

# Fahrende Küchen sind Kult

## Streetfood ist in aller Munde

Es ist fast ein bisschen verrückt: Was in den meisten Teilen der Welt zur alltäglichen Esskultur gehört, entwickelt sich in unseren Breiten seit geraumer Zeit zum kulinarischen Trend: Streetfood. Ganz neu sind die fahrenden Küchen zwar auch hierzulande nicht, aber diese Form der modernen Kulinarik ist erst in den vergangenen Jahren auf den Tisch beziehungsweise auf die Hand gekommen.



### Streetfood in der westlichen Welt

Es ist nicht allein den klimatischen Gegebenheiten geschuldet, dass Streetfood in der westlichen Hemisphäre eine weitaus geringere Bedeutung hat als in Thailand oder Vietnam. Der Gesetzgeber tickt nicht zuletzt in Deutschland einfach anders. Ohne Gewerbeschein und Genehmigungsverfahren läuft nichts. Man darf sich ja auch nicht mit einem Bauchladen an den Straßenrand stellen und Süßigkeiten oder Spielachen verkaufen.

Daher finden sich Deutschlands Straßenküchen bevorzugt auf Festen, Märkten und Events. Die Pommes auf dem Konzertgelände zählen ebenso dazu wie der Grünkohl auf dem Weihnachtsmarkt, die Reispfanne beim Straßenfest oder die Krakauer auf der Kirmes. Lange Zeit aber kannte man Streetfood mehr oder weniger nur als sättigende Beilage zu Glühwein und Bier – eben als Begleiterscheinung.

Aus diesem Nischendasein verschwand das Streetfood erst, als clevere Eventplaner ihm eigene Festivals widmeten. Nicht mehr der Gig stand im Mittelpunkt, sondern das Essen to go. Künstler und Bands bildeten das Rahmenprogramm, die Mahlzeiten dienten als Hauptattraktion – mit steigendem Erfolg.

Dies bedurfte natürlich eines innovativen Konzeptes. Denn wer ginge schon auf einen Pizza-

Bonn geht aus!

Markt oder zum Bratwurst-Happening? Es waren also vor allem besonders exotische und sterneverdächtige Speisen gefragt, um die Menschen zum Probieren zu animieren. Und eine Vielfalt, die für jeden Gast etwas zu bieten hat.

### Welche Speisen eignen sich fürs Streetfood?

Hier sind der Fantasie praktisch keine Grenzen gesetzt. Es gibt Herzhaftes und Süßes, frisch Gepresstes und zart Gegrilltes, kurz Gebackenes und lange Geschmortes. Die technische Ausstattung der mobilen Küche muss einfach zu den angebotenen Gerichten passen. Der Vorteil gegenüber dem Restaurantbesuch: Die Speisen werden direkt vor den Augen des Käufers zubereitet und dürfen gerne nach den persönlichen Vorlieben aufgepeppt werden, etwa mit hausgemachten Dips, Saucen nach Wahl, frischen Kräutern oder speziellen Würzmischungen.

Der Nachteil nach Meinungen einiger Sterneköche und Gourmetexperten: Wahrer Genuss bedeutet, sich Zeit zu nehmen, an einem Tisch zu sitzen, das Ambiente zu genießen und das Auge mitessen zu lassen. Hier gehen die Meinungen einfach auseinander. Wer aber für sechs Euro zum ersten Mal in Backteig ummantelte Riesengarnelen mit Mango-Chili-Dip

probiert und auf den Geschmack kommt, wird sich vielleicht auch bei nächster Gelegenheit fürs internationale Spitzenrestaurant interessieren.

Die Frage bleibt natürlich, ob Streetfood immer auch gleich Fastfood ist. Klare Antwort: Jein! Jede Mahlzeit, die man in Minutenschnelle auf die Hand serviert bekommt und die für den Verzehr vor Ort gedacht ist, kann man natürlich als Fastfood bezeichnen. Streetfood-Anbieter sind aber in der Regel Einzel- oder Kleinunternehmer, die sich etwa mit ihren Burger-Kreationen von den bekannten industriellen Ketten absetzen wollen.

