

# Die «Öpfelchasper»-Kuriere fahren pro Jahr zweimal rund um die Erde

**Bundesrat Moritz Leuenberger lobt den «Öpfelchasper» als CO<sub>2</sub>-neutralen Lieferservice, Micheline Calmy-Rey gefällt die Förderung des Gesundheitswesens. Dominik Hungerbühler und Armin Heyer haben mit ihrem «Öpfelchasper» einen Lieferservice ins Leben gerufen, der für eine gesunde Zwischenmahlzeit sorgt.**

**F**rühmorgens um sechs Uhr fängt die Arbeit an. 14 Helferinnen und Helfer packen Früchte in Weidenkörbe ein. «Hat jemand noch Bananen?» «Ich brauche ein paar Kiwis», hallt es durch das Dachgeschoss an der Hardturmstrasse 171 in Zürich.

Die Einpackerinnen und Einpacker sind keine Frühaufsteher. Verschlafen reiben sich die meisten von ihnen die Augen. «Oh, ich habe diese Nacht schlecht geschlafen», raunt jemand mir zu. «Während des letzten Semesters war dieser Job gut, jetzt habe ich am Montag jeweils Vorlesung, jetzt ist es nicht mehr so günstig für mich», erzählt ein anderer, der wie die meisten hier an der hie-

sigen Universität studiert. Für die Studenten ist der «Öpfelchasper» ein guter Nebenverdienst. Es wird nur montags und mittwochs gearbeitet, wobei der Wochenanfang arbeitsintensiver ist.

**Entstanden ist die Idee in Holland, als Dominik Hungerbühler und Armin Heyer die Kastenvelos sahen.**

«Uns ging spontan die Frage durch den Kopf: Was kann man alles mit diesen Velos transportieren?», erzählen die beiden. Sie überlegten sich, was eine Nachfrage haben könnte. «Wir erinnerten uns an die Bäcker, die früher so das fertig gebackene Brot auslieferten»,

meint Armin Heyer. Weil Dominik Hungerbühler schon seit längerem in Zürich-Wipkingen einen Bioladen betreibt, kamen die beiden schnell auf Früchte. Eine Idee, die einfach realisierbar war und keinen allzu grossen Businessplan erforderte.

Als erste Geschäftstätigkeit kauften Dominik Hungerbühler und Armin Heyer zehn Weidenkörbe. In Hungerbühlers Bioladen packten sie die ersten Körbe mit Früchten ein, verteilten Flyer und kamen so zu den ersten Kundenaufträgen.

Schon bald aber wurde es im Laden zu eng. Der «Öpfelchasper» suchte nach neuen Geschäftsräumlichkeiten, fand sie, und schwups! waren sie wieder zu klein. Man zügelte von einem Ort zum anderen, bis man schliesslich auf das leer stehende Dachgeschoss an der Hardturmstrasse 171 stiess. «Hier ist es ideal für uns, vor allem auch dann, wenn wir weiter so gut wachsen wie bisher», sagen die jungen Geschäftsleute.

Das ist nicht ausgeschlossen. Nach zweieinhalb Jahren Geschäftstätigkeit zählt der «Öpfelchasper» 300 Kunden, die zwischen 115 bis 10 000 Franken im Monat ausgeben. Vom Förster bis zum Politiker, von der Galerie bis zum Grossunternehmen, vom Kinderhort bis zur Bar – die Kundschaft ist breitgefächert. «Wir haben eine sehr heterogene Klientel», sagen die beiden. Nicht nur in Zürich, sondern auch seit anderthalb Jahren in Basel und seit gut zwei Monaten in Bern. In der Bundeshauptstadt erlaubten sich die beiden einen besonderen Werbegag: «Wir schickten allen Bundesräten einen Korb», erzählen sie. Die Reaktionen waren unterschiedlich: Moritz Leuenberger und Micheline Calmy-Rey schickten einen lobenden Dankes-



**Abpacken.** Die Tische biegen sich unter der Last der Früchte. Bevor es auf die grosse Velotour gehen kann, decken die Helfer die Körbe sorgfältig mit Folie ab.



**Gründer.** Dominik Hungerbühler und Armin Heyer sind der Kopf des Velolieferservices «Öpfelchasper».



**Startbereit.** Die Velokuriere starten in zwei Etappen, damit sie sich bei der Abfahrtsvorbereitung nicht in die Quere kommen. Bei Wind und Wetter fahren diese fünf an diesem Morgen nach Hottingen, Zollikon, Oerlikon und an die Universitätsstrasse.

brief. Doris Leuthard beschränkte sich auf ein freundliches, kurz gehaltenes Dankeschön. Die restlichen Bundesräte liessen bis heute nichts von sich hören.

**Insgesamt sind in den drei Städten 18 Kuriere unterwegs, die im Jahr 355 Körbe ausfahren.**

Die Fäden für alle drei Standorte laufen in Zürich zusammen. Dort alleine werden im Jahr 100 Tonnen Früchte ausgeliefert. «Die Bestellungen kommen alle via Internet herein», erklärt Armin Heyer.

