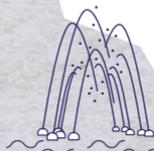


Coco Petit



Zu Fuß
durch
ZÜRICH

12 Spaziergänge



DROSTE

Coco Petit

Zu **Fuß** durch
ZÜRICH
12 Spaziergänge

Droste Verlag



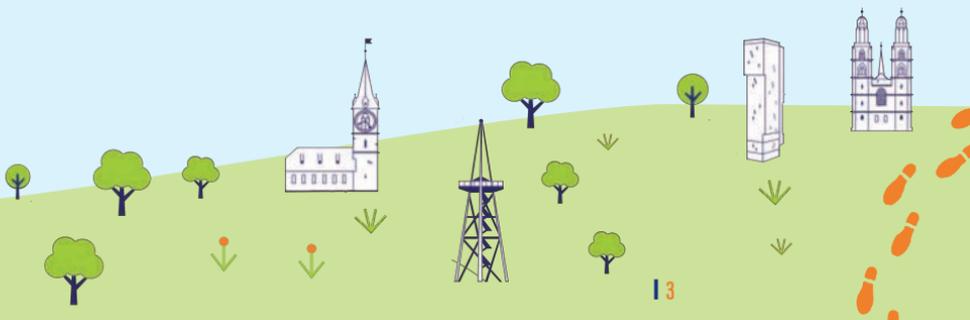
ZU FUß DURCH ZÜRICH

- 1. ALTSTADT** 06
Die süße Seite des Lebens
- 2. ENGE** 20
Gepflegte Parks und vornehme Villen
- 3. FRIEDHOF SIHLFELD** 34
Ruhe in Frieden
- 4. LANGSTRASSE** 48
Milieu, Party und revolutionäre Ideen
- 5. ZÜRICH-WEST** 60
Von der verbotenen Stadt zum Trendquartier





- | | | |
|------------|---|-----|
| 6. | DOPPELTE BÄHNLITOUR
<i>Von Seilbahn zu Seilbahn</i> | 74 |
| 7. | WITIKON
<i>Über dem Nebelmeer</i> | 88 |
| 8. | SEEFELD
<i>Architektur & Design</i> | 100 |
| 9. | ALBISRIEDEN & ALTSTETTEN
<i>Netto-Null in eine bessere Welt</i> | 116 |
| 10. | HÖNGG
<i>Die Liebe zum Wein und den feinen Sachen</i> | 128 |
| 11. | OERLIKON
<i>Neues Bauen, neues Arbeiten, neues Wohnen</i> | 140 |
| 12. | SCHWAMENDINGEN
<i>Vom ländlichen Dorf zur Gartenstadt</i> | 154 |



Ein Haus ist ein Haus: Man kann es bewundern und sich vorstellen, wer darin wohnt. Aber erst, wenn man die Geschichte dahinter kennt, füllt sich dieses Haus mit Leben. Es wird einem bewusst, was für Ideen, Visionen und Erlebnisse die Menschen hatten, die damit verbunden sind. Je mehr man erfährt, umso lebendiger wird das Ganze und man beginnt, sich mit einem Menschen, den Geschichten und einer Stadt zu identifizieren. Die Vergangenheit hat unsere Kultur geprägt und ist die Basis unserer Werte. Wenn wir nach Begründungen suchen und jemanden in seinem Handeln und Denken verstehen möchten, hilft es oftmals, wenn wir die Vergangenheit betrachten. Neben fesselnden Geschichten findet man nebenbei vielleicht auch Erklärungen, weshalb wir so sind, wie wir sind. Diese Gedanken haben mich geleitet auf meinen Spaziergängen durch meine Heimatstadt Zürich, die ich hier gerne mit den Lesern teilen möchte.

