

# VEGANE CRÊPES ROLLEN DURCH WIENER MÄRKTE

Leckere Crêpes mit süßen und pikanten Füllungen, alles vegan, gibt es ab sofort jedes Wochenende am Naschmarkt und am Meidlinger Markt.



Das Konzept ist so einfach wie genial. Eine alte Ape, ein dreirädriger Kleintransporter des italienischen Herstellers Piaggio, wurde umfangreich umgebaut und dient nun als rollende Küche, speziell zur Herstellung von Crêpes. Ausgestattet ist die Ape mit zwei professionellen Crêpeplatten sowie Kühlmöglichkeiten für die Zutaten. Das gesamte Konzept und die Idee stammen von Inhaber und Geschäftsführer Marc Schweiger. „Road Crêpe“ heißt sein Unternehmen und der Name ist Programm, denn die köstlichen Crêpes gibt es immer dort, wo sich Marc mit seiner Ape gerade aufhält. Die Idee kam ihm vor etwa einem Jahr. Mitten in der Nacht, als der damalige Sportstudent über seine Zukunft grübelte. Von Beginn an war ihm klar, dass er kein gewöhnliches Geschäft mit einem fixen Standort aufmachen wollte. „Ich liebe die Flexibilität und die Freiheit, die ich mit „Road Crêpe“ habe“, meint der 30-Jährige.

## VON VEGETARISCH ZU VEGAN

Die ursprüngliche Idee beinhaltete nur vegetarische Crêpes, da Marc Schweiger selbst seit einigen Jahren ohne Fleisch



Mit dieser Ape ist Marc Schweiger unterwegs, um die veganen Crêpes unter die Leute zu bringen.



Die Crêpes sind nicht nur lecker, sondern auch gesund. Das Motto Wild, Fresh & Green hält, was es verspricht.

lebt. Ein paar Rezepte wurden ausprobiert, die Kuhmilch dann durch Mandelmilch ersetzt. Dann wurde beschlossen, sich der Herausforderung einer veganen Rezeptentwicklung zu stellen. Das Schwierigste dabei war die Arbeit an der perfekten Konsistenz des Teiges. Schließlich entstand das jetzige Produkt. Im Teig wird u.a. Amaranth und Mandelmilch verwendet. Auf Soja wird gänzlich verzichtet.

Die Füllungen reichen von pikant bis süß. Es gibt zum Beispiel Crêpes mit veganem Kürbis-Ratatouille oder Gemüse- und Süßkartoffel-Curry. Süße Versuchungen gibt es mit Zimt, Heidelbeeren oder selbst gemachtem veganen Schokoaufstrich. Alle Rezepte hat Marc selbst entwickelt. „Meine Rezepte sollen mit Geschmack überzeugen, verdauungsfreundlich und bekömmlich sein. Gesund und lecker schließen einander nicht mehr aus.“

#### REGIONAL UND GESUND

Nicht nur gutes und gesundes Essen ist dem Geschäftsmann wichtig, sondern auch der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln und Ressourcen. Beim Einkauf wird auf frische und regionale Produkte geachtet. Ziel von Road Crêpe ist es auch, dass neben dem Geschmack auch die Gesundheit nicht zu kurz kommt. So bedient sich Marc Schweiger bei der Rezeptentwicklung verschiedener Ernährungsphilosophien. „Vor allem die 5-Elemente-Küche hat mich begeistert, das Rezept des Crêpe-Teigs wurde gänzlich nach dieser Philosophie entwickelt.“ Auch die verschiedenen Füllungen, pikant und süß, sind nicht nur lecker, sondern auch gesund, denn auf Geschmacksverstärker und sogar Zucker wird verzichtet. Außerdem wird auf eine gute Nährstoff-

## Meine Rezepte sollen mit Geschmack überzeugen, verdauungsfreundlich und bekömmlich sein. Gesund und lecker schließen sich nicht aus.

MARC SCHWEIGER | INHABER

balance geachtet. Proteine sind für den menschlichen Körper wichtig. Road Crêpe beweist, dass sich proteinreiche Kost und vegane Ernährung nicht gleich ausschließen. Denn es gibt genügend pflanzliche Proteinquellen wie Amaranth, der im Teig verwendet wird, sowie Erdmandeln. Zusätzlich zu den ausgewogenen regionalen Zutaten wird auch auf Bioqualität geachtet.

#### AUF ACHSE

Road Crêpe gibt es zurzeit jeden Donnerstag am Naschmarkt sowie jeden Freitag und Samstag am Meidlinger Markt. Auch auf verschiedenen Veranstaltungen wird Road Crêpe in Zukunft

seine Gäste mit leckeren, bekömmlichen und vor allem veganen Crêpes versorgen. Im Sortiment gibt es auch noch Bio-Säfte, Bio-Bier sowie selbst gemachten Tee. Auf alle Fälle einen Besuch wert!

#### INFO

Alle Informationen zu Road Crêpe gibt es im Internet unter [www.roadcrepe.at](http://www.roadcrepe.at) oder auf Facebook. Fixe Standorte sind jeden Donnerstag von 8 bis 18 Uhr am Naschmarkt und Freitag sowie Samstag von 8 bis 15 Uhr am Meidlinger Markt. Weitere Termine finden Sie immer aktuell im Internet.

