



Maxie Eisen,
Frankfurt am Main

Der Kochbuchautor und Foodblogger Stevan Paul schwärmt für ehrliche Auf-die-Hand-Gerichte. Im Interview erklärt er die Hintergründe des aktuellen Street-Food-Trends.

***„Wir dürfen
den Hotdog
nicht IKEA
überlassen!“***

Außerdem: Wir haben unsere Autoren quer durchs Land geschickt, auf der Suche nach den besten Snacks. Sie fanden Pastrami-Sandwiches in Frankfurt, Handbrote in Leipzig, Whoopies in München. Der große Imbiss-Check.

KulturSPIEGEL: Herr Paul, für Ihr Street-Food-Buch „Auf die Hand“ haben Sie sich monatelang durch Deutschland gegessen. Hängen Ihnen Burger jetzt zum Hals raus?

Stevan Paul: Ich habe im vergangenen Jahr mehr Burger gegessen als in meinem ganzen Leben zuvor. Aber das war keine Pflichtveranstaltung, das war ein Hochgenuss. Diese wunderbar köstlichen Kreationen: saftige Burger aus gutem Rindfleisch, mit tollen Saucen, mit Bacon und Honey. Boah, das ist ein Knaller, das geht so ab. Super.

Ach, kommen Sie.

Doch, doch, gerade erst bin ich auf einen Burger gestoßen, der hieß „Der Bayer“. Der war wahnsinnig gut gemacht. Mit einem klassischen Bun, also diesem weichen Hamburger-Brötchen, das aber zusätzlich mit Brezellauge behandelt worden war, sodass es den charakteristischen Geschmack von Laugengebäck angenommen hatte. Das Laugen-Bun wurde

dann mit süßem Senf und Obatzdem bestrichen, obendrauf kam ein richtig fetter Biofleischbatzen, dann noch Krautsalat, gegrillter Speck, Radieschensprossen – und los ging's.

Bei McDonald's gibt es so etwas nicht.

Den Burger gibt es in der „Hamburgerei“, einem Münchner Imbiss. Aber wissen Sie was: Ich habe neulich, nach Abschluss meines Buchs, noch einmal an einer Raststätte mit Industrieburger-Ketten-Anschluss gegessen – und es war mir unerklärlich, warum ich überhaupt jemals in meinem Leben einen solchen Burger essen konnte. Wer einmal in die Welt der neuen Street-Food-Szene eingetaucht ist, der kann nie wieder zurück. Die Kette hat verloren, für immer.

Tatsächlich sind bei McDonald's Deutschland 2013 erstmals die Erlöse geschrumpft. Liegt das an den neuen Burger-Läden?

Ganz bestimmt, für die Ketten ist der Sättigungsgrad erreicht. In Großstädten gibt es eine Schwemme neuer Burger-Restaurants,

FOTOS S.10/11: MICHAEL HUDLER; S. 12/13: THOMAS MEYER/OSTKREUZ

FRANKFURT AM MAIN

01 Pastrami-Sandwich – Maxie Eisen –

Was gibt's?

„Pastrami“-Sandwich mit 100 Gramm Pastrami, hausgemachtem Rye Brot, eingelegten Gurken und süß-sahnigem Krautsalat (9,50 Euro). „Reuben“-Sandwich zusätzlich mit Emmentaler und Russian Dressing (10,50 Euro). Pommes mit Muskat & Himalajasalz (4 Euro)

Wer kocht?

Die Brüder James und David Ardinast. Monatelang haben sie an der richtigen Rezeptur für ihr Pastrami-Fleisch getüftelt: Die Ochsenbrust wird wochenlang gepökelt, mariniert, geräuchert und gegart.

Was ist die Mission?

Manhattan-Feeling für das kleine Mainhattan

Wo wird serviert?

Dort wo Frankfurt sich wie eine Großstadt anfühlt: mitten im Bahnhofsviertel

Wer isst dort?

Abends das hippe Volk der Nachbarschaft. Mittags auch Banker, die sonst eher selten ins Bahnhofsviertel gehen.

Wartezeit

Zubereitung: ca. 10 Minuten

Kleckergefahr

Gering. Das Sandwich kommt auf einem Holzbrettchen mit Butterbrotpapier, für „to go“ gibt es praktische Plastikschaalen.

Sonst noch was?

Selbst die *New York Times* empfiehlt den US-Snack auf dem alten Kontinent.

Wie schmeckt's?

10 von 10 Pommesgabeln

SIMONE SALDEN

www.maxie-eisen.de

BERLIN

02 Käse-Spätzle – Heißer Hobel –

Was gibt's?

Ein einziges Gericht: Käspatzn. Die Spätzle sind selbst gemacht, die verwendeten drei Allgäuer Käse stammen aus der familien-eigenen Bio-Käserei und sind 5 bis 12 Monate gereift. Obendrauf gibt es frittierte Zwiebeln, schwarzen Pfeffer und Schnittlauch (5 Euro).

Wer kocht?

Florian Rohrmoser hat schon vor zehn Jahren in seinem Heimatort Bad Hindelang im Allgäu Käse-spätzle auf dem Weihnachtsmarkt verkauft. Nach dem Studium zog er mit seiner Freundin

nach Berlin und gründete mit ihr den „Heißen Hobel“.

Was ist die Mission?

Den Berlinern das angeblich höchste kulinarische Kultur-gut des Allgäus näherbringen: Käspatzn

Wo wird serviert?

Beim Street Food Thursday

Wartezeit

2 bis 20 Minuten

Kleckerfaktor

Groß. Der dickflüssige Käse verheddert sich leicht in den zotteligen Bärten des Kreuz-berger Hipster-Publikums

Wer isst dort?

Vorzugsweise Hipster ohne Bart

Sonst noch was?

Das Rezept stammt aus Rohrmosers elterlichem Gasthaus in einer Mühle, die 1599 gegründet wurde.

Wie schmeckt's?

8 von 10 Pommesgabeln

FRANK HORNIG

Facebook: Heißer-Hobel

WOCHENMARKT

DIENSTAG & FREITAG 12-20:00 SAMSTAG 10-18:00

17 die tageszeitung



ALLGÄUER KÄSSPATZEN
KÄSSPATZEN IS A VERY TRADITIONAL AND POPULAR SOUTHERN GERMAN DISH. WE OFFER YOU A PLATE OF HANDMADE PASTA WITH THE FINEST CHEESE OUR SMALL FAMILY RUN BIO CHEESE DAIRY 'DIESE MILCH' IN SOUTHERN BAVARIA HAS TO OFFER. THE SPATZEN ARE TOPPED WITH FRIED ONIONS, FRESH BLACK PEPPER AND CHIVES. ALL INGREDIENTS ARE DELIVERED BY REGIONAL SUPPLIERS THAT SUPPORT LOCAL MANUFACTURERS & ECOLOGICAL CULTIVATION

The traditional recipe:
Eine Mischung aus Allgäuer Käsepatzen, saurem Sauerkraut, Speck, schwarze Pfefferkörner in viel Mandelöl. Serviert mit dem gewollten Fleisch und dem gewollten Brot.

5,- €

Original Allgäuer Kässpätzle mit schwarzen Pfeffer, gerösteten Zwiebels und Schnittlauch

ALLGÄUER KÄSSPATZIE

HEISSER | HOBEL



allein in Hamburg haben im vergangenen Jahr etwa 20 eröffnet. Das ist wirklich erstaunlich. Ich mache mir dennoch keine Illusionen: Es wird immer Menschen geben, die zu McDonald's und Burger King gehen. Das sind völlig andere Zielgruppen.

Wer zu den neuen angesagten Adressen geht, der grenzt sich von ordinären Burger-King-Kunden ab. Vielen dürfte es genau um diese Distinktion gehen.

Ja, aber das ist doch der Szene nicht vorzuzwerfen. Neuheiten setzen sich immer von oben nach unten durch. Natürlich sitzen da jetzt erstmal viele Leute mit schicken Hipster-Bärten und recht hohen Einkommen. Und trotzdem: Das Publikum ist schon heute ganz gut gemischt, passend zum Preisgefüge. Street Food ist und bleibt erschwinglich, auch an den neuen Adressen.