Zürich hat genau zwölf Stadtkreise und so war es eine logische Konsequenz, jedem Kreis einen Spaziergang zu widmen. Dabei habe ich die Stadt und ihre Quartiere erforscht und amüsante und aufschlussreiche Geschichten zusammengetragen. Ich lade herzlich dazu ein, Zürich in aller Tiefe und aus einer neuen Perspektive kennenzulernen – nicht nur die mittelalterliche Altstadt, sondern auch die Gartenstadt Schwamendingen und das industrielle Oerlikon, ein aufstrebendes Altstetten und die Villen im Seefeld. Erlebe die Abgeschiedenheit in Witikon (mit einer der eindrucksvollsten Kir-

chen, die ich je gesehen habe) und die Berglage am Zürichberg, die Genossenschaftswohnungen im trendigen Industriequartier und im multikulturellen Kreis vier rund um die Langstrasse. Entdecke die vielen genialen Menschen, die ihre letzte Ruhestätte in Wiedikon gefunden haben, und die herrschaftlichen Parks in der Enge. Jeder Stadtteil hat seine eigene, faszinierende Geschichte. Jedem Kreis habe ich ein Thema gewidmet, damit möglichst viele Facetten der Stadt sichtbar werden. Und genau deshalb ist dieses Buch für Zürcher genauso spannend wie für Besucher.

Coco Petit

Danke

Vielen Dank meinen lieben Freunden, Kollegen und der Familie, die mich unterstützt haben und meine Spaziergänge und die Wegbeschreibungen getestet und mir wertvolle Tipps gegeben haben: Ein großes «Merci» an Jann & Hera, Simon, Mamutsch, Stephan, Vinith & Mareike, Julia, Reto und Martin! Und lieben Dank auch an alle interessanten Menschen, die ich im Zusammenhang meiner Recherchen kennengelernt habe und die ihre Geschichten mit mir geteilt haben.

1 ALTSTADT

Start: Bahnhof Stadelhofen, 8001 Zürich

(GPS: 47.3665944, 8.5479448)

Ziel: Central, 8001 Zürich

Länge: ca. 1,8 Kilometer

Dauer: ca. 2 Stunden

ÖPNV: Haltestelle Bahnhof Stadelhofen, Tram 8, 11, 15, diverse S-Bahnen

Parken: Parkhaus Opéra, Schillerstrasse 5, 8001 Zürich

Unterwegs entdeckt:

1 Raffael's 1989

2 Café Felix

3 Oberdorfbeck Vohdin

4 Hasta Ice Cream

5 Genusswarengeschäft

Schwarzenbach

6 Café & Confiserie 1842

7 Älpli-Bar

8 Äss-Bar

9 Crêperie Hirschenplatz

10 Bonne Maman

11 Chäs Chäller – Urban Food Store

Essen + Trinken:

Wer zwischendurch etwas Salziges mag, ist im **Mère Catherine**,

Nägelihof 3, 8001 Zürich, Tel. +41 (44) 250 59 40

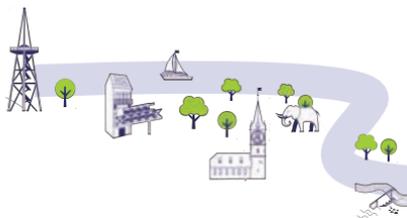
(www.mere-catherine.ch) gut aufgehoben. Das kleine, sympathische, französische Restaurant ist gut versteckt und nicht nur deshalb ein Geheimtipp.

Einzigartig ist das mystische Ambiente der **Weinschenke** des Hotel Hirschen,

Niederdorfstrasse 13, 8001 Zürich, Tel. +41 (43) 268 33 33

(www.hirschen-zuerich.ch). Im mittelalterlichen Gewölbekeller kann man bei Kerzenlicht ein Glas Wein genießen.

