



Die Generalversammlung 2016 der Zürcher Engros-Markthalle AG war gut besucht.

Foto: Christian Hilbrand

Strategische Überlegungen an der Generalversammlung

An der Generalversammlung des Zürcher Engrosmarktes vom Juni präsentierte VR-Präsident Martin Farner ein sehr erfreuliches und erfolgreiches Geschäftsjahr 2015. Gleichzeitig schauten er und Geschäftsführer Michael Raduner voraus und präsentierten strategische Überlegungen zur Zukunft und Weiterentwicklung der Markthalle.

So betonte Martin Farner, dass man sich Veränderungen aktiv stellen müsse, «um ein Leuchtturm und eine Perle des schweizerischen Früchte- und Gemüsehandels zu bleiben». Dafür präsentierte er erste Ideen zum Thema «Engrosmarkt

2025». Dazu gehören Aufgaben wie: Kompetenz-Zentrum im Bereich Food, Nutzungsoptimierung der Liegenschaft und Optimierung der Infrastruktur.

Fortsetzung Seite 2



Maurice Houraibi und sein Märchentraum
Seite 2/3



FOOD ZURICH PARTY im Engrosmarkt
Seite 4



Mut? Mut!

Veränderung, Aufbruch, das braucht Mut – Mut, um in eine ungewisse Zukunft zu starten und aufzubrechen. «Mut steht am Anfang des Handelns, Glück am Ende.» Das erkannte schon der antike griechische Philosoph Demokrit. Oder mit anderen Worten: Wer nichts Mutiges tut, wird das Glück nicht finden.

Wer sich auf den Weg macht, kann Rückschläge nie ausschliessen. Und diese werden immer in der einen oder anderen Intensität eintreffen. Da braucht es Mut, um «dranzubleiben» und «es durchzuziehen». Dieser «lange Mut» braucht auch Geduld und wird erst allmählich mit Erfolg belohnt. Ein schönes Beispiel dafür bietet Maurice Houraibi (Seiten 2 und 3) mit seinen Restaurants «Le Cèdre».

Mut braucht es aber auch, um aus einer guten Situation, aus einer «Komfortzone» in neue Bereiche vorzustossen, die wir noch nicht so genau kennen. Wie wird sich das entwickeln? Bleiben wir auf dem bekannten, bequemen Weg oder wagen wir neue, mutige Schritte auf einem neuen Weg? Welcher Weg ist für den Zürcher Engrosmarkt der richtige?

Angst ist in allen Fällen ein schlechter Ratgeber, Mut hingegen kann ein positiver «Antreiber» sein.

Michael Raduner
Geschäftsführer
Zürcher Engros-Markthalle AG



Das ZEMAG-Team v.l.n.r.: Priska Lüönd, Elvira Fehlmann, Paul Konetschny, Michael Raduner, Jacqueline Gibel.



Verwaltungsratspräsident Martin Farner

Michael Raduner ergänzte, dass man in bisher zwei moderierten Workshops auf mögliche Szenarien aus dem erweiterten Umfeld des Engrosmarktes eingegangen sei. Der Prozess ist noch nicht abgeschlossen, aber man sei intensiv an der Arbeit. Schliesslich sollen Fragen beantwortet und in Taten umgesetzt werden wie: Welches sind die Perspektiven für einen florierenden Zürcher Engrosmarkt auf unserem Areal, in unserem Quartier, in unserer Stadt? Aber auch: Wie sieht

die Kerntätigkeit «Grosshandel» in Zukunft aus? Was für ergänzende, sich gegenseitig verstärkende Elemente kann es auf unserem Engrosmarkt geben? Wie können wir zu einem über die Region ausstrahlenden Kompetenzzentrum und zu einem Treffpunkt in Sachen «Gut essen» werden? Wie gelangen wir dorthin?

Leicht erkennbar bei diesen Überlegungen waren die Inspirationen, die man sich bei den Marktbesuchen in London

geholt hatte. Ebenso wichtig waren bei den bisherigen Überlegungen die Inputreferate interessanter Meinungsbildner sowie Marktdaten aus dem Umfeld des schweizerischen Früchte- und Gemüsehandels, aber auch der Gedankenaustausch mit europäischen Grossmarktpartnern.

Fotos: Christian Hilbrand

Die Geschichte von tausendund einem Traum

Als Maurice Houraibi vor über 20 Jahren in Zürich sein Restaurant Le Cèdre an der Badenerstrasse eröffnete, war er mutig. Denn die libanesische Küche war völlig unbekannt. Er hat erreicht, dass dies heute komplett anders ist.

