

Mat 29 Street Food und Food Trucks



„Streetfood bereichert jede Veranstaltung. Food Trucks sind auf jedem Event ein echter Hingucker und sorgen für ausgelassene Atmosphäre“

Quelle: <https://mein-foodtruck-catering.de/food-konzepte/>



Frisch vom Food Truck: selbstgebackene, frisch zubereitete, abwechslungsreiche und international inspirierte Speisen. Foto: Florian Zwirner

Professionelle Food-Truck-Betreiber und erfolgreiche Küchenchefs backen, kochen, braten und frittieren Köstlichkeiten aus Wok, Pfanne oder Backofen. Auch passionierte Hobbyköche können teilnehmen und ihre Leib- und Magenspeisen mit Gewürzen von Orient und Okzident brutzeln. So begeben sich die Besucher auf eine kulinarische Weltreise durch die USA, Afrika, Asien und zurück nach Europa.

Wer jetzt allerdings an Reibekuchen, Fritten mit Mayo oder Currywurst denkt, ist zwar beim Thema Street-Food richtig, jedoch ist die Zeit der einfallslosen Gerichte dabei längst vorbei. Das angebotene

Street-Food ist selbst gebacken, frisch zubereitet, abwechslungsreich und international. Das Motto ist: Lecker statt fade, handgefertigt anstelle von industriell vorfrittiert. Wie das schmeckt, davon können sich die Besucher bei einem der kommenden Street Food Festivals überzeugen.

Restaurant-Reporter.de, <http://www.restaurant-reporter.de/street-food-festival-informationen-und-aktuelle-termine/> (Zugriff 1.11.2015))

Food-Trucks heißen die Imbisswagen 2.0 und sie sind hip wie nie zuvor. Liebevoll ausgebaut, bieten sie die unterschiedlichsten Speisen vom traditionellen Burger über gepimpte Hausmannskost bis hin zu exotischer Küche an. Die mobilen Küchen stehen für ein bestimmtes Lebensgefühl, das geprägt ist von Kreativität, Genuss und vor allem auch Freiheit. Doch die Gesetzeslage in Deutschland bremst die Food-Trucks nicht selten aus.

(...) Es gibt eine große Transparenz bei der Zubereitung, während der Wartezeit auf das Essen informieren die Betreiber gerne über die Zutaten in ihren Gerichte und lassen sich beim Kochen über die Schulter schauen. Zudem achteten sie akribisch auf die Herkunft ihrer Produkte. Nicht selten stammen Fleisch, Fisch und Gemüse aus regionalem und biologischem Anbau. (...) Doch nicht nur die Qualität der Speisen zieht die Kunden an den Food-Truck. Neben dem Geschmack geht es auch um das ästhetische Erlebnis: Nicht nur das Essen, auch die Trucks selbst sind komplett durchgestylt.

Quelle: National Geographic Deutschland, 17.6. 2015