

Der fahrende Bio-Koch

Von Heinz Zürcher. Aktualisiert um 04:00 Uhr

 [Drucken](#)  [Mailen](#)

Der «Goût Mieux» ist der «Gault Millau» für Bio-Küchen. 2010 ist neu das Kochmobil aus Bülach aufgeführt – dafür fällt ein Lokal aus Kloten weg.



Ist in der ganzen Schweiz gefragt: Franco Marceca in seinem Bio-Kochmobil an der Solistrasse in Bülach. (Bild: Yvon Baumann)

Links

[⇒ Kochmobil-Standorte](#)

Die Unterländer stagnieren

Die neue Ausgabe des «Gault Millau» hat im Unterland kein gastronomisches Erdbeben ausgelöst. Es sind weder Betriebe weggefallen noch neue hinzugestossen. Die Punktezahlen der Unterländer Vertreter bleiben gleich. Spitzenreiter in der Region ist weiterhin das Restaurant zur Sonne in Dielsdorf mit 15 Punkten. An zweiter Stelle steht der Gasthof Hirschen in Eglisau mit 14 Punkten. Gleich gut wie letztes Jahr bewertet wurden auch die Restaurants Meier's Come Inn und zum Goldenen Kopf in Bülach sowie das Restaurant Bienengarten in Dielsdorf. Ihre Küchen erzielten bei den Kontrolleuren nach wie vor 13 Punkte. Der «Gault Millau» Schweiz wird seit dem Jahr 1982 herausgegeben. Die Ausgabe 2010 enthält 800 getestete Restaurants. Der Führer kostet 52 Franken und ist in den meisten Buchhandlungen erhältlich. (hz)

oder liegen in Restaurants auf. Die 70 eingetragenen Betriebe werden zudem auf der Website aufgeführt. Darauf erscheint auch das Restaurant Hans im Glück in Kloten. Allerdings nur noch bis Ende Jahr.

Das Gasthaus der Stiftung Pigna, das von Menschen mit Behinderung geführt wird, verzichtet auf eine Erwähnung im Führer 2010. «Wir wollen uns vermehrt auf Produkte aus der Region konzentrieren, statt stur an Bioerzeugnissen festzuhalten», sagt Küchenchef Mario Eberharter. Es sei nicht sinnvoll, Biotomaten aus Spanien einkaufen zu müssen, wenn herkömmliche aus der Region erhältlich seien.

Patrick Honauer vom Neuhof in Bachs kennt das Problem mit diesen Richtlinien. Letztlich sei es aber eine Frage der Einkaufspolitik. Sein Betrieb besorge eben gar keine Tomaten, wenn sie in der Region nicht erhältlich seien. «Dann kommen halt Kabis, Wirz oder Randen auf den Tisch.»

Heute in Biel, morgen in Genf

Im Gegensatz zu Bio-Restaurants mit festem Sitz hat Franco Marceca eine zusätzliche Schwierigkeit zu bewältigen. Wo immer er mit seinem Kochmobil auftaucht, muss er Lieferanten von Bioprodukten suchen. «Einmal habe ich in Brig zwei Stunden am Computer recherchiert, um einen Bäcker zu finden, bei dem ich Biobrot beziehen konnte.»

Meist hält sich Marceca im Unterland auf. Sein Angebot ist aber schweizweit gefragt, weil vergleichbare Anbieter fehlen. Heute kocht er Bioteigwaren in Biel, morgen schon steht er mit seinem Fahrzeug in Genf. Ob das ökologisch ist, so weit zu fahren? Marceca lächelt und antwortet: «Ist doch immer noch besser, als wenn alle Kunden zu mir nach Bülach fahren würden.»

Mehr Nachrichten und Hintergründe aus dem Unterland gibt es täglich auf den Regionalseiten im zweiten Bund des Tages-Anzeigers. Schreiben Sie direkt an unterland@tages-anzeiger.ch

(Tages-Anzeiger)

Den Begriff Bio verbindet man nicht unbedingt mit einer Küche auf vier Rädern. Doch Franco Marceca hat es geschafft, mit seinem Kochmobil in der neuen Ausgabe des «Goût Mieux» zu erscheinen. Der 40-jährige Schaffhauser mit Geschäftssitz in Bülach erfüllt die Richtlinien, welche die Bio Inspecta vorgibt. Die Inspektionsinstanz hat im Auftrag des «Goût Mieux» die Küchen der Bewerber kontrolliert.

Dabei musste Marceca darauf achten, dass er saisonale und regionale Bioprodukte verwendet. Das gilt vor allem für seine Pastasorten, die er direkt vor den Nasen seiner Kunden zubereitet.

Das Label kostet ihn jährlich 600 Franken. Zudem verrechnen ihm die Kontrolleure je nach Aufwand bis zu 500 Franken. Die Investition habe sich schon ausbezahlt, sagt Marceca. Durch die Bekanntgabe im Gastroführer habe ihn eine Sanitärfirma für zwölf Anlässe gebucht.

«Mich für den Eintrag im «Goût Mieux» zu bewerben, war eine logische Schlussfolgerung», sagt Marceca. Er erfüllt bereits die Kriterien der Bio-Knospe. Und die Richtlinien dieses Labels seien strenger. Zudem biete «Goût Mieux» bessere Marketingleistungen. Die Herausgeber arbeiten mit Fachzeitschriften wie «Salz & Pfeffer» und «Natürlich» sowie mit Partnern aus der Gastronomie zusammen. Das bestätigt Patrick Honauer vom Neuhof in Bachs. Sein Betrieb ist seit der ersten Ausgabe im Jahr 2002 vertreten. «Für die Herausgeber der Knospe ist der Gastrobereich etwa das zwölfte Rad am Wagen.»

Lieber regional als biologisch

Laut Bianca Braun von «Goût Mieux» werden dieses Jahr 200'000 Exemplare gedruckt. Sie gehen an die Abonnenten von Fachzeitschriften