Er zog sein Ding durch, wurde erfolgreich und eröffnete 2009 zusätzlich das Restaurant Le Cèdre Bellevue, ebenfalls mit libanesischen Köstlichkeiten, die heute in der Stadt äusserst beliebt sind. Wichtig für Maurice Houraibi: Im Le Cèdre kommen nur frische Zutaten in die Küche und auf den Teller. Der Chef selbst sucht diese jeden Morgen auf dem Markt aus und sorgt höchstpersönlich für die Einhaltung hoher Qualitätsstandards. Im Zürcher Engrosmarkt hat Maurice Houraibi zweimal pro Woche das Privileg des Frühzutritts. So trifft man ihn morgens um drei Uhr auf dem Markt; gegen fünf Uhr sind die Tageseinkäufe dann erledigt. «Die libanesische Qualitätsküche ist frisch, gesund, originell und unverwechselbar», sagt Maurice Houraibi. Nicht umsonst gilt sie als die Feinschmeckerküche des Ori-

ents. Und: «Diesem Ruf möchten wir auch fernab der Heimat gerecht werden.»

Der Traum vom eigenen Restaurant

Maurice Houraibi hatte viele Träume. Deshalb machte er sich im Alter von 27 Jahren auf den Weg in die Schweiz. Seine Reise führt ihn von Genf nach Bäretswil, wo er sich schnell zurecht fand und sich seinen Lebensunterhalt im Gastgewerbe verdiente. Der Traum vom eigenen Restaurant liess ihn jedoch nicht los – wieder packte er seine Sachen und zog in die Zürcher City. Ein libanesisches Restaurant, mitten in Zürich! Das Vorhaben, als erstes Restaurant in Zürich libanesische Spezialitäten anzubieten, war zu ambitioniert für den Anfang. Die Gäste waren sich Pizza, Spaghetti und Lasagne gewohnt. Die meisten Besucher hatten



Maurice Houraibi morgens um drei Uhr im Zürcher Engrosmarkt: Der Chef kauft täglich persönlich ein.

noch nie etwas von Hommos oder Mezze gehört, noch dazu sind die Berührungspunkte in den 1990er-Jahren sehr ausgeprägt. Maurice Houraibi: «Es gab Abende, da konnten wir lediglich einen einzigen Gast begrüssen, aber für diesen haben wir gekocht, als hätten wir das ganze Haus voll. Danach sassen wir da, der Verzweiflung nahe, und überlegten uns, wie es weitergehen soll.»



Der perfekte Gastgeber weiss, dass Liebe durch den Magen geht: Maurice Houraibi mit Team-Mitgliedern.

ZÜRCHER ENGROSMARKT

*Der frischeste Grossmarkt
der Schweiz.*



Aus frischen Zutaten werden libanesische Spezialitäten.

Mit Häppchen zur libanesischen Küche

Und es ging weiter. Maurice Houraibi beschloss, mittags weiterhin italienische Menüs anzubieten und die Gäste abends von den libanesischen Gerichten kosten zu lassen. Auf diese Weise entwickelte sich das Restaurant schnell zu einem Geheimtipp, und die Geduld des Le-Cèdre-Teams wurde schliesslich belohnt. Ausschlaggebend für den Erfolg von Maurice Houraibi ist ausser seinem Geschäftssinn und seinem Fleiss auch der Zusammenhalt der Familie. Der

eine Bruder arbeitet seit der Eröffnung als Koch im Le Cèdre an der Badenerstrasse, der andere führt das Restaurant am Bellevue. Bei so viel Betriebsamkeit wundert es nicht, dass es in Zukunft nicht bei zwei Restaurants bleiben soll. Maurice Houraibi: «Es geht weiter, ich habe noch viele Träume. Mindestens tausend.»

