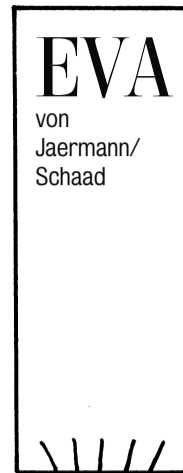


Bellevue



Der Hügli macht jetzt eine App

Walter Hügli, Zürcher Kunst- und Club-Impresario, einst Besitzer von Rohstofflager und Toni-Molkerei, meldet sich nach einer schöpferischen Pause zurück. Und geht dabei ein Risiko ein.

Von Edgar Schuler

Und dann, mitten im Gespräch, sagt Walter Hügli: «Der grösste Flop in meinem Leben? Dass ich nie eine Familie gegründet habe.» Hügli, 55 Jahre alt, ein Hüne von 1,93 Metern, Boxerstatur im schwarzen Masshemd, wirkt unvermittelt ganz weich.

Hügli ist, trotz Managerkarriere und Offiziersrang - Bataillonskommandant bei den Territorialtruppen -, keiner, der alles an sich abprallen lässt. Schliesslich steckt in dem Betriebswirtschafter eine Künstlerseele. Andererseits: Es tönt fast alles so selbstverständlich, so glatt, wenn Hügli erzählt, was er alles schon gemacht hat. Eigentlich, sagt er, habe er die Ideen für seine Projekte und die Leute, die ihm beim Verwirklichen helfen, nicht gesucht, schon gar nicht krampfhaft. Immer seien sie zu ihm gekommen. «Nur geduldig musste ich immer wieder sein.»

Wenn ein Projekt nicht richtig funktioniert, verabschiedet sich Walter Hügli davon schnell und emotionslos.

Walter Hügli war eine graue Eminenz des Zürcher Nachtlebens. Er blieb stets im Hintergrund, schuf aber in den 90er-Jahren die stilbildenden Clubs Rohstofflager und Toni-Molkerei, beide mit hohem musikalischem und künstlerischem Anspruch. Vor bald drei Jahren hat er alles aufgegeben und verkauft. Dann war von ihm lediglich noch zu hören, dass er am Lago Maggiore ein abseits gelegenes Anwesen gekauft habe und viel Zeit dort verbringe.

Wieder im Geschäft

Jetzt ist Hügli zurück im Geschäft. Kernstück ist eine iPhone-App. Damit kann jedermann selbst geschossene Bilder direkt auf Facebook hinaufladen und als richtige, physische Ansichtskarten per Briefpost verschicken, und zwar, wie im Internet üblich, kostenlos. Ausprobieren kann man das auf der Website www.fotoforfree.com. Bezahlen sollen die Eventveranstalter, denen Hügli die App als Werbemittel anbietet. «Il Tavolo», das Essfestival der Zürcher Hoteliers, und das Filmfestival Locarno sind Hügli's erste Kunden.

Eine iPhone-App also, im Internet, wo sich Hügli mit Facebook oder Instagram messen muss - und mit halbwichsigen Jungprogrammieren.

«Sie fragen sich, warum der Hügli das jetzt auch noch macht», sagt Hügli. Dann spricht er davon, dass Fotoforfree eigentlich das Kondensat dessen sei, was er vorher gemacht habe. Ohne weiteres gibt er zu, dass er die Idee nicht von Grund auf seine eigene sei. Sein Beitrag besteht in der Kombination von bestehenden guten Ideen, so wie eigentlich immer bei seinen Projekten.

Bereits vorhandene Ideen kombinierte Hügli auch schon, als er 1990 aus Deutschland den Einsatz von Werbepostkarten in Zürcher Restaurants und Kulturbetriebe importierte. Mehr als 100 Millionen Karten verteilten er und sein Bruder Peter über die Jahre in dafür eigens gestalteten Postkartenständern in Restaurants. Schon damals war Kunst mit im Spiel: Neben den Werbekarten vertrieb Hügli auch Karten, die er von Kunststudenten hatte gestalten lassen.



«Ich lebe ja allein, ohne Verpflichtungen»: Walter Hügli im Garten seines Zürcher Wohnsitzes. Foto: Nicola Pitaro

Anders als bei den Postkarten, sagt Hügli, ist an Fotoforfree vor allem neu, dass über die App die reale Welt - er denkt neben Festivals auch an Geschäftseröffnungen, Vernissagen - mit der digitalen Facebook-Welt verknüpft wird. Und umgekehrt, dass dank der realen Postkarten das Digitale auch wieder elementar greifbar wird. «Es soll eine Dreiecksbeziehung im besten Sinn entstehen, zwischen dem Event oder Festival als Community, den Nutzern und ihren Facebook-Freunden.»

Ohne Businessplan

Auch wenn Hügli sein Projekt gern mit Begriffen aus der Management-Sprache schildert, einen Businessplan hat er dafür nicht verfasst. Und er hat für mögliche Investoren keinen «Folienstrip-tease» gemacht. «Do what you love, money will follow» («Tu was du liebst, das Geld wird dann schon kommen») ist Hügli's Motto, das ihm so viel bedeutet, dass er es auch schriftlich vorlegt. «Das hat bisher immer geklappt, ich hatte

Glück.» Die Kunst bestehe darin, zuerst seine Ideen «stur und kompromisslos» zu verfolgen, dann dabei zu bleiben.

