Abo **Neues Lokal für die Lorraine**

Aus einer Werkstatt wird die «Werkstadt»

Nach 3000 Stunden Umbau, die in der Corona-Zeit von Freiwilligen geleistet wurden, hat das neue Lokal Werkstadt an der Lorrainestrasse aufgemacht.

Claudia Salzmann
Aktualisiert: 19.06.2020, 12:34

0 Kommentare

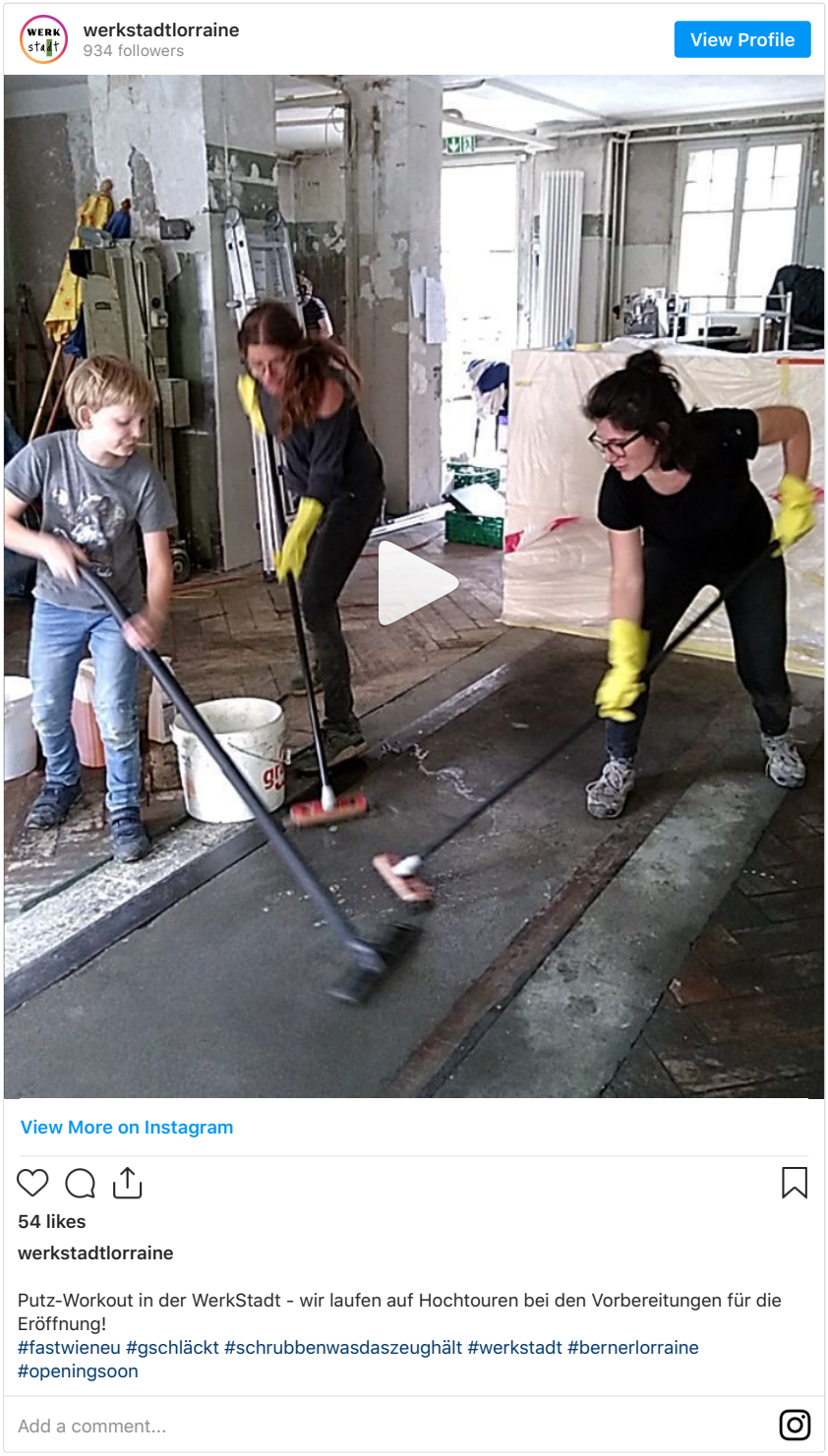
Die Werkstadt wurde seit Anfang Woche in einer 70 Jahre alten Werkstatt eröffnet. Das Kernteam besteht aus Andrea Rüegg, Christof Stalder, Silvio Sederino, Rafaela Schmid, Sascha Müller und Timothée Olivier (zwei Letztere sitzend).

