

Hannoversche Allgemeine Zeitung vom 29.3.2015



Die Renaissance der Pommeshude

Eine Genuss-Karawane rollt durch Deutschland. Imbisswagen heißen jetzt Food Trucks und verkaufen statt Frikadellen mit Senf Kimchi-Ramen-Burger. Street Food nennt sich der Trend, der buchstäblich in aller Munde ist.

VON ALEXA VON BUSSE (TEXT) UND JULIAN STÄHLE (FOTOS)



GUTES
DRAUF

KAFFEE AUS BRANDENBURG

LECKER **QUICHE** SAISONAL

FRISCH AUS DEM OFEN **KUCHEN**

SUPPE TUT GUT **SAFT**

AUS DER GEGEND **WASSER** MIT

KRÄUTERN **BIER** ERFRISCHT

noch 900 Meter

BESCHAULICH

Inmitten der Natur weist ein Schild zur nächsten
Quelle - die nicht ahnt, wie hip sie ist.

Angelika und Matthias zum Beispiel. Die dachten sich vergangenes Jahr: Komm, wir machen einen Imbisswagen auf und fahren in die Uckermark. Weil es da an den vielen schönen Fahrradwegen so wenig schöne Verpflegung gibt. Seit April 2014 packen sie „Gutes Drauf“ auf den Teller - fahren morgens auf Bauernhöfe und kochen mittags, was da ist. Im Sommer an Fahrradwegen und Campingplätzen in Brandenburg, im Winter auf Zando-Innenhöfen und Märkten in Berlin. Dass Angelika und Michael neuerdings keinen Imbisswagen, sondern einen Food Truck betreiben, wissen sie erst seit Kurzem.

Food Trucks sind das Ergebnis der Hipster-Bewegung #2 nach Bärten: Street Food. Abgefahrene Kombinationen von Zutaten aus aller Welt, inspiriert durch die Garküchen Südostasiens, die Straßenstände Afrikas und Südamerikas oder ganz einfach Oma Berthas Bulette. Nur dass die eben mit Koriander und Sternanis verfeinert an einem Spieß oder zur Praline gerollt auf einem Calvados Cole Slaw liegt - oder so ähnlich. Wichtig: kleine Portionen, damit man viel Verschiedenes probieren kann. Und ganz



UNTERNEHMER
Mathes Robel, Vincent Schmidt
und Till Rlekenbrauk organisie-
ren das Street Food Festival in
NRW.



wichtig: das richtige Flair. Ein „Chillin' with friends by the pool“-Ambiente als Gegenentwurf zur „Wer ist die Curry rot-weiß?“-Kirmes-Atmo. Dazu gehören dann eben auch alte Kleinlaster oder ausrangierte Straßenbahnen, aus denen heraus serviert wird. Das geht übrigens auch im Winter, mit weniger Pool und mehr Halle. Und bei Till, Vincent und Mathes zum Beispiel.

Die sind voriges Jahr mit Karacho auf den Trend aufgesprungen. Eher zufällig, weil Till, der Betriebswirt, von einer Asien-Reise nach Köln mit einem Kopf voller Ideen zurückkehrte, von denen er Vincent, dem Hotelfachmann, und Mathes, dem Physiotherapeuten, erzählte. Die waren begeistert, nahmen die Zeit, die sie sich sonst fürs Essen nehmen zum Organisieren – und nach sechs Wochen stand das erste „Street Food Festival“ in Köln. Inzwischen gibt es sechs Standorte – Düsseldorf, Duisburg, Dortmund, Mainz, Bremen und Köln – an denen Foodies (neuer, trendiger Begriff für Menschen, die gerne gut essen) und Hobbyköche aus ganz Deutschland oder dem Rest der Welt abwechselnd ihre Stände aufbauen oder ihre Trucks vorfahren. Fräulein Kimchi zum Beispiel.

**KIMCHILICIOUS**

Lauren alias Fräulein Kimchi tourt mit ihrem asiatisch-amerikanischen Street Food durch ganz Deutschland.

