



Manege frei für die Zirkusköche

Während im Chapiteau geprobt wird, dampfen im Kochwagen die Töpfe: Drei Männer verpflegen das grosse Team des Circus Knie auf engstem Raum.

Seit 40 Jahren sorgt Nouredine Oulouda für das kulinarische Wohl der Knie-Truppe.



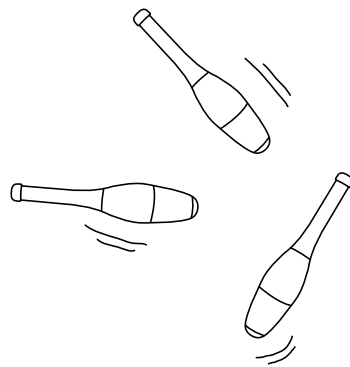
Der Circus Knie tourt zehn Monate durch die Schweiz und macht an 23 Orten halt.

Es dampft und zischt aus Töpfen, Geräte piepsen. Drei Männer in Kochkleidung wuseln herum. Ihre Küche: ein elf Meter langer und zweieinhalb Meter breiter Zirkuswagen. Ihre Arbeitsfläche: ein schmaler Gang zwischen den Chromstahl-Küchenzeilen zu beiden Seiten. Ab halb zwölf Uhr werden rund 70 Personen an den Ausgabe-fenstern stehen und ihre Mahlzeit entgegennehmen. Heute wählen sie zwischen Kartoffelgratin, Reis, paniertem Schweinsschnitzel, Poulet-Piccata, Cordon bleu, grünen Bohnen, russischer Randensuppe und Salat. Es ist neun Uhr, und es gibt noch reichlich zu tun.

Wie eine kleine Familie

Seit einer Stunde ist Nouredine Oulouda mit seinen zwei Mitarbeitern an der Arbeit. Er rührt in einem Topf, in dem vier Liter Béchamelsauce köcheln. «Nur so wird der Gratin richtig gut», sagt der 67-Jährige. Ein einfacher Guss aus Rahm und Käse kommt für ihn nicht infrage. «Es muss alles frisch und auf französische Art zubereitet werden.»

Seit 40 Jahren sorgt der Marokkaner für das kulinarische Wohl der Circus-Knie-Truppe. Keine Saison habe er in dieser Zeit ausgelassen, sagt er stolz. An diesem warmen Morgen im April ist der Zirkus auf der Allmend in Frauenfeld stationiert. Dutzende Wohnwagen reihen sich aneinander, und wenige Meter entfernt wird gerade das weiss-rote Vorstellungszelt aufgebaut. Am anderen Ende der Küche steht Abdesalam Oulqaid mit Kopfhörern in den Ohren und schält so schnell Kartoffeln, dass die Schalen



«Ich brauche keine Küchenuhr, ich bin die Uhr.»

Nouredine Oulouda

20 Kilo Kartoffeln schält er für Gratin und Kartoffelstock: Abdesalam Oulqaid ist seit 20 Jahren Teil des Teams.



nur so herumfliegen. 20 Kilogramm der gelben Knolle wandern heute durch seine Hände. Ein Teil davon wird zu Gratin, der Rest morgen zu Kartoffelstock. Oulqaid stammt ebenfalls aus Marokko und ist seit 20 Jahren Teil des Teams. «Die Zeit vergeht wahnsinnig schnell», sagt der 50-Jährige und schnippt zum Beweis mit den Fingern.

Vor dem Wagen putzt Tomasz Marzycki derweil die lange Theke, an der die Mitarbeitenden des Circus Knie später auf ihr Essen warten werden. «Natürlich machen wir das jeden Tag», sagt der gebürtige Pole und zeigt ein breites Lachen. So sei das in der Küche, ständig müsse etwas geputzt werden. Noch mehrmals an diesem Tag wird er schrubben, fegen, wischen. Mit 25 Jahren hat er hier angefangen, heute ist er 45. «Wir arbeiten schon so lange zusammen, wir sind wie eine Familie», sagt er.

Eingespielt und voller Humor

Eine stressige Küchenatmosphäre sucht man hier vergebens. Die drei Männer sind ein eingespieltes Team, die Arbeit läuft wie geschmiert, wie Zahnräder, die gut geölt ineinandergreifen. Und lustig haben sie es, foppen einander. In dieser Familie versteht man sich – egal in welcher Sprache. Oulouda und Oulqaid haben sich einen Grundstock Polnisch angeeignet, Marzycki versteht, was die anderen zwei auf Arabisch bereden. Die grosse Crew des Circus Knie ist international. Menschen aus rund 20 Nationen arbeiten Seite an Seite und in vielen Fällen schon seit Jahren und über Generationen.

