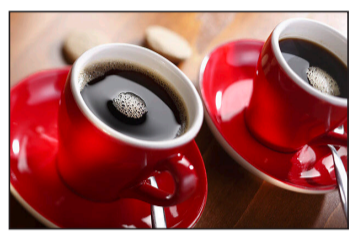


## Gastronomie

### Neues Konzept von Mövenpick: «Versus»

«Don't call me Pizza», lautet der Slogan. Sondern «Corteza»: Im neu eröffneten Restaurant Versus im vorderen Bereich des Mövenpick Restaurant KabaLu in Luzern steht diese knusprig-luftige Hefeteigkreation ganz oben auf der Menükarte und wird mit Tapas nach Wahl frisch belegt. «Versus» ist das jüngste Konzept von Marché International. Es richtet sich an Junge und Junggebliebene und soll das bisherige Mövenpick Restaurant ergänzen.

### Bern: Bio-Markt Vatter zieht ins Café Royal



Anfang April hat in Bern Vatters biologischer Supermarkt aus wirtschaftlichen Gründen seine Tore geschlossen. Nun eröffnete die Vaterland AG das «Vatter Royal» im ehemaligen Berner Café Royal. Hier arbeiten die bisherigen Vatter-Lehrlinge weiter und lernen, selber einen Laden zu führen. Nebst dem Supermarkt-Angebot gibt's auch eine Café-Bar und ein Take-away. fee

[www.vatter.ch](http://www.vatter.ch)

# Artist in der Zirkusküche

**Der Marokkaner Nour Eddine Oulouda bekocht beim Zirkus Knie Leute aus 14 Nationen aus seiner fahrenden Küche. Improvisation ist sein tägliches Brot.**

URS OSKAR KELLER

**D**ampfswaden strömen aus dem weiss bemalten Wagen. «Mannschaftsküche» steht gross auf der Aussenseite vor einem der Fenster geschrieben, durch die das Essen gereicht wird. Vor dem Kücheneingang stehen zwei Vorzelte für Rüstarbeiten und für Proviant. Nur wegen der Stapel von Lebensmittelharassen, wohlriechenden Düften oder der Ansammlung von Menschen fällt einem der Küchenwagen auf.

Küchenchef Nour Eddine Oulouda grüsst auf der Wagentreppe, zeigt ins Innere der rollenden Feldküche. Improvisation ist für ihn das tägliche Brot. Um sechs Uhr fängt sein Arbeitstag mit den Vorbereitungen fürs Frühstück an. Wenn die Saison im November im Tessin zu Ende geht, wird er zusammen mit seinem vierköpfigen Team für den Zirkus Knie noch mehrere zehntausend Mahlzeiten zubereitet haben. Der 50-jährige Marokkaner war Koch in einem Restaurant in der Hauptstadt Rabat und in Saudi-Arabien tätig – bis er sich 1986 mit dem Zirkusvirus ansteckte. Am Anfang war er Sous-Chef unter dem Schweizer Willi Isler.

Der Koch fühle sich in seiner Schweizer Wahlheimat und beim Zirkus Knie sehr wohl. Jeden Tag Zirkusluft zu schnuppern, immer auf Achse zu sein und jedes Jahr neue Artisten kennen zu lernen, dies seien seine Privilegien, sagt der kleine Mann mit Brille. Während der Wintermonate kann dann Oulouda ausspannen und reist mit seiner Familie einige Zeit nach Marokko in die Ferien.

Morgens – der Zirkus ist an einem der 42 Spielorte eingetroffen – geht jemand aus dem Küchenteam auf lokale Einkaufstour, um Brot und Milch zu holen. Die meisten Lebensmittel werden täglich von Cash-and-Carry-Anbietern geliefert.

240 Mahlzeiten täglich für Zirkusangestellte aus 14 Ländern

Inzwischen ist auch der modern eingerichtete Küchenwagen betriebsbereit. Oulouda hat bereits Fleisch aus dem Kühlschrank genommen, sein polnischer Sous-Chef schmeckt die Tagessuppe ab. Genügend Kalorien und Vielfalt sind in Knies Kantine gefragt. Es sei nicht einfach, den Geschmack aller Zirkusangestellten und Artisten zu treffen, kommen diese doch aus 14 Ländern. Um all seinen Gästegerecht zu werden, serviert der Chef de cuisine meistens zwei Sorten

Fleisch und mehrere Beilagen. Weil das Personalrestaurant des Zirkus Knie keinen Gewinn erwirtschaften muss, stehen auch mal Mousse au chocolat oder Glace auf der Menütafel.

