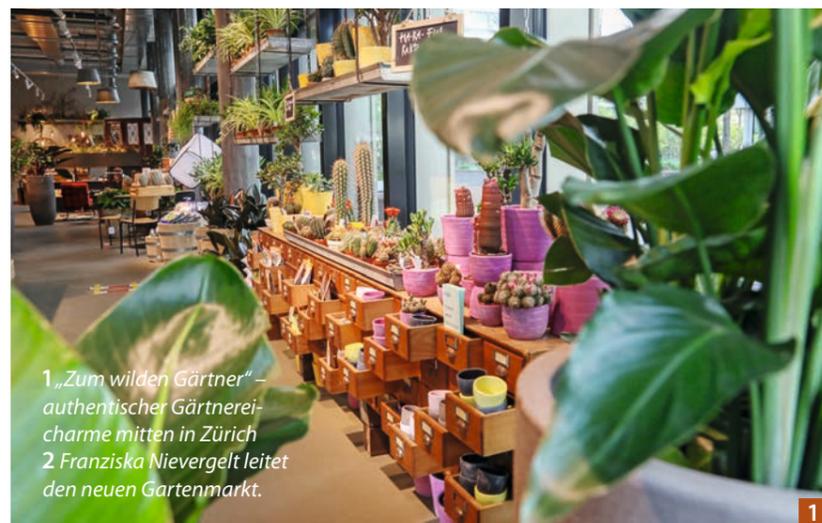


ERNST MEIER AG

Der wilde Gärtner erobert die Stadt



1 „Zum wilden Gärtner“ – authentischer Gärtnereiche mitten in Zürich
2 Franziska Nievergelt leitet den neuen Gartenmarkt.



Wie aus einer globalen Krise Möglichkeiten erwachsen, zeigen Erwin Meier-Honegger und Christoph Hoffmann, Geschäftsführer der Hotelkette 25hours. Im April eröffneten sie im Zürcher Kreis 5 den Gartenmarkt „Zum wilden Gärtner“. Verpackungsarme Mikrodistribution, Kooperationspartnerschaften und maximal erweiterte Öffnungszeiten in Zusammenarbeit mit dem Hotelbetrieb sind eine unorthodoxe Herangehensweise an das tradierte Gartencenter-Konzept.

Mitten in einer weltweiten Pandemie ein neues Gartencenter zu eröffnen, würden manche als mutig, andere als wahnsinnig bezeichnen. Erwin Meier-Honegger, Geschäftsführer des Gartencenters Meier in Dürnten, tat es trotzdem: Am 16. April eröffnete „Zum wilden Gärtner“ in Downtown Zürich seine Pforten. Es ist ein Gemeinschaftsprojekt der Ernst Meier AG sowie der Hotelkette 25hours. Aktuell besteht diese Kette aus 12 Hotels und rund 20 Restaurants und Bars in der Schweiz, Österreich, Deutschland und Frankreich. Die Städte Dubai und Florenz sollen 2021 dazukommen.

Noch Ende Februar deutete in den Räumlichkeiten eines ehemaligen Restaurants im Gebäude des 25hours Hotel Zürich West nur wenig auf Dschungelgefühl hin. In diesem Industriequartier beim Toni-Areal geben Stahl und Beton den Ton an. Südlich verläuft vierspurig eine Verkehrsachse, das Museum für Gestaltung und die Zürcher Hochschule der Künste liegen nur einen Steinwurf entfernt. Etwas weiter nach Westen befindet sich die Stadionbrache Hardturm, wo die Anwohner seit Jahren rege Gemüse und Obst anbauen. Viele Wohnquartiere sind hier in den letzten Jahren entstanden, teils Pioniermodule für ge-

meinschaftliches Leben. Nach Norden schließen die Arbeiterhäuser Zürich West mit Anschluss an die Limmat das Quartier ab.

Seit April geht es zwischen Stahl und Beton nun grüner zu. Der neue Verkaufsort ist auf eine Konsumentengruppe ausgerichtet, für die Nachhaltigkeit kein Modewort, sondern Überzeugung ist, die auf Balkonen und Terrassen gärtner und auf Selbstversorgung setzt. Hier sollen die Quartierbewohner ihre Balkonpflanzen kaufen, einen Kaffee trinken, etwas essen, ein Buch lesen. Es soll ein grünes Wohnzimmer für Zürich-West sein, gewissermaßen.

