

# Die mobile Knospe-Küche

Die Sonne scheint auf Bachenbülachs Gewerbequartier. Aus einer Garage röhrt ein Motor, ein Lastwagen wendet und über den Dächern steigt ein Flugzeug in den Himmel. Mitten in dieser Szenerie steht das weisse Kochmobil von Franco Marceca. Vier Gasbrenner, eine Gefriertruhe, ein Kühlschrank, eine kleine Spüle und Schränke sind eingebaut. Der gelernte Koch und Hotelier rührt im hinteren Teil des umgebauten Lieferwagens in einem Topf mit Gehacktem für Bolognese.

Seit Marceca im April letzten Jahres seine Koch mobil GmbH gründete, bekoht er an Caterings Privat- und Firmenkunden. Ausserdem reicht er seiner Kundschaft montags in Opfikon und mittwochs in Bachenbülach frisch zubereitete Mahlzeiten über den Verkaufstresen.

## An Penne wird gearbeitet

Auf Marcecas Speisekarte steht Pasta zu Preisen zwischen 8 und 14 Franken. Die frischen Teigwaren in Knospe-Qualität bezieht er vom Restaurant Neuhof in Bachs, einer Lehrwerkstatt des Lehrbetriebsverbunds Axis Bildung. Der gemeinnützige Verein stellt jeweils etwa 85 Jugendlichen niederschwellige Ausbildungsplätze zur Verfügung.

«Gerade ist es gelungen, zusätzlich zu den gedrehten Casarecce auch die muschelförmigen Orechiette herzustellen», freut sich Marceca. An Penne arbeiten die angehenden Köche vom Neuhof noch; Tortellini bezieht Marceca von einem Produzenten von Demeter-Pasta in Wetzikon.

## Italienische Pasta im indischen Palmblatt

Zwei junge Männer in ölverschmierten Overalls kommen vorbei: «Machst du uns auf fünf nach zwölf zwei Portionen mit Tomatensauce bereit?»

Tomatensauce geht immer gut, weitere Klassiker wie Carbonara oder Pesto ebenfalls. Dazu kommt eine wöchentlich wechselnde Sauce, das dürfen auch mal Kreationen mit Kurkuma und Sesam sein – Hauptsache, die Zutaten sind in Bioqualität zu haben.

Weil Marceca auf wenig Platz viel unterbringen muss und er viel weniger Zutaten verbraucht als ein Restaurant, ist er auf kleine Verpackungen angewiesen.



Bilder: Annett Altvater

Franco Marceca kreierte auf engstem Raum ...

Der gewürfelte Speck für die Carbonara beispielsweise kommt in kleinen vakuumierten Tüten von Pico Bio, der Verteilorganisation von Biobauern aus dem Zürcher Raum. Andere Lebensmittel bezieht Marceca vom Coop.

Auch die Getränke und das Essgeschirr halten die Biolinie durch. So füllt der Unternehmer die italienischen Teigwaren entweder in Schalen aus ökolo-

gisch abbaubarem C-Pet oder in indische Palmblätter, die leer gegessen einfach verrotten.

## Keine Pasta für den Koch

Der Hunger kommt um 11.30 Uhr. Nach zwei Männern, die in der nahe gelegenen UPS-Filiale arbeiten, bestellen drei Frauen ihr Mittagessen. «Es ist fein, es geht schnell und es ist günstig», sagt eine. Ob nun Bio oder nicht – das ist ihnen egal.

Gerade zwei Minuten braucht die frische Pasta im köchelnden Wasser, um servierfertig zu werden. Länger als fünf Minuten muss niemand auf sein Essen warten.

Auch Stammgast Marcel Kirchhoff stellt sich an. «Wie immer?», fragt Marceca. «Genau, Peperoncini», sagt Kirchhoff. «Die Qualität ist spitzenmässig. Ich würde auf jeden Fall öfter hier essen, wenn ich die Gelegenheit hätte.» Gegen 13 Uhr ist wieder Ruhe eingekehrt.

Das Ziel, jeweils 20 Personen zu verköstigen, hat Marceca übertroffen. Es ist Zeit, den Laden heimwärts nach Bülach zu kutschieren, um zu putzen und abzuwaschen. Und wann kommt der Koch selbst zum... Essen? Marceca winkt ab und gesteht: «Pasta hab ich gesehen. Ich hatte ein Stück Apfelwähe.» Natürlich Bio. Annett Altvater



... «spitzenmässige» Pasta-Gerichte.