resten	Werden verwertet bzw. stehen gegen kleinen Betrag im Kühlschrank zur Verfügung	Werden verwertet bzw. stehen ab Freitag im Kühlschrank zur Verfügung
Reinigung	Die Küche putzen die Bewohnenden – auch diejenigen, die nicht mitessen, sind etwa einmal im Monat an der Reihe.	Die Küche putzen die Köche am Abend, den Essraum putzen die Mitglieder. Zweimal pro Woche kommt eine Reinigungshilfe.
Arbeitsbedingungen	Branchenüblicher Lohn «Für die Gastronomie fantastische Arbeitsbedingungen», sagt Angela Ganz.	Branchenüblicher Lohn «Maximale Freiheiten und grosse Wertschätzung», sagt Oliver Cavegn.

derum werden pro Mahlzeit, an der man teilnimmt, individuell bezahlt (siehe Box). Auch für Auswärtige ist es möglich, mit einer Pauschale im Karthago zu essen, einige Ehemalige nutzen das Angebot gerne. Auch Gäste können die Bewohnerinnen und Bewohner einladen. So privat wie im Restaurant ist der intime Austausch im Beisein von Mitbewohnerinnen und -mitbewohnern zwar nicht, dafür ist das Essen kaum je eine einsame Angelegenheit. «Eltern und Kinder essen meistens früh, Kinderlose und Ältere später», erzählt David Sgier, der mit seinem neunjährigen Sohn in einer der WGs lebt.

Einzige Grossküchen weit und breit

Verändert haben sich – vor allem in den letzten Jahren – die Essgewohnheiten. «Es werden immer weniger Fleischmenüs gekocht, im Moment ein- bis zweimal pro Woche. Das Fleisch kommt von kleinen Höfen und einer Alp, die wir schon lange kennen», erzählt Gudrun Hoppe. Gekocht wird mit regionalen, saisonalen und biologisch produzierten Lebensmitteln. Das Gemüse sowie fast alle weiteren Zutaten bringt ein Biolieferant der Region direkt zum Haus.

Fürs Essen meldet man sich bis 14 Uhr an. Das funktioniert in der Theorie ganz einfach: Es braucht nicht mehr als einen Strich auf der Liste. Wer vegetarisch essen möchte, schreibt ein «v» dazu, bei vegan gibt es ein «a». «Dennoch kommt praktisch immer mindestens eine Person am Nachmittag herein, um zu fragen, ob sie sich noch anmelden dürfe», erzählt Angela Ganz und lacht. Sie kocht im Karthago und als Aushilfe auch in der vom Karthago mitgegründeten Genossenschaft Kalkbreite. Die beiden Genossenschafts-Grossküchen sind die einzigen in der Stadt Zürich und vermutlich sogar in der ganzen Deutschschweiz.

Die Kalkbreite befindet sich in nur 650 Meter östlicher Distanz. In der Küche des dortigen Grosshaushalts scheppert es am frühen Nachmittag, Koch Oliver Cavegn hat seine Mittagspause beendet und soeben die nächste Schicht angetreten. Mit schnellen Handgriffen macht er sich in der hellen, ebenfalls professionell eingerichteten Gastroküche zu schaffen. Es sind lange Tage: Ab acht Uhr steht er in der Küche, um für die Kinder der Kita, die in der Genossenschaft eingemietet ist, zu kochen. Nach dem Abwasch nimmt er sich des Abendmenüs für den Grosshaushalt an. Voraussichtlich zwei Dutzend Personen werden hungrig am Tisch sitzen. Die Bewohnerinnen und Bewohner von zwanzig Wohnungen der Kalkbreite bilden zusammen den Verein Grosshaushalt und tragen gemeinsam die Löhne der Köche, die Miete für den Essraum und die Grossküche – das entspricht einem Fünftel aller Bewohnenden. Alle anderen und auch Auswärtige können ebenfalls mitessen. Die Mahlzeiten sind wie im Karthago regional, saisonal und biologisch.



Im Karthago essen Kinder grundsätzlich das Gleiche wie die Erwachsenen – dafür tauchen sie jeweils etwas früher im Essraum auf.



Paare streiten sich nicht über den Abwasch, Eltern haben mehr Zeit für ihre Kinder: Vom Konzept profitieren auch in der Kalkbreite alle.

Für die wenigen Kinder, die zum Kalkbreite-Grosshaushalt gehören, gibt es jeweils einen angepassten Teller: Ihr Essen ist weniger gewürzt, aber grundsätzlich sollen sich die Kinder ebenfalls abwechslungsreich ernähren, so der Anspruch des Kochs, der selber Vater kleiner Kinder ist. Fleisch gibt es für alle nur etwa einmal die Woche. Das habe mit dem Bewusstsein

zu tun, aber nicht nur: «Das hochwertige Fleisch unseres Lieferanten ist teuer.»

Teller schön angerichtet

Die Leute seien sich der Qualität bewusst, die Dankbarkeit für das schmackhafte Essen sei gross, sind sich Oliver Cavegn und Tugba Temel einig. Auch dass die beiden Köche das Essen wie

Anzeige

Lohnend für die Umwelt und für mich.

Sichern Sie sich finanzielle Vorteile mit der Green Mortgage für klimafreundliche Renditeobjekte.



key4.ch/renditeliegenschaften

key4
by UBS

Unlock your future.

