

Ein U-Boot voll Musik

Uster Dank eines Crowdfundings wird es auf dem Zeughausareal bald ein neues Angebot für Bierliebhaber geben: Die U-Boot-Bar startet ihren Betrieb nach langem Warten am 25. Oktober.

Lea Chiapolini

Seit vier Jahren warten Brigitte Bucher, Claudius Fiedler und Marina Dreher auf den Moment, wenn sie ihre U-Boot-Bar auf dem Ustermer Zeughausareal endlich offiziell eröffnen können. Nun steht dieser Moment kurz bevor.

Den Zuschlag für den Raum im Gebäude K1 auf dem Zeughausareal – in dem auch die Zeughausbar beheimatet ist – haben sie eigentlich schon vor vier Jahren erhalten. «Doch es dauerte viel länger als gedacht, bis alle Bewilligungen vorlagen», sagt Dreher. Der aktuelle Mietvertrag ist auf drei Jahre befristet. «Auf dem Zeughausareal verändert sich so viel, mal schauen, wie die Situation dann ist.»

Die Vorbereitungen laufen

An diesem Montagmorgen sind Brigitte Bucher und Marina Dreher vor Ort. Sie stehen inmitten von Kisten, Stühlen, Deko-Gegenständen. Aktuell ist es schwer, sich vorzustellen, dass Ende dieser Woche hier die Eröffnung gefeiert werden soll. «Wir haben noch sehr viel zu tun», bestätigt Bucher.

Die Motivation hat unter der langen Wartezeit nicht gelitten. Obwohl der Mietvertrag erst per August abgeschlossen wurde, konnten die drei Mitbegründer der U-Boot-Bar regelmässig in «ihren» Räumen ein- und aus-



Brigitte Bucher, Claudius Fiedler und Marina Dreher sind die Köpfe hinter der neuen U-Boot-Bar, deren Tresen aus einem alten Boot gezimmert wurde. Fotos: PD/Lea Chiapolini



gehen. Denn sie sind langjährige und tatkräftig zupackende Mitglieder des Vereins H₂U, der seit bald zehn Jahren jeden Sommer das gleichnamige Open Air organisiert.

Während der kälteren Monate finden jeweils die H₂U-Sessions, also regelmässige Livekonzerte, statt – seit einigen Jahren in den Räumen im Gebäude K1, die aktuell in die U-Boot-Bar umgebaut werden. «In diesem Zug haben wir auch diesen Wunschraum für einen fixen Platz für die Live-Sessions gefunden», sagt Dreher. «Bisher mussten wir für einen Abend bis zu 14 Stunden Aufbauarbeit stemmen, das fällt in Zukunft zum Glück weg.» Zwar sind und bleiben Brigitte Bucher,

Claudius Fiedler und Marina Dreher Mitglieder beim H₂U, und auch die Sessions laufen unter diesem Titel, die Bar ist jedoch ein separates Projekt. «Auch wenn der Name natürlich vom Logo des H₂U mit dem U-Boot inspiriert wurde.»

Gäste auf der Bühne

Am 25. Oktober ist es so weit, und die neue Bar lädt zur Feuertaupe. Die Bühne einweihen wird dabei die Band The Birthday Girls. Künftig soll die U-Boot-Bar jeweils von Donnerstag bis Samstag geöffnet sein. Alle zwei Wochen werden die H₂U-Sessions stattfinden, die am 8. November wieder starten. «Aber auch die Gäste sind dazu einge-

laden, auf der Bühne ein Ständchen zum Besten zu geben», sagt Brigitte Bucher. «Besonders junge Musiker sind willkommen, denen die Premiere, vor richtigem Publikum zu singen, noch bevorsteht.»