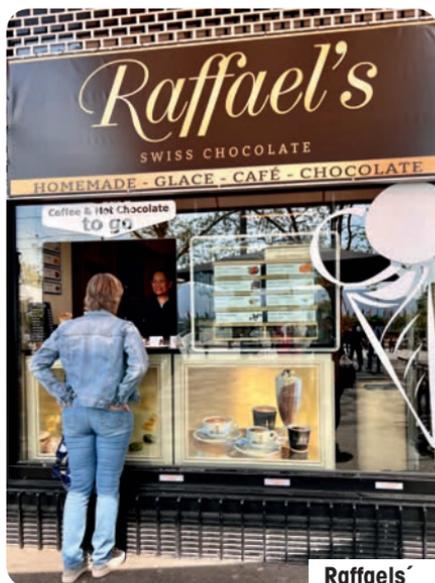
Die süße Seite des Lebens



Ein Land, das so viele leckere regionale Süßigkeiten kennt, muss ein Schlaraffenland sein! Auf dem Spaziergang durch die Altstadt degustieren wir, wie das süße Zürich schmeckt, in all seinen Facetten: Eis, das mit Grand-Cru-Schokolade oder frisch gemahlenem Espresso verfeinert wird, luftiges Gebäck vom Traditionsbäcker, farbige Törtchen mit cremiger Füllung. Altbekannte lokale Süßigkeiten treffen auf Neu-Kreationen aus aller Welt. Wir erfahren, weshalb sich ein Argentinier in der Schweiz pudelwohl fühlt und lesen die Geschichten von traditionsreichen Familienunternehmen, die Zürichs kulinarisches Gesicht prägen.

Der Spaziergang startet am Bahnhof Stadelhofen, dessen neue, aus Beton und Stahl gestaltete Perron-Überdachung an die Rippen eines Stiers erinnert. Die Idee stammt von Santiago Calatrava, dem international beachteten Architekten, der in Zürich schon zahlreiche Bauten umgesetzt hat. Beim Spazieren über den Stadelhoferplatz fällt in der Mitte des Platzes die prunkvolle, gusseiserne Fontäne auf, die seit 1869 den Platz schmückt. Dank des Beleuchtungsplans „Plan Lumière“ wird sie nachts zum strahlenden Mittelpunkt.

An der Theaterstrasse angekommen, drehen wir nach rechts, Richtung Bellevue. An der Theaterstrasse 10 befindet sich das einzige Geschäft von **Raffael's 1989**. Die kleine exklusive Schokoladenmanufaktur fertigt seit 2019 handgemachte Bruchschokolade, die ausschließlich aus Grand-Cru-Schokolade besteht. Das heißt, dass die Kakaobohnen nur aus einem einzigen ausgewiesenen Anbaugebiet stammen und nicht aus verschiedenen, wie es sonst üblich ist. Für die weiße Schokolade verwendet Raffael Milch aus dem Ent-