Die neuen Burger sind teurer als die bei Burger King, teurer auch als ein Döner.

Etwas teurer. Aber sie haben auch eine viel höhere Qualität, und diese Qualität ist immer

mehr Menschen etwas wert. Wir Deutschen waren lange knauserig bei Lebensmitteln. Nun kämpfen wir uns ganz langsam vom Konsumenten zum Prosumenten nach vorn: zum Verbraucher mit professionellen Ansprüchen. Das ist toll.

Sind die neuen Burger gesünder?

Sie sind wesentlich frischer, mit viel mehr Gemüse drin, mit ordentlichem Salat, aber sie sind höchstens leicht entfettet. Das ist schon nach wie vor 'ne Bombennummer, das muss man sagen. Ich finde das aber nicht so wichtig. Street Food soll vor allem glücklich machen. Wer da Kalorien zählt, braucht gar nicht zu kommen.

Gibt es ernsthafte Alternativen zu den neuen Luxus-Burgern?

Doch, doch, das Angebot an Street Food ist riesig. Die neuen Burger waren 2013 der große Trend in Deutschland, aber dieser Trend hat 2014 einem noch viel größeren Trend den Weg bereitet: Street Food allgemein. Zu meinem absoluten Lieblings-Street-Food zählt zum Bei-

HAMBURG

03 Butter- Brote – Stullenbauer –

Was gibt's?

31 verschiedene Butterbrote. Vom klassischen Bütterken mit Butter, Salz und Schnittlauch bis zum Käsebrot „Pierre Brie“ mit Walnüssen und Chutney (ab 3,70 Euro)

Wer belegt?

Die Stullenbauerin heißt tatsächlich Jule Bauer, war mal in der Biobranche tätig, hat ein Faible fürs Kochen, Windsurfen und für Wortspiele. Bis auf die Sache mit dem Windsurfen merkt man ihren Broten das alles an.

Was ist die Mission?

Die Rehabilitierung des Butterbrots

Wo wird serviert?

An der Stullen-Zentrale in Hamburg-Eimsbüttel, zudem auf Vernissagen, Hochzeiten, Firmenfeiern

Wer isst dort?

Nostalgiker, die beim Wort „Schnitte“ nicht an Frauen, sondern an die große Pause denken

Wartezeit

51 Sekunden

Kleckerfaktor

Absolut gering. Einhändig auf dem Rad verzehrbar und damit jedem Burger überlegen

Sonst noch was?

Noch schöner als das blau-weiß karierte Butterbrotpapier ist der Bestellvorgang: Es gibt keine Ladentür und keine Theke. Wer Brote will, klopft am Küchenfenster.

Wie schmeckt's?

10 von 10 Pommesgabeln

MAREN KELLER

www.stullenbauer.de

KÖLN / BONN / DÜSSELDORF

04 Veggie- Burger – Bunte Burger –

Was gibt's?

Vier verschiedene Burger (je 6,40 Euro). Zum Beispiel mit Sojaschnitzeln, sauren Gurken und Rote Bete. Oder asiatisch mit Reisbratling, Aubergine, Sprossen und Korianderpesto. Alles in reichlich Öl gebraten. Die Gesundheitsbewussten trinken dazu einen Petersilien-Mojito mit allerlei Kräutern, Banane und Zitrone.

Wer belegt?

Der absolute Klassiker – zwei Aussteiger: früher Berater, Manager, Internetunternehmer, jetzt nachhaltige Veganburgerbrater

Was ist die Mission?

Ein 100%-Versprechen: bio, regional, vegan, Gourmet

Wo wird serviert?

In Köln, Bonn und Düsseldorf. Aktuelle Standorte stehen auf der Homepage.

Wer isst dort?

Achtsame Fast-Food-Junkies

Wartezeit

4 Minuten und 30 Sekunden

Kleckerfaktor

Auf der Serviette hinterlässt der Reisbratling goldgelbe Fettkleckse. Es gibt viel, das beim Essen herausrutschen kann. Der geübte Veggie-Burger-Esser überspielt das mit einem Lächeln.

Sonst noch was?

Wer den Charity-Burger bestellt, spendet automatisch einen Euro an eine soziale Einrichtung.

Wie schmeckt's?

7 von 10 Pommesgabeln

VIVIAN ALTERAUGE

www.bunteburger.de

spiel Banh Mi aus Vietnam: ein wunderschönes, fluffiges, knuspriges Baguette aus Weizen- und Reismehl, bestrichen mit Leberpaste, belegt mit kurz gebratenem Fleisch, irre viel Gemüse, Koriander, Chili. Das ist eine Köstlichkeit, die auch nicht beschwert. Das kann ich mittags essen und hab danach keine Schnappatmung am Schreibtisch.

Der Weg nach Vietnam ist weit für eine Mittagspause.

Sie müssen nicht verreisen, um das serviert zu bekommen: Banh Mi gibt's inzwischen auch in Deutschland. Die Menschen lieben solche und ähnliche Gerichte. Zum Street Food Thursday in der Markthalle Neun in Berlin-Kreuzberg kommen jede Woche 4000 Menschen, und beim Street-Food-Festival in Köln hat sich neu eine zwei Kilometer lange Schlange am Eingang gebildet. Das Interesse ist riesig, und es wird riesig bleiben. Das ist kein Strohfeuer, das ist ein Megatrend, der sich nicht nur bei uns beobachten lässt, sondern weltweit. Sogar Hollywood ist darauf aufmerksam geworden

und hat einen Street-Food-Film produziert: „Chef“, mit Scarlett Johansson und Dustin Hoffman in Hauptrollen. Der Trailer ist schon mal toll, und wenn der Film im Mai in den deutschen Kinos startet, wird er der Szene noch mehr Aufwind geben.

Können Sie sich den Trend erklären?

Das ist ein Essen, das sich jeder leisten kann. Und was noch wichtiger ist: ein Essen, das jeder versteht. Kein Hexenwerk für Connaissseure. Die Sterneküche hingegen ist immer mehr zur Leistungsschau geworden, vorbei an der breiten Masse – und das gar nicht mal nur wegen der Preise. Die Sterneköche diskutieren ja inzwischen sogar selbst, wieder unpräntentöser zu kochen: einfach, aber auf hohem Niveau. Street Food erfüllt diese Sehnsucht schon. Es ist sehr demokratisch. Alles Überkandidelte fehlt. Es ist eine fröhliche Auf-die-Hand-Küche.

Was unterscheidet denn das neue Street Food vom alten?

Aus Fast Food ist Good Food geworden: handwerklich hergestellt, vom Brötchen bis zur

DRESDEN

05 Pulled Pork – Das Dampfschwein –

Was gibt's?

Dampfschweinburger (4,80 Euro), Bauchschweinburger, Bullenburger (5,80 Euro), Seitan-Burger, Tofu-Burger. Das marinierte Fleisch wird 14 Stunden geräuchert.

Wer kocht?

Chef ist ein ehemaliger Versicherungskaufmann. Im Fernsehen hatte er einen Bericht über Pulled Pork gesehen und es gleich selbst ausprobiert. Das Fleisch verkauft sich besser als Haftpflichtversicherungen.

Was ist die Mission?

Schweinerei für jedermann

Wo wird serviert?

Im Ausgehviertel Dresdner Neustadt. Bänke und Tische sind aus Europaletten. Immerhin lackiert. Es gibt auch einen Dampfschwein-Wagen.

Wer isst dort?

Studenten, Professoren, Touristen, Einheimische

Wartezeit

Zubereitung: 4 Minuten; Essen: 10 Minuten für den Dampfschweinburger und das Astra-Bier

Kleckerfaktor

Erheblich. Der Burger liegt in einem Papiertäschchen, aber die rote Soße rinnt über die Finger. Ein Reinigungstuch wird mitgeliefert, Küchenkreppe steht bereit.