Da die Infrastruktur keine richtige Küche zulässt, liegt der Fokus im Angebot auf den Getränken, speziell auf Bier. Via Crowdfunding konnten sie sich den Traum einer grossen Bierzapfanlage mit sieben Hähnen erfüllen. «Damit sind wir frei in der Bierauswahl und unabhängig von Grossbrauereien», sagt Bucher. Geplant ist ein stetig wechselndes Bierangebot, das direkt von Kleinbrauereien bezogen wird. «Primär von Schwei-

zer Produzenten, aber wir sind auch schon mit einem österreichischen Brauer in Kontakt», sagt Marina Dreher. Als Konkurrenz zur benachbarten Zeughausbar sehen sie sich derweil nicht. «Wir ziehen sicher ein anderes Publikum an.»

Einen richtigen Plan B hätten sie nicht gehabt, wenn das Crowdfunding nicht geklappt hätte. «Aber wir haben uns eigentlich auch keine Sorgen gemacht», sagt Dreher, die hauptberuflich Hebamme ist. Zwar bildet sie zusammen mit Fiedler, der als Lehrer arbeitet, und Hausfrau Bucher das Kernteam. «Ganz ohne Hilfe können wir den Aufwand des Barbetriebs aber nicht stemmen.»

So seien es wohl erneut die Helfer vom H₂U, die hier in die Bresche springen werden. Denn Löhne können wohl nicht gezahlt werden, Gagen für die Bands kommen aus einer Hutsammlung. «Wir werden sehen, wie sich alles entwickelt», sagt Bucher. «Wir sind gespannt.»

Die Eröffnungsfeier

Am Freitag, 25. Oktober, wird ab 19 Uhr in der U-Boot-Bar an der Berchtoldstrasse 10 auf dem Zeughausareal Eröffnung gefeiert. Danach wird die Bar jeweils von Donnerstag bis Samstag ab 16 Uhr offen sein. Weitere Informationen unter ubootbar.ch. (lcm)

Die Marroniverkäuferin, die keine Marroni mag

Dübendorf Jessica Bernet brät Marroni, seit sie denken kann. Und auch wenn sich die Marroni nicht mehr so gut verkaufen wie früher, will die Dübendorferin nicht damit aufhören.

Dübendorferinnen und Dübendorfer kennen sie: die Marroniverkäuferin Jessica Bernet. Sobald sich der Sommer dem Ende zuneigt, steht der gewohnte Verkaufsstand von Oktober bis Februar wieder an der Bahnhofstrasse neben der Glatt. Seit rund 80 Jahren weht der Geruch der Marroni durch Dübendorf, die von Bernets Familie verkauft werden.

Bernet, die den Stand nun bereits in dritter Generation führt, wird auch die letzte aus ihrer Familie sein. «Mit mir geht die Marroni-Ära zu Ende», sagt sie und lacht. Denn die 45-Jährige

hat keine Kinder. Aber an das Ende verschwendet sie keine Gedanken. Denn: «Dieser Beruf ist für mich kein Job, sondern eine Leidenschaft.»

Die Konkurrenz ist gross

Doch das Geschäft lief auch schon mal besser. «Ich verkaufe zehnmal weniger Marroni, als meine Familie früher verkauft hat.» Das liege am wachsenden Angebot an Lebensmitteln, die fast jederzeit schnell verfügbar seien. Rentieren würde es aber trotzdem noch. «Früher gaben wir die Marroni viel günstiger an die Kunden ab», sagt Bernet.

«Deshalb musste man mehr verkaufen, um etwas zu verdienen.»

Trotzdem ist die Dübendorferin bemüht, den Preis der Marroni nicht zu sehr anzuheben. «Zehn Jahre lang haben wir den Preis nicht erhöht», sagt Bernet. Doch erst letztes Jahr musste sie wieder mehr für die Edelkastanien verlangen. Sie sagt: «Es ist nicht der Einkauf der Marroni, der teuer geworden ist. Sondern alles andere: die Kohle, das Benzin oder der Strom.» Trotzdem seien ihre Marroni noch immer günstiger als die der Konkurrenz.

Lange Familientradition

Dass Bernet eines Tages den Marronistand übernehmen würde, war für sie und ihre Familie immer klar. «Ich hätte ablehnen können, wenn ich gewollt hätte», sagt Bernet. Aber ihr gefällt die Arbeit und die Selbständigkeit. Die Familientradition bedeutet ihr viel.