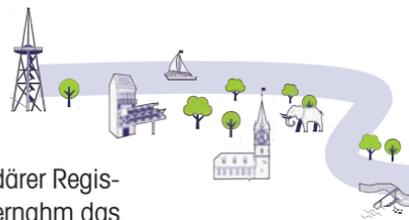




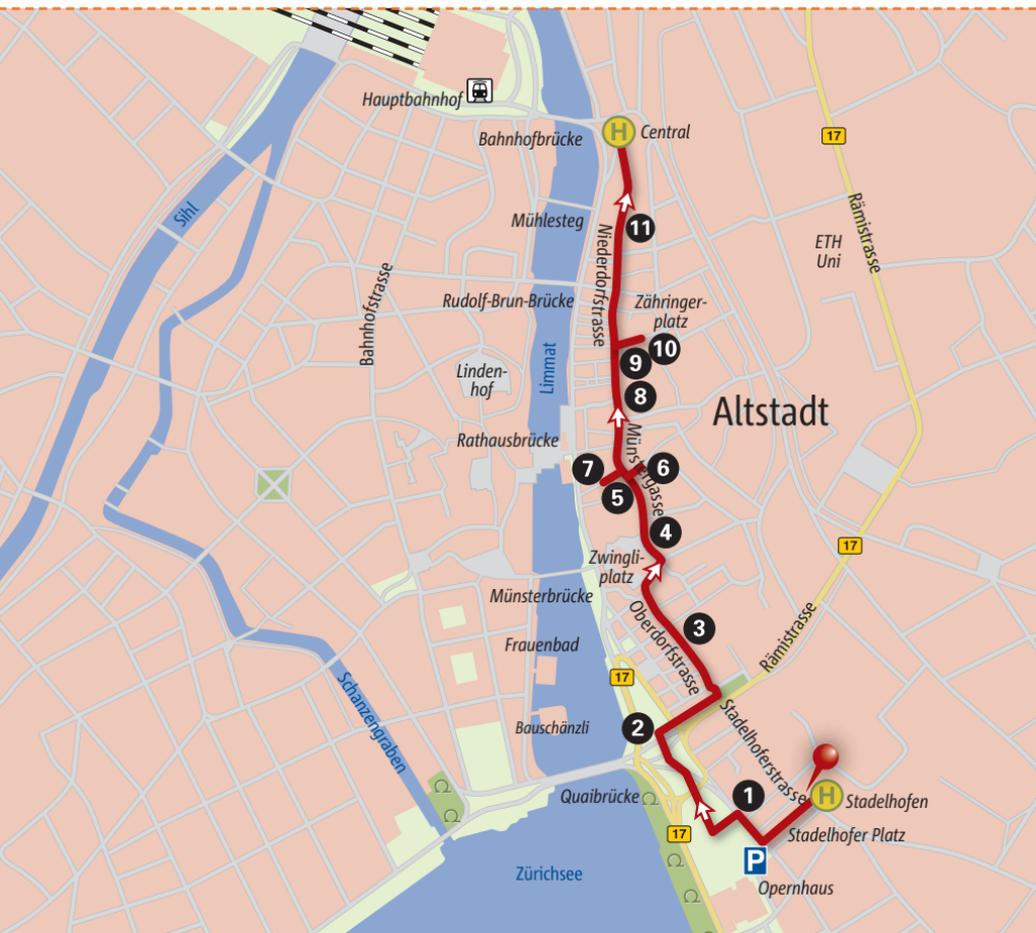
Café Felix

lebuch, wo die Milch der Kühe, die in dieser Moorlandschaft grasen, ganz besonders würzig schmeckt. Sensationell schmeckt auch das Eis, das im Geschäft täglich frisch hergestellt wird. Für das Schokoladen-Glacé wird die hausgemachte Grand-Cru-Schokolade verwendet und für das Café-Glacé frisch gebrühter italienischer Kaffee aus der imposanten Maschine hinter dem Tresen. Produziert wird nach Bedarf: Eine Ladung entspricht 2 Kilogramm Eis und somit kann das Eis fast nicht frischer sein. Speziell ist die Konsistenz: Dank der Maschine, die das Eis konstant dreht, wird viel Sauerstoff zugesetzt. Das macht das Eis weich und geschmeidig. Den Namen verdankt das Geschäft seinem Gründer, Raffael Sodano, 1989 in Deutschland geboren. Der Löwe im Logo ist eine Anspielung auf Raffaels Sternzeichen.

Über den Sechseläutenplatz Richtung Limmat kommen wir zum Bellevue. Nach dem Überqueren der Rämistrasse stehen wir bereits vor dem **Café Felix 2**, einem der schönsten Cafés der Stadt. Felix' Geschichte begann vor 45 Jahren im Café Schober, als dieses seine Türen schloss und einen

