

Bild: Matthias Jurt



Der Mann mit den Tellern ist sicher kein Schwarzfahrer.

AKTUELL: SCHLEMMERTRAM

GONDELNDE GOURMETS

Auf den Schienen der VBZ darf geschlemmt werden. Zum 125-Jahr-Jubiläum ist ein fahrendes Restaurant unterwegs.

Von Daniel Böniger

Jugendliche, die im Tram einen Big Mac mit Pommes frites verdrücken, machen sich bei den anderen Fahrgästen zwingend unbeliebt. Zu aufdringlich ist der Duft, den das Fastfood zwischen den Sitzen verströmt. Und auch die fettigen Finger beim mobilen Picknick hinterlassen leider zu oft Spuren auf Polstern und Halteknöpfen. Nichtsdestotrotz soll auf den Schienen der Verkehrsbetriebe gegessen werden: im Schlemmertram nämlich, das in den nächsten drei Monaten unterwegs sein wird.

Angeboten werden dort aus Anlass des 125-Jahr-Jubiläums der VBZ Spezialitäten aus anderen Tramstädten, im Juni etwa aus Valencia. Auf den Tisch kommt dann ein Assortiment von Tapas, gefolgt von einer Paella, die im Caquelon serviert wird – von Ferne grüsst das Fonduetram... Das Dessert nennt sich «Blanco y negro», es ist ein Duett von Kaffee- und Milchsorbet. Zwei Stunden dauert das Essen abends, über Mittag ist die Fahrt und damit auch das Menü auf eine Stunde verkürzt.

Im Juli kommen Gerichte aus San Francisco aufs Gleis: Nach einem Grapefruit-Crevetten-Cocktail und einer gebratenen Pouletbrust mit Baked Potato ist der Cheesecake – mastig und leicht zugleich – definitiv der Höhepunkt dieses Tram-Menüs. Im August besteht der Hauptgang schliesslich aus Kalbfleisch-Involtini und Tomatenreis; Rom heisst die entsprechende Stadt.

Spassig, schlemmend durch Zürich zu gondeln. Vor allem, wenn man gediegen mit Messer und Gabel tafelt, statt von Hand aus dem Papiersack.

Mi-Sa 11.45–14 und ab 18 Uhr, 89 Fr. abends, ohne Getränke
Reservierungen unter Tel. 044 434 44 34.

Bei schönem Wetter ist zusätzlich das Cabriotram unterwegs, dort kann spontan zugestiegen werden.

HIER KOCHT DER CHEF

ORANGE KOMPLETT

Die Idee zur heutigen Kolumne ist mir wegen eines liebenswürdigen, aber nicht ganz einfachen Stammgastes gekommen. Der Mann hat nämlich eine Orangenallergie, und ihr verdanke ich zwei nützliche Erkenntnisse.

Wie uns die Mediziner sagen, sind echte körperliche Allergien zum Glück äusserst selten. Man erkennt eine echte Allergie daran, dass man umgehend in der Notfallstation eines Spitals landet. Andere negative Reaktionen auf bestimmte Nahrungsmittel nennen die Mediziner schlicht Nahrungsunverträglichkeit. Nach meinen Erfahrungen – und unser Orangenallergiker gehört dazu – gibt es aber auch emotionale Nahrungallergien.

Die Rede ist von Menschen, die ein bestimmtes Nahrungsmittel nicht nur nicht mögen, wie wir das alle kennen, sondern die etwas absolut nicht essen können und wahrscheinlich umgehend in der psychiatrischen Notfallstation landen würden, wenn man sie dazu zwänge. Emotionale Allergien werden in unserer von den Naturwissenschaften geprägten Welt viel zu wenig ernst genommen, dabei können sie ebenfalls zum Tod führen. Dazu ein anschauliches Beispiel: Vor längerer Zeit wollte man im Rahmen der Entwicklungshilfe in einem Gebiet Afrikas Reis einführen, der dort völlig unbekannt war. Die Einheimischen verweigerten sich jedoch dieser unbekannteren und unheimlichen Nahrung und nahmen damit in Kauf, zu verhungern. Emotionale Allergien können vermutlich die verschiedensten Ursachen haben. Mein Bruder beispielsweise konnte über Jahre unmöglich Geflügel und Kaninchen essen, weil er als Vierjähriger zufällig mitbekommen hatte, wie ein Kaninchen geschlachtet wurde, das er wochenlang gefüttert hatte.