Fotos: Nicole Philipp

Auf dem Fensterbrett sitzt ein Mann mit wuscheliger Bettfrisur und Harry-Potter-Brille. Auf den ausgestreckten Beinen hat er einen mit Klebern versehenen Laptop, die Baumwollschuhe sind ausgezogen, und seine Füsse stecken in Ringelsocken. Gitarrenmusik dringt aus den Boxen, hinter der Bar lärmen die Gastgeberinnen, und der fernöstliche Essensduft macht Appetit und Fernweh. Seit Anfang Woche ist das neue Lokal Werkstadt an der Lorrainestrasse offen. Dahinter steckt ein

sechsköpfiges Kollektiv.

Der Holzboden ist von früheren Werkstattarbeiten gezeichnet, der Parkett uneben und von Öl befleckt. Die graugrüne Wandfarbe ist aufgefrischt, die Verzierungen sind teilweise Original, der Rest wurde neu gemalt, 3000 Stunden haben Freiwillige unbezahlt geleistet. «Für viele war es während des Lockdown eine willkommene Abwechslung», sagt Sascha Müller. Er und sein Partner Timothée Olivier wohnen im gleichen Haus und haben das Bijou entdeckt. Seit einer Dekade war die Werkstatt ungenutzt.



Zur Mittagszeit ist das Lokal alles andere als verlassen. Wie ein

Schwamm saugt es jeden Neugierigen hinein. Man bestellt an der Bar. Montags gibt es «curry in a hurry» von Ravisanger Muthusamy, am Dienstag und Mittwoch ist das Integrationsprojekt Gastwerk da, bei dem Geflüchtete Spezialitäten aus ihrer Heimat kochen. Donnerstag ist Momo-Tag. Der Freitag ist noch frei, aber das Kollektiv wünscht sich auch hier einen Gastkoch. Das Menü wird aus grossen Töpfen geschöpft, da hier nicht gekocht, sondern nur gewärmt werden darf. Rafaela Schmid, Mitglied des Kernteams, erklärt: «Für uns ist es wichtig, dass bei der Zusammenarbeit rund ums Mittagessen auch der soziale Aspekt nicht zu kurz kommt.»

Hätten sie es umbauen lassen, so hätte es gegen eine Viertelmillion Franken gekostet, schätzt Müller. Da der Ort aber eine fünfjährige Zwischennutzung ist, kam das nicht infrage. Die Architektin Andrea Rüegg, die ihre Selbstständigkeit nach einem Mutterschaftsurlaub wieder hochfährt, interessiert sich für den Umbau dieser 70-jährigen Werkstatt. Und wie man ihn massvoll und mit wenig Budget umgestalten kann. Viel Mobiliar kommt aus befreundeten Lokalen: dem Löscher, der Chäshütte, einer Konditorei, dem benachbarten Felder, der kürzlich zumachte (siehe Box).

