



Zeichnen für die äussere Erscheinung und das kulinarische Innenleben der neuen Beiz auf Rädern verantwortlich: der malende Metzger «Corpaato» (links) und der Gastrokritiker Silvio Rizzi. (Bild hfn.)

Wo man für den Wurstsalat die Weichen stellt Nach dem Sushi- das Chuchichäschtlitram in der Zürcher City

su. Nun rollt es wieder, das durch die Innenstadt seine Runden ziehende Gastrotram, das in den beiden vergangenen Jahren schon fast zu einer kleinen, liebenswerten Institution auf Rädern geworden ist. Geblieden ist der Umstand, dass man im Innern des Tramwagens und, bei schönem Wetter, im Cabrio-Anhänger etwas essen und trinken kann, derweil man den Limmatquai, die Bahnhofbrücke, die Bahnhofstrasse und die Quaibrücke vor der gedeckten Tafel Revue passieren lässt. Verändert haben sich das Erscheinungsbild und das, was auf den Teller kommt: Nicht mehr Sushi heisst jetzt die Devise, sondern Wurstsalat, Ämmitaler Vorässe, Appenzöller Chäsflade und Bündner Trockenfleisch.

Die dekorative Ausgestaltung der beiden Tramwagen hat man einem Original aus Freiburg anvertraut, dem «boucher Corpaato», einem malenden Metzger beziehungsweise kochenden Maler. Der Lebenskünstler hat in zehn Tagen fast fünfzig Bilder auf den Tramzug gemalt und in knalligen Farben vom Käse über den Wein, das Schwein, die Kühe und den Alphornbläser bis hin zum Chuchichäschtl unzweifelhaft all das festgehalten, was ihm zum Thema Schweizer Küche eingefallen ist. Im Herbst werden die Blechplatten mit den Gemälden vom Tram abgelöst und an einer Auktion versteigert. Ebenfalls als Unikate hat der Mann in den vergangenen Wochen 700 verschiedene Tramplakate, 60 Strassenaffichen und 25 Haltestellentafeln entstehen lassen. Dass er auch die im Tram aufgetragenen Teller individuell bemalt hat, versteht sich von selbst. Vielleicht könnte jemand die Meinung vertreten, die Fertigkeit «Corpaatos», hervorragende Blutwürste zu kochen, sei höher einzuschätzen als sein Engagement in der bildenden Kunst – aber es ist halt aus

dem Leben gegriffen, aus dem vollen geschöpft! Das kulinarische Konzept trägt die Handschrift des Gastrokritikers Silvio Rizzi, der für die Gerichte nach seinen Ideen Produkte bei Spitzenproduzenten aus allen Landesteilen einkaufen und auf der Speisekarte gewissermassen das auch in einigen Restaurants eingeführte «Château»-Prinzip zur Geltung kommen lässt. Man weiss, woher was stammt: die rötlichen und die weissen Würste für den Wurstsalat von den St. Galler Metzgereien Gemperli und Schmid, der Kräutereisig zum Thurgauer Rüebl-Lauch-Salat von Oetterli, der prächtige Appenzellerkäse von Chäsfuchs in St. Gallen, die herrlichen Meringues von Oberli in Schangnau. – Aus Schanghai eingetroffen war Stadtrat Thomas Wagner, der seiner Freude über das Gastrotram Ausdruck verlieh. Die Restauration mit kleinem Weinangebot wird erneut von Christian Kramer, Erlebnisgastronomie, betreut.

Bemerkungen zu zwei Kostproben: Erfrischende Tessiner Gemüseterrine mit gelungener «Salsa» aus Oliven, getrockneten Tomaten und Pinienkernen, ordentliches «Ämmitaler Vorässe». Dass man bei diesem Gericht dem allgemeinen Publikumsgeschmack zuliebe Kalb- statt Schafffleisch verwendet, ist verständlich, die Essigzwiebelchen aus der Dose dagegen waren daneben. Da Silvio Rizzi nicht gut selbst «ausrufen» kann, wenn er für das Gekochte verantwortlich ist, tun wir das hier freundlicherweise für ihn! (Das Tram ist von Sonntag bis Freitag von 11 Uhr 30 bis 14 Uhr und von 18 bis 22 Uhr 30 unterwegs, an Samstagen von 16 bis 23 Uhr. Reservierungen – man kann sein Glück auch ohne versuchen und an einer der Haltestellen mit einem Langstreckenticket zusteigen – unter Telefon 077 633 505.)