Die in Seoul geborene und in den USA aufgewachsene Lauren alias Fräulein Kimchi vereint Leidenschaft und Vita in ihrem „Seoul Food“. Lauren lebt in Berlin, fährt am Wochenende aber öfter mal quer durch Deutschland und bietet Kimchi-Ramen-Burger oder was sie sonst noch „kimchilicious“ findet an. Den Gästefoodies schmeckt es jedenfalls; zwischen zehn und dreißig Minuten stehen sie bei ihr oder einem der anderen Luxusstände Schlange. „Um sich die Wartezeit zu vertreiben, stellen sich manche mit der ersten Portion gleich in die nächste Schlange, kommen da ins Gespräch mit anderen, probieren voneinander und tauschen sich aus“, sagt Organisator Vincent. „Das gehört zum Ambiente.“ Selbst in Duisburg und Mainz läuft das gut – beides weit weg vom Trend-Mekka Berlin. So wie auch München. Zum Beispiel.

Da zieht man gerade nach, immer freitags mit dem „Hall of Taste Streetfood Markt“ oder am 12. April, wenn zum dritten Mal „Deine Welt“ steigt. Ein Paralleluniversum aus Easy Listening, Hip-Hop, Slow House und Slow Food mit den coolsten Menschen der Stadt und dem coolsten Essen der Welt. Darauf legen die Köche wert, denken sich immer



NEU AUFGELEGT

Klassische Zutaten aus aller Welt fusionieren heute in Food Trucks und Markthallen zu kleinen Geschmacksexplosionen.

neue Alleinstellungsmerkmale aus. Zum Beispiel: Die Isar Dogs aus München haben sich den französischen Zwei-Sterne-Koch Patrick Coudert an Bord geholt, um einzigartige Soßen und Gewürze zu produzieren. Das Comptoir du Cidre legt Rindersteaks 24 Stunden lang in Cidre ein, gart es elf Stunden sous-vide und legt 30 Stunden lang karamellierte Zwiebeln drauf. Auf die intolerante Isi stürzt sich die wachsende Gruppe der Lebensmittelallergiker oder die, die es werden möchten. Und der Kiezwagen Blank serviert Veganes und Vegetarisches auf Blättern oder Porzellan – kein Plastikmüll, keine Einweg-Utensilien.

Doch all die Kreativität und Leidenschaft haben ihren Preis – zumindest für diejenigen hinter der Theke. „Die Gerichte kosten zwischen zwei und acht Euro“, berichtet Vincent. „Dafür stehen die Betreiber an solchen Wochenenden manchmal 40 Stunden in ihren Wagen. Und danach fängt die 40-Stunden-Woche, die die meisten nebenbei noch haben, erst an.“ Um das zu vermeiden, haben Jochen und Elmar sich die Lunch Karawane ausgedacht. Sie bieten Food Truckern in Hamburg und Berlin die Möglichkeit,



sich bei Marktflaute unter der Woche auf Flächen zu stellen, für die sie die Lizenzen besorgen.

Auf genau so einer stehen heute auch Angelika und Matthias – zum Beispiel. Sie war mal PR-Frau, er mal Journalist. Jetzt verkaufen sie Apfel-Kartoffel-Suppe mit Rotkohl-Speck-Topping oder Graupen-Pastinaken-Risotto mit Parmesan. Dass das ziemlich hip ist, freut sie. Und auch, dass das Mittagsgeschäft auf dem Zalando-Innenhof jetzt vorbei ist und am Himmel der Sommer aufzieht. Denn dann geht es bald wieder in die Uckermark, zu den Radfahrern, die sich noch nicht Foodies nennen, aber gutes Essen genauso schätzen wie eben diese. Zum Beispiel.

GUTES DRAUF

Matthias Schäfer und Angelika Seydel sind nicht hip, aber glücklich mit ihrem Imbisswagen... äh... Food Truck.

IMMER NUR
CURRYWURST
IST AUCH KEINE
LÖSUNG