Mit dem „Wilden Gärtner“ realisiert Erwin Meier-Honegger einen lang gehegten Traum, ohne dabei direkt auf den Dürnten-Standort zu setzen. Er beobachtet schon lange die für die Branche relevanten Entwicklungen wie Urban Gardening, Gärtnern als Trend-Thema, das Aufkommen der Pop-Up-Stores, den Megatrend Digitalisierung und den immer lauter werdenden Ruf nach einer ökologischeren, einer nachhaltigeren Pflanzenwirtschaft. Aber: „Das urbane Konzept funktioniert mit einem traditionellen Gartencenter und Dienstleistungsmix nicht“, sagt Meier-Honegger. Damit es glückt, brauche es drei Faktoren: „Das Sortiment, den Standort und die Partnerschaften.“ Im Kreis 5 wird das nun umgesetzt.

Eine Hotelgruppe inspiriert die Branche

Dass es im April 2021 passierte, ist eigentlich Zufall. Während eines geschäftlichen Anlasses war Erwin Meier-Honegger von Christoph Hoffmann, Geschäftsführer der Hotelkette 25hours, angesprochen worden. Eine Verwechslung, wie sich herausstellte. Man kam ins Gespräch, teilte Erfahrungen, Coronanöte und stellte fest: Der eine hat etwas, was der andere braucht, und vice versa. Die Hotels der 25hours-Gruppe gelten als Vorzeigehotels, als Inspiration für die ganze Branche. Kreativ, mehr Lifestyle als nur Übernachten: Kein „klassisch-geschlossenes“ Hotelkonzept, sondern eines, das unterschiedliche Kulturen und Lebensstile zusammenbringt.

Im Jahr 1 der Corona-Krise musste die erfolgreiche Hotelkette enorm Federn lassen. Im Vergleich zu 2019 brach der Umsatz um 72 Millionen Euro ein. Die Räumlichkeiten des im Haus befindlichen, aber unabhängigen Restaurants in der Pfingstweidstraße standen seit geraumer Zeit leer. Hoffmann stellte sich ein anderes, ein komplett neues Konzept dafür vor, einen Treffpunkt mit Erlebnischarakter. Stichworte, mit denen er Meier-Honegger gleich an der Angel hatte.

Den hatte Corona gelehrt: Wir müssen etwas in Richtung Digitalisierung machen. Aber wenn jedes Gartencenter einen eigenen E-Shop hat, wie findet man uns? Werden Online-Bestellungen dann nicht beliebig? Und noch viel wich-

tiger: Lässt es sich aus Ressourcensicht vertreten, Pflanzen zu verpacken und per Post zu verschicken? „Ökologisch ist das Blödsinn“, sagt er. Mit dem 25hours Hotel als Partner startet er nun einen Versuch, veränderte Konsumbedürfnisse aus dem urbanen Raum in ein wertschöpfendes Geschäftsmodell aufzunehmen. Denn: „Wir müssen dorthin, wo die Leute sind, und die Pflanzen über den urbanen Knotenpunkt verkaufen. Also mitten in der Stadt.“

Idee: Zentrale Verteilstelle Zürich Downtown

Für ihn geht es um weit mehr als nur einen neuen Verkaufsort. Er will wissen: Wie kann ich die neuen Technologien für meine Zwecke und mit meinen ökologischen Grundsätzen am gewinnbringendsten realisieren? Die Lösung besteht darin, diese neuen Technologien zu kombinieren und gleichzeitig eine Plattform für Mikrodisposition zu bieten.

Im „Wilden Gärtner“ sieht das folgendermaßen aus: Kunden und Pflanzeninteressierte aus dem urbanen Raum können online aufs Pflanzensortiment der Meier-Gärtnereien zurückgreifen und das Gewünschte bestellen. Die Ware wird in einer großen Lieferung in den Kreis 5 gebracht, wo der Kunde sie am „grünen Verteiltreffpunkt“ abholen kann. Eine Stadtzürcherin, ein Stadtzürcher muss also nicht mehr individuell nach Dürnten reisen und dabei Zeit und CO₂ verbrauchen, sondern erhält das Gewünschte zentral vor Ort.

Wer Großformatiges oder Schwereres als einen Salatsetzling kauft, kann sich für den Transport ein eCargo-Bike ausleihen. Anbieter carvelo2go, eine Plattform die E-Bikes nach dem System des Mobility Carsharing vermietet, wird in Zürich West einen neuen Standort errichten. Für die Startphase stellt der Taschenfabrikant Freitag sein Cargo-Bike zur Verfügung. Die Bienenhäuschen, die im Außenbereich ausgestellt sind und auch verkauft werden, stammen von



GUTSCH VERLAG

Grußkarten · Postkarten · Geschenke
www.gutschverlag.de



3



4



5

BeeHome, die Wurmkomposter von WormUp!. Das gesamte Sortiment ist auf die urbane Zielgruppe ausgerichtet: Kräuter, Gemüse, Stauden, Samen, Accessoires für Projekte drinnen wie draußen, Hochbeete, Stärkungsmittel.