Sonst noch was?

Statt US-Softgebäck gibt es Brötchen vom Bäcker.

Wie schmeckt's?

9 von 10 Pommegabeln

STEFFEN WINTER

www.dampfschwein.de

MÜNCHEN

06 NY Deli – Grillin' me softly –

Was gibt's?

Laut Selbstauskunft „New Yorks Delikatessen“, das sind u.a. frische Sandwiches und Salate quer durch die internationale Küche, von französisch über griechisch bis mexikanisch und asiatisch; außerdem gefüllte „Arepas“ (südamerikanische Maisfladen, 5,90–6,90 Euro) z.B. mit Pulled Chicken, Mozzarella und der truckeigenen scharfen „Secret Sauce“.

Wer kocht?

Florian Villegas und Sascha Lopez, zwei Münchner mit mittelamerikanischem Background

Was ist die Mission?

München kann auch international. Früher nannte man so was „Fusion“.

Wo wird serviert?

An wechselnden Standorten in München, s. Website

Wer isst dort?

Leute, die gern in New York wären, aber dort den Englischen Garten vermissen würden

Wartezeit

2 Minuten und 10 Sekunden

Kleckerfaktor

Diese Arepas sind für einen geübten Döner-Esser kein Problem.

Sonst noch was?

Sehr sympathisch: Die Jungs fordern einen auf, sie beim Lesen der Angebotstafel doch gleich auf Rechtschreibfehler hinzuweisen.

Wie schmeckt's?

7 von 10 Pommegabeln (ein Abzug für den Namen)

ANKE DÜRR

www.grillin.me

Sauce, oft in Bioqualität, oft aus Zutaten der Region. Die Macher handeln regional, aber sie denken global. Auf einem Street-Food-Markt kann man sich die ganze Welt ersnacken, ohne zu verreisen.

Geht es noch um Geschwindigkeit?

Fast Food heute heißt: Sie werden schnell bedient, nach wie vor, aber die Zubereitung war unter Umständen sehr langwierig. Das Fleisch für das Pastrami-Sandwich, das bei Mogg & Melzer in Berlin serviert wird oder bei Maxie Eisen in Frankfurt, das wird erst stundenlang geräuchert und dann stundenlang bei 80 Grad sous-vide gegart, also in einem Vakuumbbeutel. Wir leben in einer schnell drehenden Zeit, aber wir wollen genießen – und sei es unterwegs. Das ist eine Säule, auf der der neue Street-Food-Trend fußt.

Der Trend ist eine logische Fortsetzung der Coffee-to-go-Kultur aus den Neunziger- und Nullerjahren.

Oh nein, da sehe ich einen großen Unterschied: Der Coffee-to-go steht für Eile und

Hektik, genau wie das eingeschweißte Sandwich von der Tankstelle. Oder wie der Bagel oder der Muffin auf die Hand. Bei Street Food geht es viel eher um Genuss. Und oft geht es auch um ein Gemeinschaftserlebnis: Auf Street-Food-Märkten wie dem Berliner Street Food Thursday kommen die Menschen zusammen und bleiben zwei, drei Stunden lang. Das sind extrem kommunikative Orte.

In Ihrem Buch gibt es auch jede Menge Rezepte für zu Hause. Glauben Sie, dass die Menschen sich dort so viel Zeit nehmen für so einfache Gerichte?

Aber ja doch! Wir dürfen den Hotdog nicht Ikea überlassen. Mein Hot-Dog-Brötchen zum Beispiel basiert auf einem Brioche-Teig, das ist: Oah! Das ist was ganz Neues und anderes. Das ist ein ungemeiner Genuss. Die Gürkchen lege ich selber ein, und statt dieser Staubsaugerbeutel-Röstzwiebeln gebe ich frisch marinierte Essig-Zwiebeln dazu. Das ist ein Hochgenuss.

Die neuen Street-Food-Macher veredeln Gerichte, die einst als proletarisch galten.

Künstlerischer
Leiter
Christoph Hagel



Künstlerischer Leiter/
Choreograph
Vartan Bassil



DIE FLYING STEPS TANZEN ZU
J. S. BACHS WOHLTEMPERIERTEM KLAVIER



Tickets unter:
redbullflyingbach.de

04. - 06.04.15	München	Philharmonie
11.04.15	Kassel	Stadthalle
02.05.15	Chemnitz	Stadthalle
15. - 16.05.15	Dortmund	Konzerthaus
24. - 25.05.15	Leipzig	Gewandhaus
30.05.15	Freiburg	Konzerthaus
04. - 05.06.15	Hannover	Kuppelsaal
13. - 14.06.15	Nürnberg	Meistersingerhalle
19. - 21.06.15	Frankfurt	Alte Oper
11. - 12.07.15	Hamburg	Laeiszhalle
18. - 19.07.15	Stuttgart	Liederhalle
22. - 23.08.15	Essen	Philharmonie
28. - 30.08.15	Berlin	Konzerthaus
03.09.15	Köln	Tanzbrunnen
05.09.15	Aachen	Eurogress
12.09.15	Mannheim	Rosengarten
19.09.15	Baden-Baden	Festspielhaus
25. - 26.09.15	Bremen	Die Glocke
03. - 04.10.15	Düsseldorf	Tonhalle
10.10.15	Saarbrücken	Congresshalle
17.10.15	Bamberg	Konzerthalle
24.10.15	Wiesbaden	Kurhaus
31.10.15	Halle	Händel Halle

07 Schäufela Wegla – Goud-Food- Truck –

Was gibt's?

Schweinebraten mit Kruste, Kloß und Kraut (Blaukraut oder Sauerkraut) und Bratensoße in einem Brötchen. Für Vegetarier ohne das Fleisch, aber mit der Nachfrage, ob man wirklich nichts von der köstlichen Kruste wolle (4 bis 6 Euro)

Wer kocht?

Der sogenannte Foodtruck-Pionier Klaus P. Wünsch, der aus seinem ersten, älteren Wagen ein Smoked-Pork-Sandwich verkauft

Was ist die Mission?

Aus der Mittagspause einen Heimaturlaub machen

Wo wird serviert?

Der Truck tourt im Umkreis von Nürnberg und hält hauptsächlich in der Mittagszeit in Industriegebieten.

Wer isst dort?

Hauptsächlich all jene, die am liebsten drei Würstchen auf einmal essen, Meerrettich „Kren“ nennen und wissen, was ein Kissinger ist.

Anders gesagt: Franken

Wartezeit

46 Sekunden

Kleckerfaktor

Wenig überraschend, nachdem das Brötchen mit den weisen Worten überreicht wird: „Warte – ich geb dir noch 'ne Serviette mit.“

Sonst noch was?

Wenn es geschmeckt hat, sollte man sich mit einem „goud war's“ bedanken.

Wie schmeckt's?

7 von 10 Pommesgabeln

MAREN KELLER

www.feigoud.de

08 Cornish Pasty – The Tasty Pasty Company –

Was gibt's?

Pastys – das sind selbst gebackene, krosse Blätterteigtaschen, die gefüllt sind mit in Ale oder Rotwein eingelegtem Fleisch, Gemüse und englischen Saucen (Minzsaucel) und dann mindestens 45 Minuten gebacken werden. Für Vegetarier Teigtaschen mit Kichererbsenfüllung (4,30 bis 4,50 Euro)

Wer kocht?

Zwei Engländer mit Heimweh nach Cornwall-Taschen

Was ist die Mission?

Die besten Pastys Cornwalls nach Deutschland bringen

Wo wird serviert?

Im Einraumimbiss mit Bank und zwei kleinen Schemeltischen; auf Food-Festivals

Wer isst dort?

Englandfans, die ihre Begleitung davon überzeugen wollen, dass britische Küche mehr als essbar ist; Studenten, die das ewige Salamibrötchen leid sind

Wartezeit

2 Min. und 30 Sek. für eine Pasty, frisch aus dem Ofen

Kleckerfaktor

Sehr gering. Bröselgefahr: sehr hoch. Schalträger sollten selbigen nach dem Essen einmal ausschütteln, sonst laufen sie mit Krümelcollier herum.

