



Traumküche

# Ein Restaurant auf Rädern

Stefan Wieser führt zusammen mit Meinrad Schlatter das Restaurant Freieck in Zürich. Eigentlich fühlt er sich dort pudelwohl. Doch wenn er sich eine Küche erträumen könnte, dann wäre die Limmatstadt wohl nur eine Zwischenstation.

ILLUSTRATION: ROLF WILLI



Stefan Wieser

«**M**ein Traum ist simpel, aber trotzdem eine Herausforderung für jeden Küchenbauer. Ich muss nicht ins Weltall oder wie Nemo unter die Meeresoberfläche. Mir gefällt es ganz gut auf unserer Kugel, die ich wann immer möglich bereise.

Ich hätte darum gerne ein grosses Wohnmobil mit allem, was es braucht: Schlafzimmer, Wohnzimmer, Küche, einer Bibliothek für meine Kochbücher, einer Badewanne und genügend Platz für Meinrad, mich und unsere zwei Stubentiger. Und dann braucht es na-

türlich noch einen Anhänger für das Restaurant.

Da ich gerne unterwegs bin und noch lieber Freunde und Gäste um mich herum habe, träume ich davon, in der Welt herumzureisen und mein Restaurant dort hinzustellen, wo es mir gerade gefällt. Zum Beispiel in Kanada am Waldrand bei einem See, aus dem wir den Lachs für das Nachtessen fischen können.

Der Restaurant-Anhänger braucht ein ausfahrbares Dach und Wände zum Schliessen, quasi als Vorzelt. Zwanzig Personen sollten darin Platz finden (an Zweiertischen), es sollte einen Wind- und Regenschutz geben, dazu eine Heizung, wenn es kalt werden sollte. Die Küche braucht einen Gasherd (vier Flammen), eine Griddleplatte für meine Saucen, einen Kombi-steamer, einen Grill, einen Holdomaten, einen Tellerwärmer sowie Abwaschröge, eine Abwaschmaschine, eine Lüftung, zwei Kühlschränke – oder noch lieber eine Kühlzelle –, einen Tiefkühler, zwei Weinkühlschränke (für Rot- und Weis-

Was wäre, wenn ...? Wovon träumen unsere Köche? Welche Wünsche hegen sie, welche Ideen und Visionen schlummern in ihnen? Genau diesen Fragen widmet sich diese Rubrik. In jeder Ausgabe beschreibt ein Koch seine Traumküche – alles ist möglich, nichts muss. Seine Vorstellung wird in der Folge von unserem Illustrator visuell umgesetzt und von einem Küchenbauer eingeschätzt.

swein), Kühlschubladen, genügend Arbeitsfläche und Schränke für all mein Geschirr, die Töpfe und Pfannen. Dazu eine Friteuse, ein Radio, ein Pacojet, eine Wärmebrücke (wir möchten ja nicht kalt essen), ein kleines Buffet, eine Kaffeemaschine, eine Gläserspülmaschine sowie ein paar Schubladen und Gestelle. Die Küche muss offen sein, damit ich mit den Gästen quatschen kann, und natürlich darf die Gästetoilette nicht vergessen gehen – mit Wasser bitteschön.» ■

**Das sagt der Küchenbauer**

«Die Träume von Stefan Wieser finde ich sehr spannend; offen gesagt würde mir das auch gefallen. Ich persönlich würde mir als Koch noch einen Schnellkühler/Schockfroster wünschen. Denn vor Ort erworbene – oder erbeutete – Topqualität ist es doch wert, dass man diese bei der Verarbeitung dann auch behalten oder sogar steigern kann. Grundsätzlich bin ich wegen der kleineren Hitzeentwicklung ein grosser Induktionsfan. Da aber im Wald, am Strand oder wo auch immer wahrscheinlich nicht genug Strom vorhanden wäre, ist Gas sicher eine gute Alternative.»

1  Thermische Apparate inklusive Kühlschränke, Tiefkühler, Gläser und Geschirrspülmaschine	CHF 51 000.–
2  CNS-Einrichtungen inklusive Kühlmöbel, Oberbauten, Lüftung und Montage	CHF 30 000.–
3  Getränkebuffet in CNS inklusive Kühlung, Kaffeemaschine und Weinklimaschränke	CHF 13 000.–
<b>Total fixfertig montiert</b>	<b>CHF 94 000.–</b>

Fritz Schütz, Ausbildungs- und Projektleiter bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, rechnet vor.

