


NOUR EDDINE OULOUDA
AUF ACHSE

Nour Eddine Oulouda (1959) ist in Rabat geboren und aufgewachsen, zusammen mit sieben Geschwistern. Dort liess er sich später zum Koch ausbilden. In Saudi-arabien und im Engadin stand er am Herd – bis er sich 1986 mit dem Zirkusvirus ansteckte. Jeden Tag Zirkusluft zu schnuppern, immer auf Achse zu sein und jedes Jahr neue Artisten kennenzulernen, dies seien seine Privilegien, sagt er. Und: «Hier in der Kantine bin ich mein eigener Herr und Meister.»

ZUFRIEDEN. Über Löhne gebe der Zirkus generell keine Auskunft, teilt die Knie-Medienstelle mit. Oulouda dazu: «Arbeitsbedingungen und Verdienst für die Saisonstelle sind gut, deshalb bin ich seit 30 Jahren bei Knie tätig. Wir sind eben auch ein Saisonbetrieb, und nur ein Teil der 220 Angestellten arbeitet das ganze Jahr für Knie.» Gewerkschaftlich war er nie organisiert. «Ich arbeite zwischen 42 und 48 Stunden pro Woche mit einem freien Tag, bin krankenversichert und erhalte einen Monat bezahlte Ferien.» An den freien Tagen besucht Oulouda seine Familie in Zürich, spielt Fussball und erholt sich in den Grünanlagen der Stadt. Zu Hause schwingt seine Frau Najia (44) die Kochlöffel, während er sich den achtjährigen Zwillingen Youssra und Youssef widmet.

Nour Eddine Oulouda (57) bekocht aus dem Zirkuswagen Menschen aus 14 Nationen «Mein eigener Herr und Meister»

Er ist der unerschrockene Dompteur knurrender Mägen: Nour Eddine Oulouda, Küchenchef beim Zirkus Knie.

URS OSKAR KELLER | FOTOS NICOLAS ZONVI

Dampfschwaden strömen aus der Türe des weissblau bemalten Wagens. «Mannschaftsküche» steht gross auf der Aussen-seite vor einem der Fenster geschrieben, durch die das Essen gereicht wird. Vor dem Kücheneingang stehen zwei Vorzelte für Rüstarbeiten und für den Proviant. Der Wagen fällt nur auf wegen der Gerüche und der Ansammlung von Menschen davor.

IMPROVISATION. Küchenchef Oulouda grüsst auf der Wagentreppe, in Kochmontur mit weisser Jacke, gestreifter Hose und roter Bistroschürze. Der 57-jährige zeigt ins Innere der rollenden Feldküche und macht sich gleich wieder mit einer Kelle davon. Improvisation ist für ihn das tägliche Brot: «Wenn mal der Wasseranschluss, die elektrische Zuleitung oder sogar die Zuleitung in die Kanalisation Probleme machen, kann das ziemlich mühsam sein», sagt der Küchenchef.

Frühmorgens ist der Zirkus am Spielort eingetroffen: Während Arbeiter das Zelt aufbauen und den Zoo bereitstellen, beginnt der Arbeitstag von Oulouda mit den Vorbereitungen fürs Frühstück. Wasser kochen, Croissants aufbacken, 30 Kilo Brot bereitstellen. Täglich arbeitet er bis 19.30 Uhr abends im Küchenwagen. Geht die 98. Knie-Tournee am 20. November in Lugano zu Ende, wird er zusammen mit seinem Team, das aus Polen und Marokko

stammt, für den Zirkus 43 000 Hauptmahlzeiten, 22 000 Frühstücke und 5000 Zwischenverpflegungen zubereitet haben.

HUNGRIGE Blicke. Unterdessen sind auch der zwölf Meter lange, modern eingerichtete Küchenwagen mit Abwascheinheit und Wasseraufbereitung sowie die zwei noch grösseren Mannschaftswagen abgeschlossen und betriebsbereit. Der Küchenchef würzt die Gurkensuppe, danach stellt er aus Mehl und Eiern eine Panade für die Tilapia-Buntbarsche her. Im heissen Öl in einer grossen Bratpfanne werden die Fische goldgelb frittiert. Der polnische Souschef Waldemar Czarzasty (56) macht den Salat und die Spareribs. Derweil werfen die Zeltarbeiter und Tierpfleger hungrige Blicke in die Küche. Mittagessen gibt's um zwölf Uhr. Bis dahin sind das Zirkuszelt und der Zoo eingerichtet.

Genügend Kalorien und Vielfalt sind in Knies Kantine gefragt. Es sei nicht einfach, den Geschmack aller Zirkusangestellten und Artisten zu treffen, sagt Oulouda. Denn diese kommen aus 14 verschiedenen Ländern. Um seinen Gästen gerecht zu werden, serviert der Chef de cuisine meistens zwei Sorten Fleisch und mehrere Beilagen: «Es gibt täglich zwei Menüs. Als Beilagen servieren wir heute Kartoffeln, Reis und Ratatouille – ein Inbegriff der mediterranen Küche», sagt der kleine Mann mit Brille.

