

Foodtrucks – Leckerer Essen auf Rädern

In den amerikanischen Großstädten findet man sie fast in jeder Ecke: Foodtrucks bringen schnell und einfach leckeres und gesundes Essen in jeden Winkel der Stadt. In Deutschland ist der Trend zum Foodtruck noch recht neu, doch finden die rollenden Miniküchen immer mehr Zuspruch. Nürnberg wird dabei in Insiderkreisen auch als heimliche "Foodtruck Hauptstadt" bezeichnet und bildet das Zentrum der Szene in Deutschland, denn in der Region ist die Dichte mit rund 30 Foodtrucks besonders hoch.

Doch was verbirgt sich hinter diesem Trend? Ein typischer Foodtruck ist natürlich ein Truck, also ein LKW. Gern werden wegen dem hohen Zulassungsgewicht als Foodtruck "Freightliner MT 45" mit Dieselmotor genutzt. In dem meist von der US-Army ausrangierten Truck ist dadurch 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 Betreiber legen Wert auf frisch zubereitete Gerichte 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. Von der Hausmannskost zum Burger bis zu veganem Essen und süßen Köstlichkeiten ist fast alles zu finden.

Der große Vorteil eines Foodtrucks ist die hohe Flexibilität, jeden Tag an einem anderen Ort stehen zu können. Häufig sind die Verkaufsplätze am Stadtrand, gerade darum gibt es auch keine Konkurrenz unter den Food Trucks oder zur Gastronomie. Gerade in Gegenden, in denen zwar viele Menschen arbeiten, aber nur wenige Essensmöglichkeiten bestehen, werden sie gerne gesehen. Und selbst wenn Mittagessen schon in der Kantine angeboten wird: Die meisten Kunden freuen sich über die neue Vielfalt. Da nicht jeden Tag der gleiche Food Truck vor der Tür steht, gibt es zusätzlich noch mehr kulinarische Möglichkeiten.

Auch bei Wochenmärkten, Straßenfesten und Festivals sind die mobilen Essensangebote zu finden.

Dass besonders in Nürnberg die Dichte an Foodtrucks hoch ist, hat die Stadt Klaus P. Wunsch mit zu verdanken, der im Jahr 2010 seine Leidenschaft, das Essen, zu seiner Berufung machte und einen der ersten Foodtrucks Deutschlands erfand: 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-Weggla, einem Brötchen belegt mit Schäufele-Fleisch, Kloß, Rot- oder Sauerkraut und Soße, hat er einen zweiten Foodtruck mit neuem Konzept auf Nürnbergs Straßen etabliert. Hier wird Tradition lecker und kreativ neu interpretiert.

Die Szene setzt nicht auf Rivalität, 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 Website des Zusammenschlusses foodtrucksdeutschland.de. Hier und in der kostenlosen Foodtruck Deutschland App für Smartphones werden auch die täglichen Routen der Wagen veröffentlicht.

Inzwischen finden regelmäßig Foodtruck RoundUps in ganz Deutschland statt, die jedes Mal mehrere tausend Besucher verzeichnen können und hinter denen auch Wunsch als Initiator steht. Die App und die Street Food Convention Deutschland, die seit 2015 jährlich im November in der Messe Nürnberg stattfindet, sind ebenfalls Projekte, bei welchen Wunsch mit voller Begeisterung als Hauptplaner mitwirkt.

Seit März 2016 hat Nürnberg einen (ersten) Foodtruck Spot. Am Milchhof Palais finden sich von Montag bis Donnerstag unterschiedlichste Trucks ein.