

# Herr der Blüten

Zürich blüht anders – dank Maurice Maggi

Als Malvenkönig und helvetischer Ur-Guerilla Gardener wird Maurice Maggi in die Geschichte eingehen. Seit 30 Jahren lässt er Zürichs Innenstadt erblühen. Dass nun auch die Stadt Zürich Saatgutsäckchen mit «Malven-Power» verteilt und bald Verkehrsinseln mit Fenchel, Krautstiel und Grünkohl bepflanzen will, findet er amüsant.

Text Samuel Schlaefli, Bild Philippe Hollenstein

Ich geb's zu: Wir hatten ein chaotisches Blumenmeer erwartet im Zuhause des ersten helvetischen Guerilla-Gardeners – und wir wurden enttäuscht. Denn in Maurice Maggis Vierzimmerwohnung im Zürcher Kreis 4 gibt's nicht viel an floraler Pracht zu sehen: eine leuchtend gelbe Narzisse auf dem Wohnzimmertisch, eine Kartonpflanze auf dem kleinen Fernseher und einige Küchenkräuter auf dem Balkon. Für Maggi alles andere als ein Widerspruch: «Jedes Ding hät si Läbensruum; äs Huustier haltä isch ä nid mini Sach.»

Maggi freut sich, dass das «Urban Farmening» – er spricht den Begriff so beiläufig falsch aus, als hätte er ihn soeben zum ersten Mal gebraucht – zum Mainstream geworden ist. Vor wenigen Wochen verteilte die Stadtgärtnerei Zürichs erstmals Saatgutsäckchen zur Begrünung der Innenstadt. Darunter auch «Malven-Power», eine Saatgut-Mischung mit kleinwüchsigen Sigmarswurz, Bisam-Malven und Chäslikraut. Die Mischung lässt sich auch

als späte Huldigung des dreissigjährigen Schaffens von Maurice Maggi verstehen – dem Zürcher Malvenkönig. «Dr Druck vor Schtrass nimmt zue», sagt Maggi. «Dr Druck vor Schtrass», der zur Adoption von Maggis Ideen durch die Stadtverwaltung führte, geht auf: Anrufer verteidigen Maggis Blumenwerke bei der Stadtverwaltung seit Jahren und auch Facebook-Gruppen machen sich für Maggis Malven stark. Die Stadt tolerierte zwar Maggis alljährliche Aussaaten stillschweigend, doch rücken die unbarmherzigen Rebscheren der Zürcher Stadtgärtner den in voller Blüte stehenden Malven meist schon im Juni zu Leibe. Ob sich das dieses Jahr ändern wird, ist noch nicht klar. Aber immerhin: Zum ersten Mal freut sich die Stadt nun auch offiziell über Maggis Pflanzungen – und diejenigen seiner Nachahmer.

## «Ä Pflanze, wo de Beton schprängt»

Das war nicht immer so: Als Maggi 1984 seine ersten floralen Spuren durch die Stadt zog, mussten die Erdkreisel um die Stadtbäume per Gesetz braun und unbewachsen bleiben. Doch der jungen Generation von Unangepassten wurde das autoritäre Korsett zu eng, das den öffentlichen Raum zu Tode regulierte. Bürokratie und Büromief waren schon früh Maggis Graus. Sein Vater war ein Bürolist und arbeitete für die Swissair in Rom. Dort verantwortete er, dass der gesamte Vatikan seine Streifzüge durch die heiligen Lüfte First Class bei der Schweizer Gesellschaft buchte. Maggi wollte Künstler werden, am liebsten Fotograf.

Schliesslich einigte man sich in der Familie auf eine Gärtnerlehre. In Zeiten, wo Flower-Power noch nachwirkte und «Gits käi Pflanze, wo de Beton schprängt», ein oft skandierter Slogan war, keine schlechte Wahl, um im Freundeskreis Respekt zu schinden. Als im Zürich der 1980er Jahre Freunde Maggis Punkbands gründeten und die Stadt mit selbst gedruckten Stickern verklebten, um für Potentiale im öffentlichen Raum zu sensibilisieren, begann Maggi die Stadt zu besamen. Als gelernter Gärtner wusste er: Malven sind resistent, treiben Wurzeln bis zu eineinhalb Meter Tiefe, blühen von Ende Mai bis anfangs Oktober in allen möglichen Pastelltönen und sind mit einer Höhe von zwei bis drei Metern selbst für ignorante Passanten nicht zu übersehen – «äs blüehä uf Aughöchi», war Maggis Ziel.