Im Raum Zürich werden die bestellten Körbe bis nach Glattbrugg und Zollikon ausgefahren. An diesem Morgen trifft es die Studentin Christina für die an-

spruchsvollste Tour nach Zollikon. Der mit einem Dutzend Fruchtkörben gefüllte Anhänger wiegt rund 80 Kilogramm. Christina nimmts gelassen: «Das hält mich fit und ist ein guter Ausgleich zu meinem Studium.» Sie schiebt den schwerbeladenen Anhänger zum Aufzug und erhält sogleich Hilfe von Kollege Christian. «Wir sind ein gutes Team, es herrscht eine kollegiale Atmosphäre, deshalb gefällt es mir hier», sagt dieser.

Auch die anderen Velokuriere machen sich bereit für die Tour, fahren die Anhänger mit dem Warenlift hinunter in den Hof, wo sie ihre Velos vor die Karren spannen. Jeder Kurier braucht pro Tour, die zwischen 10 und 20 Kilometer lang ist, anderthalb bis zu zwei Stunden.

Dabei verteilt er acht bis zwölf Körbe, die gefüllt sind mit saisonalen Früchten, Nüssen und Trockenfrüchten. «Im Sommer kommen Erdbeeren und Kirschen dazu», ergänzt Armin Heyer. Wenn möglich, bezieht der «Öpfelchasper» seine Ware aus der Region. Für die Äpfel beispielsweise hat er gleich drei nahe Lieferanten. Auch die Kiwis sind aus der Schweiz, und zwar aus dem Wallis. Doch ob die Früchte von nah oder fern kommen, die CO<sub>2</sub>-Belastungen werden bei «myclimate» kompensiert.

Am Ziel angekommen, rufen die Velokuriere: «Dr Öpfelchasper isch da!» Die gelb gewandeten Kuriere stellen ihre Ware hin und nehmen den leeren Korb der Vorwoche mit. «Wir produzieren kei-



**Routen.** Christina erfährt kurz vor der Abfahrt das Routenziel Zollikon.



**Infrastruktur.** Anhänger und Ware müssen vom Dachgeschoss ins Erdgeschoss gefügt werden. Die Infrastruktur vor Ort kommt den «Öpfelchaspern» gelegen.

nen Abfall. Zudem sind unsere Weidenkörbe sehr repräsentativ», sagen Hungerbühler und Heyer. Seit drei Monaten beliefern die beiden neu auch Privathaushalte. Diese Kunden sind durch ein neues Angebot angelockt worden: einen Gemüse-Früchte-Korb.  
*ruth.marending@gastronews.ch*

**Dominik Hungerbühler**



Im Thurgau aufgewachsen, Studium: Unternehmenskommunikation und Journalismus. Inhaber des Bioladens L'Ultimo Bacio in Zürich-Wipkingen.

**Armin Heyer**



Am Zürichsee aufgewachsen, Studium: Psychologie, Projektleiter für Ausbildungen bei einer Grossbank, Weiterbildung in Outdoor-Survival-Kursen.

**Infos über den «Öpfelchasper»**

**Zweck:** Lieferung von Früchte- und Gemüsekörben im Abonnement an Private und Firmen, nach bestellter Grösse für zwei bis zehn Personen

**Biofrüchtekorb:** je nach Saison mit Äpfeln, Bananen, Birnen, Orangen, Pflaumen und Zwetschgen gefüllt, in drei Grössen (zwei Kilo zu 24.50, drei Kilo zu 29 Franken und sechs Kilo zu 47 Franken)

**Biofrüchtekorb Gourmet:** zusätzlich mit Nüssen, Feigen, Dörrfrüchten, frischen Beeren, Kiwis und Cherrytomaten (drei Kilo zu 46 Franken, sechs Kilo zu 78 Franken)

**Biogemüsekorb:** zwei Drittel Gemüse, ein Drittel Früchte, je nach Saison mit Lauch, Broccoli, Pastinaken, Wirz, Rüebl, Zwiebeln, Kabis, Äpfeln, Bananen, Birnen, Orangen und Pflaumen (zwei Kilo für 24.50 Franken, drei Kilo für 29 Franken, sechs Kilo für 47 Franken)

**Kontakt:** «Öpfelchasper»  
Hardturmstrasse 171  
8005 Zürich  
Tel. 043 818 61 52  
[www.oepfelchasper.ch](http://www.oepfelchasper.ch)

**Angeln Sie sich die Knusprigsten.**

**Neu von KADI: Fischknusperli**

Neu kommen Fischknusperli direkt von KADI aus Langenthal. Als innovativer Tiefkühlspezialist haben wir unser Sortiment mit Fischprodukten erweitert. Mit Egli-, Zander- und Pangasius-Fischknusperli:

- Im Geschmack und Aussehen wie selbst gemacht
- Knuspriger, harmonisch gewürzter Teig
- Saftige Fischfilets
- Keine Konservierungs- und Aromastoffe

**KADI**  
Swiss Premium Quality

KADI AG · CH-4901 Langenthal · Tel. 062 916 05 00 · Fax 062 916 06 80 · [info@kadi.ch](mailto:info@kadi.ch) · [www.kadi.ch](http://www.kadi.ch)