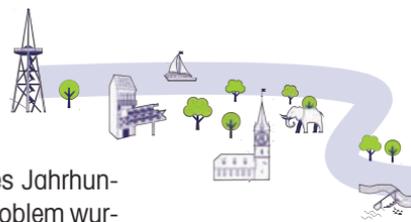


Nachfolger suchte. Werner Wollenberger, legendärer Regisseur und Autor des Cabarets „Café Fédéral“, übernahm das Lokal zusammen mit Felix Daetwyler. Felix verwandelte die historische Konditorei mit Unmengen von Krepppapierblumen in ein „Paradies für Naschkatzen“ und entwarf dazu passende Pralinéverpackungen. Bei der Eröffnung servierte Stefanie Glaser, wohl eine der beliebtesten Schweizer Kabarettistinnen, den Gästen „Süßes und Schnäppli“, erinnert sich ein Gast. Nach 30 Jahren im Schober lockte es Felix ans Bellevue. Die Schokoladenspezialitäten werden bis heute von der Confiserie Teuscher hergestellt. Der Tösstaler Adolf Teuscher verwirklichte 1946 seinen lang ersehnten Wunsch und eröffnete ein Geschäft in der größten Schweizer





Oberdorfbeck Vohdin



Stadt: Zürich. 1947 folgte das heißeste Jahr des Jahrhunderts, das dem Schokoladenspezialisten zum Problem wurde. Er überlegte hin und her, wie die Lösung aussehen könnte. Im Schlaf träumte er von einer neuen Spezialität, die mit Champagner gemacht werden sollte. Fröhlich morgens tüftelte er in seiner „Backstube“ so lange herum, bis er zufrieden war mit den Champagner Truffles.

Zurück auf der Rämistrasse gehen wir am geschichtsträchtigen Café Odeon, indem während der Weltkriege Revoluzzer, Dadaisten, Schriftsteller, Journalisten und Schauspieler verkehrten, vorbei den Berg hinauf, bis die Oberdorfstrasse links abgeht. An der Oberdorfstrasse 12 ist der **Oberdorfbeck Vohdin 3** von Urs und Elvira Vohdin. Wenn jemand 400 Jahre im Geschäft ist, muss das einen guten Grund haben. Seit 1626 wird bei Vohdin, der ältesten und kleinsten Bäckerei Zürichs, gebacken. Von außen ist die Bäckerei nur ein kleines Fenster, drinnen türmen sich die leckeren Backwaren. Dieses Juwel der Altstadt ist bekannt für die von Urs im Steinofen, nach dem Rezept seiner Vorfahren gebackenen Butterbrezel. Schon als Dreijähriger verkündete Vohdin, dass er Bäcker werden wolle. Sein Urgroßvater, ein gebürtiger Deutscher, wollte eigentlich nach Amerika auswandern. Als er erfuhr, dass es auch in der Schweiz Arbeit für tüchtige Bäcker gebe, kam er nach Zürich, verliebte sich in eine Stadtzürcherin und kaufte 1895 die Bäckerei. Ein weiterer Grund, weshalb Kunden aus der ganzen Schweiz hierherkommen, sind die Amaretti Morbidi: innen köstlich weich und reich an Geschmack – göttlich! Die Bäckerei ist nur Dienstag bis Freitag 8–15 Uhr geöffnet.

Wir spazieren durch das Oberdorf, bis wir vor dem Grossmünster stehen. Hier geht es rechts steil die Kirchgasse hinauf, damit wir rechts um das Grossmünster herumspazieren können und ins Niederdorf gelangen. Das Grossmünster ist das Wahrzeichen Zürichs. Die einzigartigen Doppeltürme werden, mit einem zwinkernden Auge, wegen der speziellen Form der beiden Turmhelme von den Einheimischen auch als Salz- und Pfeffer-Streuer bezeichnet. Am Rande des gepflasterten Grossmünsterplatzes, wo Zwingli





