

Von Hand Gemachtes für den Sinneswandel

Umdenken braucht Inspiration. Das Festival «Criterion» bietet diese bis morgen in Oerlikon. Und Geschichten zu den Produkten. Vier Kostproben.

Ev Manz

Publiziert: 07.04.2018, 12:13

Aktualisiert: 09.04.2018, 14:34



Das Handwerk steht an der ersten Ausgabe vom Festival «Criterion» im Vordergrund. Zum Beispiel Drechslerarbeiten wie jene von Andreas Gerig.

Urs Jaudas

Bewusster leben. Das nehmen sich viele vor. «Aber nur wenige verändern tatsächlich etwas», sagt Regina Gregory. Das wollte sie ändern und organisierte zusammen mit Messe Zürich ein Festival, das Zürcherinnen und Zürcher zum Umdenken animieren soll. An der ersten Ausgabe von «Criterion» in Oerlikon können Besucher «einen Gang runterschalten» und sich überlegen, womit sie sich umgeben und was sie essen wollen. «Bewusst leben heisst, ein Produkt und seine Geschichte zu kennen», sagt Gregory, die das Papierwarenatelier «Fabrikat» im Kreis 4 leitet. Für die Messe Zürich hat sie 120 Handwerker ihres Fachs nach Oerlikon eingeladen, die Perspektiven für eine Zukunft mit Zukunft aufzeigen sollen. Dazu kommt ein ambitioniertes Rahmenprogramm mit Kursen, Shows und Diskussionen. Gregory sagt: «Erst, wer die Arbeit hinter einem Produkt gefühlt und verstanden hat, kann umdenken.»

Criterion, bis Sonntag, 8. April, 18 Uhr, Messe Zürich.

Späne für den Charakter des Holzes





Andreas Gerig ist seit vier Jahren gelernter Drechsler. Foto: Urs Jaudas

Drechseln, Späne vom Holz abzutragen und den Charakter des Stammes herauszuschälen sind seit 20 Jahren Andreas Gerigs Leidenschaft. Mit über 50 Jahren holt der Projektleiter bei einem Grossunternehmen die Lehre nach, heute arbeitet er Teilzeit in seinen [Werkstätten](#) in Ottenbach und Zuoz. An der Drehbank arbeitet er mit der Röhre am Querholz, mit dem Meissel am Längsholz. Gerig fertigt Tischbeine, Geländerstelen und kunstvolle Schalen, die einem wahrlich den Baum auf den Tisch zaubern. «Kaum eine Maschine kann Holz so bearbeiten wie ich von Hand», sagt er. Das Drechslerhandwerk gehört zu den ältesten. Bereits die Ägypter haben hölzerne Bettbeine gedrechselt. Das Holz bezieht Gerig aus der Region. Von jedem Baum weiss er, wo er gestanden ist. Aus den Arvenholzspänen stellt er zudem Kopf- und Stützkissen her. **Tipp:** Früchteschale «Flurina», 290 Franken.

Seidenfeine Schokolade



Laura Schälchli hatte einen Traum, seit sie während ihres Slow Food-Studiums Kakaoproduzenten besucht hat: in Zürich eine Schokolade zu produzieren, deren Herkunft und Verarbeitung man kennt. Schälchli sagt: «Die Leuten sollen verstehen, was hinter einer Schokolade steckt.» Nach drei Jahren Vorarbeit mit einem vierköpfigen Team ist die eigene Schokolade La Flor seit einigen Wochen auf dem Markt. Die Bohnen stammen aus Ecuador, Venezuela und Brasilien, letztere vom Vater des Mitbegründers Ivo Müller. Sie werden zerbröseln in der Produktionsstätte in der Binz angeliefert. Dort röstet sie das Team im Kombisteamer, mahlt sie mit Kakaobutter und Zucker in einem Stein-Mélangeur, giesst sie in Blöcke, lässt sie reifen, schmelzt sie erneut und giesst sie in flache Formen mit feinen Streifen. Diese erinnern, wie der Name, an die einstigen Seidenwebereien in der Umgebung des Zürcher Florhofs. Schälchli: «La Flor schafft eine Verbindung zum historischen Zürcher Handwerk.» **Tipp:** *fruchtig-saure Fazenda Vera Cruz, Brasil, 70g/8.80 Fr.*

Verwebte finnische Seele



Mit über 50 hat Anna Saarinen das Handwerk ihrer Mutter zum Beruf gemacht. Foto: Urs Jaudas

Etwas bereut Anna Saarinen: «Dass ich erst so spät mit dem Weben angefangen habe.» Mit 52 findet die gebürtige Finnen und Textildesignerin zum Handwerk, das schon ihre Mutter, Grossmutter und Urgrossmutter beherrschten. «Ich wollte kreativ mit den Händen arbeiten», sagt die 60-Jährige. Sie mietet einen Raum in der Zürcher Altstadt, kauft sich einen Webstuhl und lässt sich eine Woche lang von ihrer Mutter und deren Freundin anlernen. Dann legt sie los und webt aus Baumwollbündeln, Abfallmaterial aus der Textilindustrie ihrer Heimat, ihren ersten Teppich in Grau und Hellblau nach finnischer Art. Feines Muster, eng gewebt, eher hart im Griff. «Wir Finnen schrubben unsere Teppiche eben», sagt sie. Heute webt Saarinen täglich im

Hinter den Ladenlokalen im Neumarkt, meist aus Mass. Die Farbpalette ist wunderbar bunt. Sie sagt: «Kombinationsmöglichkeiten der Farben inspirieren mich jeden Morgen neu». **Tipp:** Badezimmerteppich in blau-weiss-orange, ca. 500 Franken.

Indischer Tee mit Liebe



In Mumbai hat es bei Brendon Mikronis gefunkt - mit dem Chai und seiner Frau. Foto: Urs Jaudas

Chai verbindet Alexandra und Brendon Mikronis seit ihrer ersten Begegnung – im Gewühl am Bahnhof von Mumbai. Beim Tee kamen sich die Yogalehrerin aus der Schweiz und der australische Fotograf näher. «Zurück in Zürich hatten wir uns, aber keinen richtig guten Chai mehr», sagt Brendon Mikronis. In der Wohnungsküche in Wiedikon tüfteln sie an einer ausgeglichenen Gewürzmischung aus Anis, getrocknetem Ingwer, Zimtrinden, Muskat, Pfeffer, Kardamon und Nägeli vermischt mit Schwarztee (klassisch), Rooibos-Tee oder Kurkuma. Vor acht Jahren gründen sie [Prensoul](#) (liebe Seele), die meisten Gewürze beziehen sie von einer Kleinbauern-Kooperative in Kerala. Inzwischen verarbeiten sie die Bioprodukte am Friesenberg, mahlen die grossen Gewürze mit der Velo-Mühle und verkaufen die Mischungen an Märkten und online. In einer Gemeinschaftsküche in der Binz produzieren sie mittlerweile auch ein Sirupkonzentrat für alle, die keine Musse fürs Köcheln haben. Heute können die beiden mit ihren zwei Kindern von ihrem indischen Traum leben. **Tipp:** Bio Kurkuma Masala-Mischung (mit Hafermilch eiskalt) (100g/14.60 Fr.)

Dieser Artikel wurde automatisch aus unserem alten Redaktionssystem auf unsere neue Website importiert. Falls Sie auf Darstellungsfehler stossen, bitten wir um Verständnis und einen Hinweis: community-feedback@tamedia.ch