Sonst noch was?

Die korrekte Aussprache: „Paasty“

Wie schmeckt's?

10 von 10 Pommesgabeln

VIVIAN ALTERAUGE

www.tasty-pasty.com

09 Bandido- Burrito – Burrito Bande –

Was gibt's?

Burritos mit Rind (Cowboy Bill), Hühnchen (Chicken Bob) oder Soja-Hack (Greenhorn Jack), je nach Größe für 4,50 bis 6,90 Euro

Wer kocht?

Die Wirtschaftswissenschaftler Oliver Meiser und Jan Dinter waren die Ersten. Inzwischen kochen 9 feste Bandidos/Bandidas sowie 24 Gringos/Gringas.

Was ist die Mission?

Eine Geschmacksrevolution anzetteln. Mehr nicht.

Wo wird serviert?

Die Bande tourt mit fünf Foodtrucks rund um Köln

und Frankfurt.

Wer isst dort?

Großstadtbanditen, die nicht hinterfragen, warum man einen Weizenfladen (Kohlenhydrate) mit Reis (Kohlenhydrate) und Bohnen (Kohlenhydrate) befüllt

Wartezeit

Mittagspausenhochbetrieb: 10 Minuten

Kleckerfaktor

Wer ein wenig aufpasst und den krummen „Dönerücken“ macht, bleibt klecksfrei. Dank spezieller Faltechnik fließt keine Soße raus.

Sonst noch was?

Die Gründer haben ihre Rezepte gemeinsam mit einer Frankfurter Kochschule entwickelt – und eineinhalb Jahre am Rezept und der Faltechnik getüftelt

Wie schmeckt's?

9 von 10 Pommesgabeln

VIVIAN ALTERAUGE

www.burritobande.de

10 BBQ – Big Stuff- Smoked BBQ –

Was gibt's?

Pulled Pork Sandwich (Schweine-Nacken), Pork Belly Sandwich (Schweinebauch), Fleischplatte mit Beilagen (ab 5,50 Euro)

Wer kocht?

Anna Lai und Tobias Bürger waren Journalistin und Mode-Designer; seit 2012 bereiten sie lieber Fleisch in einem Ofen, den sie aus Tennessee importierten.

Was ist die Mission?

12–16 Stunden lang geräuchertes Schweine- und Rindfleisch servieren, die Idee kam den Betreibern, als sie in New York die US-Barbecue-Kultur kennenlernten.

Wo wird serviert?

In der Markthalle 9 in Berlin-Kreuzberg. Die Holz- und Wellblechhütte wäre auch als Set-Design einer Volksbühnen-Inszenierung vorstellbar.

Wer isst dort?

Internationales Kreuzberger Publikum: DJs, Künstler und solche, die sich dafür halten

Wartezeit

Zubereitung: In 1–2 Minuten erledigt. Wartezeit bis zur Bestellung: bis zu 30 Minuten

Kleckergefahr

Nicht besonders groß. Brötchen, Fleisch sowie Apfel- oder Gurkenstücke und Soßen werden zu einem handlichen Sandwich gebaut.

Sonst noch was?

Ein paar Stände weiter gibt's bereits das „65 Stunden Cidre Steak“.

Wie schmeckt's?

10 von 10 Pommesgabeln

FRANK HORNIG

www.bigstuff.de



Angry Chicken, Berlin

Das erinnert an den Gin-Trend. Oder an die Craft-Beer-Bewegung.

Total. Selber machen, besser machen: Das sind die Aspekte, die diese Bewegungen eint.

Aber wieso müssen es so einfache Genüsse sein?

Das Leben ist kompliziert geworden, also lieben wir auf dem Teller und im Glas die einfachen Dinge. Aber bitte in guter Qualität! Außerdem passt das eine natürlich sehr gut zum anderen: Craft Beer zu diesen würzigen Sandwiches und Burgern. Wobei Wein und Street Food auch miteinander harmonieren können. So ein Bacon-Cheese-Burger mit einem französischen Süßwein – das ist schon super.

Wer sind die Macher des neuen Street Foods?

Die meisten sind Quereinsteiger, die wenigsten ausgebildete Gastronomen. Es sind Menschen, die schon eine anständige Berufsbiografie hinter sich gebracht, aber immer von etwas Eigenem geträumt haben.

Gastronomie als klassischer Aussteiger-Traum.

Genau darum geht es. Und genau darum wächst der Trend auch so stark. Die Mieten für ein richtiges Restaurant sind vor allem in Metropolen extrem hoch, unerreichbar hoch für viele Aus- und Umsteiger. Aber ein Stand mit Garküche oder ein Foodtruck: Das ist realistisch.

Ist ein Foodtruck für solche Menschen dann nicht nur eine Übergangslösung? Eine Visitenkarte, um sich einen Kundstamm aufzubauen – und irgendwann doch ein Restaurant mieten zu können?

Manchen reicht ein Foodtruck völlig. Oder sogar ein Stand mit Garküche. Für die gehören die Freiheit und die Mobilität zum Lebensgefühl Street Food dazu. Aber es gibt auch Macher, die ziehen das generalstabsmäßig durch. Die probieren ihre Food-Idee erst mal an einem Stand aus, um anschließend Filialen aufzubauen oder ein ganzes Franchising-System. Eine solche Entwicklung kann ich mir zum Beispiel gut bei Tomas Klemann vorstellen,

BERLIN

11 Chicken Wings – Angry Chicken –

Was gibt's?

Chicken Wings mit verschiedenen Marinaden, Burger (auch vegan mit Nori-Wasabi Mayonnaise und Kimchi-Polenta-Pattie), Bibimbap, Miso Suppe und anderes koreanisches Streetfood (4 bis 10 Euro)

Wer frrittiert hier?

Das Angry Chicken ist der kleine Imbiss-Ableger des koreanischen Restaurants „Kimchi Princess“.

Was ist die Mission?

„Mjam!“, wie es in Comics heißt, an denen sich das Artwork von Angry Chicken orientiert

Wo wird serviert?

In einem klitzekleinen Imbiss in Berlin-Kreuzberg, der aussieht wie aus einem neonfarbenen Comic.

Wer isst dort?

Alle, denen das verwandte Restaurant im gleichen Viertel zu teuer, zu langwierig oder zu offiziell ist

Wartezeit

3 Minuten und 58 Sekunden die Chicken Wings. Der Burger eine gefühlte Ewigkeit.

Kleckergefahr

Erfreulich hoch. Sonst würden die hübschen Tablettunterlagen aus Papier nicht gebührend gewürdigt werden.

Sonst noch was?

Entgegen ihrem Namen schmeckt die Marinade „angry“ nicht sauer, sondern nach Zimt und süßem Chili.

Wie schmeckt's?

9 von 10 Pommesgabeln

MAREN KELLER

www.angry-chicken.de

MÜNCHEN

12 Schweinebraten – Bazi's Schlemmerkuchel –

Was gibt's?

Schweinebraten mit Mini-Knödeln und Blaukraut in der Pappschachtel („Bazi-Box“, 4,90 Euro) oder eingewickelt in einer Tortilla („Bayrito“, 3,90 Euro)

Wer kocht?

Der Perser Hamed Ghahremani und der Türke Deniz Sevengül, die muslimische Ess- und Trinkvorschriften souverän ignorieren

Was ist die Mission?

Man muss kein gebürtiger Bayer sein, um eine gscheite Kruste hinzubekommen

Wo wird serviert?

Im Herzen von München, wo sonst? Das Bazi's ist ein Stehimbiss im Glockenbachviertel, Müllerstr. 43.

Wer isst dort?

Viel mehr Männer (unter 30) als Frauen – wie in jeder bayerischen Wirtschaft, wo es Schweinebraten gibt. Viele verschwinden anschließend nebenan im „Beverly Kills“.