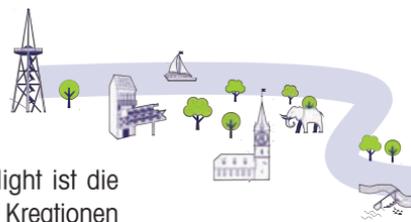
Hasta Ice Cream

vor gut 500 Jahren die Reformation ausrief, findet man eine Gelateria mit einer ungewöhnlichen Herkunft: **Hasta Ice Cream 4**. Hasta steht als Akronym für Heladeria Argentina-Suiza Totalmente Artesanal, was so viel bedeutet wie, „argentinisch-schweizerische Gelateria, total handwerklich“. Der Schweizer Gründer, Rolf,

lebte 20 Jahre in Argentinien, das allgemein auch als das Italien Südamerikas bekannt ist. Zurück in der Schweiz vermisste er traditionelles, leckeres Eis, das in Argentinien wie auch in Italien am liebsten täglich gegessen wird. Also fing er selber an, „Helados“ zu kreieren. Zuerst beglückte er damit seine Freunde und Familie, bis die Rezepte so ausgereift waren, dass er ein kleines Geschäft in Sion, im Wallis, eröffnen konnte. Nach 15 erfolgreichen Jahren folgte die Heladeria in Zürich auf dem Grossmünsterplatz, die von Paulo, Rolfs Sohn, geführt wird. Zu den Spezialitäten gehört das Eis „Dulce de Leche“, mit einem Milchkaramell, das garantiert jeder kennt, der Argentinien einmal besucht hat.

Die Niederdorfstrasse ist gesäumt von kleinen Boutiquen und speziellen Läden. Einer davon ist das traditionelle **Genusswarengeschäft Schwarzenbach 5** mit seiner historischen Verkaufstheke, dem wunderschönen Plattenboden und den schweren Holzregalen, die schon seit über 100 Jahren ihren Charme verbreiten. Das Geschäft wurde 1864 in St. Gallen vom Ur-Urgrossvater des heutigen Besitzers, Heini Schwarzenbach, gegründet. Der Genuss ist Familie Schwarzenbachs zentrale Motivation. Sie setzen sich mit jedem ihrer Produkte auseinander und kennen die meisten Produzenten persönlich.

Links des Genusswarengeschäfts ist die neue Espresso-Schwarzenbach, in der man den hauseigenen gerös-



tefen Kaffee vor Ort genießen kann. Das Highlight ist die große Auswahl an edlen Schokoladen: Über 300 Kreationen von handwerklich hergestellten und wunderschön verpackten Schokoladenspezialitäten der besten Manufakturen sind ausgestellt.

Gegenüberliegend, quer über den Napfplatz, auf der anderen Straßenseite, ist das Lokal **Café & Coniserie**

1842 6. Es ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt für seine heiße Trinkschokolade aus echter Couverture. Das Traditionslokal steht seit Generationen hoch im Kurs für Patisserie, Süßigkeiten und Kuchen. Beim Eintreten fällt die jahrhundertealte, verschnörkelte, riesige Kasse aus Silber auf, die zwischen den beiden Vitrinen mit den kunstvoll verzierten Köstlichkeiten thront. Das altehrwürdige Haus im neobarocken Stil besteht aus verschiedenen offenen Stockwerken, die unterschiedlich eingerichtet sind. Durch den Verkaufsraum hindurch gelangt man in den Erfrischungsraum oder in die „Trinkhalle“, wie sie bei der Gründung 1842 als „Eberles Süßskramladen“, hieß. Das Ambiente genießen kann man auch im verträumten Innenhöfli mit dem plätschernden Brunnen oder ganz exklusiv im Salon Rouge oder in der Züri-Stube. Heute wird das Lokal von der Stiftung Arbeitskette betrieben, die Jugendlichen und Erwachsenen mit einer Leistungsbeeinträchtigung Arbeits- und Ausbildungsplätze gibt. Dank der Begleitung ins Be-



Genusswarengeschäft Schwarzenbach



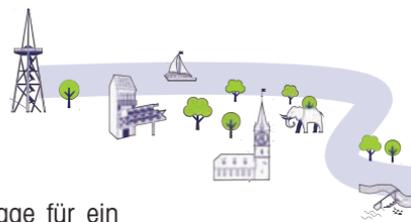


ÄELPLI BAR

Haus zur
Fledermaus
1294

ÄELPLI BAR

Älpli-Bar



rufsleben erhalten die Menschen eine Grundlage für ein selbstbestimmtes Leben.

