

Buchvorstellung: „Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten“ von Sasa Noël und Heike Grein



Street Food und Food Trucks sind seit einigen Jahren gewaltig auf dem Vormarsch. Der Trend des kreativen Straßenessens ist voll und ganz angekommen und mittlerweile ist die Szene vielfältig und ausgefallen – wie das Buch beweist, das ich euch heute vorstellen möchte.



Ich selbst bin seit Jahren großer Fan von Street Food, liebe Märkte mit buntem Angebot und bin immer wieder fasziniert, auf welche tolle und vor allem leckere Ideen die Besitzer kommen. Von den Gefährten, in denen sie die Leckereien zubereiten und verkaufen, ganz zu schweigen.

Diese Faszination hat auch die beiden Autoren von „Food Truck kitchen“ gepackt. Sie sind durch die Schweiz gereist und haben Food Truck-Besitzer besucht, ihre Geschichten erfahren und ihre „Geschäfte“ fotografiert. Die Menschen hinter der Geschäftsidee kommen meist aus „ganz normalen“ Jobs, oft sogar gut bezahlt, die sie für Freiheit, Abenteuer und Kreativität aufgegeben haben, um etwas Eigenes zu schaffen.



Inhalte

Dieses Buch ist nicht nur ein Kochbuch mit über 50 spannenden Rezepten aus aller Welt, sondern auch ein Band zum Schmökern und Eintauchen in die Entstehungsgeschichten, Anekdoten und Besonderheiten der Gerichte oder Fahrzeuge.

Insgesamt 25 Food Trucks werden im Buch vorgestellt. Jedem sind sechs bis acht Seiten gewidmet, auf denen der Truck, seine Besitzer, deren Geschichte und einige ausgewählte Rezepte vorgestellt werden.

Viele Bilder machen Lust auf einen Street Food Markt und die Rezepte lesen sich einfach nur köstlich.



LUNAS CRÊPES

FRAUENPOWER

Schon die kleine Jaël fühlte sich wie im Paradies, wenn sie bei ihrer Oma in der Küche vor einem großen Berg Obsteten saß. Nach dem Gymnasium reiste sie durch Südamerika. Ihre erste Tochter Ronja kam im Frühling 2003 zur Welt. Gemeinsam mit Ronja, dem Vater von Ronja, entstand der Gedanke, etwas Eigenständiges zu kreieren. Mit 150 Franken Startkapital, ihrer Idee und einem Lachen im Gesicht startete die Geschichte von «Lunas Crêpes». Dank Erfahrung und Engagement ist ihr Einbau-Betrieb stetig gewachsen. Einige Zeit später – ursprünglich eigentlich nur als Sommerjob geplant – stieß Mirjam dazu. Durch die «doppelte Frauenpower» entstanden neue Möglichkeiten. Mit dem Kauf des Citroën HY Outdoor erfüllten sie sich einen lang ersehnten Traum: Jetzt arbeiten die beiden Frauen hauptsächlich in ihrer Crêperie. «Lunas Crêpes» bringt mit viel Charme ihre frisch zubereiteten Crêpes unter's Volk.

Forward young
 «Hyppi ist unser Truck und der einzige Mann in der Chefrolle. Mittlerweile steht er kurz vor seinem fünfzigsten Geburtstag. Graue Haare sind noch nicht zu erkennen, und wir finden, er wird im Alter immer schöner. Von Jung bis Herbst stehen wir und unser Hyppi direkt am Ufer des Rheins in der Stadt Schaffhausen. Hyppi fällt uns und bringt französisches Flair an den Rhein. Jung und Alt sind von unserem Truck begeistert, und immer wenn wir Zeitschriften mit Fotos dieses Typs geschenkt, im Sommer dient unser Crêpe-Truck lustig wie auch schon mal als Surfboardersatz.»