Objekt: Altstadtthaus Bischofszell
Planung & Ausführung: Scherrer Schreinerei AG, Niederhelfenschwil
Fotos: Studio Gataric Fotografie, Zürich

DEKOR 395 WERMUT MIT
ANTI-FINGERPRINT-OBER-
FLÄCHENSTRUKTUR
TS TECTR SOFT/HPL 0.9 MM

SCHWEIZER
HPL

—
FUNKTIONAL UND
ÄSTHETISCH

HPL von Argolite für Ihr Küchenprojekt.

HPL von Argolite bietet perfekte Lösungen für individuelle Küchengestaltungen. Dekore, Oberflächenstrukturen mit oder ohne Anti-Fingerprint-Qualität und Funktionen wie magnethaftend und beschreibbar sind dabei frei kombinierbar. Robust, langlebig und antibakteriell Sanitized® zertifiziert.

ANTI-BAKTERIELL SANITIZED®

OPTIONAL ANTI-FINGERPRINT

HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ

Argolite

Argolite AG | HPL-Werk | verkauf@argolite.ch



Hier bleibt keiner alleine: Wie an einer Tavolata wird an langen Tischen gemeinsam gegessen.

im Restaurant sogar auf Tellern anrichten, werde enorm geschätzt. Selber esse sie im Moment drei- bis fünfmal mit, sagt die Geschäftsführerin des Vereins. «Aber wir sind uns alle bewusst: Es ist grossartig, grundsätzlich jeden Wochentag von einem Profi bekocht zu werden.» Und das auch noch zu reinen Kostenpreisen. Angela Ganz, die an beiden Orten kocht, zählt weitere Vorteile auf: «Die Bewohnerinnen müssen nicht selber einkaufen, Paare haben keine Spannungen wegen der täglichen Frage, wer kocht und wer abwäscht, und Eltern haben mehr Zeit für ihre Kinder.» Dennoch gab es im Karthago auch schon Zeiten, in denen weniger Leute das Essen der Köchinnen in Anspruch nahmen, erzählt Hoppe. Was sich in all den Jahren gezeigt hat: «Die Neuen getrauen sich anfangs oft nicht, dazu zu stossen. Da ist es wichtig, dass wir zu ihnen schauen, sie mitnehmen.»

An jenem Abend kosten im Karthago um die zwanzig Personen von Angela Ganz' Hirsegratin mit Mascarpone – also etwa die Hälfte der Bewohnerinnen und Bewohner. Das entspreche dem Durchschnitt, sagt David Sgier. Und etwa jeder Zehnte esse nur einmal im Monat mit. Das bedeutet: Viele tragen etwas mit, das sie selber nur teilweise in Anspruch nehmen. Vielleicht bewährt sich das Konzept Grossküche auch darum: weil es bei maximalen Entscheidungsfreiheiten einen Luxus ermöglicht, von dem die ganze Gemeinschaft profitiert. ■

Im Garten «wohnen».

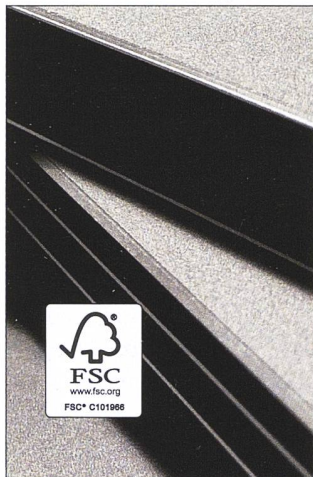
Gartenbau Genossenschaft Zürich 044 377 85 85 www.ggz-gartenbau.ch



Voranzeige

Am **07. Juni 2023**, 17.15 Uhr,
findet die Generalversammlung der
Hypothekar-Bürgschaftsgenossenschaft schweizerischer Bau- und Wohngenossenschaften, hbg,
im Hotel Schweizerhof, Bahnhofplatz 7, 8001 Zürich, statt.

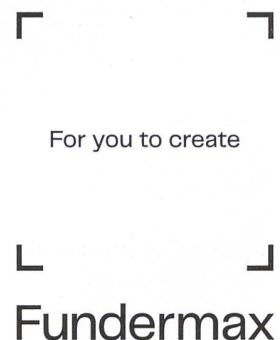
Geschäftsstelle: c/o Zürcher Kantonalbank, Bahnhofstr. 9, 8001 Zürich, Telefon 044 292 63 21



Alucompact Interior:

- dekorative, durchgehende Aluminiumschicht im Plattenkern
- tiefes, mattes Schwarz als Trend der Innenarchitektur
- ansprechende Kantengestaltung

Fundermax Swiss AG
infoswiss@fundermax.biz | www.fundermax.ch



KONZENTRIEREN SIE SICH ALS **VORSTAND AUF DIE STRATEGISCHE FÜHRUNG** (Investitionen, Sanierungen, Entwicklung etc.).

Wir erledigen bereits für verschiedene Genossenschaften die administrativen Arbeiten (Mietvertragswesen, Buchhaltung, Rundschreiben, etc.) und bieten unsere Dienstleistung auch Ihrer Genossenschaft an.

Herr Krebs, Inhaber der Pfannenstiel Immobilien AG, freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.



PFANNENSTIEL IMMOBILIEN AG
| VERKAUF | VERWALTUNG | BERATUNG |

Rietstrasse 37 | 8702 Zollikon
Tel. 043 501 01 18 | krebs@piag.info | www.piag.info