

# Jenseits der Tiefkühlkost

Mobile Gastronomen bringen frisch zubereitete Speisen an Seen und Radwege in Brandenburg

Von ANNEMARIE DIEHR

Wandlitz (MOZ) **Mobile Küchen, sogenannte Food Trucks, sind in Großstädten fester Bestandteil der kulinarischen Landschaft. Mutige Gastronomen befahren mit ihnen auch in Brandenburg neue Wege.**

„Einmal Matjes und einen Backfisch, bitte“, tönt es über die Theke hinweg. Mit routinierter Handbewegung wandert das goldgelb gebackene Filet aus der Warmhaltevitrine in ein Brötchen und wechselt zusammen mit dem Matjes den Besitzer. Im hinteren Teil des Fischkutters steht Steffen Köhler an einem Räucherofen, aus dem heraus er die Wartenden mit Rauchwurst versorgt.

Köhler, Inhaber der Fischerstube Stolzenhagen (Barnim), erfüllte sich mit dem in Weiß und Dunkelblau gestrichenen Kutter einen Traum. „Vor acht Jahren habe ich eine Saison lang in Zingst gearbeitet und dort die Fischerboote in den Boddenhafen einfahren und den frischen Fisch verkaufen sehen. Das fand ich so faszinierend“, erzählt Köhler, „dass ich überlegt habe, das auf unsere Region zu übertragen.“

Ganz so einfach ließ sich dieses Vorhaben jedoch nicht realisieren. Einen passenden Liegeplatz suchte Köhler vergeblich. Also holte er den Kutter einfach auf die Straße, indem er auf Achsen einen neuen bauen ließ.

Seit 2007 ist er nun bei Veranstaltungen in ganz Brandenburg im Einsatz, und damit vermutlich der erste Food Truck-Besitzer Brandenburgs. Food Trucks, ein Trend aus den USA, sind nichts anderes als Imbisswagen, die von Ort zu Ort ziehen, um Menschen mit frisch zubereiteten kulinarischen Köstlichkeiten zu versorgen. Von Burrito und Burger, Maultaschen und Kartoffelpuffer, bis hin zu Waffeln und Frozen Yogurt ist alles vertreten. Hierzulande ist für öffentliche Flächen eine Sondernutzungsgenehmigung erforderlich – und die ist vor allem in Großstädten schwer zu bekommen.

In Brandenburg ist man da offener. Das Argument, so etwas für den Tourismus zu tun, zieht: „In Brandenburg kann man das machen, was in den USA gang



Bunte Auswahl: Angelika Seydel bereitet die Quiches, Tartes und Suppen, die sie gemeinsam mit Matthias Schäfer in ihrem Gutes Drauf Mobil anbietet, selbst zu.  
Foto: Matthias Schäfer

und gäbe ist, nämlich am Straßenrand stehen. Nur es ist halt – auf dem Land“, sagt Matthias Schäfer. Er und seine Partnerin Angelika Seydel haben es gewagt und sich mit ihren selbstgemachten Quiches, Suppen, Salaten und Kuchen aus vorwiegend regionalen Produkten von Berlin aus auf den Weg gemacht.

Dorthin, wo sich noch kaum ein Food Truck hin verirrt: an den Oberuckersee in der Uckermark, an den Oder-Neiße-Radweg in Bienenwerder (Märkisch-Oderland) oder in den Forstbotanischen Garten in Eberswalde (Barnim). Jeden Sonntag öffnen sie hier die Klappe ihres „Gutes Drauf“-Mobils und bieten je nach Saison Kürbis-Quiche und Rote-

Linsen-Suppe, Rhabarber-Baiser-Tarte und Süßkartoffel-Curry mit Ananas an. Gegessen wird von farbenfrohen, wiederverwendbaren Tellern aus Bambusfasern und Maismehl.

„In Brandenburg muss man noch ganz schön kämpfen, es gibt kaum Trucks, die sich hierher trauen. Aber für uns tut sich immer mehr, auch im Winter“, erzählt Matthias Schäfer, der wie so viele Trucker kein Gastronom, sondern ebenso wie Seydel im Marketing tätig ist.

Gutes Essen aus guten Zutaten haben die beiden bei ihren Ausflügen in Brandenburg oft vergeblich gesucht: „Tiefgefrorenes Fertiggessen auf dem Teller ist weit verbreitet“, meint An-

gelika Seydel. So entstand die Idee, sich mit einem Food Truck selbstständig zu machen.

Auch Steffen Köhler ist eigentlich gelernter Kfz-Schlosser. 1998 hat er das Angebot bekommen, den Imbiss im Strandbad Stolzenhagen zu übernehmen. Im Laufe der Jahre hat er viel ausprobiert, 2012 versuchte er sich mit einem Fischbistro in der Großen Hamburger Straße in Berlin. In dieser Zeit entstand die Idee, vor dem Laden als Blickfang eine Feldküche aufzustellen und Fischsuppe zu verkaufen. Um mobil zu sein, montierte Köhler die Feldküche schließlich auf eine Ape – ein dreirädiges Rollermobil des italienischen Herstellers Pi-

aggio, das seit 2007 als Retromodell mit neuer Technik in Indien hergestellt wird. Das so entstandene Gefährt taufte Köhler auf den Namen „Pasta Taxi“. Dort wo der Kutter stehe, sei laut Köhler auch das Taxi nicht weit. An den Wochenenden fährt sein Bruder Dirk die graue Ape mitsamt Feldküche. Im Sommer kocht in einem der drei Kessel frische Pasta. Nach zwei Minuten Garzeit wird die mit einer der Soßen serviert, die sich in den anderen Kesseln befinden. Jetzt im Herbst bringt das Pasta-Taxi wärmende Suppe.

Aktuelle Fahrpläne von Gutes Drauf unter [www.gutesdrauf.de](http://www.gutesdrauf.de), von Pasta-Taxi und Backfischkutter unter [www.fischerstube.info](http://www.fischerstube.info)