

Bio-Welt auf Rädern bietet unbegrenzte Vielfalt



© Geli Klein

Ob Foodtrucks oder mobile Stände – der Streetfood-Trend aus den USA hat sich längst auch hierzulande etabliert. Kein Wunder also, dass das Angebot immer größer wird – auch im Bio-Bereich. Und immer gilt: Ideen für Gerichte und Getränke sind keine Grenzen gesetzt. Ein kleiner Einblick in Deutschlands „Bio-Welt“ auf Rädern.

Manuel Görich hat sich schon früh für die mobilen Stände interessiert und baute sich während seines Studiums einen eigenen Lehmofen. Anschließend wagte er mit ‚Lehmofenfeuer‘ den Sprung in die Selbstständigkeit. Seine Bio-Pizza aus dem Lehmofen wird direkt neben dem Buchenholzfeuer auf Stein gebacken. Er sei nicht zuletzt durch sein Studium der Landschaftsökologie von Bio überzeugt. Seit 2012 fährt er mit dem Oldtimer ‚Elisabete‘ regelmäßig zu Berliner Wochenmärkten.

Mittlerweile „kommen Menschen extra auf den Ökomarkt, nur um unsere Pizza zu essen – aber eben nicht, weil sie Bio ist, sondern weil sie gut schmeckt“, sagt er. Nach und nach kauften sie selbst Produkte in Bio-Qualität. „Das freut mich dann und ich habe das Gefühl, einen wesentlichen Synergieeffekt zu fördern“, so Görich. Wesentlich für den Geschmack seiner Pizza seien sein selbst entwickeltes Rezept und die Art der Zubereitung. Bisher bezieht er seine Zutaten von Terra Naturkost und einem Direkterzeuger mit eigener Produktion. Da die Kundenzahl stetig wachse, strebe er langfristig direkte Verträge mit Erzeugern und Produzenten an. Neben seiner Präsenz auf drei Märkten kann ‚Lehmofenfeuer‘ auch für verschiedene Veranstaltungen gebucht

werden. Zudem ist Görlich bei öffentlichen Festen und Großveranstaltungen dabei.

Bunte Burger

Mario Binder und Ulrich Glemnitz starteten 2014 mit ihrem Foodtruck ‚Bunte Burger‘, der in Köln und Umgebung unterwegs ist. Den Anfang machten sie mit veganen Burgern und Pommes. Ein Jahr später eröffneten die ehemaligen Manager, Berater und Internet-Unternehmer das erste rein pflanzliche Bio-Burger-Restaurant mit veganen und vegetarischen Gerichten. Heute bieten sie zum Beispiel vegane CurryVurst, Hotdogs, Falafeln und Chili sin Carne an.

Glemnitz schätzt den Bio-Anteil ihrer Speisekarte auf 75 Prozent. Bio-Produkte beziehen sie unter anderem von Landlinie, Naturkost West, der Bohlsener Mühle und DLS Vollkorn Mühlenbäckerei.

Mit ihrem Foodtruck steuern sie regelmäßig feste Standorte an. Für das Mittagsgeschäft müssten es Plätze sein, an denen im nahen Umkreis sehr viele Menschen arbeiten und es nicht zu viel stationäre Konkurrenz gibt, die zum Beispiel bei schlechtem Wetter aufgesucht wird. Im Umkreis von 100 Kilometern bieten sie auch Bio-veganes Catering mit und ohne Foodtruck an.

Glemnitz: „Wir haben nach wie vor folgenden Eindruck: In der Gastronomie ist Bio noch ein ‚Nice-to-have‘, aber wenige Gäste legen tatsächlich so großen Wert darauf, dass sie bereit sind, in der Gastronomie so viel mehr dafür zu zahlen.“ Dennoch seien beide „guter Dinge“, dass es in Zukunft immer mehr würden.

Wir brauchen keine Antibiotika und Pestizide im Essen

Angelika Seydel und Matthias Schäfer touren seit 2014 mit ihrem Foodtruck ‚GutesDrauf‘ durch Berlin und Brandenburg. „Wir bieten vegetarische Gerichte wie Knödel, Quiche, Suppen und Salate sowie Kuchen und Getränke wie Kaffee, Berliner Bio-Limos und Bier“, sagt Seydel. Der Bio-Anteil betrage 90 Prozent.