Seine Saat war immer auch politisch. Als Mitte der 1980er Jahre in der Stadtverwaltung debattiert wurde, was mit dem oberen Letten zu tun sei, besäte Maggi eine Parzelle mit Johanniskraut, Glockenblumen, Steinbrech und raren Königskerzen. Lauter Sorten, die unter Schutz stehen. Das Umweltamt machte daraufhin bei der Stadt geltend, dass auf der Parzelle nicht gebaut werden dürfe und bis heute steht sie weitgehend unter Schutz. Als später rauskam, dass hinter dem schützenswerten Biotop der Guerillagärtner steckte, waren die amtlichen Pflanzenschützer alles andere als amüsiert. Maggi hatte sie mit ihren eigenen Waffen geschlagen.

Manchmal steckt der gesellschaftspolitische Zwist aber auch gleich in den Saaten selbst. So beim «Papaver somniferum», dem blauen Schlafmohn, einer von Maggis Lieblingen. Er schmückte damit einst sämtliche Beete der Meinrad-Lienertstrasse vor seiner Haustür – ein kleines Stück Afghanistan mitten in Zürich. «Pflanze, wo tuusig Facette hän und i dä Menschä ä Zwieschpalt hinterlö», das interessiert Maggi. So wie der Schlafmohn, an dessen Saft Millionen Junkies hängen, dessen getrocknete Kapsel aber gleichzeitig zur Verzierung von biederen Blumenbouquets dient. «Und niemer wäiss hüt meh, dass ir Schwiz bis Ändi 19. Jahrhundert praktisch uf jedem Burehof äs Beet für ä Schlafmohn reserviert isch gsi.» Laudanum, eine Art Opiumschnaps, war das Allerwelts-Heilmittel der Landwirte. Anfangs 20. Jahrhundert wurde es verboten – im Zuge der aufkommenden Pharmaindustrie. Was früher eine Selbstverständlichkeit war, nämlich den eigenen Garten als Quelle für Medizin und Lebensmittel zu nutzen, erlebt seit einigen Jahren eine Renaissance. Des Städters neue Sehnsucht nach dem essbaren Grün gehört heute zum guten Ton jeder selbsternannten Weltstadt. Kürzlich liess Grün Stadt Zürich verlauten, dass die Verkehrskreisel ab 2014 als öffentliche Gemüsebeete genutzt werden. Der Hype amüsiert Maggi: «Das isch nüt anders als ä Rückkehr zum Ursprung vo all üserä Gärten.» Schliesslich ist es noch nicht allzu lange her, als auch Frau und Herr Schweizer auf einen Fleck Erde zur Selbstversorgung mit Früchten, Gemüse und Fleisch angewiesen waren. Die Ziergärten kamen erst mit dem Wohlstand und den dicken Bäuchen. Ohne es zu forcieren,

**«Malven sind resistent, treiben Wurzeln bis zu eineinhalb Meter Tiefe, blühen von Ende Mai bis anfangs Oktober in allen möglichen Pastelltönen und sind mit einer Höhe von zwei bis drei Metern selbst für ignorante Passanten nicht zu übersehen.»**



schlägt Maggi heute selbst Kapital aus dem Hype: Für die Axa-Winterthur hat er kürzlich den Garten des «Eco Place» beim Zollfreilager gestaltet; vierzig Wohnungen für Mieter, die sich einem grün-urbanen Lebensstil verpflichten. Für Maggi wärklar: kein Zier-, sondern ein Nutzgarten. Die Bewohner sollen mit Obstbäumen, Beerenstauden und Knollengewächsen zumindest einen kleinen Teil ihres Speiseplans abdecken können.

**Eiernüdeli statt Pasta**

Derzeit arbeitet Maggi an einem Buch zur «essbaren Stadt», eine Urban-Farming-Rezeptsammlung, die ein Schweizer Verlag bei Maggi in Auftrag gab. Denn seit jeher ist nicht nur das Gärtnern seine Leidenschaft, sondern genauso das Kochen. Rom, wo er aufgewachsen ist, hat ihn diesbezüglich geprägt. Als Maggi acht war, kam sein Vater bei einem Flugzeug-Unglück ums Leben. Die Mutter brachte die sieben Kinder zurück nach Zürich. Nicht nur, dass Maggi hier ein «Tschingg» war und als Linkshänder nun plötzlich rechts schreiben sollte; «anstatt Pasta hets plötzli nur no Eiernüdeli gä. Und ds «Napoli» isch dr äinzig Ort in Züri gsi mit erä richtige Pizza.» Maggi vermisste auch den Markt, wo seine Mutter das Huhn bei lebendigem Leibe inspizierte, bevor es unter den Hammer kam. «Choche het für mi vil mit Geborgehät

