



## DIE ZEITUNG FÜR DAS GLATTAL

zurück



Stephan Di Gallo (links) und sein irakischer Mitarbeiter Bazaz Shwan mit ihrem mobilen Einsatzwagen, einem selbst entwickelten Prototypen. (dsh)

15. Oktober 2004

**Der Fälländer Stephan Di Gallo bringt asiatische Gerichte an den Konsumenten**

### **Eine Idee tuckert von Bali nach Wallisellen**

**Sein Restaurant hat sechs Räder und steht heute in Winterthur und morgen in Wallisellen. Der Fälländer Stephan Di Gallo betreibt seit einem halben Jahr mit seiner Firma Tuck-Tuck einen Cateringservice der besonderen Art.**

**Daniela Schenker**

An der Zürichstrasse 7 duftet es an diesem Dienstagmorgen verführerisch nach Fernost. Der Geruch von Poulet- Curry liegt in der Luft. 40 Portionen davon hat Stephan Di Gallo heute vorbereitet, nebst 15 Portionen Mah-Meh, Salat, Frühlingsrollen und Brownies. Eineinhalb Stunden bleiben bis zum Mittagessen. Doch statt den Tisch für 55 Gäste zu decken, geht Gallo in die Garage. Dort steht sein «Restaurant»: Ein knalloranger Smart samt Anhänger.

#### **Selbst entwickelter Prototyp**

Jetzt wird beladen. Fast unglaublich, was im Gespann auf sechs Rädern alles verstaut werden kann. Das Auto dient als Vorratskammer und Geschirrschrank. Der Anhänger lässt sich mit einer Kurbel öffnen und offenbart so sein Innenleben: Eine Küche, ausgestattet mit Kühlschrank, zwei Gaskochstellen und ein Elektrokoher für Reis. «Der Anhänger ist ein Prototyp, der von mir gemeinsam mit dem Hersteller entworfen wurde», erklärt Di Gallo. Doch nicht nur das Gefährt, auch die Geschäftsidee seiner Firma Tuck-Tuck hat der Fälländer selbst entwickelt.

#### **Aus der Not geboren**

Anfänglich eher aus einer Not entstanden, ist Tuck-Tuck

in der Zwischenzeit zu einer wahren Passion geworden. Di Gallo, der gelernte Koch und Absolvent der Hotelfachschule Luzern, arbeitete längere Zeit in leitender Stellung bei der Swissair. Nach dem Ende der Fluggesellschaft und einem Zwischenspiel im Bereich Schifffahrtsgastronomie folgte ein Jahr der Arbeitslosigkeit. «In dieser Zeit lud mich ein Freund auf eine Reise nach Fernost ein. Als ich im Juli des vergangenen Jahres in Bali die mobilen Verpflegungsstände sah, war meine Geschäftsidee geboren.» Benannt hat Gallo seine Firma nach den in Asien populären dreirädrigen Motorfahrzeugen, den Tuck-Tucks.

### **Vom Keller zum Gastrobetrieb**

Doch der Gastroprofi war Realist genug, um zu wissen, dass eine spontane Idee noch keinen Geschäftserfolg verspricht. «Ich habe Business-Pläne ausgearbeitet, Geschäftspartner gesucht und mit Ämtern und Behörden verhandelt.» Er traf dabei auf weniger Hindernisse als erwartet, und so begann Di Gallo schon bald mit dem Ausbau des heimischen Kellers. Die Waschküche wurde zum Office, der Partykeller zum Vorratsraum, und der Weinkeller zum Geschirrlager.

Viermal in der Woche bereitet er nun seit Februar gemeinsam mit seinem irakischen Mitarbeiter Bazaz Shwan verschiedene asiatische Gerichte vor. Fertig gekocht wird jeweils direkt vor den Augen der Kundschaft. Derzeit ist Tuck-Tuck an drei Standorten präsent: Wallisellen, Winterthur und Zürich-Brunau. Ein Mittagsmenü kostet zwischen 8.50 und 15 Franken. Doch die Mittagsverpflegung soll nur ein Standbein des jungen Unternehmens sein. Di Gallo möchte in Zukunft vermehrt bei Firmen und Privatanlässen mit seinem orangenfarbenen Gespann vorfahren. «Egal, ob Geburtstagsparty für 25 Gäste oder Firmenfest für 400 Personen, unsere beiden Smarts haben schon alles geschafft», erklärt Di Gallo. Wer die mobile Küche chartert, kann zwischen asiatischen und internationalen Gerichten wählen.

### **Rundum Begeisterung**

Di Gallos Konzept scheint auch die Aufmerksamkeit der Fachjury des «Swiss Gastro Award» geweckt zu haben. Sie hat seine Firma gleich in drei Kategorien (Newcomer, Take Away und System Concept) nominiert. Doch noch wichtiger als dieser Wettbewerb ist für Di Gallo die Zukunft seines Unternehmens. «Wenn das Geschäft läuft, würden wir gerne Filialen in anderen Schweizer Städten eröffnen, vielleicht im Franchising System. Vorläufig ist das Schweizer Tuck-Tuck-Imperium aber noch ein Traum und Di Gallo Unternehmer, Koch, Einkäufer, Buchhalter und Pfannenwäscher in Personalunion.

Weitere Informationen zur Firma Tuck-Tuck erhält man unter Telefon 043 355 53 23 oder im Internet unter [www.tuck-tuck.ch](http://www.tuck-tuck.ch)