

**Männedorf** In der «Haltbarmacherei» kommen Grosis Rezepte zu neuer Ehre

# Der mit den Geschmäckern spielt

So schnell sind sie verfliegen, die guten Geschmäcke und Düfte. Roman Treichler fängt sie in seiner kleinen «Haltbarmacherei» ein und köchelt daraus Sirupe, Konfitüren, Pasten und Sugo.

Bettina Bernet-Hug

Was macht den guten Koch aus? Ist es derjenige, der mit einer grossen Küchenbrigade ein Bankett für 120 Gäste zu managen weiss? Oder der, der bei den Berühmtesten seines Faches studierte, oder jener, der mit Hilfsmitteln, einem Chemielabor gleich, die zauberhaftesten Geschmackskügelchen in Miniaturmenge auf den Teller bringen kann?

Oder vielleicht doch derjenige, der mit grosser Liebe zum Detail saisonale Produkte einmacht, Grundstoffe zum Verfeinern köstlicher Menüs schafft und somit anderen das lange Kochen erleichtert? Roman Treichler jedenfalls hat sich dem Einmachen verschrieben. Die tiefroten Beeren des Sommers sind eingekocht und zu Sirup verarbeitet. Die Flaschen stehen fein säuberlich beschriftet in Reih und Glied.

## Kleine, zweckmässige Profiküche

Jetzt kommt die Zwetschgen-Saison. Treichler blättert in seiner kürzlich eröffneten «Haltbarmacherei» in einer kleinen Küche des ehemaligen Restaurants Florhof in alten Rezeptbüchern. Er testet, vergleicht, verbessert mit dem kulinarischen Wissen seiner Grossmutter, das in einem kleinen, blauen Heft festgehalten ist, manchmal sogar kaum lesbar. Er schöpft aus eigenem Erfahrungsschatz, kreierte mit viel Fantasie und Inspiration. Für seine Arbeit braucht er keinen glänzenden Induktionsherd, keine hoch technisierten Küchengeräte. «Die Entsafter aus der Brocki sind hervorragend», sagt Treichler, «die haben eine hohe Effizienz.»

Der feine süssliche Duft eines Tomatensugos in einer riesigen Pfanne auf dem Herd bestätigt dies. Der ganze Raum ist davon erfüllt. Der 32-Jährige hat dafür allein die Zwiebeln eineinhalb Stunden schwitzen lassen, zusammen



In seiner «Haltbarmacherei» kocht Roman Treichler in einem grossen Topf Tomatensugo. (Mano Reichling)

mit den Gewürzen und den Tomaten nachher gut 16 Stunden. «Für mich selber würde ich diesen Aufwand nicht betreiben. Das lohnt sich fast nicht. Also mache ich ein bisschen mehr, fülle es ab und verkaufe es, damit finanziere ich gerade den Eigenverbrauch», schmunzelt er. «Durch meine Arbeit erspare ich dem Koch einen Teil der Arbeit.»

## Durch Zufall zum Ziel

Treichler kam durch Umwege zum Kochen und Einmachen. Nach einer KV-Lehre auf einer Schweizer Grossbank arbeitete er dort zuerst im Verkauf, sah dann seinen weiteren Weg aber nicht im Optimieren der Verkaufszahlen. Mit einem Bus erkundete er Europa vom Nordkap bis zur Algarve und lernte dabei die verschiedensten Kulturen im Gastronomiebereich kennen. Nach eineinhalb Jahren kehrte er zurück, machte in einem Restaurant in Zürich die Buchhaltung und half nebenbei im Service aus. Es ging nicht lange, und Roman Treichler war auch in der Küche gefragt. «Zu wenig Köche, ich sprang ein und lernte dabei von einem italienischen Maurer, der im RAV-Rahmen dort arbeitete, eine Menge über die Traditionen in der Küche, über die Liebe zur Zubereitung.»

Später wechselte er mit ihm ins Restaurant Tant-Pis. «Die Wintersaison

nutzte ich, um bei der Olivenernte in Griechenland zu helfen, und im Sommer suchte ich Jobs in der Zürcher Gastroszene», sagt Treichler. Da sich dies aber als immer schwieriger erwies, entschloss er sich, eine Ausbildung als Koch in Angriff zu nehmen. Seit ein paar Jahren arbeitet er im «Sorbetto», denn er wollte immer Neues dazulernen, auch wie man Glace macht. Vieles habe sich durch Zufall ergeben, Neugierde und Experimentierfreude habe aber auch immer wieder neue Türen aufgemacht.