ds tuä.» Neben dem Künstler-, war deshalb auch der Kochberuf schon immer ein Traum gewesen. Als er mit 36 als Verantwortlicher für Grossgarten-Projekte mit 30 Mitarbeitern im Dauerstress seine Beziehung an die Wand fuhr, war der Zeitpunkt gekommen: Er bewährte sich als ungelerner, dafür umso ideenreicherer Koch bei einer Handvoll Zürcher Szenebeizen. 1995 eröffnete er mit dem «Kaffi Boi» einen Treffpunkt für die Alternativszene. Doch es lief nicht recht an, Maggi wurde von den Investoren gelinkt und versank in einem Privatkonkurs. Er geriet in den Strudel einer Wutspirale; ganz Zürich hatte sich gegen ihn verschworen, schien es ihm. Der Psychiater Berthold Rothschild riet ihm daraufhin: Mach es wie die Juden; kämpf bis zum bitteren Ende oder hau ab! Maggi entschied sich für Letzteres und landete in Brooklyn, New York, wo er auf der Suche nach einem Job als Koch zuerst einmal Klinken putzte. Doch er hatte Glück: Wenige Wochen nach seinem Start als Küchenchef in der «Bar Sol» wurde er Stadtgespräch. Die Wochenzeitung «Village Voice» hatte seine kubanisch-asiatische Fusion – ein Potpourri aus Ceviches, Chutneys, Currys, Mango, Yucca und Kokosrum – in höchsten Tönen gelobt. Das Restaurant füllte sich daraufhin drei- bis viermal pro Abend. Doch Maggi verkrachte sich mit dem Besitzer und zog weiter. Bei einem Argentinier im East Village

fand er einen neuen Posten als Chef. Doch kurz darauf mobbte ihn sein Hilfskoch aus dem Betrieb. Schliesslich hatte er die Schnauze voll vom Gastro-Zirkus und heuerte wieder bei einer Gärtnerei an. Für diese pflegte er nun die Dachgärten von Julia Roberts und Spike Lee in Downtown Manhattan. Gleichzeitig säte er weiterhin fleissig Malven, wenn er die Gefängnisgärten in der Bronx und in Brooklyn in Ordnung brachte.