Das Wichtigste: Frische Ware

Aber zunächst soll es ein Buch werden – ein Kochbuch der libanesischen Küche. Darin sollen auch alle frischen Zutaten

vorkommen, die er täglich im Zürcher Engrosmarkt einkauft. Überhaupt dieser Markt: «Er ist ein Teil von mir», sagt Maurice Houraibi. Die Leute kennen ihn, er kennt die Leute sehr gut. Im Gespräch kommen neue Ideen auf, er brauche den Austausch mit den Fachleuten. Wenn ihm aber etwas nicht passe, dann sage er es auch sofort. Und nochmals: «Der Zürcher Engrosmarkt ist für mich wie das Herz der Schweiz.» Allerdings ist er der Meinung, dass die Anbieter ihre Ware auch «es bitzeli besser präsentieren» dürften. Seine Gäste in seinen Restaurants wissen, woher das frische Gemüse kommt. Und das kauft er nicht zu knapp ein: alleine 400 Kilogramm Auberginen pro Woche.

Angst vor Verkauf

Was die Zukunft des Zürcher Engrosmarktes betrifft, hat er ein bisschen Angst, dass der Platz plötzlich zu teuer werde und deshalb verkauft würde. «Das wäre so schade», meint Maurice Houraibi, «auch für die Bauern, die hier ihre Ware anbieten können».

Im Gespräch spürt man seinen starken Wunsch, verschiedene Kulturen zusammenzubringen und zu zeigen, dass ein Miteinander funktionieren kann. Oder wie er sagt: «Dafür braucht es Toleranz und Liebe. Und diese geht ja bekanntlich durch den Magen.»



Feinste Spezialitäten so präsentiert, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft.



Am 17. und 18. September 2016 wird die Markthalle Bühne für die FOOD ZÜRICH PARTY.

FOOD ZÜRICH PARTY im Engrosmarkt

Dreimal fand die «Tavolata» erfolgreich in der Markthalle statt. Nun wird aus «il Tavolo», unter der Leitung von Zürich Tourismus, «FOOD ZÜRICH». An den letzten beiden Tagen des zehntägigen Anlasses, am 17. und 18. September 2016, steigt im Engrosmarkt eine grosse «FOOD ZÜRICH PARTY».

Degustieren, schlemmen, selber kochen – bei FOOD ZÜRICH vom 8. bis 18. September 2016 kommen Geniesser und Neugierige voll auf ihre Kosten. Zürich Tourismus und weitere namhafte Partner aus Gastronomie und Tourismus haben sich unter der Dachorganisation FOOD ZÜRICH zusammengeschlossen, um die blühende Food-Szene im Raum Zürich zu

fördern und noch klarer zu positionieren. Über 90 Anlässe – von Haute Cuisine bis Street Food – widmen sich der ganzen Bandbreite des Essens und Trinkens.

FOOD ZÜRICH vereint bereits etablierte Events, wie etwa das Street Food Festival oder The Epicure, mit neu kreierten Anlässen. Workshops und Kurse runden

das Angebot ab. Denn bei FOOD ZÜRICH soll man auch selber den Kochlöffel schwingen und sich mit anderen austauschen. Am Samstag, 17. September 2016 wird das Closing der Veranstaltung im Engrosmarkt gefeiert. Ab 12.00 Uhr bis Mitternacht wird in einem Schlussbouquet in der Markthalle nochmals alles geboten, was die Stadt Zürich kulinarisch hergibt. Ob Einheimische oder Gäste aus dem Ausland, Alt oder Jung: Alle sind willkommen. Reservieren Sie sich den Termin bereits jetzt, Sie werden es nicht bereuen. Weitere Infos gibts auf: www.foodzurich.com.

Erfreulich: Entlastung für unsere Partner

Der Zürcher Engrosmarkt beteiligt seine Partner an sehr guten Geschäftsabschlüssen: Dieses Jahr die Einkäufer mit Frühzutrittsberechtigung mit 30 %.

Der Zürcher Engrosmarkt setzt seine Politik fort, bei sehr guten Geschäftsabschlüssen seine Partner punktuell am Erfolg zu beteiligen. Nachdem letztes Jahr die Abfallgebühren reduziert wur-

den, konnten dieses Jahr die Einkäufer mit Frühzutrittsberechtigung mit 30 % Zutrittsgebühren entlastet werden. Mit grossem Dank an unsere treuesten Partner und Einkäufer.

FOOD ZÜRICH PARTY

Samstag, 17. September 2016,
12.00 bis 24.00 Uhr

FOOD ZÜRICH Markt und Brunch

Sonntag, 18. September 2016,
10.00 bis 14.00 Uhr

www.foodzurich.com

Zürcher Engros-Markthalle AG

Aargauerstrasse 1
8048 Zürich

Telefon +41 44 444 20 30

E-Mail: zemag@zemag.ch

www.zuercher-engrosmarkt.ch