## Die Freude erhalten

Der Zufall brachte ihn dann zum Einmachen. Auf langen Spaziergängen sammelte Treichler Holunderblüten und braute Unmengen von Sirup, erst für den Eigengebrauch, dann um sie Freunden zu verschenken. Jemand von der Zürcher Frauenbadi kam in den Genuss einer solchen Erfrischung, war begeistert und bestellte gleich 90 Liter davon. Damit war der Startschuss für die «Haltbarmacherei» gegeben. Zu seinen Spezialitäten gehören nicht nur Sirupe, sondern auch Konfitüren, Demi-Glace, Pasten, Chutneys, Gelees, Dips und Sugo. «Ich mache alles ein, was saisonal ist. Dabei gehe ich ganz nach dem Grosi-Prinzip vor: «S hät, solangs hät». «In meine Produkte kommen keine Konser-

vierungsstoffe, Bio ist mir zwar wichtig, doch noch wichtiger ist mir, dass die Grundstoffe aus der Region kommen. Ich kenne die Bauern, die mir zuliefern, und weiss, dass sie einwandfrei sind.»

## Spielen und experimentieren

Roman Treichler spielt mit den Geschmäckern und versucht, viel Wissen zu retten, das sonst verloren ginge. Es sei ein innerer Antrieb, der ihn zum Haltbarmachen bewegen habe und der Frust über die Lebensmittelindustrie, die Gastroszene, die oftmals mit vorgefertigter Ware arbeite. «Es ist einfach befriedigend, schöne Sachen einzukaufen und zu verarbeiten», sagt Treichler.

Er hat Glück: In der neuen Zürcher Markthalle im Viadukt betreibt er jeden Mittwoch einen Stand, an dem er seine Flaschen, Dosen und Gläser verkauft. Auch in der Gastroszene hat er seine Abnehmer. Noch sei es ein Nebenjob, der ihm zwar oftmals eine Freinacht beschere, aber Spass mache. Zurzeit ist er auf der Suche nach Geschäften in der Region, denen er seine Produkte anbieten kann. Ausserdem möchte er einen kleinen Verkaufsstand bei der «Haltbarmacherei» einrichten. «Ich hoffe, dass ich einst vom Konservieren des guten Geschmacks leben kann.»

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

## Erlenbach

### Herbstfest in der Martin-Stiftung

Die Martin-Stiftung lädt am 18. September zum traditionellen Herbstfest ein. Auf den Publikumsrekord vom letzten Herbst reagieren die Veranstalter mit einem grösseren Festzelt und einem Rahmenprogramm, das sich sehen lässt und um 12 Uhr startet. Unter anderem mit einem Auftritt von Capoeira-Tänzern – Akrobatik auf höchstem Niveau, begleitet von wehmütigen Liedern aus der Zeit der Sklaverei. Witz, Charme und jede Menge Situationskomik bietet das Zweimann-Galaorchester «Klammheimlich». Auch die Bewohner der Institution beweisen ihr Können mit Trommeln und Gesang.

Einmal mehr sind Vereine aus der Region vertreten: die Dancing Chicks aus Fällanden tanzen zu fetzigem Hip-Hop für eher jüngere Ohren. Etwas gemächlichere Musik bietet die Chorgemeinschaft von Männerchor und Sängerbund Künacht. Ebenso vielseitig ist das Angebot für Kinder mit Spielmobil, Geschicklichkeitsparcours, Eselreiten und Streichelzoo. Ein grosser Markt mit Eigenprodukten von Institutionen aus der Region und diverse Foodstände laden zum Verweilen ein. Höhepunkt am Abend: das Konzert von Drumlin, eine Viermann-Gruppe, die zünftigen Folk mit würzigen Zutaten spielt. Wer nach dem Konzert noch nicht müde ist: Feine Drinks und nette Gespräche gibts an der lauschigen Bar. (e)

Mehr Infos unter [www.ms-e.ch](http://www.ms-e.ch)

## Erlenbach

### Traditioneller Flohmarkt am See

Am nächsten Samstag, 18. September, findet – hoffentlich bei wiederum schönstem Wetter – in Erlenbach der traditionelle SVP-Flohmarkt mit rund 60 Ständen statt. Von Klein bis Gross, von Familien bis hin zum lokalen Gewerbe reicht die Unterstützung dieses Anlasses. Auch dieses Jahr stellen sich wieder viele Freiwillige für die Vorbereitung des Anlasses zur Verfügung. Dass der SVP-Flohmarkt in Erlenbach speziell ist, hat sich in der ganzen Gegend herumgesprochen. Dank dem Umstand, dass bis 9 Uhr absolutes Verkaufsverbot herrscht und keine professionellen Händler zugelassen werden, kann der familiäre und herzliche Charakter des SVP-Flohmarks erhalten werden. (e)