

von Patricia Hobi

Pflanzen aller Art, kleine und grosse, stehen im Eingangsbereich der Flumserei in Flums und warten darauf, an ihren Platz gestellt zu werden. Einige davon sind bereits platziert. Sie dienen dazu, die Umgebung rund um die vielen Holztische in ein Dschungelfeeling zu versetzen. Zurzeit wird hier von Marbella Hagmann und ihrem Team ihr Pop-up-Restaurant namens Tarzan & Jane eingerichtet. Hagmann führt bereits den Gastronomiebetrieb Chiliwerk in Walenstadt. Nun hat sie grosse Lust auf ein weiteres Projekt.

Wie ist Marbella Hagmann auf die Idee gekommen, in Flums ein Pop-up-Restaurant zu eröffnen? Ursprünglich hatte sie sich für die Wein- & Genussstage in der Flumserei beworben. Da dort allerdings kein Platz mehr frei war, wurde sie angefragt, ob sie die Nachfolge von «La Culina» – der Cateringservice hatte die letzten beiden Jahre ein Pop-up-Restaurant in der Flumserei geführt – übernehmen möchten. So ist das Projekt ins Rollen geraten. «Ich wusste, ich möchte etwas Grösseres als das 'Chiliwerk', etwas Frisches, etwas Grünes», so die Gastronomin. In diesem Zusammenhang sind sie auf die Idee mit dem Dschungel, der gut zu Hagmanns Heimat Venezuela passt, sowie auf den Namen «Tarzan & Jane» gekommen. Morgen geht es los und die letzten Vorbereitungen laufen auf Hochtouren.

Kulinarik und Unterhaltung

Wie Hagmanns Marketingleiterin Joyce Küng erklärt, soll der Besuch im «Tarzan & Jane» ein wahres Erlebnis werden. Ziel ist, dass die Gäste das Dschungelfeeling verspüren, sich anhand der vielen Nebenattraktionen begeistern lassen und natürlich ein besonderes Menü geniessen. Nebst den Kochkünsten der Gastgeberin bekommen die Gäste unter anderem zu sehen, wie ein Graffiti-Künstler seine Werke gestaltet, zweimal gibt es einen Gin- und Zigarrenabend, eine Liveband spielt auf, und jeden Abend hat es einen professionellen Barkeeper vor Ort, der acht Specialcocktails mixt. Wie die Verantwortlichen weiter sagen, können Interessierte auch spontan auf einen Drink und ein paar Häppchen im «Tarzan & Jane» vorbeischaun.



Verwandeln die Flumserei in einen Dschungel: Marbella Hagmann, ihr Mann Stephan (Zweite und Dritter von rechts), Marketingchefin Joyce Küng (rechts) sowie zwei Mitarbeiter aus Frankreich, die während der Pop-up-Restaurant-Zeit im Service helfen.

Bild Patricia Hobi

Geschmacksexplosion im Flumser Dschungel

Ab morgen Freitag tauchen die Gäste in der Flumserei in den venezolanischen Dschungel ein: Marbella Hagmann und ihr Team eröffnen für kurze Zeit das Pop-up-Restaurant Tarzan & Jane.

Die Hauptattraktion ist natürlich das kulinarische Erlebnis. Köchin Marbella Hagmann hat bis zum Alter von acht Jahren in Venezuela gelebt und sich ihre Künste in ihrem familiären Umfeld angeeignet. Sie hat ein Flair für – wie sie es nennt – Geschmacksexplosionen, die sich übrigens auch in ihren zahlreichen Chilisauces und Chutneys widerspiegeln, die sie im Rahmen des «Chiliwerks» entwickelt hat. Sie kombiniert Süsses mit Saurem und Scharfem. Mal mehr, mal weniger. Darum hat sie ein Menü gewählt, das es übrigens auch im «Chiliwerk» zu geniessen gibt: ein venezolanisches Rindfleischgericht aus schwarzen Bohnen, Reis und gebratenen Kochbananen. Dazu ein passender Wein und passendes Bier. Das Menü wird mit zwei Vorspeisen und einem Dessert ergänzt. Hagmann möchte ihre Gäste überraschen und freut sich auf die anstehende Her-

ausforderung. Organisieren ist ihr Element («Ich wollte ursprünglich Hochzeitsplanerin werden.») und sie ist mit viel Engagement und Leidenschaft am Werk.

Dinner und Brunch

Die Lebenszeit des Pop-up-Restaurants ist zwar kurz, dafür aber umso intensiver. Morgen Freitag, 14. Februar, ist Er-

öffnung. Ein paar Reservationen sind schon eingegangen, zudem steht ein Apéro für geladene Gäste auf dem Programm. Danach folgen an zehn Abenden Dinner und drei Mal eröffnet sich den Gästen die Möglichkeit, im «Tarzan & Jane» zu brunchen. Am Samstag, 18. April, ist voraussichtlich Schluss. Die Räumlichkeiten bieten Platz für maximal 60 Personen. Alle Daten und Informationen sind auf der Website zu finden, Wissenswertes gibt es zudem auf der Instagram-Seite des Restaurants zu verfolgen. Die Veranstalter bevorzugen Onlinereservationen, – es geht aber auch telefonisch. Und für all jene, die die kommenden Wochen dem «Chiliwerk» einen Besuch abstatten möchten: Nebst dem Pop-up-Restaurant ist auch der Betrieb in Walenstadt weiterhin zu bestimmten Zeiten offen.

www.tarzanplusjane.com

Pop-up-Restaurant

Bei einem Pop-up-Restaurant handelt es sich um ein temporär geöffnetes Restaurant. Es wird unter anderem verwendet, um ein neues kulinarisches Konzept zu testen oder um auszuweichen, wenn das Restaurant umgebaut wird. (pat)