Aber wenn etwas nicht funktioniert, dann habe er sich immer schnell davon verabschiedet, und zwar «emotionslos». Bei der Toni-Molkerei etwa musste Hügli einsehen, dass allzu anspruchsvolle Musik und vegetarische Snacks beim Ausgehvolk nicht ankommen. Da kommerzialiserte er den Avantgarde-Club radikal zum finanziellen Erfolg.

Einen Reingewinn will Hügli selbstverständlich auch bei Fotoforfree machen, aber nicht zum Selbstzweck und um reich zu werden um jeden Preis. Falls die Idee einschlägt, will er aus dem Cashflow ein neues Kunstprojekt finanzieren: «Hügli and friends», Kunstwerke in kleinen, nummerierten Serien.

Aber was ist, wenn es doch nicht klappt? Fotoforfree wäre nicht das erste Internet-Start-up, das nicht zum Laufen kommt. «Das Risiko ist begrenzt», sagt Hügli, kleingeistige Einwände zur Seite wischend. Es steckt kein geliebtes

Geld in dem Unternehmen, Hügli finanziert das Start-up vollständig selber mit eigenen Mitteln. Ausserdem: «Ich bin bescheiden, fahre einen uralten Karren. Notfalls kann ich auch mein Häuschen am Lago Maggiore verkaufen.» Und schliesslich: «Ich lebe ja allein, ohne Verpflichtungen.»

Doch eine Familie

Ganz ohne Familie also? Die volle Wahrheit ist das nicht. Walter Hügli führt eine Liste von Dingen, die er im Leben noch erreichen will. Kein einziges dieser Lebensziele hat etwas mit dem Geschäft zu tun. Zuerst steht: «Meinen Ziehsohn Fynn begleiten, fördern und mit Freude erziehen.» Fynn ist der 12-jährige Sohn einer Freundin, der viel Zeit bei Hügli verbringt, mit dem er in die Ferien fährt, Geburtstage und Familienfeste feiert. Nicht mit 30 oder 40 eine Familie gegründet zu haben, mag Hügli's grösster Flop gewesen sein. Mit Fynn hat sich für ihn doch noch der Traum einer Familie erfüllt.

B-Side Radio Bellevue

Vom Gebärtsaal direkt auf die Bühne

Früher versuchte sich **Simon Jäggi** als Rapper. Heute singt er Volkslieder mit seiner Band Kummerbuben, die ab morgen im Film «Buebe gö z Tanz» zu sehen sind.



Wobei stellen Sie das Radio ab?

«Träne» von Florian Ast und Francine Jordi. Eine Beleidigung für Menschen, die echte Gefühle empfinden können. Einzig die Zeile - «Säg mr Herrgott, bruchsch e Brüläh, bruchsch äs Hörgrät» - die hat Trash-Charme.

Zu welchem Lied würden Sie in die Sommerferien fahren?

«Way Out West», Andrew Bird's Bowl of Fire.

Was hören Sie an Winterabenden?

«Gone Tomorrow» von Lambchop. Musik, um einen Blick in die Schublade mit den Erinnerungen zu werfen.

Bei welchem Lied denken Sie an Ihre verlorene Jugend?

MC Mon und DiWas: «Schyndemokratie». Ich war MC Mon, und Kutti MC war DiWas. Wir versuchten, hochstehende Texte zu schreiben und trotzdem Respekt und Freibier zu kriegen.

Welches Lied müsste an Ihrer Beerdigung gespielt werden?

Tom Waits' «Innocent When You Dream». Es wird ihm nicht bewusst sein, aber er hat das Lied für mich geschrieben.

Das beste Konzert Ihres Lebens?

Die Plattentaufe zum neuen Album in der Reitschule Bern. Zwei Stunden vorher war mein zweites Kind zur Welt gekommen. Ich schmierte im Gebärtsaal noch etwas Wachs in die Haare und ging auf die Bühne. Es ist schwierig, sich gänzlich aufs Glück einzulassen. An diesem Abend klappte das.

Und das schlechteste?

In einer Bar in Freiburg. Einer der Band hatte vor dem Konzert eine Flasche Whiskey getrunken.

Das schönste Liebeslied aller Zeiten?

Willy DeVille: «Let It Be Me». Schlichte Worte, aber wahrhaftige. (TA)

Das Rezept

Glarner Hörnli mit Apfelmus



Für 4 Personen

Apfelmus: 1,5 dl Apfelsaft, 1-2 EL Zucker, 1 Zitrone, 1 Stück abgeschälte Schale und 1 EL Saft, ½ Zimtstängel, nach Belieben,

800 g Äpfel, gerüstet, in Stücke geschnitten. Glarner Hörnli: 1 Zwiebel, fein gehackt, Butter zum Dämpfen, 1,2 l Fleisch- oder Gemüsebouillon, 400 g Hörnli, 150 g Schabziger, grob gerieben, 1 EL Petersilie, gehackt, Salz, Pfeffer

Für das Apfelmus Apfelsaft, Zucker, Zitronenschale und -saft sowie nach Belieben Zimt aufkochen. Äpfel beifügen, zugedeckt bei kleiner Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen. Zitronenschale und Zimtstängel entfernen. Äpfel mit der Flüssigkeit pürieren. Für die Hörnli Zwiebel in Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Hörnli dazugeben, bei mittlerer Hitze al dente kochen. Schabziger und Petersilie darunter-mischen, abschmecken.

swissmilk

Weitere 5000 Rezepte unter www.swissmilk.ch/rezepte

Anzeige

Unser Geschenk für Ihr Vertrauen!



1+1=4

Dahinter steckt kein Rätsel, sondern unser Geschenk für Sie. Mehr unter www.miele.ch

Miele