### Vom Imbiss-Wagen zum Gourmet-Truck

Auch wenn man ab und an mal richtigen Hunger auf etwas Heißes und Fettiges hat – der 08/15-Eintopf hat bei jungen Städtern weitgehend ausgedient. Es geht trendy und extravagant zu an den rollenden Küchen, die sich heutzutage daher auch Food-Trucks nennen und sich Namen geben wie Beefräger, Greenliner, Laugenblick, Futterflotte oder Speisewagen. Ausgangslage hierfür sind nicht nur besondere Rezepturen und viel Liebe bei der Herstellung, sondern auch die bevorzugte Verwendung regionaler Bio- und Frischeprodukte. Die Vielfalt



reicht von der getunten Currywurst bis zum gewagten Crêpe, vom veganen Burger bis zu originellen Kaffeevariationen. Ganz sicher ist die richtige Marketingstrategie mitentscheidend für den Erfolg. Viele Anbieter kommen nicht nur besonders frech daher, sondern nehmen auch die verstärkte Nachfrage nach vegetarischem Essen und veganen Gerichten mit in ihr Konzept auf.

Star- und Fernsehköche wie Mario Kotaska beziehungsweise deren Teams gingen bereits mit einem eigenen Food-Truck auf Reisen und waren selbstredend echte Zugpferde auf Festivals und Events. Tim Mälzer und sein südtiroler Kollege Roland Trettl gingen auf SAT.1 mit „Karawane der Köche“ sogar auf bundesweite Food-Truck-Reise. Hierbei mussten sieben am-

bitionierte Teams aus ganz Deutschland ihre Streetfood-Kompetenz unter Beweis stellen. Zu gewinnen gab es für den Sieger einen eigenen Food-Truck im Wert von 150.000 Euro.

### Heute hier, morgen dort: Food-Trucks in Bonn

Für Geschäftsleute und Angestellte mit wenig Zeit sind Food-Trucks in der Mittagspause eine äußerst willkommene Abwechslung. Auch wenn sich die Kantine im Unternehmen inzwischen Casino oder Diner nennen sollte, bedeutet das nicht automatisch auch mehr kulinarische Vielfalt. Trotz allem muss es schnell gehen, weil die Mittagspause ja meist nur 30 Minuten beträgt. Natürlich kommt auch dieser Trend aus New York.

### Verblüffende Streetfood-Fakten

- Nach einer Studie der Welternährungsorganisation FAO ernähren sich weltweit fast drei Milliarden Menschen täglich von Streetfood.
- In Latein- und Südamerika wird im Schnitt fast ein Drittel aller Haushaltseinnahmen in Streetfood umgesetzt.
- In Bangkok versorgen etwa 20.000 Streetfood-Händler die Stadtbevölkerung mit geschätzten 40 Prozent des gesamten Lebensmittelbedarfs.
- Eine Studie im indischen Kalkutta ergab, dass eine durchschnittliche Streetfood-Mahlzeit dort 30 Gramm Eiweiß, 15 Gramm Fett und 180 Gramm Kohlenhydrate enthält.

Gleich mehrere Food-Trucks parken mittlerweile zur Mittagszeit im Bonner Regierungs- und Büroviertel, um die hungrigen Angestellten auf kulinarisch hohem Niveau möglichst schnell zu verköstigen. Auf dem Bonner Markt geht es da schon etwas gemächlicher zu. Auch hier sind immer mehrere Food-Trucks mit von der Partie. Darüber hinaus ist man an den Wochenenden und feiertags vor allem auf Flohmärkten, Straßenfesten und sonstigen öffentlichen Veranstaltungen unterwegs. Die meisten Food-Trucks können übrigens auch für Events gebucht werden, zum Beispiel für Hochzeiten oder Firmenfeiern.

Da Fahrpläne und Routen – auch saisonal bedingt – häufig wechseln, lassen sich leider keine verbindlichen Aussagen darüber treffen, welcher Food-Truck wann und wo genau Station macht. Fans informieren sich hauptsächlich via Facebook über die aktuellen Standorte. Die Betreiber bemängeln im Allgemeinen, dass es in Bonn etwas restriktiver zugeht als beispielsweise in Köln. Jede mobile Küche benötigt in der Regel eine sogenannte Sondernutzungserlaubnis der Stadt oder der Grundstückseigner wie DHL oder der Telekom. Häufig darf man sich dank der bürokratischen Vorgaben nicht länger als eine Stunde am selben Standort aufhalten.

Bonn geht aus!



Das ist mal ein Burger.

Foto: Thinkstock - CharliePhoto



### Suchen und finden via App

Im Internet findet sich unter [foodtrucks-deutschland.de](http://foodtrucks-deutschland.de) die wohl führende Website zum Thema. Hier sind mehrere hundert Food-Trucks aus ganz Deutschland mitsamt ihrem Angebot gelistet und verlinkt. Über die aktuelle Smartphone App in der Version 2.0 lassen sich die Wege der Food-Trucks verfolgen und alle Standorte in der näheren Umgebung anzeigen.