Meist werden Menschen mit emotionalen Nahrungallergien bemitleidet oder belächelt, und man macht Witze über sie. Ich denke jedoch, dass man die emotionale Dimension des Essens mindestens ebenso ernst nehmen muss wie die körperliche. Das ist meine erste Erkenntnis.

Als Zweites erkannte ich dank unserem Orangenallergiker zum ersten Mal, in wie vielen Gerichten wir in unserem Restaurant Orangen verwenden. Der Orangenschale kommt dabei bemerkenswerterweise eine ebenso grosse Bedeutung zu wie dem Fruchtfleisch. Im Folgenden gebe ich Ihnen eine Reihe von Anregungen, die Sie in Ihrer Küche einbauen können. Aber aufgepasst – Sie sollten nicht im Autobahntempo darüber hinweglesen. Es sind keine Rezepte, sondern Ideen in hochkonzentrierter Form, die einen über Wochen in der Küche beschäftigen können, für mich ist die Erforschung

der Orange noch lange nicht abgeschlossen. Soweit möglich und nötig, gebe ich bei den verschiedenen Ideen jeweils die ungefähre Haltbarkeit an, da ich inzwischen aus vielen Anfragen weiss, wie wichtig das in einem Kleinhaushalt ist.

ORANGENSALZ

Grobes Meersalz mit abgeriebener Orangenschale und etwas Thymian mischen. Ein apartes Gewürz für Geflügel und Fisch, das wochenlang hält.

KARAMELLISIERTES ORANGENPULVER

Die Schale von zwei Orangen mit dem Sparschäler abziehen und mit 100 g Puderzucker und 0,5 dl Wasser weich kochen, bis die Flüssigkeit nahezu eingekocht ist. Die Schalen auf ein Backblech verteilen und im Ofen bei 120 Grad trocknen lassen, ohne dass sie braun werden. Das dauert sehr, sehr lange. Hacken oder im Cutter pulverisieren. Ein Gewürz für viele Crèmes, Kuchen oder Fruchtsalate, aber auch für Gemüse wie Karotten, Fenchel oder Zucchetti.

ORANGENSCHALENKOPFOT

Die Idee dazu ist mir angesichts der Berge von ausgepressten Orangen gekommen, die wir jeweils in den Abfall warfen: 2 halbierte, ausgepresste Orangen ohne Saft, 1 Liter Wasser, 30 g Zucker, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 3 cl Grenadinesirup, etwas Zimt und Sternanis. Alles zusammen schmurgeln lassen, bis die Schalen sehr weich sind, das dauert 1–2 Stunden. Wenn die Flüssigkeit dabei vollständig einkochen sollte, muss man etwas Wasser nachgiessen. Auskühlen lassen und die Schalen in feine Streifen schneiden. Nach Belieben Grand Marnier und Portwein zufügen.

Das Kompott passt leicht gewärmt zu Ente, Poulet, Kalb oder Wild, aber auch zu Glace. Im Kühlschrank wochenlang haltbar und natürlich auch für den Tiefkühler geeignet.

ORANGEN-FENCHEL-SALAT

Geschälte Orangen in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Gleich viel rohen Fenchel möglichst fein darüber hobeln. Ebenso eine fein geschnittene Frühlingszwiebel. Salz, Pfeffer, wenig Essig und feines Olivenöl darüber geben und mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Mit ligurischen Oliven dekorieren, mit Orangensalz bestreuen und servieren.

Anstatt Fenchel passen auch rohe, junge Artischocken, Zucchetti oder Stangensellerie.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub
pe.bru@bluewin.ch