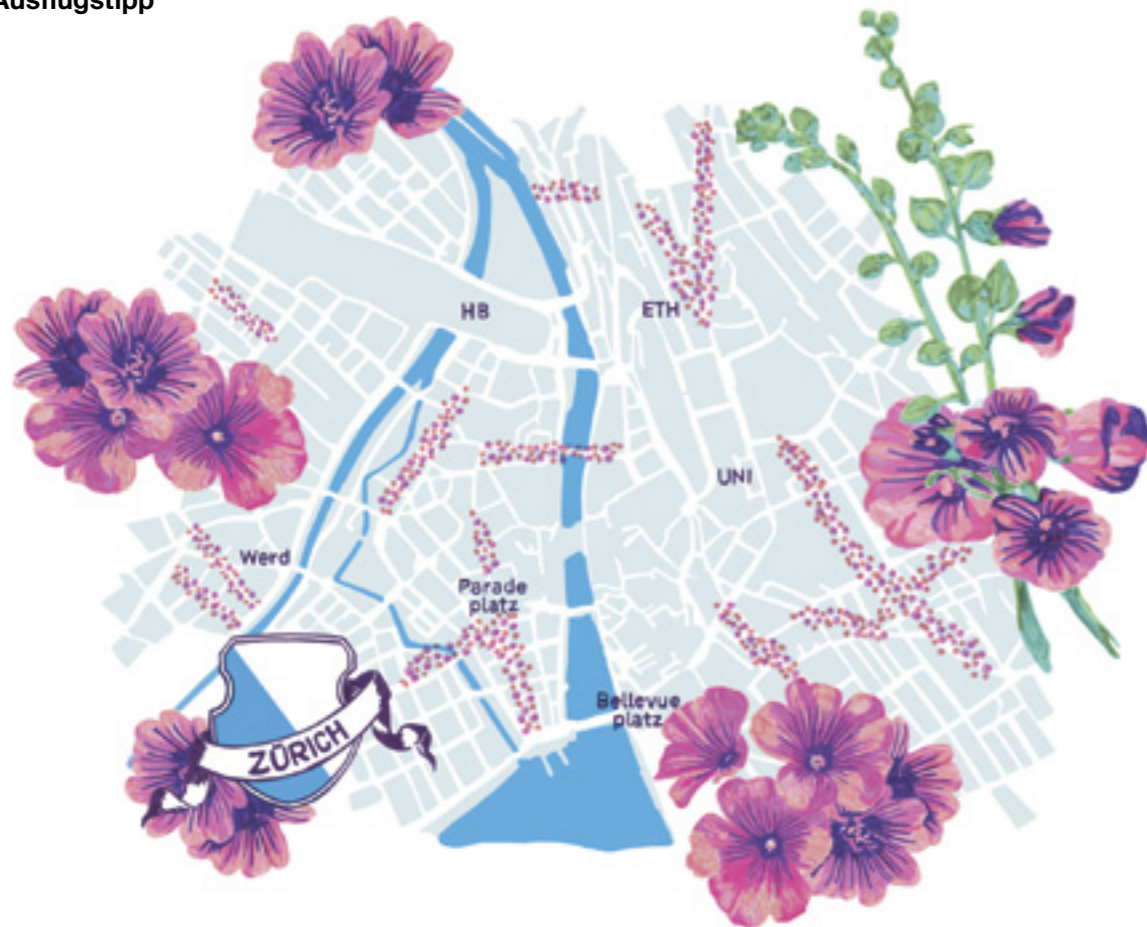
Maggi wäre in New York geblieben; nirgends sei er so gut aufgenommen worden und sich selber so nahe gewesen. Und nirgends erlebte er später nochmals einen solch kreativen «Spirit». Doch während seinem vierten Jahr im Big Apple brach er zusammen. Ein Diabetiker-Koma führte ihm die Schattenseiten eines Staats mit nicht-existenter Gesundheitsvorsorge vor Augen. Wohl oder übel musste er wieder Wurzeln in Zürich schlagen. Anfangs widerwillig, doch heute weiss er: «Mä dörf nie vergässe, was es bedütet, ä Basis ds ha!»

Seither arbeitet Maggi wieder als Koch und schmeisst das Catering für Theatergruppen wie Karls Kühne Gassenschau. Dazwischen hält er Vorträge an Kunstschulen und greift Lehrern unter die Arme, um Zürcher Stadtkinder zu «renaturieren», die noch nie einen Finger in einen Dreckhaufen gesteckt haben.

Und dann ist da noch Maggis Schmetterling-Projekt zusammen mit dem Landschaftsarchitekten André Rey: Während drei Jahren hat Maggi im Jura 120 Kreuzdornzipfelfalter-Raupen eingesammelt und zum Schlüpfen nach Zürich gebracht. Der letzte dieser Art starb hier 1959. Maggi legte mehrere Beete mit allerlei Nektarpflanzen, Kreuzdorn und wildem Thymian an und will die Raupen diesen Sommer darin aussetzen. Später wird er die Biotope vernetzen und den Falter in Zürich wieder heimisch machen. Wer weiss, vielleicht wird «Urban Butterfly» bald zum nächsten grossen Hype und der Malvenkönig zum Schöpfer des ersten Schweizer Freiluft-Papiliorama. ●

**Samuel Schlaefli** ist freischaffender Journalist. [samuelschlaefli.ch](http://samuelschlaefli.ch)  
**Philippe Hollenstein** ist selbständiger Fotograf. Die beiden arbeiten regelmässig an gemeinsamen Aufträgen.

**Ausflugstipp**



Den Malven nach: Die von Maurice Maggi gelegten Saat-Spuren in der Zürcher Innenstadt

Illustration: Cincin

**Sender Transhelvetica** ◀

Utopie-Remix von Harald Taglinger, 3:24 min.  
[transhelvetica.ch/hören](http://transhelvetica.ch/hören)

GROSSES  
BEGINNT  
IM KLEINEN

**KIKKI**  
 » der freche Rucksack mit „bluesign® approved fabric“

Der bluesign® Standard ist der weltweit strengste Standard für Umweltschutz, Arbeitssicherheit und Verbraucherschutz.

Sportco AG · Worblentalstrasse 28  
 CH-3063 Ittigen · Fon: +41 31 924 15 15  
[www.sportco.ch](http://www.sportco.ch)

Offizieller Ausrüster des Verbands der Deutschen Berg- und Skiführer

[www.deuter.com](http://www.deuter.com)