240 Mahlzeiten bereitet die Küchenmannschaft pro Tag zu. Für die Zeltarbeiter und Tierbetreuer ist Kost und Logis im Lohn inbegriffen.

**«Wenn die Moral in der Küche stimmt, dann stimmt sie auch im Zirkus.»**

Fredy Knie Junior  
Künstlerischer Direktor Zirkus Knie



Urs Oskar Keller

**Menü für die Zirkusfamilie: Nour Eddine Oulouda, Küchenchef im «Knie», an seiner Kochstation im Küchenwagen.**

fen. «Für die Verpflegung werden den Mitarbeitern 22 Franken pro Tag verrechnet, damit komme ich gut klar», sagt Nour Eddine Oulouda und wirbelt durch die 12 Meter lange und 2,5 Meter breite Küche.

**Die Küchenmitarbeiter sind auch als Platzanweiser im Einsatz**

Die Dressur mit Kochlöffeln kommt an. «Wir gehen oft zu Nour Eddine essen», sagt Fredy Knie junior. Der 64-Jährige ist künstlerischer Direktor des 1919 gegründeten Traditionsbetriebs. «Wenn die

Moral in der Küche stimmt, dann stimmt auch die Moral im Zirkus.» Auch die Zirkusbesucher begegnen der Küchencrew, wenn die vielseitigen Köche elegant in rot-gelb-schwarzen Uniformen als Billettkontrolleure und Platzanweiser zum Einsatz kommen. Es ist ihr zweiter Job im zirzensischen Familienunternehmen Knie. Und während der letzte Applaus im Zirkuszelt verhallt, werden Kessel und Bratpfannen, Steamer, Kellen und Löffel schon zum neuen Gastspielort gefahren.

ANZEIGE

PUBLIREPORTAGE

Damit sich bei Ihnen die ganze Welt wie zuhause fühlt.



Bezahlen bei Ihnen regelmässig internationale Kunden? Dann profitieren Sie mit der dynamischen Währungsumrechnung Dynamic Currency Conversion (DCC) gleich mehrfach!

#### Die Vorteile für Händler und Kunden

DCC reduziert Ihren Kommissionssatz spürbar. Dabei verursacht die dynamische Währungsumrechnung keinerlei Mehraufwand: Das Zahlterminal erkennt automatisch die Kartenherkunft und zeigt Ihrem Kunden den Betrag in seiner Kartenwährung und in Schweizer Franken an. Mit einem simplen Tastendruck entscheidet er, in welcher Währung er bezahlen möchte und weiss sofort, was ihm auf der Kartenabrechnung belastet wird.

#### Wechselkursgarantie

Ihr internationaler Karteninhaber erhält bei Ihnen mit DCC den besten Wechselkurs. Falls Ihr Kunde am gleichen Tag mit derselben Karte eine Zahlung tätigt, die zu einem attraktiveren Wechselkurs umgerechnet wird, erstatten wir ihm die Differenz. Für Sie bedeutet dies keinen zusätzlichen Aufwand. Ihr Kunde kann sich die Differenz direkt von SIX Multipay vergüten lassen.

#### Geringer Aufwand – grosser Nutzen

DCC funktioniert auf EMV/ep2-Terminals, die Chipkarten lesen können. Dazu gehören die Zahlterminals davinci, xenta und xentissimo von SIX Card Solutions. Alles, was Sie brauchen, ist eine Zusatzvereinbarung zum Karten-Akzeptanzvertrag und schon wird die dynamische Währungsumrechnung aufgeschaltet.

Interessiert? Erfahren Sie mehr über DCC unter: [www.six-multipay.com/dcc](http://www.six-multipay.com/dcc)



#### SIX Multipay

Als führendes Acquiring-Unternehmen in der Schweiz schliesst SIX Multipay Verträge mit Händlern für die Akzeptanz von bargeldlosen Zahlungsmitteln. Daneben bietet SIX Multipay zahlreiche innovative Mehrwertdienstleistungen. SIX Multipay ist ein Unternehmen von SIX Group AG. Diese bietet weltweit erstklassige Dienstleistungen in den Bereichen Wertschriftenhandel und -abwicklung sowie Finanzinformationen und Zahlungsverkehr.