

Glück to go

Von Andrea Bierle



Sie sorgen für kulinarische Kicks zwischen Homeoffice und Ausgangssperre und sind der Inbegriff für lässiges Draußenessen: sechs Foodtrucks von Berlin bis Wien mit feinen Happen für die Hand – Sommerfeeling inklusive.

In Berlin gibt es zwar an jeder Ecke Currywurst und Döner, nicht jedoch Kässpätzle. Dabei ist das Nationalgericht der Allgäuer wie gemacht für eine kleine Mahlzeit mit einer großen Portion Glückhormone. Nicht ohne Grund nennt sie Florian Rohrmoser »die Spaghetti der Süddeutschen«. Und die wollten der gebürtige Schwabe und seine Partnerin Myriam Touka unbedingt den Hauptstädtern schmackhaft machen. Also kauften sie 2013 einen ehemaligen DDR-Campingwagen, bauten ihn zum Foodtruck um und gehören bis heute zu den beliebtesten Adressen der Markthalle Neun in Kreuzberg. Wobei das Paar, inzwischen Eltern von zwei Töchtern, zurück in die Heimat gezogen ist, und der »Heiße Hobel« jetzt ein zweites Standbein am idyllischen Alpsee hat. Ihr (Erfolgs-)Rezept? »Wir bereiten unsere Kässpätzchen ganz frisch zu«, sagt Florian, der auf einem Biobauernhof in der Nähe aufgewachsen ist. »Der Teig wird ständig in einer Rührmaschine geknetet und danach auf einem Hobel von Hand in kochendes Wasser gerieben.« Dazu drei verschiedene Käsesorten, dann wird das Ganze mit gerösteten Zwiebeln, schwarzem Pfeffer und frischem Schnittlauch garniert. Hausmannskost, aber stylish. Nicht umsonst wurde der »Heiße Hobel« von Lonely Planet als einer der »10 coolsten Foodtrucks der Welt« gekürt.

Nach dem Motto »Wo gehobelt wird, fallen Spätzle« bereiten Florian Rohrmoser und Myriam Touka das Allgäuer Nationalgericht in ihrem umgebauten Campingwagen namens »Heißer Hobel« frisch zu. Seit 2019 haben sie neben Berlin auch in der baden-württembergischen Ferienregion Alpsee einen Standort.



1/ und 2/ und 4/ Patrik Bruch und Gökhan Kaba betreiben einen Cateringservice sowie einen Feinkostladen und haben mit ihrem französischen Oldtimer-Foodtruck so manche Corona-Hochzeit aufgepeppt. Bekannt ist »Goose Gourmet« für seine herzhaften Waffeln. Seit Neuestem gibt es die Backmischung auch für zu Hause. **3/** Zum Reingabeln lecker: Die handgemachten, frischen Kässpätzle, die beim »Heißen Hobel« über die Theke gehen, sind der reinste Suchtstoff. **5/ und 6/** Unter dem Slogan »Gioia-Genuss auf drei Rädern« sind Julia und Franzl rund um den Zürichsee in kulinarischer Mission unterwegs: auf Wochenmärkten genauso wie auf Hochzeiten, Geburtstagen und Events von Unternehmen. Je nach Tageszeit servieren die beiden Kuchen und Barista-Kaffeespezialitäten oder Weine und Cocktail-Eigenkreationen.

goosegourmet.de
heisserhobel.berlin
gioia-genuss.ch





1/ und 2/ Nix wie reinbeißen! Das Sandwich von »Grilled Cheese Wonderland« ist eine herzhafte Kombination aus Speck und Zwiebeln mit ein paar Jalapeños und ganz viel irischem Cheddar zwischen zwei Scheiben Roggensauerteigbrot. Nicht zu übersehen in Hamburgs Straßen: Helene Gleißners pinkfarbener Foodtruck – genauso wenig wie die passenden T-Shirts. 3/ Früher Opernsängerin, heute tourt »Fräulein Kimchi« durch die Berliner Foodszene und beglückt mit koreanischer Fusion Kitchen. 4/ und 5/ Auch wenn derzeit keine Festivals stattfinden, muss niemand auf das köstliche BBQ der »Rüsterei« verzichten. Der Foodtruck steht in Zürich auf dem Kalenderplatz und serviert Köstliches für den Hunger zwischen durch. 6/ und 7/ Wickeln alle Geschmacksknospen ein: die originellen Wraps von »Wrapstars« in Wien.

grilledcheesewonderland.com
 frauleinkimchi.com
 ruesterei.ch
 wrapstars.at



Die kulinarische Snackbandbreite jenseits von »Pommes Schranke« kann sich sehen lassen. Wie wäre es zum Beispiel mit knusprigen Spinat-Parmesan-Waffeln an Rote-Bete-Mousse, grünem Spargel und Wildkräutern? Ob Waffeln auf Sterneniveau wie bei »Goose Gourmet« in Frankfurt, koreanisches »Seoul-Food« à la »Fräulein Kimchi« in Berlin, Zürcher »Rüsterei«-BBQ oder Wraps, gefüllt mit Couscous, Kohl und Co. von den Wiener »Wrapstars«: Hauptsache, vielfältig, frisch und mit Topzutaten.

Draußen ist das neue Drinnen

Auch wenn viele mobile Imbisswagen wegen Wegfalls von Festivals und Events ihren Verkauf einstellen mussten, boomt gleichzeitig durch die Schließung oder Sitzplatzbegrenzung der Lokale das Outdoor-Essen. »*Es ist so schön, in die freudestrahlenden Gesichter zu schauen*«, sagt Köchin Helena Gleißner, die sich auf Grilled-Cheese-Sandwiches spezialisiert hat. Wo immer die Wahlhamburgerin ihre Käsekreationen verkauft, bilden sich vor ihrem pinkfarbenen Foodtruck Warteschlangen.

Im Italienischen heißt Freude »Gioia« – einen besseren Namen hätten Franziska Lampe und Julia Gotsi vom Zürichsee ihrem türkisfarbenen Piaggio Ape nicht geben können. Auf dem Wochenmarkt in Stäfa, wo der schnuckelige Roller regelmäßig steht, ist er ein echter Hingucker. Kein Wunder, dass das Gefährt, das sich ruck, zuck vom Café in eine Cocktailbar verwandeln lässt, auch gern für Hochzeiten und Geburtstage gebucht wird. Nie kam Essen (und Trinken) auf Rädern so charmant daher. 



6



7