Wartezeit

Kurz nach 18 Uhr ist „alles aus“. Um 3 Uhr: 3:30 Minuten

Kleckerfaktor

Aus der Box gleich null; das Fleisch ist in mundgerechte Stücke geschnitten. Das Blaukraut hinterlässt allenfalls Spuren im Gesicht. Am Testabend (Halloween) genau das Richtige.

Sonst noch was?

Der Bazi (= Schlitzohr) hat nichts mit Batz (= Dreck, Schmutz) zu tun.

Wie schmeckt's?

10 von 10 Pommesgabeln

ANKE DÜRR

einem ehemaligen PR-Manager und Sportmoderator, der in Berlin Gua Baos verkauft: Taiwans Antwort auf den Burger. Er hat sogar gelabelte Buns, brennt also mit dem Eisen seinen Schriftzug auf die Brötchen. Die Management-Qualitäten aus seinem alten Leben hat er in sein neues Leben mitgenommen.

An manchen der Stände und Foodtrucks hat man den Eindruck, dass das Storytelling im Vordergrund steht, nicht das Essen.

Viele Street-Food-Macher haben einfach eine gute Geschichte, das ist doch schön. Das ist mir auch bei meinem Buch entgegengekommen: Ich mache schon seit so vielen Jahren Rezepte und Kochbücher, mir ist mittlerweile der Teller, der am Ende rauskommt, fast das langweiligste. Den Weg dahin und die Geschichte dahinter: Das finde ich spannend. Ich wollte dieses Mal mehr machen als eine reine Rezeptsammlung – und das geht in fast keinem Bereich so gut wie in der Street-Food-Szene.

In den Neunzigern galten After-Work-Partys als der heiße Scheiß. Heute gehen

Menschen in Großstädten nach der Arbeit auf einen Street-Food-Markt. Wie kommt das?

Ein Street-Food-Markt dient nicht der Sättigung, wir sind ja eine satte Gesellschaft. Ein Street-Food-Markt dient der Kommunikation. In vielen deutschen Städten, insbesondere in den Großstädten, sind mehr als 50 Prozent der Haushalte Ein-Personen-Haushalte. Das ist eine irrsinnige Zahl. Und wer will schon allein essen? Es gibt sogar Experten, die glauben, dass sich im Street-Food-Trend das Ende der heimischen Küche ankündigt.

Wie bitte?

Das klassische Versorgungskochen der Mütter, wie ich es noch kenne, das gibt es nicht mehr. Die Küche hat sich daher schon verändert, sie ist zu einem Lifestyle-Accessoire geworden, zu einem zweiten Wohnzimmer. Sie löst sich auf. Wenn der Wohnraum in den Städten jetzt immer teurer wird, werden wir vielleicht auf die Idee kommen, komplett auf die Küche verzichten zu können. Sie verlagert sich dann in den

BERLIN

13 Puffer – Die dollen Knollen –

Was gibt's?

Kuchenformgroße Kartoffelpuffer mit verschiedenen Beilagen (2,50 bis 5 Euro)

Wer kocht?

Alexander Boder und Angelika Thielemann sind eigentlich Grafiker und medizinisch-technische Assistentin. Die Puffermanufaktur entstand aus einer Schnapsidee heraus – inzwischen ist das Paar mit seinem Truck schon seit fünf Jahren unterwegs.

Was ist die Mission?

Der Snack soll so simpel sein wie die verwendeten Knollen: Der Brei wird vor Ort zubereitet – aus Kartoffeln, Eiern, Mehl, Salz und Muskat.

Wo wird serviert?

Auf dem Südstern-Markt in Berlin-Kreuzberg sowie als Catering auf Bestellung

Wer isst dort?

Ältere Zeit-Leser mit ihren Enkeln, man sieht häufig Baskenmützen und Selbstgestricktes.

Wartezeit

6 bis 8 Minuten

Kleckerfaktor

Die Knollen-Köche machen es besser als Wettbewerber in Köln, wo fett-triefende Reibekuchen meist von Hand gegessen werden müssen: In Berlin reichen sie ihre Puffer auf einem Teller.

Sonst noch was?

Der silberne Citroën-Lieferwagen aus dem Baujahr 1968 („ein knuddeliger Begleiter“) passt perfekt zum Publikum.

Wie schmeckt's?

6 von 10 Pommesgabeln

FRANK HORNIG

www.diedollenknollen.eu

STUTTGART

14 Maultaschen – Erna & Co. –

Was gibt's?

Spätzle mit Soße, Maultaschen mit Kartoffelsalat, Fleischküchle (so heißen in Schwaben Buletten). Standardküche Südwest, da weiß der Schwabe, was er hat. Wer Grünzeug will, kann ja nach Berlin ziehen (Alles zwischen 3,50 und 6,50 Euro).

Wer kocht?

Zwei BWL-Absolventen hatten nach einem Aufenthalt in Kanada die Idee, das Street-Food-Prinzip auf schwäbische Hausmannskost zu übertragen. Mittlerweile ist ein dritter Inhaber hinzugekommen.

Was ist die Mission?

Der Claim von Erna lautet „schwäbisch, schnell, lecker“.

Wo wird serviert?

Wechselweise an fünf Standorten in Stuttgart

Wer isst dort?

Zumeist Arbeiter und Angestellte umliegender Betriebe, die sich auf den Erna-Tag in der Woche eingestellt haben

Wartezeit

Unter 2 Minuten

Kleckerfaktor

Es wird in Einwegschalen mit Plastikbesteck serviert. Nicht schön, aber praktisch, so wie es der Stuttgarter schätzt.

Sonst noch was?

Die Maultaschen haben einen Fleischgehalt von über 50 Prozent. Das ist deutlich mehr als bei Billigware.

Wie schmeckt's?

9 von 10 Pommesgabeln

JAN FRIEDMANN

www.ernaundco.de

öffentlichen Raum. Unter diesem Licht muss man auch das Community Cooking betrachten, das Jamie Oliver im teuren London ins Leben gerufen hat. Das sind große öffentliche Küchen, in denen man sich bekochen lassen, aber auch selbst kochen kann, egal ob allein oder gemeinsam mit anderen Leuten. Man kann sogar spontan vorbeikommen und sich etwas zum Mitnehmen zubereiten. Ganz schnell. To go. Genutzt werden diese Orte natürlich vor allem von Singles. Es sind Orte der Kommunikation.

Zurück zum Street Food: Wer hat es eigentlich erfunden? Die Amerikaner?

Ehrlich gesagt: Street Food ist ein uralter Hut. Es wurde nicht so genannt, aber es existierte schon in der Antike, und auch im Orient und in Asien hat es eine riesenlange Tradition. Für viele Menschen war Street Food schlicht eine Notwendigkeit, weil sie kein Haus mit Küche hatten. Sie sind rausgegangen, auf die Straße oder auf den Markt, jeden Tag, und haben gegessen, was die Garküchen ihnen angeboten

haben. Im bitterarmen Neapel wurden im 17. Jahrhundert vor allem Makkaroni mit geriebenem Käse verkauft, bevor im 18. Jahrhundert dann die Pizza napoletana erfunden wurde. Ein Auf-die-Hand-Klassiker.

Was aßen die Menschen in Deutschland?

Zum Beispiel Drei im Weggla: drei Nürnberger Würstchen in der Semmel. Das ist eines der ältesten deutschen Street-Food-Gerichte. Noch früher waren die Nachbarn in Regensburg dran: Als die Steinerne Brücke im 12. Jahrhundert fertig wurde, zog die „Garküche auf dem Kranchen“ in das frei werdende Baubüro und versorgte die Hafenarbeiter und die Bauarbeiter des Regensburger Doms mit gesottenem Fleisch. Heute steht an der Stelle die „Historische Wurstküche“, der vielleicht älteste Imbiss der Welt, und verkauft Bratwürste vom Holzkohlegrill.

In Ihrem Buch behaupten Sie, dass auch der Hamburger aus Deutschland komme, genauer: aus Hamburg. Nicht aus den USA.

