

# LEIDENSCHAFTLICHE GASTRONOMIE BEI KARL'S KÜHNE GASSENSCHAU – SEIT 1995

«Es ist etwas nach 16 Uhr, das Kies glüht förmlich. Die Luft flimmert und sengend knüttelt die Sonne schon während Stunden vom stahlblauen Himmel herab. Hochsommer in Winterthur. Wer jetzt arbeiten muss, dem viel Spass dabei. Das grosse Zelt mit Küche, Restaurant, Selbstbedienung, Bar und Abwaschstrasse ist offen wo möglich, aber nützen tut es wenig.

Eigentlich ein luftiges Zelt aber die Decke scheint heute besonders tief zu hängen. «Ja, so 37 Grad...» weiss Patrick. An jeder Ecke brummt ein Ventilator. Keine zwei Meter weg davon spürt man nichts mehr. Eine schweisgsame Geschäftigkeit einige Stufen unter High Speed beherrscht das Innenleben des Zeltkomplexes. Im Oasis werden die Gedecke gerichtet, ein Tanti wird heute Abend Geburtstag feiern, an den Nebentischen gibt es ein, zwei Firmenessen.

Reservationen sind erst ab 10 Personen möglich. Das Essen wird vorbestellt, diesmal Kalbsbraten, Rübligemüse und Kartoffelgratin. Teller werden angerichtet, um später punktgenau auf Abruf im Regenerationsofen erwärmt zu werden. Ein paar Maschinen, Rüsttische und Materialschränke weiter steht ein grosser Herdkomplex. Eine grosse Kochstelle mit sechs Gasfeuern. Es kocht in den ganz grossen Pfannen. Auf hundert Liter Fassungsvermögen schätze ich die Grösste unter ihnen. Rindscurry, Pastasaucen, Kichererbsen. Es sind grosse Mengen. Nochmals einige Meter weiter wird Kuchen geschnitten, portioniert und abgepackt, dazwischen verschwinden immer wieder Mitarbeiter in den Kühlcontainern, tragen Harasse, Biertanks, Gemüseboxen, Gastrobleche und Lebensmittelkübel kreuz und quer durch die Räume. 1400 Eintritte wird die Karl's Kühne Gassenschau auch diesen Abend wieder verzeichnen, etwa vier Fünftel davon werden vorgängig ins Zelt kommen um sich etwas zu Essen und oder zu Trinken zu holen. Kurz vor 18 Uhr sieht man die ersten Leute über die Brücke, dem Bahngleise entlang aufs Areal kommen und gegenüber steigen ein paar Dutzend Besucher aus den Bussen. Die ärgste Hitze ist vorbei, und im Schatten hinter der Küche ist es für einen Moment beinahe kühl.

Mit seinem typischen Schalk in den Augen, der ihm auch nach abertausend Herdstunden nicht abhanden kommen will, schneidet Andi Koller mit dem grossen Fleischmesser eine Wassermelone und degustiert – sein strahlendes Gesicht deutet an, dass sie reif ist. Es riecht wunderbar nach frisch Gekochtem. Ein Potpourri an Gerüchen – undefinierbar aber grossartig. Im kleinen Bürocontainer rattert ein Ventilator, es werden Menükarten ausgedruckt, Offerten rausgelassen, das Telefon klingelt. Christina warnt, dass der hohen Temperaturen wegen die Leute heute «ein bisschen schwieriger» sein werden als üblich. Es sind keine Gewitter angesagt für heute Abend, das Zelt füllt sich, die Festbänke füllen sich, besonders laut ist es aber nicht, man kann sich problemlos unterhalten.»