«Die Polen würden am liebsten schon zum Frühstück Kartoffeln und Koteletts verdrücken, die Marokkaner essen kein Schwein, dafür viel Lamm und Teigwaren.» Marokkanische und polnische Hausmannskost stehen bei ihm ganz oben auf der Spei-



ENG EFFIZIENT: In der nur 30 Quadratmeter grossen Küche kochen Nour Eddine Oulouda und sein Team pro Saison 43 000 Hauptmahlzeiten und 22 000 Zmorge.

sekarte. Der absolute Renner sind aber Koteletts mit Pommes frites.

LIEBLINGSGERICHT. In seiner Jugend in der marokkanischen Hauptstadt Rabat ging er mit seinen Brüdern regelmässig an den Atlantik fischen. Er erinnert sich: «Wir fingen vor allem Sardinen. Meistens grillierten wir sie am offenen Feuer gleich am Strand. Das war in jeder Hinsicht köstlich.» Zu Hause war Nour Eddine Oulouda oft in Mutters Küche anzutreffen und half ihr beim Kochen. «Besonders wenn sie Fisch zubereitete, war ich immer dabei. Schon als kleiner Junge war mir klar: Ich möchte Koch werden. Und Fisch koche ich bis heute am liebsten.»

Über 200 Mahlzeiten bereitet die Küchenmannschaft pro Tag zu. Für die Zelt-

arbeiter und Tierbetreuer ist Kost und Logis im Lohn inbegriffen. Oulouda: «Für die Verpflegung werden den Mitarbeitern rund 22 Franken pro Tag verrechnet, damit komme ich gut klar.» Sagt's und wirbelt gleich wieder durch die 30 Quadratmeter kleine Küche.

Übrigens: Auch die Zirkusbesucherinnen und -besucher begegnen der Küchencrew, wenn die vielseitigen Köche elegant in rotgelbschwarzen Uniformen als Billettkontrolleure und Platzanweiser zum Einsatz kommen. Es ist ihr zweiter Job im Familienunternehmen Knie. Und während am einen Spielort der letzte Applaus im Zirkuszelt verhallt, werden Kessel und Bratpfannen, Steamer, Kellen und Löffel schon zum neuen Gastspielort gefahren. Damit auch dort keiner hungern muss.

Sozialabbauer? Lohndumper? Jobvernichter? work nennt die Namen. Angriff, kritisch, frech.

work abonnieren.

Für nur Fr. 36.– im Jahr jeden 2. Freitag direkt ins Haus.

Vorname/Name _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon/E-Mail _____

work, Abodienst, Postfach 272, 3000 Bern 15. www.workzeitung.ch

WORKIMPRESSUM work ist die Zeitung der Gewerkschaft **Herausgeberin** work, Gewerkschaft Unia **Verlag und Redaktion** Weltpoststrasse 20, 3000 Bern **Postadresse** Postfach 272, 3000 Bern 15 **Telefon Verlag und Redaktion** 031 350 24 18 **Fax** 031 350 24 55 **E-Mail Verlag** verlag@workzeitung.ch **E-Mail Redaktion** redaktion@workzeitung.ch **Internet** www.workzeitung.ch **Redaktion** Marie-Josée Kuhn (Chefredaktorin), mariejosee@workzeitung.ch; Christian Egg, christianegg@workzeitung.ch; Oliver Fahrni, oliverfahrni@workzeitung.ch; Ralph Hug, ratphug@workzeitung.ch; Sabine Reber, sabinereber@workzeitung.ch; Christina Scheidegger (stv. Chefredaktorin, Produktion), christinascheidegger@workzeitung.ch **Mitarbeit an dieser Nummer** Thomas Adank, Sina Bühler, Urs Oskar Keller, Michael Stötzl, Clemens Studer **Gestaltung/Layout** Nina Seiler, ninaseiler@workzeitung.ch; Tom Hänsel **Korrektur** Urs Remund **Sekretariat** Mirka Grossebacher (Mo–Mi, Fr), verlag@workzeitung.ch **Anzeigenmarketing** Cebeco GmbH, Weberstrasse 66, 8134 Adliswil, Telefon 044 710 19 91, 044 709 19 20, anzeigen@workzeitung.ch **Druck** Tagblatt Print, Im Feld 6, 9015 St. Gallen **Abonnement** Jahresabonnement (21 Ausgaben) Fr. 36.–, Einzelpreis Fr. 2.80, Euro 2.– **Abodienst** Unia-Mitglieder: Bitte wenden Sie sich an die zuständige Unia-Sektion. Übrige Abonnenten: Mo–Fr 9–11.30 Uhr, Telefon 031 350 24 18, abo@workzeitung.ch **Auflage** 92 697 inkl. Beilagen für alle Mitglieder der Gewerkschaft Unia.