

# Die Erlenbacher Bahnhofstrasse als einziges grosses Esszimmer

**ERLENBACH** An der Tavolata haben es sich Hunderte von Besuchern unter freiem Himmel kulinarisch wohl-ergehen lassen. Zur Tafelrunde baten Gastgeber aus den Reihen des Erlenbacher Handwerks- und Gewerbevereins.

Die Touristengruppe aus Asien steht ein wenig abseits des Rummels, lächelt und staunt, welche Sujets sie vor die Fotoapparate kriegt. Sie halten das Geschehen an der Bahnhofstrasse in Erlenbach fest, die am Samstagabend eine riesige Gartenbeiz ist.

Es sind rund fünfzig Tische aneinandergereiht, an denen gut gelaunte Besucher kulinarisch verwöhnt werden. Die Tische sind gut besetzt. Viele Leute warten, bis ein Platz frei wird. Die familiäre Stimmung bleibt jedoch trotz des grossen Andrangs locker und entspannt.

## Festschmaus unter freiem Himmel

La Tavolata heisst der Anlass, was aus dem Italienischen frei übersetzt «die Festtafel» bedeutet. In Bella Italia kam man auf die Idee, viele Tische zu einer grossen Tafel zusammenzuschieben, unterschiedliche Gerichte zu kredenzen und diese im Kreise der Familie und guter Freunde nach Lust und Laune zu geniessen.

Für den Open-Air-Festschmaus stehen Mitglieder des Handwerks- und Gewerbevereins Erlenbach im Einsatz, darunter Gastronomen, eine Metzgerei, eine Weinhandlung, aber auch Vertreter anderer Branchen wie Banken, Bauunternehmer, ein Optikergeschäft, ein Werbedesigner und das Café International unter der Trägerschaft der reformierten Kirche.

Überall werden Penne, Pizzas und allerlei Leckeres vom Grill aufgetischt. Ein Betrieb bietet Rindsbraten mit Risotto und Pilzen an, nebenan gibt es ein feines Carpaccio di manzo. Allein das Zuschauen, wie die Gerichte zubereitet werden, lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Auch beim «Thailänder» herrscht ein grosses Kommen und Gehen. Die Anbieter haben viel Personal aufgeboden und dieses kommt kaum nach, die Bestellungen aufzunehmen.

## Spezialitäten aus Syrien und Jordanien

Am Tisch der Erlenbacherin Sanne Schnyder und ihrer Kolleginnen runden Gewürze und Kräuter wie Koriander den Geschmack des exotischen Menüs ab. «Wir haben es im Café International geholt», sagt sie. «Es schmeckt hervorragend.» Sie lobt ein Linsengericht mit Teigwaren und Zwiebeln sowie Teig-



**Die Erlenbacher Tavolata** zog am Samstag zahlreiche Besucher an. An langen Festbänken liess man sich kulinarisch verwöhnen. Das Angebot reichte von Penne und Pizza bis hin zu orientalischen Speisen und Desserts, angeboten von den Frauen des Cafés International.

Foto: Patrick Gutenberg

taschen mit Spinat. Lecker schmecke auch der Granatapfelsirup.

Zubereitet werden diese Speisen von Flüchtlingen, die an der Tavolata von Regina Ehrbar, Sozialdiakonin bei der reformierten Kirche Erlenbach, betreut werden. «Es sind Spezialitäten aus Syrien und Jordanien», sagt sie. Derweil warten weitere Kunden geduldig, bis sie mit Bestellen an der Reihe sind. Ein paar Meter weiter in Richtung Bahnhof wühlen zwei Männer, je bewehrt mit zwei Holzkellen, das Gemisch aus Nudeln, Fleisch

**La Tavolata heisst der Anlass, was aus dem Italienischen frei übersetzt «die Festtafel» bedeutet.**

und Gemüse durcheinander. Schweissperlen bilden sich auf den Gesichtern. «Es gibt gleich Frisches», ruft der eine, ein wenig ausser Atem.

## «Viele Besucher – auch dank dem Wetter»

Mitten an der rund 150 Meter langen Tischreihe lässt es sich ebenso Peter Blatter, Präsident des Handwerks- und Gewerbevereins Erlenbach, im Kollegenkreis wohl schmecken. «Wer ein entspanntes Ambiente, eine unkomplizierte Bedienung und das Angebot an ausgewählten Spei-

sen schätzt, liegt bei uns richtig», sagt er. «Es sind bereits viele Besucher gekommen – auch dank dem Wetter.»

Bis zum Ende der Tavolata rechnet Blatter mit rund 500 Gästen. «Vielleicht werden es auch ein paar mehr sein.» Die dritte Auflage der Erlenbacher Tavolata ist für ihn jedenfalls ein gelungener Anlass. Einer vierten Austragung steht seiner Meinung nach nichts im Wege.

Ueli Zoss