

Küche auf vier Rädern



Ein möglichst originelles Vehikel, frisch und liebevoll zubereitete Köstlichkeiten und ein guter Standort: Das sind die idealen Zutaten für einen Foodtruck. Bereits seit über hundert Jahren gibt es diese rollenden Küchen. Mittlerweile bieten die Trucks eine enorme Bandbreite an Gerichten aus aller Welt, von Burgern und Sandwiches über vegane Speisen bis hin zu Eis und Donuts.

Ehemaliges Imbissessen wie Currywurst, Pommes und Bosna haben ausgesorgt. Die oft ungesunden Mahlzeiten für unterwegs wurden ersetzt durch kulinarische Köstlichkeiten aus aller Welt, die schnell, frisch und aus hochwertigen Zutaten zubereitet werden. Dies passiert in sogenannten Foodtrucks. Die rollenden Küchen in oft kurios umgebauten Vehikeln wie Vespas, Kleintransportern oder sogar alten Steyr LKWs stehen auf belebten Plätzen in der Stadt, in Gewerbegebieten, nachts vor Lokalen oder auf Festivals und Messen.

Die Geschichte der mobilen Küche

Ihren Ursprung haben Foodtrucks in Kalifornien, Amerika. Dort gibt es diese Art von Straßenküche bereits seit über hundert Jahren. 1866 führte Charles Goodnight den sogenannten „Chuckwagon“ ein. Dieser Verpflegungswagen versorgte Cowboys und Holzfäller mit Speisen. 1872 verkaufte Walter Scott Sandwiches, Kuchen und Kaffee in seinem Wagen vor einer Zeitungsredaktion. In den 1950er-Jahren nutzte die amerikanische Armee mobile Kantinen für die Versorgung von Soldaten und seit den 1960ern gibt es in Los Angeles die sogenannten „Loncheras“, kleine LKWs, die für wenig Geld Tacos anbieten. Der momentane Boom an Foodtrucks

begann mit der Wirtschaftskrise in Amerika. Viele Restaurants mussten schließen und für zahlreiche Amerikaner kam ein teurer Restaurantbesuch nicht mehr in Frage. So entstand die Idee, in Foodtrucks nicht mehr nur Burger und Hotdogs zu verkaufen, sondern zu günstigen Preisen hochwertige und ausgefallene Speisen anzubieten.

Ein Trend erobert Österreich

Auch in Europa sind die mobilen Restaurants schon seit einiger Zeit zu sichten: in London seit gut zehn Jahren und in Deutschlands Hauptstadt Berlin ebenfalls schon seit mehreren Jahren. Was in den USA gang und gäbe ist, gilt in Österreich noch als hippe Nische. Etwas verspätet sind die kulinarischen Fuhrparks jedoch auch hierzulande angekommen und erfreuen Hungrige mit raffinierten kleinen und größeren Köstlichkeiten. So zum Beispiel das „Pizza Mobile“. Vor zwei Jahren kamen Omar Shoukry und Thomas Kuhn auf die Idee, einen Oldtimer-Truck in einen rollenden Steinofen umzufunktionieren. Mittlerweile rollt der Foodtruck durch ganz Österreich und bietet hungrigen Gästen frisch vor Ort gebackene Holzofenpizza. Eine ähnliche Idee hatte Marc Schweiger, als er eine Piaggio Ape umbaute, um auf drei Rädern süße und pikante Crêpes



anzubieten. Schweiger legt dabei großen Wert auf frische, nährstoffreiche, saisonale sowie regionale Bio-Zutaten. Im ganzen Land bieten mittlerweile viele ganz unterschiedliche Trucks süße und pikante Speisen an. Von Ofenkartoffeln bei „A Speedy Potato“, Burger und Quiche der „Hy-Kitchen“ über die mexikanische Gourmet-Küche von „Mucho Gusto“ und Köstlichkeiten aus aller Welt von den „Gourmet Nomaden“.

Alles für den Truck

Heute drehen sich sogar ganze Veranstaltungen rund um die mobile Küche. Bei eigens dafür organisierten Festivals kommen die unterschiedlichsten Foodtrucks aus dem ganzen Land und über die Grenzen hinweg zusammen. Im März wurde das erste Food Truck Clubbing in Wien veranstaltet, ein Open-Air-Festival mit Musik und zahlreichen Foodtrucks. Später im April war Wien dann der Austragungsort des ersten Street Kitchen Market. Auch in Deutschland gibt es zahlreiche solcher Festivals wie den Street Food

Market in München, welcher jeden Freitag stattfindet, oder das dreitägige Food Truck Festival in Hamburg.

Große Vielfalt überall

Die Anzahl an rollenden Restaurants wird in Europa täglich mehr und auch die Vielfalt der angebotenen Speisen wächst. Sowohl exotische Gerichte wie feurige Chilis und chinesische Speisen sind vertreten, als auch vegetarische und vegane Gerichte und Süßspeisen wie Crêpes und Donuts. Viele der Foodtruck-Betreiber legen großen Wert auf gesunde und frische Speisen. Regionalität und Saisonalität der Lebensmittel spielen dabei eine immer wichtigere Rolle. Für all jene, die diesen Trend aufgreifen und einen eigenen Foodtruck betreiben wollen, ist Eurogast der ideale Partner für die Grundausstattung und die laufende Versorgung – alles aus einer Hand, von Frischheiten aus dem Obst- und Gemüse-Sortiment über hochwertiges Fleisch bis hin zu Getränken und anderen praktischen Produkten aus dem Non-Food Bereich. ■