

KULINARISCHE REISE MITTEN IM RAFZERFELD: VON DER RÖSTI BIS ZUM BACALHAU

Seit über zwei Jahrzehnten bewirten Amelia und Fernando Marques im Restaurant Frohsinn in Rafz ihre Gäste mit gutbürgerlichen Gerichten. Durch Spezialitäten aus ihrem Heimatland Portugal erhält das Rafzerfeld jedoch auch eine südländische Note.

PORTRÄT RAFZ

Gabriella Coronelli

Amelia und Fernando Marques führen gemeinsam das Restaurant Frohsinn in Rafz. Bevor sie sich auf den Weg in die Schweiz machten, sammelte das gebürtig aus Portugal stammende Ehepaar bereits in seinem Heimatland wertvolle Erfahrungen in der Gastronomie. Im Interview mit dem «Bock» erzählen die Gastgeber von ihrer kulinarischen Reise, die in Portugal ihren Anfang nahm und trotz einiger Herausforderung in der Schweiz zur Verwirklichung der beruflichen Träume führte.

Die Reise beginnt

Amelia Marques emigrierte 1984 in die Schweiz und fand im Bündnerland eine Anstellung im Gaststättengewerbe. Ihr damaliger Lebenspartner und heutiger Ehemann Fernando zog vier Jahre nach ihr in die Schweiz und arbeitete zunächst in einer Bäckerei. Schliesslich führte das Schicksal sie zunächst als Angestellte in

Restaurants nach Eglisau und Rorbas, von wo aus ihre gemeinsame gastronomische Reise begann. Während Fernando Marques seine Leidenschaft in der Küche auslebte, kümmerte sich Amelia Marques im Service um das Wohl der Gäste. Nach kurzer Zeit bot sich den beiden die Gelegenheit, das Restaurant in Rorbas zu übernehmen und ihre gastronomische Vision weiterzuentwickeln. Doch eine bedeutende Herausforderung stand ihnen im Weg: Das Wirtepatent war zu jener Zeit im Kanton Zürich für die Führung eines eigenen Gasthauses eine obligatorische Voraussetzung. Die Ausbildung zur Erlangung der Urkunde erfolgte in deutscher Sprache, was für Amelia Marques eine Hürde darstellte. Die angehende Wirtin liess sich aber nicht von ihrem Weg abbringen und meldete sich an. «Wir haben uns gemeinsam entschieden, es

**«ICH WÜRD
MEINEN BERUF
JEDERZEIT WIE-
DER WÄHLEN»**

Fernando Marques

zumindest zu probieren. Wenn es nicht funktioniert hätte, hätten wir unseren Traum aufgeben müssen.» Trotz sprachlicher Barrieren und der Komplexität der Ausbildung bewies Amelia Marques Entschlossenheit und einen eisernen Willen. Mit grossem Einsatz meisterte sie die Herausforderung und erlangte in Schaffhausen das Wirtepatent. «Natürlich war es schwierig. Nicht nur wegen der Sprache, sondern weil sich die Ausbildung parallel zu meinem ohnehin strengen Job abspielte,» sagt sie heute.

Das Reiseziel gefunden

Nach neun Jahren in Rorbas bot sich dem Ehepaar die Gelegenheit, das Restaurant Frohsinn in Rafz zu übernehmen. Dieser Schritt liegt mittlerweile 22 Jahre zurück. Noch heute üben sie ihre Tätigkeit mit derselben Leidenschaft und Hingabe wie damals aus. Die Arbeitsteilung ist bei Familie Marques klar geregelt. Während Koch Fernando Marques mit zwei Mitarbeitenden in der Küche die Mahlzeiten zubereitet, bedient Amelia Marques mit einer weiteren Mitarbeiterin im vorderen Bereich des Restaurants die hungrigen Gäste. «Ich würde meinen Beruf jederzeit wieder wäh-



Seit über drei Jahrzehnten ein eingespieltes Team: Das Gastgeberpaar Amelia und Fernando Marques führt mit viel Herzblut sein Restaurant Frohsinn in Rafz. Bild: Gabriella Coronelli

len,» antwortet Fernando Marques auf die Frage, ob er es jemals bereut habe, Koch geworden zu sein. Aus seiner Sicht braucht ein Küchenchef insbesondere Flexibilität, Geduld und Verständnis.

Abstecher nach Portugal

Das eingespielte Team verfügt nach 22 Jahren über das notwendige Know-how, um die richtige Menge an Lebensmitteln zu bestellen und diese effizient zu verarbeiten. «Natürlich kann es manchmal eine Herausforderung sein, das Essen gleichzeitig an grössere Gruppen zu servieren,» sagt Fernando Marques. Doch der routinierte Koch vertraut auf sein Können, seine Gelassenheit und die Unterstützung seiner Mitarbeitenden. Neben der klassischen gutbürgerlichen Küche können Gäste auch traditionelle Spezialitäten aus Portugal auf der Karte

wählen. Salada de Polvo (Tintenfischsalat), Francesinha à modo do Porto (überbackenes und gefülltes Toastbrot) oder der ganz klassische Bacalhau (Stockfisch) verleihen der Karte eine mediterrane Note. Kocht Fernando Marques lieber Schweizer Gerichte oder portugiesische Spezialitäten? «Für mich spielt es keine Rolle. Ich koche sowohl portugiesische Spezialitäten als auch Schweizer Gerichte mit der gleichen Begeisterung.»

Während der 61-Jährige sein Talent das ganze Jahr über in der Küche auslebt, übernimmt seine Frau während der Ferien, die sie immer in ihrem Heimatland verbringen, die Verantwortung für die Zubereitung der Mahlzeiten. «In den Ferienzeiten geniesse ich es, auch einmal selbst am Herd zu stehen,» verrät die 62-jährige Gastgeberin. Wer die besseren Speisen zubereitet, bleibt jedoch ihr Geheimnis.

Anzeige

Personentransporte & Kurierdienste
seit 1963 - **Steinemann Kleinbus AG**