Wieder zurück auf der Niederdorfstrasse gehen wir in der gleichen Richtung weiter und biegen in die erste kleine Gasse links, in die Ankengasse. Nach wenigen Metern stehen wir vor der traditionsreichen

Äpli-Bar 7. Sucht man etwas jenseits des Mainstreams, wird man hier fündig. Beim Eintritt in die urige Bar wird schnell klar, dass hier die Zeit stehen geblieben ist. Die Wirtin, Katie Halter, führt das Lokal seit mehr als 30 Jahren und garantiert, dass Schweizer Folklore hier leibhaftig erlebt werden kann. Jeden Tag um 20 Uhr, an 365 Tagen im Jahr, treten auf der kleinen Bühne in der Gaststube Kapellen auf und spielen Ländler Musik. Sobald das Schwyzerörgeli aufspielt, fühlt man sich in eine andere Welt versetzt: in die Berge, in eine Alpstube. Die heitere Stimmung ist so ansteckend, dass die Gäste manchmal mitsingen, jodeln, Taler schwingen oder sich sogar auf die Bühne wagen und mitspielen. Am besten ordert man die typische Äpli-Milch. Das gefährlich süß schmeckende Getränk wird in großen Kannen gereicht, das Rezept ist geheim.

Wir gehen zurück zur Niederdorfstrasse und biegen links ab, um in der gleichen Richtung weiterzugehen. Nach etwa 150 Metern entdecken wir, ein bisschen versteckt, aber dank der großen Tafel auf der gepflasterten Niederdorfstrasse gut zu finden, die **Äss-Bar 8.** Die Pioniere der Anti-



Äss-Bar



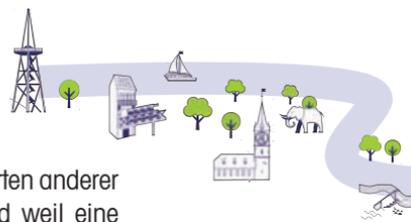
Foodwaste-Bewegung in der Schweiz entschieden 2013, dass Patisserie, Kuchen, Brote und Sandwiches viel zu schade sind, um im Müll zu landen. Jeden Morgen holen

die fast 100 Mitarbeiter die am Vortag nicht verkauften Backwaren bei den Bäckereien und Konditoreien der Region ab und verkaufen sie zu stark vergünstigten Preisen in den sehr beliebten Shops. Es herrscht ein reges Kommen und Gehen – von Studentinnen, über Einheimische und Touristen, bis zu Bankern und Geschäftsfrauen trifft man hier jegliche Couleur an Kundschaft. Dank der zehn Shops in sieben Schweizer Städten werden täglich 1,5 Tonnen Lebensmittel gerettet! Die vielen Kunden, die zahlreichen gewonnenen Preise und die leeren Gestelle am Feierabend beweisen, dass Nachhaltigkeit in Zürich voll im Trend ist.



Crêperie Hirschenplatz

Die besten Crêpes der Stadt gibt es seit bald 50 Jahren am Stand der **Crêperie Hirschenplatz 9**. Viele Stammgäste kennen sie seit Kindertagen. Mit wie viel Emotionen der Verkaufsstand auf dem Hirschenplatz verbunden ist, zeigt folgende Geschichte: 1989 erhielten die Betreiber der Crêperie dicke Post. Die übereifrige Gewerbebehörde wollte die Bewilligung entziehen, weil angeblich eine „Rechtsungleichheit“ gegenüber anderen, abgelehnten Gesuchen bestand. Sie



handelten aus der Sorge heraus, dass sie Hunderten anderer Betreiber auch eine Lizenz geben müssten und weil eine Dauerbewilligung für Verkaufsstände grundsätzlich verboten war. Es gab eine offene Aussprache auf dem Hirschenplatz zwischen den Behörden, den Betreibern und der interessierten Öffentlichkeit. In kürzester Zeit kamen 2000 Unterschriften zusammen, die gegen den Verlust eines Stücks kulinarischer Kultur auf dem Hirschenplatz demonstrierten. Man betonte, wie wichtig die Institution für die Altstadtkulisse sei. Als sich auch noch die Politiker einschalteten und beim Parlament ein Postulat einreichten, endete der Konflikt mit dem Widerruf der Kündigung. Viele Fans lieben die Klassiker unter den Crêpes mit Zimt-Zucker, Apfelmus oder Spinat-Käse. Ein Highlight ist die Crêpe „Caramel au beurre salé“.