Bereits ihre Grosseltern Lina und Willy Portenier verkauften vor rund 80 Jahren Marroni in der Stadt. Auf sie folgten Bernets Eltern, Monica und Guido Bernet, die zeitweise auch an anderen Orten in Zürich verkauften. Nach dem Tod ihres Mannes verkaufte Monica Bernet nur noch in Dübendorf. Ihr Standort an der Bahnhofstrasse war so bekannt, dass sich die Stadt Dübendorf beim Neubau der Glattbrücke bei Jessica Bernet erkundigte, wo sie den Gullydeckel mit

der Stromversorgung am liebsten hätte.

Nachdem sie ihre Mutter einige Jahre am Verkaufsstand unterstützt hatte, übernahm sie 2016 das Geschäft und führt es nun seit acht Jahren selbstständig. «Die Übergabe des Stands an die nächste Generation war immer fließend», sagt Bernet. Alle hätten immer mitgeholfen. So auch sie, seit sie sechs Jahre alt war. «Ich war immer dabei, ausser sonntags, weil dann zu viel los war», so Bernet. «Dann haben mich meine Eltern ins Kino gebracht. Einmal wurde ich prompt wieder vor die Tür gestellt, weil ich zu jung für den Film «Pretty Woman» war», sagt sie.

Nach dem Schulabschluss absolvierte Jessica Bernet eine Lehre als kaufmännische Angestellte und später als Matrosin. Wenn sie nicht gerade Marroni verkauft, arbeitet sie von April bis August als Kassiererin bei der Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft. «Die Monate März und September gehören mir», erklärt sie. «Da reise ich gerne. Mein nächstes Ziel ist die Türkei oder die USA.»

Zu viel des Guten

Bernet hat das Marronibraten von ihrer Mutter gelernt. Es sei nicht schwierig, erklärt sie, «aber man braucht ein gewisses Gefühl dafür». Die Schwierigkeit bestehe darin, die richtige Anzahl Marroni zu braten, damit

sie nicht zu viele, aber auch nicht zu wenige für den Verkauf habe.

Falls Bernet einmal zu viele Edelkastanien gebraten hat, isst sie sie nicht: «Ich mag Marroni nicht», erklärt sie. Weil sie seit ihrer Kindheit vom Geruch der Kastanien umgeben ist, hat sie keine Lust mehr auf sie. «Ich esse sie nur zur Qualitätskontrolle», erklärt Bernet.

Auch wenn sie Marroni nicht mag, hat sie nicht vor, mit dem Verkauf aufzuhören: «Ich mache das noch, bis ich etwa 60 Jahre alt bin.» Sie mag die Konstanz. Ausserdem stört sie fast nichts an ihrer Arbeit, ausser dass die Ernte manchmal schlecht ausfällt. So war es auch im vergangenen Jahr, als Bernet den Verkauf bereits im Dezember einstellen musste. Auch dieses Jahr

muss sie sich Sorgen machen: Wegen des Sturms «Kirk» hat Italien den Notstand ausgerufen. Schlechte Nachrichten für die Marroniverkäuferin, die ihre Edelkastanien aus diesem Land bezieht.

Positiv eingestellt ist sie trotzdem. «Ich habe es die ganze Saison über warm in meinem kleinen Verkaufsstand und kann mit meinen Kundinnen und Kunden scherzen.» Es passiere auch immer wieder Lustiges: «Wie die Touristen, die die Kastanien mit Schale essen», sagt sie schmunzelnd. «Oder der Deutsche, der fragte, ob Marroni wie Miesmuscheln sind.» Der Mann habe gedacht, dass man die geöffneten Kastanien nicht essen dürfe, weil sie schlecht seien.

Fiorella Koch



Seit ihrer Kindheit brät Jessica Bernet Marroni. Foto: Fiorella Koch

ANZEIGE

JA zu einer fairen Prüfung zu Nänikon & Werrikon

Abstimmung 24.11.24
www.pro8606.ch

8606 Pro Ein Herz für unsere Aussenwachten!