Fortsetzung auf Seite 13

Fortsetzung von Seite 11



Ab halb zwölf herrscht vor der Zirkuswagenküche Andrang: Rund 70 Personen des Circus Knie verpflegen sich hier.

Kartoffelgratin, Bohnen, Salat: Das Buffet des Circus Knie ist reichhaltig und gibt Energie für die Arbeit.

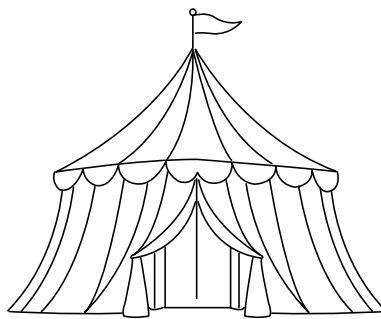


Vor der Küche ist Betrieb. Ein Dutzend Männer in Arbeitskleidung macht gerade Pause. Eine Gruppe Artisten mit Handtüchern um den Hals und Necessaires unterm Arm ist auf dem Weg zu den Duschwagen, und andere machen sich auf zu einem Tagesausflug. Immer wieder kommen Spaziergänger mit Enkelkindern oder Hunden am Zirkusdorf vorbei und schauen neugierig.

Noureddine Oulouda grüsst sie durch das Wagenfenster und nimmt einen Schluck vom mittlerweile kalten Kaffee. Glücklicherweise mag er ihn so. Auf die Frage, ob er nach Rezept kocht, winkt er ab. «Ich brauche doch keine Rezepte mehr», sagt er und lacht. Als junger Mann absolvierte er in Marokko die Hotelfachschule, danach zog es ihn in die Welt, etwa als Praktikant nach Pontresina GR oder in ein Hotel nach Saudi-Arabien. Schliesslich kam er zurück in die Schweiz – und blieb. Mit seiner Frau und den 21-jährigen Zwillingen lebt er in Zürich. Den grösseren Teil des Jahres zieht er allerdings mit dem Wohnwagen in der Schweiz umher. Die Tournee des Circus Knie dauert zehn Monate und umfasst 23 Stationen.

Endspurt, ganz entspannt

Vor Covid war das Personal der Zirkusküche dreimal am Tag im Einsatz. Dann wurde der Betrieb auf den Mittag beschränkt. Für die anderen Mahlzeiten sind seither alle



selbst verantwortlich. Am Mittag machen die meisten vom Angebot der drei Köche Gebrauch, andere kochen selbst, je nachdem, wie ihr Wohnwagen ausgestattet ist und welche Ernährungsweise sie bevorzugen. Dazu sagt Oulouda: «Die Leute wollen keine Pommes mehr wie früher.» Abends schnappt er sich gern etwas vom Grillstand, der an den Vorstellungstagen heissläuft.

Drei metallene Gratinformen stehen bereit, darin in Scheiben geschnittene Kartoffeln. Der Küchenälteste übergiesst sie mit Béchamelsauce. Es geht bis auf den letzten Tropfen auf. Jetzt kommt noch Käse oben drauf, und dann wandert der Gratin in den Ofen. Parallel köchelt der Reis. Wann dieser

gar ist, hat Oulouda im Gefühl. «Ich brauche keine Küchenuhr, ich bin die Uhr», sagt er und zwinkert.

Endspurt! Tomasz Marzycki schneidet Tomaten für den Salat, Abdesalam Oulqaid kontrolliert die Bissfestigkeit der grünen Bohnen. Noureddine Oulouda macht sich ans Fleisch. Lautes Brutzeln füllt den Küchenwagen.

Die drei sind rechtzeitig mit allem fertig geworden, ganz entspannt. Es ist halb zwölf, und eine kleine Schlange hat sich an der blitzblanken Theke gebildet. «Bitte eine grosse Portion», sagt ein Mitarbeiter der Logistik und riecht genüsslich an seinem gefüllten Teller. Dank der grossen Auswahl finden hier alle etwas, das ihnen schmeckt. Die einen essen stehend an der Theke, andere im Wohnwagen oder draussen in der Sonne.

Um halb zwei glänzen die Chromstahlflächen im 31 Jahre alten Küchenwagen bereits wieder. Heute Nachmittag macht Noureddine Oulouda noch Bestellungen, danach will er die Umgebung entdecken. Auch seine zwei Kollegen haben Programm: rasieren, Wäsche waschen, mit den Liebsten daheim telefonieren. Morgen um acht Uhr geht es von vorn los. Dann dampft und zischt und piepst es wieder in der engen Zirkusküche.

Informationen und Tickets für den Circus Knie: → [knie.ch](https://www.knie.ch)