Vom Hirschenplatz führt eine breite Gasse zum Zähringerplatz und der Predigerkirche. Auf halbem Weg liegt rechterhand das kleine, süße Café **Bonne Maman 10**, das liebevoll im Vintage-Stil eingerichtet ist. Melanie und Gareth



Jones Traum wurde 2011 wahr, als das junge Paar den Laden „Cupcake Affair“ eröffnete. Die beiden hofften darauf, dass die traditionellen, aus der englischsprachigen Kultur bekannten Törtchen den Geschmack der Schweizer treffen würden – und behielten recht. Die beiden Jungunternehmer verkauften den Shop vor ein paar Jahren an den französischen Marmeladenhersteller „Bonne Maman“. Die Basis der Cupcakes ist ein Rührteig. Getoppt wird der Mini-Cake mit einer Creme oder einem Icing. Die bunten Cupcakes gibt es in zwei Größen – falls man sich einmal nicht entscheiden kann, ist es so möglich, mehrere kleine zu wählen. Ein Renner sind die Hochzeitstorten aus Cupcakes: Eine Etage voller Cupcakes sieht mindestens genauso schön aus, wie eine mehrstöckige Hochzeitstorte und hat zudem den Vorteil, dass jeder Gast sein eigenes Törtchen hat.

Zurück beim Hirschenplatz setzen wir unseren Spaziergang Richtung Central fort und stoppen ein letztes Mal vor dem **Chäs Chäller – Urban Food Store 11**. Hier gibt es das ganze Sortiment an Taucherli-Schokoladen. Die kleine Manufaktur in Adliswil, an der Stadtgrenze Zürichs, ist benannt nach einem heimischen schwarzen Entchen mit weißem Schnabel. Sein offizieller Name ist „Blesshuhn“, doch in Zürich wird es „Taucherli“ genannt, weil es oft und gerne abtaucht. Die Taucherli-Geschichte begann mit einer Praline am Stiel, die der Kenner in warme Milch tauchte. Schon bald erweiterte Inhaber und Schokoladen-Profi Kay Keusen das Sortiment mit Schokoladentafeln und Schoggi-Fondue. Die Taucherli-Schokoladen werden ausschließlich aus biologischen Zutaten und von Hand hergestellt. Der Chocolatier wagt immer wieder außergewöhnliche Kombinationen. So ließ er sich zum Beispiel von den leuchtenden Rapsfeldern inspirieren und kreierte mit gerösteten Rapssamen eine in der Konsistenz unvergleichliche, nussig schmeckende Schokolade. Keusen experimentiert mit Chili, Himbeeren, prickelndem Popping-Candy, Rosenblüten und vielem mehr und schafft Schokoladen, die anders sind als anderswo.

Nun sind es nur noch wenige Schritte bis zum Central, von wo aus uns die Trams in alle Stadtteile bringen.

Chäs =
Chäller

46

VERO AVVIA

Juni's Raclette

CHÄS
VEGETARISCH
Käse
Fondue
Raclette
Gruyère
Liquors / Spirit
Wine
Chocolate

URBAN.FOOD.STORE
Chäs Chäller



99% SWISS SPECIALT
Spoil your friends w
Altstadt Signatur
Fondue
Raclette
Gruyère Chees
2 years old
Liquors / Spirit
Wine
Chocolate

THINK GLOBAL - BUY

Chäs Chäller – Urban Food Store