HAMBURG

15 Edel- Burger – Dulf's Burger –

Was gibt es?

Turmhohe Burger-Kreationen mit mariniertem Speck und Spiegelei, mit Blauschimmelkäse und Trüffelmayo, mit Ziegenkäse und Preiselbeeren, alle im Sesam- oder Brioche- oder Sauerbraten-Bun. Hausgemachter Patty vom deutschen Charolais-Jungbullen (6,20 bis 7,30 Euro) oder vom Wagyu-Rind (12,60 bis 15,40 Euro).

Wer belegt hier?

Bis zu vier Mitarbeiter auf engstem Raum. Jedes Rindvieh hat mehr Auslauf.

Was ist die Mission?

Hochstapelei deluxe

Wo wird serviert?

In einem Steh- und Drängel-Imbiss im bürgerlichen Hamburg-Winterhude. Ein Minus auf der Hippness-Skala

Wer isst dort?

Menschen, die ihren Burger vorm Essen fotografieren

Wartezeit

15 Minuten und 9 Sekunden

Kleckerfaktor

Der Stehtisch erinnert nach dem Essen an ein Action-Painting, der Pulli leider auch. Jackson Pollock hätte seine Freude.

Sonst noch was?

Serviert wird auf Schieferplatten, dem In-Accessoire vieler Angeber-Küchen. Was in den Neunzigern die übergroße Pfeffermühle war, das ist heute die Schieferplatte.

Wie schmeckt's?

Über alle Zweifel erhaben. 10 von 10 Pommesgabeln

TOBIAS BECKER

www.dulfsburger.com

FREIBURG

16 Tacos & Burritos – The Holy Taco Shack –

Was gibt's?

Tacos (5 Euro), Burritos und Quesadillas (je 5,50 Euro), gefüllt mit Schwein, Huhn oder gebratenem Gemüse

Wer belegt hier?

Der gebürtige US-Amerikaner Geoff de Forest, ein gelernter Koch, und seine Frau Anika Mundinger de Forest, die früher einmal einen Street-Food-Markt im Londoner East End geleitet hat

Was ist die Mission?

Authentisches mexikanisches Essen in den Breisgau bringen

Wo wird serviert?

Auf dem Rieselfelder Bauernmarkt in Freiburg

Wer isst dort?

Mit uns: ein junges Paar, das formvollendet auf Englisch bestellt – und sich die Bestellung dann auf selbst mitgebrachten Porzellantellern servieren lässt. Texas trifft die Öko-Metropole Freiburg.

Wartezeit

9 Minuten und 2 Sekunden

Kleckerfaktor

Der Burrito kommt in Alufolie, kleckst auf Mantel, Strickjacke, Shirt, Schuhe. Aber hey! Immerhin nicht auf Hose und Schal.

Sonst noch was?

Das traditionelle Freiburger Street Food heißt „Lange Rote“: eine 35 Zentimeter lange Bratwurst, meist mit Zwiebeln im Brötchen.

Wie schmeckt's?

8 von 10 Pommesgabeln

TOBIAS BECKER

www.theholytacoshack.com

Na ja, er hat zumindest deutsche Wurzeln. Anfang des 19. Jahrhunderts hat der deutsche Tüftler Karl Freiherr von Drais den Fleischwolf erfunden. Der Hackklops tauchte erstmals in deutschen Kochbüchern auf – und kam mit Auswanderern in die USA. Die Kombination mit Brötchen, Zwiebeln und Ketchup ist dann wohl dort entstanden. Übrigens: Noch bei einem anderen amerikanischen Fast-Food-Klassiker finden sich Verweise auf deutsche Auswanderer – beim Hotdog. Der heißt so, weil seine Form an den deutschen Dachshund erinnert, den Dackel. Und die Wurst selber ... Nein, in der ist Gott sei Dank kein Dackel drin. Aber sie ist ein Frankfurter Würstchen. Da können wir doch stolz drauf sein. Wir haben ein paar Sachen rübergeschippert – und holen uns jetzt ein paar Anregungen zurück.

Denn die Neuauflage des Street Foods ist in den USA entstanden, oder?

Das ist so, keine Frage. Da gibt es eine lebendige Foodtruck-Szene, vor allem im Großraum

New York. Aber auch Europa hat einiges zu bieten: Paris hat eine unglaubliche Szene, und London sowieso. Ich wünschte, ich würde dort leben. Was Kulinarik anbelangt, ist London outstanding. Großartig. Wir Deutschen hingegen sind so ziemlich die Letzten, die das neue Street Food für sich entdecken.

Wie kommt das?

Wir sind immer ein bisschen zu spät dran, immer. Das hat etwas mit dem deutschen Wesen zu tun. Wir sind Neuem gegenüber nicht so wahnsinnig aufgeschlossen.

In Deutschland gibt es viel härtere Auflagen für Foodtrucks als in den USA oder in England. Könnte es nicht auch daran liegen?

Die Wagen dürfen bei uns tatsächlich nicht in irgendeiner Parkbucht stehen, sondern nur auf Privatgrundstücken. Aber daran liegt es nicht. Ich würde das gern sagen, aber es stimmt nicht. Die Foodtrucks finden ihre Standorte schon – und die Menschen finden die Foodtrucks. Sie organisieren sich komplett über so-

FOTOS: THOMAS MEYER / OSTKREUZ

MÜNCHEN

17 Whoopies *– Die intolerante Isi –*

Was gibt's?

Wahlweise Glutenfreies, Milchfreies, Lactosefreies, Eifreies, Fleischfreies, Vegan. „Whoopies“ (Küchlein, 1,90 Euro), Sandwiches (3,30 Euro), warmes Essen – und für jede Allergikergruppe ein farbiges Symbol

Wer kocht und backt hier?

Isabella, 27, ist laut ihrer Website selbst laktoseintolerant, liebt aber „Süßkram“.

Was ist die Mission?

Es schmeckt viel besser, wenn man weiß, was (nicht) drin ist. Und es ist irrsinnig entspannend, mal nicht überforderte Bäckerei-Verkäuferinnen nach den In-

haltsstoffen ihres Angebots fragen zu müssen.

Wo wird serviert?

An wechselnden Standorten in München und auch auf dem Christkindlmarkt Unterschleißheim (s. Website)

Wer isst dort?

Zwei Klischees scheinen zu stimmen: Unter Lactoseintoleranz leiden mehr Frauen als Männer, und Frauen lieben Süßes.

Wartezeit

Beim Whoopie nur eine Minute zum Verpacken

Kleckerfaktor

Kein Kleckern, kein Bröseln

Sonst noch was?

Auf der Website gibt's zusätzlich Rezepte und Infos über Nahrungsmittelinverträglichkeiten.

Wie schmeckt's?

8 von 10 Pommesgabeln – plus eine für den Namen

ANKE DÜRR

www.die-intolerante-isi.de

BERLIN

18 Lachsbrötchen *– Glut & Späne –*

Was gibt's?

Lachsbrötchen und Ceviche. Fischveredelungen in allen Varianten: geräuchert, mariniert, gebeizt. Dazu eine Trinkempfehlung: „Vorsicht – Geiler Wein“. How much is the fish? 4,50 bis 11 Euro

Wer belegt hier?

Räuchermeister Michael Wickert und seine Schwester Sandra

Was ist die Mission?

Fishing for Compliments. Die Wickerts lassen den Fluss- und Seenfischereien in

Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern angeln.

Wo wird serviert?

Markthalle Neun, Berlin. Überall, wenn man die nachhaltige Fischräucherei als Catering-Firma beauftragt

Wer isst dort?

Fischer, Fischers Fritze und seine Frau, die Ilsebill

Wartezeit

30 Sekunden

Kleckerfaktor

Gering. Der Lachs verschwindet im geschmacksneutralen Brötchen, das Ceviche wird im Einweg-Plastikschälchen serviert.

Sonst noch was?

