

Foodtrucks – Leckerer Essen auf Rädern

In amerikanischen Großstädten findet man sie fast an jeder Ecke: Foodtrucks bringen schnell und einfach leckeres Essen in jeden Winkel der Stadt. Auch in Deutschland fanden die rollenden Miniküchen immer mehr Zuspruch und wurden auch hier zum Trend. Nürnberg wird dabei in Insiderkreisen als heimliche „Foodtruck-Hauptstadt“ bezeichnet und bildet das Zentrum der Szene in Deutschland, denn mit 24 Foodtrucks, die ihre Homebase in Nürnberg haben, ist die Dichte in der Region besonders hoch. Insgesamt verkaufen mehr als 50 verschiedene Foodtrucks ihre leckeren Spezialitäten in Nürnberg und der Umgebung.

Doch was verbirgt sich hinter diesem Trend? Ein typischer Foodtruck ist natürlich ein Truck, also ein LKW. Gern wird wegen des hohen Zulassungsgewichts der „Freightliner MT 45“ mit Dieselmotor als Foodtruck genutzt. In dem meist von der US-Army ausrangierten Trucks ist ein problemloses Arbeiten trotz heftigen Schaukelns möglich. Alternativ werden auch Trailer eingesetzt, die dann an den jeweiligen Standorten stabilisiert werden.

Ein weiteres Kennzeichen: Alle wirklichen Foodtruck-Betreibenden legen Wert auf frisch zubereitete Speisen und beziehen die Zutaten häufig von regionalen Unternehmen. Zubereitet wird in der Regel direkt vor Ort – so ist Frische garantiert und besondere Kundenwünsche können schnell erfüllt werden. Das Angebot der Street-Food-Anbietenden ist vielfältig: Von Klassikern, wie Burger und Sandwiches, über Suppen, Pasta und Currys bis hin zu süßen Köstlichkeiten aller Art.

Der große Vorteil eines Foodtrucks ist die hohe Flexibilität, jeden Tag an einem anderen Ort zu stehen. Häufig sind die Verkaufsstellen auf großen Parkplätzen oder am Stadtrand gelegen, ebenso wie in Gegenden, in denen zwar viele Menschen arbeiten, aber nur wenige Essensmöglichkeiten bestehen. Somit stehen die mobilen Küchen weder untereinander noch mit der ansässigen Gastronomie in Konkurrenz und bieten zudem auch eine Alternative zur Kantine.

Dass besonders in Nürnberg die Dichte an Foodtrucks hoch ist, hat die Stadt Klaus P. Wünsch mitzuverdanken, der im Jahr 2010 seine Leidenschaft, das Essen, zu seiner Berufung machte und einen der ersten Foodtrucks Deutschlands auf die Straße brachte: RibWich. Das spezielle Sandwich-Brötchen wird mit gesmoktem Schweinefleisch aus der Rippe sowie BBQ-Sauce und verschiedenen Toppings garniert. Inzwischen sind bereits drei RibWich-Trucks in Nürnberg und Umgebung unterwegs.

Auch die Idee, die fränkische Kulturmahlzeit, das Schäufele, auf die Straße zu bringen, stammt von Klaus P. Wunsch. Mit dem Foodtruck „Goud“ und dem Heimat-Wegglä, einem mit Schäufele-Fleisch, Kloß, Rot- oder Sauerkraut und Soße belegtem Brötchen, hat er einen zweiten Foodtruck mit neuem Konzept etabliert. Hier wird Tradition lecker und kreativ neu interpretiert.

Die Szene setzt nicht auf ein Konkurrenzdenken, sondern auf ein Miteinander. Gerade deshalb engagierte sich Wunsch weiter, um neben dem fränkischen auch ein bundesweites Netzwerk zu schaffen – mit Erfolg. Auf die Facebook-Seite „Foodtrucks Deutschland“ folgte bald die Webseite des Zusammenschlusses foodtrucksdeutschland.de. Hier und in der kostenlosen Foodtruck-Deutschland-App werden die täglichen Routen der Wagen veröffentlicht. Von der anfänglichen Auflistung der Truck-Standorte sind die Leistungen der „Foodtrucks Deutschland“ gewachsen hin zu Beratung, Marketing, Digitalisierung, Catering und die Durchführung von Workshops zum Thema „Mobile Gastronomie“. Eine App und Webseite runden den Online-Auftritt ab. Mit der NürnbergMesse wurde 2015 die größte Street Food Convention (SFC) gegründet, in der die Street-Food- und Foodtruck-Szene aufeinandertreffen. Inzwischen finden regelmäßig Round-Ups in ganz Deutschland statt, die jedes Mal mehrere tausend Besucherinnen und Besucher verzeichnen können und hinter denen auch Wunsch als Initiator steht.