

Wie Foodtrucks die Gaumen der Zürcher erobern

Gastronomie Mit originellen Gerichten und Wagen locken Foodtruck-Betreiber Kunden an. Das «Tagblatt» stellt vier kulinarische Strassenkünstler aus Zürich vor. **Von Isabella Seemann**



Infobox

Die Zürcher Grafikdesignerinnen Sasa Noël und Heike Grein sind spezialisiert auf Foodstyling und -fotografie. Fasziniert von der kulinarischen Strassenkunst, haben sie im Buch «Food Truck Kitchen» (AT-Verlag, 34 Fr.) über 25 Schweizer Truckbetreiber, ihre Rezepte und Geschichten veröffentlicht.

Das nächste Streetfood-Festival der Foodtruck Edition findet vom 29. Juni bis 9. Juli im Hardturmstadion statt.



Poushe

Betreiberinnen: Die Schwestern Vassilena (32), Vania (27), beide besuchen die Kunstschule, und Violeta Naydenova (36), Bankerin in New York.
Truck: VWT5

Spezialität: Süsse Strudel mit Vanillecreme

Standorte Zürich: Mo-Do, 9-14, und Fr-Sa, 14-19 Uhr, Reppischtalstr. 18 in Zürich-Aeugstertal; sowie zwei Geschäfte in Zürich.

Kontakt: www.poushe.ch

Was erlebt man als Foodtruck-Betreiber so?

«Unser T5 wurde spontan mit verschiedenen Kreiden und Pigmenten angemalt, als wir an einer Kunstausstellung teilnahmen. Seit diesem Auftritt im Januar 2015 reist unser Foodtruck bis zu 2000 km pro Wochenende durch ganz Europa von Amsterdam über Berlin und Leipzig bis Strassburg oder Mailand. Die schönsten Geschichten haben damit zu tun, dass wir in einigen Städten viele Poushe-Fans haben. An den Streetfood-Festivals bilden sich vor unserem Truck manchmal bis zu 30 Meter lange Menschengruppen. Auf diese Anerkennung sind wir besonders stolz! Zuweilen amüsieren uns junge Männer, die besonders cool sein möchten und bei Regen unter unserem Seitendach Schutz suchen und sich an der Klappe festhalten. Da sich auf der Blache ein See bildet, ist manch einer beim Warten oder Flirten schon ziemlich nass geworden.»



Kitchenette Foodtruck

Betreiber: Rebekka Stutz (32), Beratung Gastronomieprojekte; Lukas Fempel (33), Technische Leitung Scanning-Center; Reto Eberle (34), Verantwortung Schulung Warenwirtschaft.

Trucks: 1. Citroën HY Bétaillère, BJ 1979, 2. Mercedes-Benz 310, BJ 1992.

Spezialitäten: Angus-Beef, Weiderind, Pulled Chicken und Veggie Burger sowie Fries.

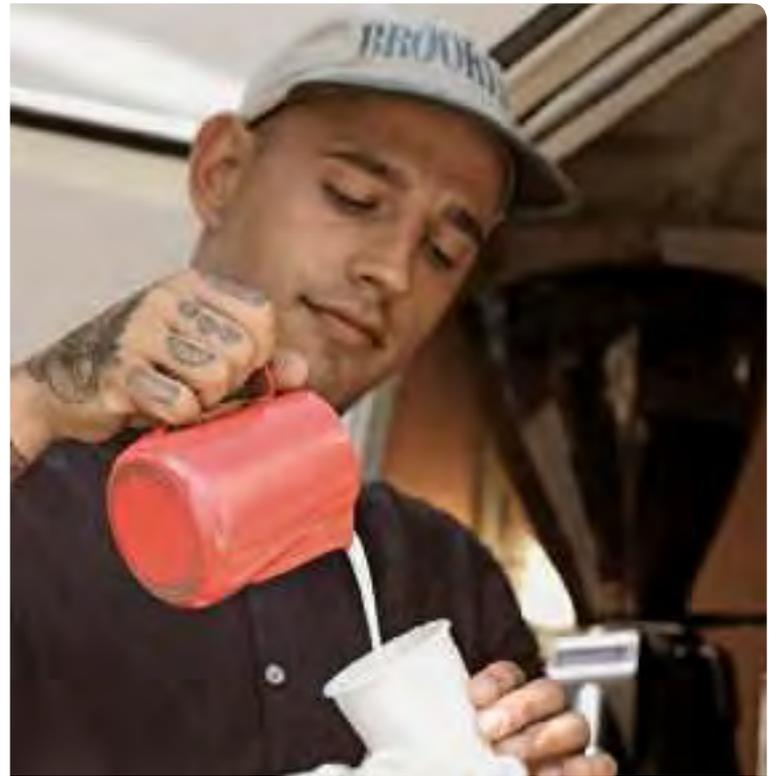
Standorte Zürich: Di, 11.30-13.30 Uhr, UBS Campus Flur, Flurstr. 65, Altstetten. Mi, 11.30-13.30 Uhr, Swisscom Fifty One, Pfingstweidstr. 51, Zürich-West. Jeden 2. Do, 11.30-13.30 Uhr, PWC, Birchstr. 160, Oerlikon.

