

Ein Glas Wein mit

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur**

Band (Jahr): **101 (2021)**

Heft 1088

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Glas Wein mit

Jia Hajani / Mado's, Uster

von Vojin Saša Vukadinović

Es ist das erste Mal, dass ich seit dem Ende der pandemiebedingten Schliessungen wieder in einem Restaurant esse. Ich bin in Uster, die Sonne scheint, ich habe Platz an einem Tisch draussen genommen, und schon steht der Teller veganer Kebab vor mir. Ich sitze bei Mado's, einem Schnellrestaurant, dessen Türen sich zwar erst 2019 geöffnet haben, das sich dank seines pflanzlichen Angebots auf der Speisekarte jedoch schnell einen Namen weit über den Kanton Zürich hinaus gemacht hat. Das liegt unter anderem an besagtem Kebab: Rasch verbreitete sich die Kunde, hier würde dieser wie das Original zubereitet – in diesem Fall allerdings aus Weizeneiweiss, das an einem Drehspieß gegrillt wird, wobei laufend Stücke abgeschnitten und dann im Fladenbrot oder als Tellergericht gereicht werden. Eigentlich war ich mit der Überzeugung hierhergekommen, von der veganen Pide zu kosten. Aber das Seitan-Pendant zum herkömmlichen Fleischgericht, das – so heisst es – 1973 in West-Berlin kreiert wurde, von dort aus seinen Siegeszug durch die Bahnhofsviertel sowie die zentrumsnahen Quartiere westlicher Städte angetreten hat und allein in Deutschland etwa 60 000 Personen beschäftigt, gab schon optisch zu viel her. Das wollte unbedingt ausprobiert werden, und ich bereue die Entscheidung nicht: Es mundet.

Der Inhaber von Mado's, Jia Hajani, hatte vor wenigen Jahren den Wunsch, einen eigenen Laden zu eröffnen, der sich von ähnlichen unterscheiden sollte. «Kebabangebote gibt es an jeder Ecke», betont er, «ich wollte etwas Neues machen, etwas, das es noch nirgends in der Schweiz gab. Und damit auch eine andere Kundschaft anziehen.» Ein Stammkunde, der sehr oft zum Falafelessen ins Mado's kam, berichtete ihm eines Tages, dass es nunmehr eine herausragende pflanzliche Kebabversion auf dem Markt gebe. Hergestellt wird diese von der Firma Planted aus Kempththal, die auf proteinreiche Fleischersatzprodukte spezialisiert ist, als ETH-Start-up begann und innerhalb weniger Jahre eine beachtliche Erfolgsbilanz vorweisen konnte, Export in die Nachbarländer inklusive. Hajani nahm eigeninitiativ Kontakt auf. Die beiden Firmen sondierten Optionen und wurden sich schnell einig, und im September 2020 begann die Kooperation. Aus dem eigentlich angedachten veganen Tag

pro Woche wurde fast umgehend eine fixe Sparte im Menü, das nunmehr Pizza, Pide, Hamburger und Nuggets umfasst. Die pflanzlichen Optionen verkaufen sich mittlerweile besser als die gewöhnlichen. Parallel dazu vergrössert sich die vegane Kundschaft nahezu täglich, was auch an Hajanis reger Online-Präsenz liegt. Auf Instagram zählt das Mado's rund 19 000 Follower, eine stattliche Zahl für ein Fast-Food-Restaurant, das noch nicht einmal in einer Grossstadt liegt.

Hajani kommt zugute, dass sich die veganen Gäste um Distanz nicht kümmern: Wo das Angebot stimmt, wird kein Weg gescheut. Nur 10 Prozent derjenigen, die hier rein pflanzlich essen, leben auch in Uster, die übrigen 90 Prozent kommen hingegen gezielt in die Stadt, um im Mado's zu speisen. Am Tisch nebenan etwa sitzt eine Stammkundin aus Zürich, die den neuen veganen Burger ausprobiert und sichtlich begeistert ist. Mir wird berichtet, sie esse fast jeden Tag hier. Andere leben gar in weit entfernten Kantonen. Hajani ist mittlerweile selbst Veganer geworden, «nicht ganz, aber zu 97 Prozent», wie er lachend nachreicht.

Sein Team ist vierköpfig. Der Standort Uster sei hervorragend, vor allem die Lage im Zentrum zahle sich aus. Um Konkurrenz,

die in dieser Sparte eigentlich nicht klein ist, muss er sich aufgrund des Alleinstellungsmerkmals auf der Speisekarte nicht kümmern. Zudem ist er voll und ganz auf seine Arbeit konzentriert: «Ich schaue, was für mein Geschäft gut ist.» Erwägungen zu expandieren gibt es bereits – am wahrscheinlichsten in Form eines Take-aways in Zürich, der nur Veganes anbieten soll.

Die betriebliche Erfolgsgeschichte, die sich hier abzeichnet, resultiert nicht nur aus der Innovationsleistung, die auf eine originelle Idee und deren zeitgemässe Vermarktung folgte. Sie ist auch das Resultat harter Arbeit. Hajani steht von morgens bis abends im Laden, sieben Tage die Woche. «Ich muss weitermachen», sagt er denn auch – und ist bereits aufgestanden, noch bevor er den Satz zu Ende gesprochen hat. Man merkt, wie ernst er es mit dem Fleiss meint.



Jia Hajani

illustriert von Studio Sirup.

Wein: *Domaine les Hutins, Sauvignon Barrique, Dardagny AOC Genève, 2018 (Sauvignon Blanc)*