

DER MOBILE BIO-KOCH FÜR GELUNGENE EVENTS

Im Gastro-Bereich hat das Bio-Angebot besonderes Entwicklungspotenzial. Kommt der Gast nicht zu Bio, so kommt Bio zum Gast, hat sich ein Kleinunternehmer im Zürcher Unterland gedacht: KOCHmobil heisst seine Bio-Küche auf vier Rädern.

Als das KOCHmobil an die Auslieferungsrampe der Firma Nussbaum RN vorfährt, spricht noch nichts dafür, dass in zwei Stunden ein geselliges Event mit Bio-Köstlichkeiten stattfindet. An gewöhnlichen Werktagen werden hier Sanitärmaterialien zugeliefert und abgeholt. Doch an diesem Vorabend beginnen – kaum ist das KOCHmobil am richtigen Ort parkiert – die Vorbereitungen für eine After Work Party. Franco Marceca und sein Mitarbeiter öffnen die Theke des KOCHmobils und richten das Getränke- und Selbstbedienungsbuffet. Im KOCHmobil werden die Schalter aufgedreht, Töpfe und Pfannen füllen sich, mit routinierten Handgriffen rührt Franco Marceca, der über 25 Jahre im Gastrobereich tätig ist, Saucen an und bereitet die frischen Zutaten für das heutige Menu zu.

Das KOCHmobil für den Privat- oder Firmenanlass

Inzwischen stellen Mitarbeiter der Firma Nussbaum RN Partyzelte auf und die kleine Bühne für eine Jazzformation. Firmenkunden der Basler Filiale werden erwartet. Ihnen wird heute eine Neuheit im Sortiment der Sanitärausrüsters präsentiert. Das Optiflex-proFix ist ein innovatives Bogenstück für Wasserleitungen, das den Druckverlust vermindert. Das Unternehmen mit Sitz in Olten besteht seit über hundert Jahren; wer so lange am Markt bestehen will, muss technisch immer am Ball bleiben. Das Nützliche mit dem Angenehmen verbinden, hat sich Reto Zimmermann, bei der Firma Nussbaum zuständig für Marketing und Kommunikation, gedacht und die Demonstration der neusten technischen Innovation mit Gaumenfreuden verbunden. Ein Pasta-Menue mit Salatbuffet wird nun vor Ort zubereitet.



Ein feiner Zwetschgen-Streuselkuchen ist als Dessert vorgesehen. Auf das KOCHmobil ist Reto Zimmermann im Internet gestossen. Weil der Anlass in zwölf Schweizer Filialen der Firma durchgeführt wird, ist die mobile Küche ideal. So kann man an jedem Ort immer mit dem gleichen Partner zusammenarbeiten. «Das ist organisatorisch und mit Blick aufs Budget ein Vorteil» führt Reto Zimmermann ins Feld. «Und das Bio-Angebot deckt sich mit meiner persönlichen Vorliebe und Überzeugung.» Wie in jeder Restaurantküche gilt die volle Konzentration des Kochs auf den Moment hin, wenn seine Gäste eintreffen. Noch bleiben ein paar Momente für die letzten Vorbereitungen. Und wann eröffnen Sie das zweite KOCHmobil? Franco Marceca wird auf den Erfolg seiner Idee hin immer wieder nach seinen Expansionsgelüsten gefragt. «Für mich ist das kein Thema. Ich kann mich ja nicht zerteilen.» Denn in einem Punkt besteht kein Unterschied zu einem Gastlokal: «Wie der Wirt das Restaurant ausmacht, prägt meine Persönlichkeit das Ambiente rund um mein KOCHmobil.» Wenn schon ein Ausbau der Leistungen, dann denkt Franco Marceca eher an die Herstellung von Zutaten für Bio-Restaurants.

Bio-Catering und Bio-Convenience

Die KOCHmobil GmbH hat neben dem Catering für Familien und Firmenanlässe zwei weitere Standbeine.

Da sich Familienanlässe auf die Wochenenden konzentrieren, wird das KOCHmobil unter der Woche zum Pastamobil an fixen Plätzen im Zürcher Unterland. Seine Kundschaft weiss, wann das beliebte Bio-Takeaway an welchem Standplatz haltmacht. Die Pasta wird im Neuhof in Bachs bei Zürich fabriziert; eine Adresse, die Bio-Kennern nicht unbekannt ist. Mit garGut baut Franco Marceca zusammen mit seiner Frau eine Produktelinie auf, die über einen Marktpartner Saucen und Brotaufstriche in Bioläden und Restaurants bringt. So können die vorzüglichen Bio-Produkte der Küche auf Rädern auch zu Hause genossen werden. Viele Mütter und Väter im Stress zwischen Familie und Beruf werden froh sein, die schnelle Pasta mit Bio-Zutaten auf den Teller zaubern zu können. Zurück zum KOCHmobil. Allmählich verbreiten Tomatensauce und Pesto mediterranen Flair. Ob die eingeladenen Handwerker sich noch lange auf die technische Neuheiten konzentrieren können? Für Franco Marceca, der in erster Linie Hochzeiten oder Geburtstage mobil bekocht, sind Unternehmensanlässe eine neue Herausforderung. «So bringe ich Bio-Essen auch zu Leuten, die sich noch nicht zur Bioszene zählen.» Getreu dem Versprechen auf dem Prospekt, wo es heisst: KOCHmobil bringt in der ganzen Schweiz fernab der Zivilisation oder einfach an einem Ort ohne Küche frisch gekochte Speisen auf den Teller.

Reportage: Herbert Karch/Martin Baumann

KOCHmobil bringt in der ganzen Schweiz ...

... fernab der Zivilisation oder einfach an einem Ort ohne Küche frisch gekochte Speisen auf den Teller.

So beginnt das Selbstportrait von KOCHmobil auf dem Internet. KOCHmobil geht zum Gast, mit einem Sortiment in Bioqualität. Zuschauen beim Kochen ist ausdrücklich erwünscht. Oder man kann auch mithelfen. Was und wie viel, wird vorher abgemacht. Zum Beispiel das Apéro selbst servieren oder beim Abräumen helfen. Das hat den positiven Nebeneffekt, dass ein Event mit Bio- und Frischequalität nicht teuer sein muss. Mit einem Offertenrechner auf der Homepage kann man sich den Aufwand auf das eigene Budget anpassen. KOCHmobil versteht sich als zeitgemässes Catering, das auch soziale und ökologische Verantwortung übernimmt. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und auf Regionalität wird, wenn immer möglich, geachtet. Auf Wunsch wird vegetarisch gekocht, das KOCHmobil lässt aber Fleischliebhaber nicht links liegen, das Spektrum reicht von wärschaft bis exotisch.

FOTOS: MARTIN BAUMANN

Unser Link: www.kochmobil.ch