

«Wir sind überall willkommen»

Zwei Freunde gründeten vor einem Jahr den «Öpfelchasper» in Zürich. Die Velokuriere von Armin Heyer und Dominik Hungerbühler beliefern Büros der ganzen Stadt mit frischen Biofrüchten.

VON MITRA DEVI (TEXT)
UND BEA HUWILER (BILD)

Vor dem Eingang des «Öpfelchasper» in Zürich-Wiedikon gehts am Montagmorgen emsig zu und her. Nebst Veloanhängern, Kisten, Körben und grünen, zu hohen Türmen aufgestapelten Obstharassen versperren mehrere Velos das Trottoir, während im kleinen Ladenraum flinke Hände die frisch eingetroffenen Früchte auspacken. Armin Heyer und Dominik Hungerbühler, die Initianten des Lieferdienstes, setzen nicht auf Motoren, sondern ganz auf Muskelkraft für den Transport ihrer Früchte. Die Freunde, beide Anfang 30, hatten vor ein paar Jahren auf einer Hollandreise eine zündende Idee: In Amsterdam entdeckten sie die «Bakfiets», alte Bäckereifahräder mit integrierten Anhängern, mit denen die Kuriere ihre Brote austrugen. «So was machen wir auch», sagten sie sich, kauften zwei der schweren Velos und brachten sie in die Schweiz. Leider war das in die Pedale Treten im flachen Holland einfacher als hierzulande, so dass sie auf einheimische Fabrikate umstiegen. Doch die Vision, Lieferungen per Fahrrad durch die Stadt zu befördern, war geboren.

Dominik Hungerbühler arbeitet im Bioladen «l'ultimo bacio» in Zürich-Wipkingen, deshalb war den beiden von Anfang an klar, dass sie Obst aus Bioqualität liefern wollten. Die ersten Kunden konnten sie schnell gewinnen. «Wir machten eine Art Guerilla-Werbung, druckten 10 000 Flyers, zogen zu Fuss durch Zürich und warfen sie in die Briefkästen.» Die ersten Fruchtransporte unternahmen sie vom «l'ultimo bacio» aus, bis sie vor einem Jahr den Ladenraum an der Albisriederstrasse fanden. «Es war kurz vor Samichlaus», erinnert sich Hungerbühler, «wir brachten Nüsse und Mandarinen in die Büros. Das verschaffte uns in kürzester Zeit neue Kundschaft.»

Inzwischen liefern die beiden mit Hilfe einer fest angestellten Mitarbeiterin und vier Teilzeitmitarbeitern 160 Körbe pro Woche. Je nach Saison sind diese gefüllt mit Äpfeln, Birnen, Bananen, Pfirsichen, Pflaumen und Trauben. Bei der Variante «Biofrüchtekorb Gourmet» sind zusätzlich Beeren, Nüsse und Dörrfrüchte enthalten; im Sommer getrockne-



Fruchtsaft per Muskelkraft: «Öpfelchasper» liefert Obst frei Haus.

te Mango- und Ananasstücke, im Winter Datteln und Feigen. Bestellt wird im Abo, bezahlt Ende Monat per Rechnung.

Jeden Montag und Mittwoch treffen sich die Kuriere um sechs Uhr morgens im Öpfelchasper, packen die Früchte, die der aargauische Grosslieferant Bio-Partner geliefert hat, in die Körbe, beladen die Veloanhänger und radeln zwei Stunden später los. Auf 15 verschiedenen Routen fahren sie durch die Stadt zu den einzelnen Büros.

Am späteren Vormittag kehren die Kuriere zurück, machen eine kleine Teepause, dann folgt die zweite Lieferung. Empfänger sind Architekturstudios, Anwaltskanzleien und Büros in allen Stadtkreisen, sogar Förster mitten im Zürichbergwald. «Das ist eine happige Route, die steil bergauf geht.»

Nebst Fairtrade und der kontrolliert biologischen Herkunft ihrer Nahrungsmittel ist den beiden Pionieren der Schutz der Umwelt wichtig. Sie bevorzugen saisonale und lokal angebaute Produkte, und wo dies nicht möglich ist, – wie zum Beispiel bei Bananen – garan-

tieren sie einen klimaneutralen Transport. Dank der wiederverwertbaren Weidenkörben fallen keine Verpackungsmaterialien wie Plastik, Kunststoff oder Karton an.

Mit einem Velo und 100 Franken haben sie angefangen, inzwischen entlönnen sie mehrere Angestellte, kommen für die Ladenmiete und die Ware auf. «Nur uns selber haben wir noch nie einen Rappen ausbezahlt», sagt Heyer schmunzelnd, «aber das kommt schon noch.» Alles, was Ende Monat übrig bleibt, investieren die zwei Freunde in Neuanschaffungen und ins Wachstum ihres Betriebs.

«Das Schönste ist für uns, dass wir überall, wo wir mit unseren Körben auftauchen, willkommen sind», sagt Hungerbühler und hofft, dass sich immer mehr Büroangestellte für frische Früchte statt Schokoriegel begeistern lassen. Im Moment sind die beiden dabei, Personal für weitere Standorte zu rekrutieren. «Demnächst wird es auch einen Öpfelchasper in Basel, Bern, Winterthur und Zug geben.» ■

www.oepfelchasper.ch