CRÊPE MON AMOUR

4 Personen · Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus 30 Minuten Ruhezeit)

- Teig:**
- 500 ml Vollmilch
 - 1-2 TL Salz
 - 300 g Halbweizenmehl (nach Belieben mit dunklerem Mehl gemischt)
 - 2-3 Eier
 - 15 g Butter
- Füllung:**
- 4-5 Datteln
 - 4 Ziegenweichkäse (à 60 g)
 - 6 Walnusskerne
 - flüssiger Honig
- Butter zum Braten
 Puderzucker zum Bestreuen
 je 1 Dattel und Walnusskern zum Garnieren

1. Für den Teig die Milch mit 100 ml Wasser und den Eiern in einer Schüssel mischen. Das Mehl nach und nach dazu und mit einem Schwingbesen unterrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.
2. Die Eier aufschlagen, die Butter schmelzen und beides mit dem Teig mischen. Etwa 30 Minuten kühl stellen.
3. Für die Füllung die Datteln halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Ziegenweichkäse in 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Walnüsse grob hacken.
4. Wenig Butter bei mittlerer Hitze in einer Bratpfanne erwärmen. Eine Suppenkelle voll Teig in die Mitte der Pfanne geben. Den Teig durch Schwenken der Pfanne oder Strichmäßig verteilen. Wenn die erste Seite goldbraun gebackt ist, die Crêpe mit einem Pfannenwender wenden.
5. Einige Ziegenkäsestücke auf der einen Hälfte der Crêpe verteilen. Eine Handvoll Dattelstücke und gehackte Walnüsse darüberstreuen. Den Honig in Form eines Karomusters auf die ganze Crêpe verteilen und die Crêpe erst zu einem Kreis, dann von links und rechts zu einem Dreieck falten.
6. Die Crêpe auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit je 1 Dattel und Walnuss garnieren. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren, bis alles aufgebraucht ist.

Naschkatze

Kostprobe?

„Lunas Crêpes“ bietet neben Frauenpower auch kreative Crêpes an, zum Beispiel mit Datteln, Ziegenweichkäse und Honig.

„The Lunchbox“ hat vegane Cevapcici im Programm, „Froh-Biyo“ Frozen Yoghurt.

Bei der „Rebel´s Smoothie Bar“ kann man sich einen vegan-rohen Bio-Smoothie kaufen und „Gabriele Streetfood“ bietet italienische Herzhaftigkeiten wie Gnocchi am Spieß an. Elsässisch wird es mit „Le Schnauz“, einem Truck mit großem Schnauzbart an der Seite und Crêpes und Flammkuchen im Gepäck. Wer lieber Asiatisch mag, kommt bei der „Banh Mi Kitchen“ auf seine Kosten mit herzhaft belegten Brötchen oder Reismudelsalat.

Und wer danach gerne einen Kaffee trinkt, sitzt auch nicht auf dem Trockenen, dafür werden „Kaffee und Kamele“ oder „Emma und Paul“ schon sorgen.



Handgebacken und unverwechselbar. Der liebevoll »Strudel-Bulli« genannte VW Bus T3 wird jeden Jahr mit neuen Ornamenten und Stranzenen verziert. So fantasievoll geschmückt, kriegt der wohlige Truck die leckeren Pushe-Strudel auf die Straße oder zu verschiedenen Food-Festivals in der Schweiz und in Deutschland.

POUSHÉ

EINE TRADITION FÜR JEDE GENERATION

«Die Geschichte beginnt im alten Bulgarien. Unsere Urgroßeltern besaßen dort eine Mühle und waren Zuckerbäcker von Beruf. Wir sind in einer kulturreichen Idylle aufgewachsen. Je nach Saison wurden wir mit Strudel in süßen und salzigen Variationen verwöhnt. Aus diesen überlieferten Rezepten und der Kreativität unserer Familie entstand der Pushe Strudel.» Diese Tradition setzt sich nun fort. Mutter Ivanka, eigentlich Theaterregisseurin, und ihre drei Töchter Vassilena, Vanja und Violeta betreiben bereits drei Strudelbäckstuben in Zürich. Obwohl alle drei Töchter eine gastronomische Ausbildung wählten – Vanja und Vassilena absolvierten eine gestalterische Berufsausbildung, Violeta studierte Mathematik – sind nun alle im Familienbetrieb tätig. Im Jahr 2013 wurde der Betrieb um das Strudel-Mobil »Strudel-Bulli« erweitert.

Was erlebt man so unterwegs mit dem »Strudel-Bulli«?

«Die Seitenklappe des Strudel-Mobils ist auch ein Dach, auf dem sich bei Regen ein kleiner See bildet. Manchmal tun wir auch besonders coole Typen beim Warten oder Flirten an dieser Klappe fest. Einige der Jungs wurden dabei auch schon ziemlich nass.» Die jungen Frauen sind sehr spontan und erfindersüchtig, da kann es auch mal vorkommen, dass sie im Glas zwischen München und Zürich auf der Autobahn ihren Strudel verkaufen.