„Der Wilde Gärtner“ ist kein durchdesignter Concept-Store, sondern ein Experimentierfeld, das ständig in Bewegung ist“, erklärt Standortleiterin Franziska Nievergelt. Sie ist geübt in der Kunst, Florales und Schönes zu kombinieren. Die gelernte Zierpflanzengärtnerin war über zehn Jahre Inhaberin eines Fachgeschäftes für Floristik und Accessoires. „Wir wünschen uns eine kreative Lebendigkeit mit viel Handgemachtem, mit charaktervollen Möbeln und authentischem Gärtnercharakter“. Fürs Innenraumdesign ließ man Franziskas Schwester, der Interior-Design-Fachfrau **Martina Nievergelt**, freie Hand. Leidenschaft, Gäste bewirten, persönlicher Kontakt: So stellt sich das konzeptionelle Team rund um Meier-Honegger die Marke vor.

Der zentrale Punkt des etwa 300 m² großen Raumes ist ein erhöhtes, 6x4 m großes Holzpodest. Als „Arbeitsplatz“ können Kunden und Gärtnerinnen hier Pflanzen topfen, Samen säen oder Pflanzen wässern. Authentizität verleihen antike Möbel aus dem Fundus der alten Ernst-Meier-Versandhandelsinfrastruktur. Der hintere Bereich des Raums ist für Veranstaltungen vorgesehen. „Hier findet alles zum Thema Garten statt“, so Nievergelt. „Kurse für Kinder, Kompostier-, Umtopf- oder Upcyclingkurse für Erwachsene, Kurse darüber, wie wichtig lebendige Böden sind, etc. Auch die Projektpartner dürfen hier Schulungen ma-

chen, Vernetzungen sind erwünscht.“ Beim Sortiment liegt der Fokus auf ökologisch „möglichst sinnvollen Produkten“, sagt Meier-Honegger. Und Franziska Nievergelt: „Nachhaltigkeit steht im Vordergrund. Wir setzen auf regionale Produkte, auf Produkte, deren Geschichte wir kennen.“

Mittelfristiges Ziel: 24 Stunden an 365 Tagen geöffnet

Wichtiges Standbein, speziell fürs 25hours, ist das gastronomische Angebot. Dem steht im Innenbereich des Gartenmarkts eine 7 m lange Theke zur Verfügung, die vom Hotel betreut wird. Geessen und getrunken wird zwischen den Pflanzen und Töpfen der Gärtnerei, und zwar auf den Möbelklassikern des Partners Embru. Als weiterer Partner fungiert das Züricher Verlagshaus Kein & Aber – es stellt die Bücher für die Leseecke zur Verfügung. Auch im Außenbereich, zwischen Kompostkisten und einem Gewächshaus, ist die Bewirtung vorgesehen. Die 24 Stunden besetzte Hotelrezeption springt dann ein, wenn der Stadtzürcher um 22 Uhr Salatpflanzen kaufen möchte. Für private Anlässe kann die ganze Gärtnerei inklusive Catering von 25hours gemietet werden.

3+4 Kunden können online aus dem gesamten Sortiment der Meier-Gärtnereien wählen – die Pflanzen werden in den „Wilden Gärtner“ geliefert und können dort abgeholt werden.
5 Treffpunkt im Quartier – der Markt soll das grüne Wohnzimmer von Zürich West werden.

Sechs Tage wird das Team rund um Franziska Nievergelt den Gartenmarkt betreuen, außerhalb der Kernöffnungszeiten übernimmt die durchgehend besetzte Hotelrezeption. Mittelfristiges Ziel ist eine Öffnungszeit von 24 Stunden an 365 Tagen, mit Click & Collect sowie Self-Scanning. Zum Start werden die Öffnungszeiten noch ganz „normal“ sein. Erst wenn das Hotel wieder in Betrieb und die IT-Infrastruktur getestet ist, könne eine Verlängerung ins Auge gefasst werden.

Meier-Honegger ist wichtig darzustellen, dass der „Wilde Gärtner“ kein „kleiner Meier“ ist, sondern ein eigenständiger Gartenmarkt. Für ihn ist es durchaus denkbar, das Konzept auch außerhalb der Schweiz umzusetzen. „Auch wegen des internationalen Charakters des 25hours Hotel. Wer weiß, vielleicht wird es schon bald Hotelgäste geben, die in Hamburg oder Frankfurt die gleichen Produkte beziehen möchten wie in Zürich?“ Aber erst müssten Erfahrungen gemacht und die Wertschöpfungsketten klar definiert werden. „Dann kann ich mir durchaus vorstellen, das Konzept anderen Kollegen anzubieten.“

Text: **Judith Supper**, Ermatingen
Bilder: **Katharina Nüesch**