

Bülacher Bio-Imbiss für Gastro-Award nominiert

In seinem Imbisswagen kocht Franco Marceca ausschliesslich mit Bio-Produkten. Der Anfang war schwer, nun winkt ihm ein Preis als Gastro-Newcomer des Jahres.

Von **Heinz Zürcher**

Bülach. - Viele wissen gar nicht, was Bio bedeutet. Dieser Ansicht ist Franco Marceca, der seit Mai mit seinem Kochmobil unterwegs ist und regelmässig in Bülach, Bachenbülach und Opfikon hält. «Viele bringen Bio mit Produkten ohne Geschmack in Verbindung. Oder mit wurmstichigen Äpfeln und saurem Wein.»

Dergleichen gibt es bei Marceca nicht. Er bietet vor allem Pasta an - Öko-Teigwaren, wie sie ein Kunde nennt, der im Industriegebiet von Opfikon vor dem Kochmobil steht und eine Portion Pasta bestellt. Doch Bio hin oder her, für diesen Kunden gelten andere Kriterien: «Gut, schnell und warm», sagt er und verschwindet mit seiner Portion Pasta für 13 Franken.

Die Alternative zum Wurst- und Pommies-Imbiss kommt offenbar gut an. Soeben ist der 38-jährige Schaffhauser mit Geschäftssitz in Bülach für den Best-of-Swiss-Gastro-Award nominiert worden. In der Jury sitzen renommierte Gastronomen. Partner sind unter anderem Hotelfachschulen und der Schweizerische Cafetierverband. Ob sich Marceca in der Kategorie Newcomer gegen 14 Konkurrenten

durchsetzen kann, werden bis zur Preisverleihung am 19. November die Kunden mittels einer Umfrage auf www.gastroawards.ch entscheiden.

Wichtiger sind Marceca aber die Komplimente seiner Kunden. «Viele schätzen es, dass die Produkte direkt vor ihrer Nase frisch gekocht werden.» Statt die Teigwaren aus riesigen Pfannen zu schöpfen, bereitet der gelernte Koch die Menüs einzeln zu. Dabei nehmen die Kunden auch einige Minuten Wartezeit in Kauf. «Zunächst hatte ich Angst, sie würden wieder davon laufen», sagt Marceca. «Aber manchmal standen 20 Personen vor mir in einer Schlange und haben bis zu einer Viertelstunde auf ihre Bestellung gewartet.»

Damit sein Umsatz stimmt, braucht Marceca rund 20 Kunden täglich. Doch einen festen Standplatz hat der Unternehmer nur zwei Mal pro Woche: Am Montag an der Sägereistrasse in Opfikon und am Mittwoch neben dem Jumbo im Industriegebiet von Bachenbülach. Begonnen hat er auf dem Platz vor dem Einkaufszentrum Sonnenhof in Bülach. Doch dort wird derzeit gebaut. Ob er nachher wieder seinen Wagen auf den Platz stellen kann, ist offen. Deshalb bietet der Jungunternehmer seinen Service auch am Wochenende an Partys und Veranstaltungen an.

Schwierige Suche nach Standplätzen

Es sei nicht einfach, Standplätze zu finden, sagt Marceca. Auf öffentlichen Plätzen darf er nicht verkaufen. Und viele Besitzer von privaten Grundstücken würden mit einer Zusage zögern. «Die meisten ar-

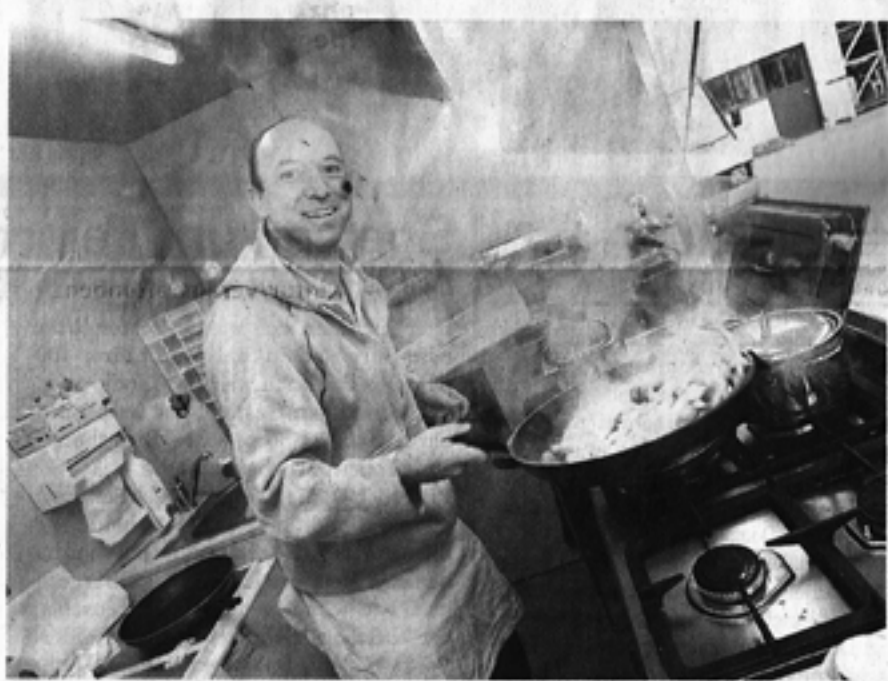


BILD DAVID BAER

Franco Marceca kocht jeden Montag an der Sägereistrasse in Opfikon.

gumentieren, die Nachbarn könnten etwas einzuwenden haben.» Problemlos sei der Umgang unter den Besitzern anderer Imbissläden. «Viele haben mir am Anfang sogar wertvolle Tipps gegeben.»

Die Idee eines Kochmobils schwebte dem Familienvater schon lange vor. Doch habe er sich lange nicht entscheiden können, was er seinen Kunden anbieten soll. Für Pasta habe die einfache Zubereitung

und die Vielseitigkeit gesprochen. «Zudem kann man Pasta im Winter wie im Sommer verkaufen», sagt Marceca. Um seinem Credo, ausschliesslich Bio-Produkte zu verwenden, treu zu bleiben, müsse er jedoch manchmal die Zutaten wechseln. Als für seine Pesto-Sauce kein Basilikum mehr erhältlich war, mischte er stattdessen Oliven und getrocknete Tomaten unter die gekochten Teigwaren.