Ihre Zutaten beziehen sie hauptsächlich vom Großhandel Terra oder direkt von den Produzenten, wie der Lobetaler Bio-Molkerei, regionalen Bio-Supermärkten oder dem Melchhof. Verarbeitet würden aber auch Produkte von Bauern aus der Region, die nachhaltig wirtschaften.

Und warum Bio? „Gute Produkte sind uns auch im privaten Bereich wichtig, Discounter lehnen wir ab und so war die Entscheidung, Bio-Produkte zu verwenden, naheliegend. Wir brauchen keine Antibiotika und Pestizide im Essen“, so Seydel.

Bio isst besser

Bärbel Mayer ist mit ihrer mobilen Bio-Fisch-Räucherei ‚Ihre Fischfrau‘ seit sieben Jahren auf verschiedenen Veranstaltungen in Bayern unterwegs. Mehrtägige Events führen sie durch ganz Deutschland. Ihren festen Standort hat sie aber in München.

Mayer und ihr Team räuchern frisch vor Ort Bio-Saiblinge, -Bachforellen, -Regenbogenforellen und Renken aus Wildfang. Auch Räucherfisch- und Wildlachsbrötchen bereiten sie frisch zu. Zurzeit arbeitet sie noch an einem Konzept für ein warmes Fischgericht. Ihre Saiblinge und Bachforellen sind Naturland-zertifiziert, ebenso die Regenbogenforellen. Den Fisch aus Wildfang bezieht sie vom Bodensee. Mayers Credo lautet „Bio isst besser“. Auch ihre „Kunden schätzen den Geschmacksunterschied und die Qualität.“ Abgesehen von Besuchern auf Bio-Veranstaltungen interessierten sie sich nicht für Zertifizierungen, „aber sie sind begeistert“, sagt sie.

Langos mit gutem Gewissen

Sven Wagner tourt mit seinem Foodtruck ‚Der Langos Wagner‘ quer durch Deutschland, zu Firmen und Veranstaltungen. Auf seinem Speiseplan stehen süße und salzige Langos sowie Slusheis – und alles in Bio-Qualität. Der Grund: Er will seine Produkte „mit gutem Gewissen“ vertreiben. Das schafft er auch durch seinen direkten Draht zum Hersteller und dem Wissen über die Herkunft seiner Artikel. Die Zutaten bezieht er über diverse Bio-Händler wie Nabuko. Seiner Erfahrung nach zeigten die Verbraucher Interesse an Bio-Qualität.

Bio-Cocktails für Streetfood-Gastronomen

Andreas Ludwig ist laut eigenen Angaben der erste Hersteller von Mixgetränken mit Bio-Siegel. Unter der Marke Chjlya bietet er seine Bio-Cocktails allen Streetfood-Gastronomen in Flaschen und 10-Liter-Boxen zum Ausschank an. Zu den Geschmacksrichtungen zählen etwa Caipirinha, Mojito, Cuba Libre, Piña Colada und Batida de Maracuja con Limao. „Um zu testen, wie gut diese ankommen, schenke ich auch selbst bei Streetfood-Festivals und Stadtfesten meine Cocktails aus. Die Resonanz ist super“, sagt er.

Bio-Rum agricole und Bio-Cachaça bezieht er von Kleinbauern aus Brasilien, Bio-Saft von einer Bio-Fruchtsaftkellerei und Obst vom Bio-Großhändler. Zwar ist er in ganz Deutschland, Österreich und in der Schweiz unterwegs. Am liebsten ziehe es ihn jedoch nach Baden-Württemberg und Bayern.

Gutes Essen soll schmecken, gut für uns und unsere Umwelt sein

Marko Tharam betreibt seit 2013 ‚Motorrad-Rost‘ in Berlin und ist deutschlandweit unterwegs und buchbar. Sein Konzept besteht aus der Kombination von Oldtimern: einer 72er Opel Blitz Feuerwehr und einem Motorrad mit Lastenbeiwagen, in dem ein portabler Holzkohlegrill verbaut ist. Zudem betreibt er auch eine aus 1962 stammende Suppenküche.