Felder-Mami nicht mehr da

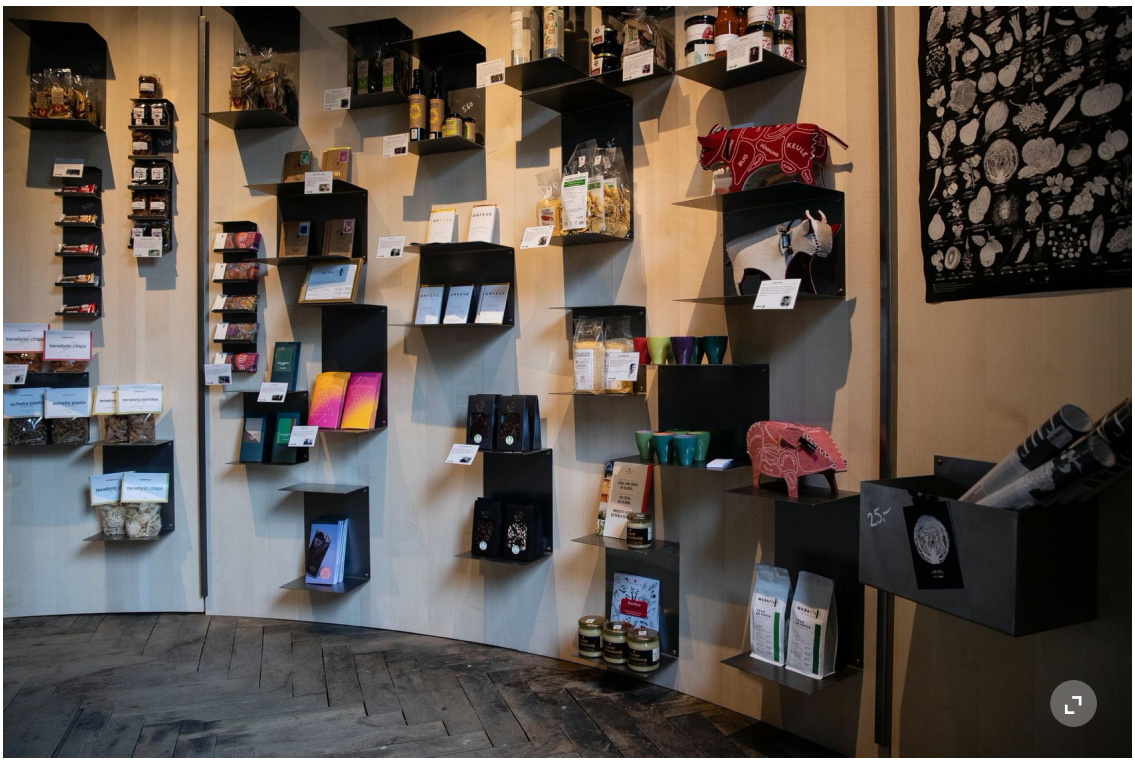
Infos einblenden

Einiges wurde aber extra für die Werkstadt kreiert. Die umtriebigen Handwerker Christof Stalder und Silvio Sederino von Woopdesign haben unter anderem die Theke, den Laden und die drehbaren Tischchen selber designt und gebaut. Werkzeuge hängen noch immer an den angestammten Platten. Manche sind verloren gegangen, davon zeugen die mit Kugelschreiber angezeichneten Ränder. Die alten Schliessfächer dienen heute als Brettspiellager und Putzschrank.

In der Hausnummer 20 befindet sich das neue Lokal. Hinter dem Haus im Hof und auf der Seite Lorrainestrasse dürfen die Beizer ebenfalls rausstuhlen.

Sieben Tage stehen die Türen offen. Dafür schliesst das Kollektiv abends nach der Apérostunde, um das bestehende Angebot der Lorraine nicht zu konkurrieren. «Tagsüber hat es noch Platz in der Lorraine, abends ist die Nachfrage mit den bestehenden Beizen wohl gedeckt», sagt Sascha Müller. Der Raum kann dann von den Quartierbewohnern für ihre Zwecke gemietet werden.

Für den kleinen Hunger bieten sie vegane Plättli, die man je nach Lust und Ernährungsform mit Käse und Fleisch ergänzen kann. Die Produkte findet man teilweise auch im Shop. Dort werden Insektenpasta, 36 Sorten Schokolade von Kleinstanbietern, Produkte aus dem Quartier und von Slow Food angeboten.



Eine Wand wird als «Schaufenster» genutzt.

Jeder Tisch ist mittags besetzt, das Menü ist heute vegetarisch und kostet 15 Franken. Das Pita-Sesambrot schmeckt hervorragend, der Reis mit Weinbeeren ist erfrischend neu kombiniert. Beim Dessert backen Nachbarinnen mit, heute ist es ein Kokoskuchen von Raina. Der Kaffee kommt von Adrianos, wo Sascha Müller Teilhaber ist. Bei den Gelati setzt man mit der Eiswerkstatt ebenfalls auf einen Lokalmatador, nämlich das Alte Tramdepot. Dieses hat speziell für die Werkstadt Rezepturen mit Biozutaten entwickelt.

Auch wenn das Projekt eine Umnutzung ist, musste es die normale Baubewilligung durchlaufen. «Da wir unsere Nachbarn, die Quartierverbände und Sozialarbeiter früh eingebunden haben, gab es keine Einsprachen», meint Timothée Olivier. So haben sie nun insgesamt 60 Plätze, im Hinterhof gibts morgensonnige Plätze, auf der Seite Lorrainestrasse scheint dann die Abendsonne hin. Am heutigen Tag scheint sie nicht. Nach dem Mittag wird es stiller. Die Köchin trägt die leeren Töpfe raus. Der Mann mit der Bettfrisur zieht sich nach dem Kaffee die Schuhe an, ruft einen Abschiedsgruss in Richtung Bar und schwingt sich aufs Velo.

Publiziert: 19.06.2020, 12:34

0 Kommentare

Ihr Name

Speichern