Neben dem vorbereiteten Street Food gibt es auch einen Mittagstisch. Dort kommt die Liebe zum Fisch besser zur Geltung.

Wie schmeckt's?

5 von 10 Pommesgabeln

JONAS LEPPIN

www.glutundspaene.de



ziale Medien, das heißt: Die Menschen liken einen Foodtruck auf Facebook – und wissen dann immer, wo der gerade steht. Das ist relativ unproblematisch. Die Bürokratie kann nicht alles stoppen.

Was sind typische Standorte für Foodtrucks?

Zum einen spezielle Street-Food-Märkte. Zum anderen Gewerbegebiete oder Firmenparkplätze. Das läuft dann zum Beispiel so, dass die Hamburger Werbeagentur Scholz & Friends den Foodtruck „The Big Balmy“ einlädt, sich einmal in der Woche auf den Agenturparkplatz zu stellen. Darüber freuen sich alle: die Foodtruck-Macher, aber auch die Mitarbeiter der Agentur.

Die deutsche Street-Food-Hauptstadt ist aber nicht Hamburg, sondern Berlin.

Definitiv. Da gibt es leider nichts zu diskutieren, auch nicht für mich als Wahlhamburger. Zu verdanken hat Berlin das insbesondere Kavita Meelu, der Erfinderin und Initiatorin des Street Food Thursdays in der Kreuzberger Markthalle

Neun. Sie hat das Thema im Grunde nach Deutschland gebracht.

Anders als New York oder London hat Berlin keine exorbitant hohen Immobilienpreise, die Gastronomiegründer in Foodtrucks oder gar an Tapeziertische zwingt. Wieso hat das Konzept trotzdem so eingeschlagen?

Berlin ist eine sehr internationale Stadt, mit vielen Einwanderern. Das hilft, denn Street Food hat oft eine sentimentale Note. Es ist Heimweh-Essen. In meinem Buch gibt es Porträts von 15 Street-Food-Machern – und deren Wurzeln liegen in 15 verschiedenen Ländern. Der überwiegende Teil von ihnen kocht Gerichte, die von dort stammen. Besonders schön finde ich die Geschichte eines Ladens am Rosenthaler Platz: Der Inhaber ist als Kind aus Vietnam nach Deutschland gekommen, hat hier später Medizinmanagement studiert, dann an der Charité gearbeitet und ist schließlich bei einem Vietnam-Besuch auf das vietnamesische Baguette Banh Mi gestoßen. Das fand er

KÖLN

19 Bratwurst – Bratwerk –

Was gibt's?

Das Standardwerk der Imbissbude: Currywurst mit leicht scharfer Soße, Pommes frites (ja, man darf auch Bratwurst essen). Preis: 2,90 Euro pro Wurst

Wer brät?

Manchmal der TV-Sternekoch Mario Kotaska selbst, diesmal eine kölsche Dame

Was ist die Mission?

Nur Superlative: die beste Bratwurst mit der besten Currysoße. Statt Fabrikbratwurst aus der Plastikhülle mit Fabrikketchup von Hela

Wo wird serviert?

Mal im Münsteraner Zoo, mal für hungrige PS-Getreuen bei der Motor Show in Essen. Derzeit in einer Imbissbox vor dem Kölner Saturn am Hansaring

Wer isst dort?

Saturn-Besucher, hungrige Tuner, Sonntagsausflügler, Wurstliebhaber

Wartezeit

35 Sekunden

Kleckerfaktor

Viel rote Soße ist immer gefährlich. Aber stilecht im Pappschälchen serviert, sollte der geübte Imbisscarnivor keinerlei Probleme mit besprenkelten Hemden bekommen.

Sonst noch was?

Wurst, Soße, Gewürze – Mario Kotaska hat die Currywurst einem kompletten Makeover unterzogen.

Wie schmeckt's?

7 von 10 Pommesgabeln

VIVIAN ALTERAUGE

www.bratwerk.de

LEIPZIG

20 Handbrot – Handbrotzeit –

Was gibt's?

Brote mit verschiedenen Füllungen (um die 4 Euro). Standard sind Käse und Champignons oder Schinken, dazu kommen Extras wie Kassler und Sauerkraut.

Wer belegt hier?

Seit 2005 ist aus einem kleinen Stand eine erfolgreiche GmbH mit jeder Menge Aushilfen geworden.

Was ist die Mission?

So herzlich wie das Handbrot schmeckt, kann die Mission nur gewesen sein, die perfekte Kater-Grundlage zu kreieren.

Wo wird serviert?

Auf so ziemlich jedem Musikfestival Deutschlands und

im womöglich nettesten Lendencafé der Welt. Der Tresen in der Leipziger Fußgängerzone erinnert an eine Bonbonladen-Kinderfantasie.

Wer isst dort?

Das Café ist das perfekte Pilgerziel für sehnsüchtige Musikliebhaber, die das ganze Jahr über ihre Festivalbändchen am Handgelenk tragen.

Wartezeit

4 Minuten und 13 Sekunden

Kleckerfaktor

Null. Zumindest im nüchternen Zustand

Sonst noch was?

Wer die Handbrote nur von Festivals kennt, assoziiert sie wahrscheinlich mit Bier und lauwarmem Wodka. Viel besser schmecken sie mit dem köstlichen weißen Bio-Glühwein im Café.

Wie schmeckt's?

7 von 10 Pommesgabeln

MAREN KELLER

www.handbrotzeit.de

so sensationell, dass er seinen Job gekündigt hat und nun diese Gourmet-Sandwiches zubereitet. Das zählt, wie gesagt, zu meinem absoluten Lieblings-Street-Food.

Gibt es auch deutsche Street-Food-Folklore?

Ja, und das finde ich so lustig: Es gibt „feigoud“ in Nürnberg, den sogenannten Heimat-Foodtruck, an dem sogenannte Heimat-Weggla verkauft werden: Burgerbrötchen mit Schäufela-Fleisch, dieser fränkischen Spezialität, aber im Pulled-Pork-Style. Dazu kommt Bratensauce, eine Scheibe Kartoffelkloß und wahlweise Rotkraut oder Sauerkraut. Sensationell. Das finde ich so den Hammer.

Neben Berlin ist Nürnberg das Mekka der deutschen Street-Food-Szene. Ausgerechnet Nürnberg. Wie kommt das?

Es ist erstaunlich, aber es stimmt. Bevor ich recherchiert habe, dachte ich: Die Franken sind eben so genussfreudig. Aber der Hauptgrund ist wohl ein anderer: In Nürnberg gibt es zwei große Industriegebiete, den Industriepark Süd-

west und den Industriepark Nordost, in denen die Menschen recht abgeschnitten sind von der städtischen Versorgung. Das hat der gelernte Speditionskaufmann Klaus Peter Wünsch erkannt – und schon 2010 den sogenannten RibWich dahin gebracht: Smoked Pork im frisch gebackenen Bun mit BBQ-Sauce, Zwiebeln, Gurken und Jalapeños. Das wurde ganz schnell das Sandwich der IT-Szene. Später hat Wünsch sich auch noch den Heimat-Foodtruck ausgedacht. Er ist wirklich ein Pionier der Szene, dem viel zu verdanken ist. Gemeinsam mit dem Innovations- und Produktmanager Markus Wolf betreibt er auch die Website www.foodtrucksdeutschland.de, aus der Ende des Jahres eine App hervorgehen soll. In der findet man dann, wo welcher Foodtruck gerade steht.

Bald beginnen überall die Weihnachtsmärkte. Kulinarisch sind das trostlose Orte, an denen Menschen einen halben Meter Riesenbratwurst mit zuckrigem Glühwein runterspülen.

MÜNCHEN

21 Primal – The Cave Munich –

Was gibt's?

Viel Bio und Regionales, Currywurst mit Sweet Potato Fries (7,90 Euro), Raffiniertes wie „Chocolate Lamb Chili with Sweet Potato Mash“ (8,90 Euro)

Wer kocht?

Selbstmadefrau Melina Lehr, 33.

Was ist die Mission?