Tharam verkauft unter anderem Spezialitäten vom Holzkohlegrill wie Original Thüringer Rostbratwurst, Kartoffeln in vielfältigen Variationen sowie Bio-vegane kalte und warme Suppen. Alle Produkte sind Bio-zertifiziert.

„Wir sind bemüht, unsere Waren regional zu beziehen, was nicht immer einfach ist“, sagt Tharam. Essen stehe überall im Mittelpunkt und verbinde viele Generationen. „Wir denken: Gutes Essen soll schmecken, gut für uns und unsere Umwelt sein.“

Bio-Panems von Vater & Tochter

‚Vater & Tochter‘ gibt es bereits seit 25 Jahren – als Foodtruck, der mit einem Elektro-Roller betrieben wird, erst seit April. Hinter dem Konzept stehen Aykut und Marla Kayacik.

Sie verkaufen Panems, das sind Bio-Brötchen, die von einer Bäckerei speziell für sie hergestellt werden. Als Grundzutaten zum Füllen verwenden sie eigene Chutneys, Eier, Zwiebeln, Bergkäse und Salat. Sie werden wahlweise mit Rinderkartoffelwurst, Blutwurst, der türkischen Knoblauchwurst Sucuk und dem türkischen Schinken Pastirma oder Tafelspitz gebraten. Zusätzlich bieten die beiden drei vegetarische Varianten an.

„Wir arbeiten direkt mit Erzeugern zusammen und überzeugen uns so selbst von der Qualität“, sagt Marla Kayacik. „Unsere Besuche teilen wir über Social Media mit unseren Kunden und Followern.“ Insgesamt könnten sie sich vorstellen, deutschlandweit Caterings zu übernehmen. „Zurzeit decken wir den Raum Berlin und Brandenburg ab“, sagt sie.

Internet-Plattform

Einen Überblick über Bio-Streetfood-Anbieter gibt die kostenfreie B2B-Kontaktplattform für nachhaltige Caterer und Eventveranstalter www.biostreetfood.de. Das Portal BioStreetFood ist ein Projekt der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) und wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft gefördert.

Sina Hindersmann

Das könnte Sie auch interessieren

[Wie Bio in die Mensa passt - Bei Aktionstag und Schulung Weichen gestellt](#)

Eine Variante der „Organic Kitchen Stories“-Veranstaltungen für Gastronomen hatte die Betriebskantinen im Blick. Unter dem Motto „Organic Food meets Mensa“ fand die erste Aktion in Zusammenarbeit mit dem Betriebsrestaurant der Württembergischen Gemeindeversicherung statt. Nina Weis, bei Demeter für den Gastro- und Wein-Bereich zuständig, zieht nach der Premiere eine positive Bilanz: „Es ist gelungen, bei Gästen des Betriebsrestaurants Interesse für ökologische Landwirtschaft zu wecken. Außerdem konnten wir Möglichkeiten aufzeigen, wie ökologische Produkte in die betriebliche Verpflegung integriert werden können.“

29.08.2017 [mehr...](#)

Stichwörter: [Gastronomie](#), Street Food, to-go

[Naba Feinkost: Vier Flaschen farbenfrohe Vielfalt](#)



Soup to Go gibt es in vier farbenfrohen und köstlichen Sorten. Die originellen Kreationen aus klassischen Gemüsesorten, kombiniert mit ausgewählten Superfoods, Früchten und Gewürzen feiern die Vielseitigkeit dessen, was die Natur zu bieten hat.

18.07.2017 [mehr...](#)

Stichwörter: [Gastronomie](#), Street Food, [to-go](#)

[BIO-ORGANIC](#)

[KANDISSTICKS von Coffee and Flavor](#)

Die beliebten Kandisticks nun auch in Bio. Für die Gastronomie einzeln gepackt, für Retail 6 kleine Demi Tasse in einer kleinen Pappbox mit Sichtfenster. Eine nette Art zu Süßen.

05.07.2017 [mehr...](#)

Stichwörter: [Gastronomie](#), Street Food, to-go