Kontakt: www.kitchenette.ch

Was gefällt Ihnen am besten an diesem Job?

«Wenn uns ältere Personen sehen und mit glänzenden Augen Geschichten aus ihrer Jugend erzählen, als sie selbst mit unserem Citroën-Modell rumgefahren sind. Wir müssen auf der Strasse immer gut aufpassen, weil Passanten und sogar andere Autofahrer einfach anhalten und uns fasziniert anschauen. Ein Highlight ist immer auch, wenn der Citroën-Truck ohne Panne fährt. Durch Kitchenette sind wir sehr viel in der Schweiz herumgekommen und haben ganz unterschiedliche, interessante Menschen kennen lernen dürfen. All diese unvergesslichen Momente entschädigen für die kurzen Nächte und Wochenenden als fahrende Nomaden.»





Rhystorante Food Truck

Betreiber: Raquel Simonini (32), ehemals Barbesitzerin in Spanien, und Dario Simonini (36), Techn. Kaufmann.

Truck: Citroën HY IN2

Spezialität: Ox-Beef, Fresh Chips, Vegi-Lunch.

Standorte Zürich: Mi-Do, 11-14 Uhr, Exil-Club, Hardstr. 245, 8004 Zürich. Fr, 11-15 Uhr, ETH Hönggerberg. Zudem Catering für Privatanlässe.

Kontakt: www.rhystorante.ch

Kaffee & Kamele

Betreiber: Robert Lehmann (30), Barkeeper.

Truck: Renault Estafette

Spezialitäten: Kaffeevariationen, dazu verschiedenes italienisches Gebäck.

Standorte Zürich: Mi-Do, 8.30-16 Uhr, Polyterrasse ETH. Fr, 8.30-16 Uhr, ETH Hönggerberg.

Kontakt: www.kaffeeundkamele.ch

Erzählen Sie eine Anekdote aus Ihrem Leben als Foodtruck-Betreiber.

«Da könnten wir stundenlang erzählen. Letzten Sonntag bestellte ein Kunde auf der Brache Guggach einen grossen Sack Fresh-Chips für 10 Franken. Er nimmt sein Portemonnaie hervor, kratzt und schüttelt, was das Zeug hält, aber es fallen nur 20 Rappen heraus. Mehr habe er nicht. Da habe ich eine



gute Tat für den Sonntag gemacht und ihm die Chips geschenkt. Sicher werden wir noch unseren Enkeln erzählen, auf welcher skurrilen Art und Weise wir überhaupt unseren Truck von Frankreich in die Schweiz überführt haben. Jetzt geben wir ihn nicht mehr aus den Händen.»

Wie gefällt Ihnen das Leben als Food-Nomade?

«Die schlimmsten Erlebnisse habe ich im Winter, wenn das Thermometer minus 10 Grad Celsius erreicht und gefühlte minus 20 Grad herrschen. Das Beste an allem ist aber der persönliche Kontakt mit den Leuten auf der Strasse und deren Wertschätzung. Spannend ist es, ständig neue Menschen aus allen Gesellschaftsschichten kennen zu lernen und bei Streetfood-Festivals neue Städte zu bereisen. Dabei schätze ich vor allem den familiären Kontakt unter den Standbetreibern.»



Bilder: «Food Truck Kitchen» von Sasa Noël und Heike Grein.

Anzeige

PRÄMIENWOCHE



COLUMBUS
Polstergruppe
Textil-Leder schwarz,
Auch in Coffe erhältlich
Sofa 3-pl. 190 x 86 x 90 /
Sofa 2-pl. 160 x 86 x 90

790.-
statt 1150.-

**DIESEN FREITAG
GEÖFFNET!**



TORONTO
Esstisch, Wildeiche
massiv geölt
180 x 90 x 75

390.-
statt 890.-



LARISSA
Textil-Leder schwarz
Beine Buche
nussbaumfarbig

89.-
statt 99.-



HINWIL

Ab sofort schenkt Ihnen Möbel Ferrari bereits bei einem Möbelkauf ab Fr. 400.- einen Geschenk-Gutschein. Sie können so von bis zu Fr. 800.- profitieren.



Günstige Möbel zum Schlafen, Essen und Wohnen.

Tel. 044 931 20 40 | info@moebel-ferrari.ch | moebel-ferrari.ch | Öffnungszeiten: Mo - Fr 09.00 bis 20.00 | Sa 09.00 bis 18.00



www.ferrari4you.ch