### Streetfood-Festivals in Bonn

Die großen Nachbarn machen es vor: In Köln und Düsseldorf gehören Streetfood-Festivals bereits zum Alltag. Oft begleitet von kleinen Konzerten und weiterem Rahmenprogramm, haben sie sich zum Publikumsrenner entwickelt. Meist sind hier wenige Euro Eintrittsgeld zu entrichten, da der Veranstalter selbst natürlich auch etwas verdienen und die Platzmiete bezahlt werden will. Auch die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften und der Betrieb der sanitären Einrichtungen kostet die Organisatoren natürlich Geld.

Das erste sogenannte Streetfood-Weekend in Bonn fand im August 2015 am Base Camp Hostel Bonn an der Dottendorfer Straße statt, gefolgt von einer weiteren Veranstaltung im März 2016. Organisiert wurden die Events von der Kohlmeier Event & Entertainment GmbH aus Koblenz, die ihre Wochenenden unter dem Motto „Streetfood-Weekend – Das Original“ bundesweit plant und organisiert.

Geschäftsführer Thorsten Kohlmeier beschreibt das Konzept wie folgt: „Wir legen größten Wert auf Originalität und Authentizität. Die klassische Currywurst gibt es bei uns

nicht. Unter den fast 40 Anbietern beim Bonner Streetfood-Weekend waren Anbieter aus Berlin und Kopenhagen sowie echte Kolumbianer und Neuseeländer. Um die 5000 Gäste waren beim ersten Mal zugegen. Leider hat das Wetter bei der zweiten Veranstaltung im März 2016 nicht mitgespielt. Trotzdem war sie ein großer Erfolg.“

Neben den nationalen und internationalen Anbietern waren auch einige Bonner Gastronomen mit am Start, darunter Burrito Rico, Madame Negla, die Oumami Kochschule und foods vom Gezeiten Haus. Ihnen wurde eine mobile Outdoor-Küche zur Verfügung gestellt, um den regionalen Bezug herzustellen und ihnen neue Möglichkeiten zu eröffnen.

Einer der Renner war jedenfalls der „Bacon Bomb Burger“ vom Speisewagen aus Leverkusen. Kein Wunder, denn dieser wurde zum „Burger Clash Champion 2015“ gekürt. So etwas macht natürlich die Runde – vor allem in den sozialen Medien – und lockt wie der musikalische Headliner auf einem Festival die neugierigen Massen an.

Wie aber haben die Bonner ihr eigenes Streetfood-Festival aufgenommen? Größtenteils sehr positiv, dann aber doch wieder recht unterschiedlich. Den einen waren die Portionen zu groß, da man nach zwei Mahlzeiten schon satt war. Den anderen erschienen die Preise zu hoch, weil man sich durch möglichst viele Stände durchprobieren wollte. Man kennt das ja vom Wetter: Mal ist es zu kalt und dann wieder zu warm. Das jedenfalls hat niemand vom Essen behauptet, was als durchaus gutes Zeichen gewertet werden kann.

### Die rollenden Küchen Bonns

**Frau Panya Thaifood:** Authentische Thaiküche fast wie in Bangkok, nur mit Sitz in Bad Honnef. Alles vom roten Curry bis zu gebratenen Nudeln.

**Goodman's Burger Truck:** Gleich mehrere Trucks werden ins Streetfood-Rennen geschickt und braten ausschließlich Bio-Rindfleisch.

**Tazzy Food:** „Down under“ in Bonn. Australische Pies und Tarts sind der Renner. Alle Saucen und Chutneys sind hausgemacht.

**Bi-Bu:** Hier geht es strikt vegan zu, selbst bei der Currywurst. Frische Smoothies spenden nachhaltig Energie für den Tag.

**Das PizzaPrinzip:** Der rollende Steinofen. Neben Pizza-Klassikern sind auch Eigenkreationen mit Nutella oder Rosmarin im Programm.

**Butcher's Spice Truck:** nach eigenen Angaben der „Wurstdurst-Löscher mit dem heißen Nochmal-Effekt“. Klassische Wurstbraterei mit modernem Anstrich, zum Beispiel in Troisdorf.

**Cena – The Mobile Kitchen:** Fünf Trucks, fünf unterschiedliche Konzepte. Von der Kartoffel bis zum Burger, von japanisch bis italienisch.

**Eli's Deli:** Ob mit oder ohne Fleisch – man zeigt sich kreativ und bietet stets eine Auswahl von der herzhaften Suppe bis zur süßen Nachspeise.

**Burrito-Bande:** „Würzen durch Kochen“ lautet das Motto der mexikanisch geprägten Küche. Die Frankfurter fahren von ihrer Kölner Filiale aus auch Bonn an.