„Tasty Primal Soul Food“ – Primal ist Paleo („Steinzeiterernährung“) plus Milchprodukte. Grundgedanke bei beidem: Der Mensch ist genetisch nicht an die moderne Ernährungsweise angepasst. Deshalb sind u. a. Getreide, Hülsenfrüchte und Zucker aus der Küche verbannt.

Wo wird serviert?

An verschiedenen Standorten in München, s. Website.

Wer isst dort?

Stadtmenschen, die aussehen, als könnten sie einem aus dem Stand vorrechnen, warum ein eigenes Auto ökonomisch Unsinn ist

Wartezeit

Ehrlichkeit ist Konzept. Beim ersten Anlauf heißt es freundlich: „Komm in zehn Minuten wieder, der Stampf ist noch nicht heiß.“ Dann: 1 Minute und 40 Sekunden.

Kleckerfaktor

Null. Das Chili gibt's im soliden Pappbecher, dazu eine Gabel aus Pressholz.

Sonst noch was?

Man muss nicht an die Paleo-Lehre glauben, damit's einem hier schmeckt.

Wie schmeckt's?

9 von 10 Pommegabeln

ANKE DÜRR

www.thecavemunich.de

FREIBURG

22 Pulled Pork Bun – Street Kitchen –

Was gibt's?

Brioche-Brötchen mit ultralang gegarter Schweine-Schulter (5 Euro) oder Butternuss-Kürbis-Patty (4,50 Euro), Süßkartoffel-Pommes (im Menü plus 1 Euro)

Wer kocht?

Die jungen Eltern Claire Allgeier und Craig Walsh, ein gebürtiger Engländer

Was ist die Mission?

Global denken, lokal essen. Das Fleisch liefert die Metzgerei Dirr aus Endingen, die Brötchen die Bäckerei Pfeifle aus Freiburg.

Wo wird serviert?

Auf dem Freiburger Vauban-

Bauernmarkt und vor dem Szeneklub Schmitz Katze

Wer isst dort?

Nach Feierabend, also nach stundenlangem Brutzeln und Belegen: die Mitarbeiter. Das weckt Vertrauen.

Wartezeit

4 Minuten und 7 Sekunden

Kleckerfaktor

Die BBQ-Sauce rinnt wie ein Bach aus dem Bun. Was soll's: Sie ist so lecker, dass man sie am liebsten trinken würde – als Digestif.

Sonst noch was?

Der hübsche Hänger ist über Crowdfunding finanziert.

Wie schmeckt's?

9 von 10 Pommegabeln für das Pulled Pork Bun, nur 1 von 10 für die labberigen, in Fett getränkten Süßkartoffel-Pommes. Sie trennte nicht viel von Kartoffelpüree.

TOBIAS BECKER

www.facebook.com/streetfreiburg

Warten Sie mal ab! Die Weihnachtsmärkte werden dieses Jahr erstmals erschüttert werden von Banh-Mi-Ständen und Gua-bao-Ausgaben. Das lässt sich doch kein Street-Foodler entgehen. Jeder wird versuchen, den klassischen deutschen Weihnachtsmarkt zu unterwandern.

Passen die Street-Foodler denn dorthin?

Selbstverständlich. Die Geschichte vieler Street-Foodler erinnert doch an die Weihnachtsgeschichte: Sie finden keine Herberge, also ziehen sie durch die Nacht – und lassen irgendwo ein Lichtlein aufgehen.

Der Vergleich ist gewagt.

Es ist ein Vergleich mit Augenzwinkern, aber falsch ist er nicht. Und es gibt noch eine weitere Parallele zur Weihnachtsgeschichte: Die Street-Foodler bringen uns kulinarische Schätze aus aller Welt, so wie die Heiligen Drei Könige dem Christkind Schätze gebracht haben. Ich finde es schön, wenn sich unsere Marktplätze auf diese Weise zu Weihnachten in die Welt öffnen.



Stevan Paul, 45, ist gelernter Koch und war in mehreren Sterne-Restaurants angestellt. Heute arbeitet er als Rezeptentwickler, Foodstylist und Journalist. Er schreibt Kolumnen für Magazine wie „Effilee“ und „Mixology“ und betreibt das Food-

blog „NutriCulinary“, das für den Grimme Online Award nominiert war. Paul hat zwei Erzählbände im Mairisch Verlag veröffentlicht, „Monsieur, der Hummer und ich“ und „Schlaraffenland“, zudem mehrere Kochbücher, darunter „Deutschland vegetarisch“. In seinem neuen Kochbuch untersucht er den Street-Food-Trend.

Stevan Paul und Daniela Haug: „Auf die Hand. Sandwiches, Burger & Toasts, Fingerfood & Abendbrote“.

Brandstätter Verlag; 288 Seiten; 34,90 Euro.

FOTO: AGATA SZYMANSKA-MEDINA

NÜRNBERG / BAYREUTH

23 Slow-roast – Swagman –

Was gibt's?

Langsam gegartes Fleisch oder Gemüse der Saison auf Kartoffelstampf (ab 4,50 Euro). Dazu fast so viele verschiedene Toppings wie in einem Frozen-Joghurt-Laden

Wer kocht?

Preisträger. Der Swagman wurde bei den Awards der Trendgastronomie-Branche im vergangenen Jahr als bester Foodtruck ausgezeichnet

Was ist die Mission?

Als kulinarische Wanderarbeiter durch Franken touren.

Wo wird serviert?

Rund um Nürnberg und Bayreuth, aus einem Foodtruck heraus

Wer isst dort?

Bankangestellte, Umweltamtsmitarbeiter oder Elektrofachhandelskunden. Der Foodtruck hat sich darauf spezialisiert, in der Mittagspause unterversorgte Gewerbegebiete anzufahren.

Wartezeit

2 Minuten und 13 Sekunden. Nicht einberechnet: die Zeit, um sich zwischen den Toppings zu entscheiden

Kleckerfaktor

Business-Kleidung-kompatibel. Gegessen wird aus Take-away-Boxen mit Besteck.

Sonst noch was?

Das Kartoffelpüree wird so schön mit der Kelle in den Becher geklatscht, dass jede Großkantine neidisch wäre. Der Geschmack hat jedoch nichts mit schlechtem Kantinenessen zu tun.

Wie schmeckt's?

6 von 10 Pommesgabeln

MAREN KELLER

www.swagman.de

BERLIN

24 Arepas – Maria Maria Arepas –

Was gibt's?

Gefüllte Arepas. Rein in die Mais-Teigtasche kommen etwa Chorizo mit Salsa, Koriander, Bohnen, Salat. An Feiertagen gern mal Schweinebraten mit Tamarinden-Soße. Alles mit lateinamerikanischem Twist. Kostet 6 Euro.

Wer belegt?

Maria Hugger, 33 Jahre alt. Kommt aus Nürnberg, studierte Geschichte und stand vor der Frage: Doktorarbeit oder Fast Food? Entschied sich für die Street Credibility.

Was ist die Mission?

Hemmungslose Promo für das wichtigste Grundnahrungsmittel in Lateinamerika.

Eine dritte Antwort auf die Frage: Pizza oder Chinesisch?

Wo wird serviert?

Jeden Sonntag auf dem Street-Food-Markt „Neue Heimat“, donnerstags in der Markthalle Neun und im Bite Club – allet in Berlin

Wer isst dort?

Erasmus-Studenten, Klavierspieler, Freunde von Freunden. Und eigentlich jeder, der in Kolumbien verknallt ist.

Wartezeit

1 Minute und 39 Sekunden

Kleckerfaktor

Durchaus. Marias Arepas halten nicht viel aus. Sind sie erstmal vollgestopft, neigen sie zum Reißern. Dann tropft Guacamole in den Ärmel.

Sonst noch was?

Der Snack ist glutenfrei, die Variante ohne Fleisch vegan.

Wie schmeckt's?

8 von 10 Pommesgabeln

JONAS LEPPIN

www.facebook.com/mariamariaarepas