

## Feuer und Flamme im Feuerwehrauto

Als Erstes sticht der rote Foodtruck ins Auge: ein Opel Blitz, Baujahr 1959, der früher als Feuerwehrauto im Einsatz war. Rino Zumbrunn (22), gelernter Koch, hat den Oldtimer zusammen mit seinem Vater Thomas und Bruder Heiko vor vier Jahren komplett zerlegt. Nun haben sie den Oldtimer von Grund auf restauriert und in ungezählten Arbeitsstunden in eine fahrende Küche verwandelt. Jetzt dient die alte Dame in neuem Gewand im Aussenbereich der Krone in Sissach dem jungen Koch als Showküche. Der Vater hat dafür die Krone und das dazugehörige Areal kürzlich erworben.

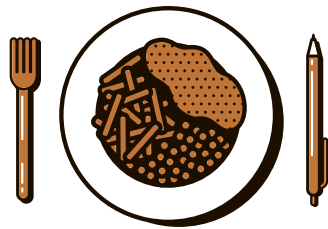
Bei unserem Besuch über Mittag ist nichts mit Kochen im Foodtruck. Sintflutartige Regenfälle zwingen den Koch, sein Tätigkeitsfeld ins Innere zu verlegen. Nur ein paar unentwegte Gäste harren in der neu gestalteten Gartenwirtschaft aus.

Wir entscheiden uns, im Restaurant Platz zu nehmen. «Jeden Tag das gleiche Theater. Kaum haben wir im Freien alles vorbereitet, macht uns das Wetter einen Strich durch die Rechnung», sagt Zumbrunn. Auf die Frage, ob der Chef de Service eine Tauchausbildung genossen habe, lacht der Koch nur. Aber er lasse sich das Geschäft vom grauslichen Wetter nicht vermiesen, sagt er und verschwindet in der Küche.

Die Kochlehre hat Zumbrunn bei der Brüderli Gastronomie in Kaiseraugst absolviert. «Dort ist mir die Basis des Kochens vermittelt worden», sagt er. Gleich nach der Lehre machte er sich auf die obligaten



Im Foodtruck bei der Krone in Sissach kocht Rino Zumbrunn mit Ambitionen. Und macht das wirklich gut. Foto: Kostas Maros/Tamedia



Essen: modern und leicht  
Service: effizient und freundlich  
Ambiente: erfrischend  
Preis: moderat und gehoben

Wanderjahre, um sein Können zu perfektionieren. Er arbeitete unter anderem bei Lampart's in Hägendorf, im Stucki in Basel, in der Steinhalle in Bern und bei Eckert in Grenzach-Wyhlen. Danach legte er seinen Fokus auf die Swiss Skills (Berufsmesterschaft), wo er im Jahr 2020 die Schweizer Meisterschaft der Köche gewann. Als nächster Höhepunkt wartet die Weltmeisterschaft in Shanghai. Zudem verteidigt Zumbrunn als Koch die Ehre der Schweiz im militärischen Nationalkader.

Im Gespräch mit Rino Zumbrunn wird rasch klar: Der Mann weiss, was er will. «Richtig», sagt er. «Ich bin ein ehrgeiziger und fokussierter Mensch, mit einem starken Hang zur Perfektion.» Selbstverständlich sei es eine grosse Herausforderung, mit 22 Jahren bereits ein Restaurant zu führen. Er fühle sich aber der Aufgabe gewachsen. Auch wenn die Krone dem Vater gehöre, könne er sich nicht ins gemachte Nest setzen. «Ich bezahle einen üblichen Pachtzins und bin selbst

verantwortlich, dass am Ende des Monats ein Plus steht.»

Das Konzept ist durchdacht. Am Mittag stehen zwei Menüs zur Auswahl. Bei unserem Besuch konnten wir zwischen Gnocchi an vegetarischer Bolognese und Kabeljau auf Zucchetti an Limonen-Sauce mit Couscous wählen. Beides hat vorzüglich geschmeckt. «Wir sind zurzeit nur zu dritt und suchen noch Verstärkung. Zwei Mann in der Küche und ein Mann im Service», erklärt Zumbrunn. Am Abend serviert

die Dreiercrew ein 5-Gang-Genussmenü und eine kleine Auswahl an À-la-carte-Gerichten. «Wir bieten eine moderne und leichte Küche. Indem wir das Angebot klein halten, können wir auch gewährleisten, dass alles frisch zubereitet wird.» Die Weine kommen mehrheitlich aus der Region: «Wir haben tolle Weine im Baselbiet und in der näheren Umgebung. Die möchte ich den Gästen gern näherbringen», sagt er.

Bis Mitte September wird das doch etwas in die Jahre gekommene Interieur der Krone aufgefrischt. In fünf bis sechs Jahren folgt eine Totalsanierung der ganzen Liegenschaft mit unter anderem einem Neubau mit Gästezimmern und einem moderneren Restaurant. Was bleibt, ist der Foodtruck. «Die alte Dame lassen wir in Ruhe. Wir hoffen aber doch noch auf sommerliche Temperaturen, um die Gäste in der Gartenwirtschaft verwöhnen zu können. Bei schlechtem Wetter haben wir aber auch in der Krone Platz.»

Man spürt: Hier ist ein junger Mann am Werk, der mit Enthusiasmus und Leidenschaft seine Zukunft plant. Die Richtung stimmt.

### Heiner Oberer

Der Foodtruck (Restaurant Krone), Hauptstrasse 43, 4450 Sissach; Tel.: 061 461 01 01, info@der-foodtruck.ch, www.der-foodtruck.ch  
Öffnungszeiten: Di, Mi und Do: 11.30–14 und 18–22 Uhr, Fr: 11.30–14 und 18–23 Uhr, Sa: 16.30–23 Uhr. So und Mo geschlossen.