Violeta, Ivanka, Vanja und Vassilena



MOHNSTRUDEL

1 Strudel (für 4 Personen) • Zubereitungszeit: 10 Minuten • Backzeit: 20-25 Minuten

- | | |
|-------|---------------------------------|
| 200 g | Naturjoghurt |
| 100 g | Zucker |
| 100 g | Vanillesücker |
| 100 g | Mohn (ungerahmte oder gerahmte) |
| 100 g | Bier |
| 300 g | Fertige Strudelteigblätter |
| | flüssige Butter zum Bestreichen |

1. Für die Füllung den Joghurt, den Zucker, den Vanillesücker und den Mohn mit einem Schneebesen verrühren. Dann Salz zugeben und unterrühren. Die Mischung darf nicht zu flüssig werden.
2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Die Strudelteigblätter nach Packungsanweisung vorsichtig lösen, auf einem feuchten Küchentuch auslegen und flüssiger Butter bestreichen, dann die Teigblätter wieder aneinanderlegen. Die Füllung auf den unteren zwei Dritteln verteilen. Etwa 4 cm Rand zum Einschlagen frei lassen.
4. Die Schmalseiten einschlagen und den Teig samt Füllhilfe des Tuches einrollen. Den Strudel mit etwas flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen. Während des Backens mehrmals mit Butter bestreichen.



TIPP!
Mit Puderzucker bestreuen und mit Frischchen Beeren servieren.

Naschkatze

Das Buch inspiriert, macht Spaß und Appetit – alles was ein gutes Buch mit dem Thema Essen leisten sollte. Wer sich für Food Trucks interessiert, sollte dieses Buch nicht verpassen!



GELATERIA DI BERNA

VIVA L'ITALIA

Die Gelateria di Berna ist nicht nur in Bern ein Begriff. Kanner meinen, man könne dort das beste Eis der Schweiz genießen. Begründet wurde die Gelateria von Susanna und den Brüdern David, Michael und Hahamartin. Seit Kurzem vertritt Andy das Team. Ihre schönsten Erinnerungen an Ferien in Italien haben sie nachhaltig geprägt. Das hat die Gelateria zu ihrem Projekt inspiriert. Gelato haben sie ihr Handwerk in den besten Gelaterien in Verona, Italien bei der ihre Carpijani-Gelato-Maschine mit den unmöglichsten Zutaten drangsalieren. Über ein Jahr Überwachungen schaffen und Bewährtes bewahren – das hat sich die «Gelateria di Berna» auf die Fahne geschrieben. Nach dem Traum selber eigenen Gelateria war ein «Gelato-Mobit» ihrer nächste große Wunsch. So sind die Gelateria jetzt auch mobil und verkaufen das wahrscheinlich beste Glace der Schweiz direkt vor Ort.

Welche Gelato-Kreationen begeistern eure Kunden besonders?

«Außer beliebt sind spezielle Kreationen wie zum Beispiel Grapefruit mit Pfeffer, Marzipan mit Mohnsamen oder Ananas mit Basilikum. Ein weiteres Highlight ist sicher unser Gelato Zabalone. Eigentlich klingen die Ingredienten unpassend: Milch, Rahm, Eiweiß und sizilianischer Marsala. Veroneser Gelatieri haben uns aber nach langem Gespräch für ihre Zubecken geschickt und uns in ihr Zabalone-Gehämisch eingeweiht. Mit diesem Wissen erschaffen wir Fast für die Sinne und bewahren ein Stück italienischer Geschichte.»

Michael, Benmartin und Andy



Der gelbe Truck ist eine kleine Glace-Welt und lässt jedes beliebige Zutrau erlauben.



LE SCHNAUZ

CRÊPES & FLAMMEKUCHE

Ein kleiner Citroën HY in eine fahrende Küche zu verwandeln, entstand vor einigen Jahren am Küchenbisch Hans Elmer. Ihren Traum hat die Betriebsökonomin und ehemalige Barchefin in einem Solothurner Club verwirklicht. Das Kuchen lernte sie von ihrem Vater und ihrer Großmutter, die beide aus dem Elsass sind. deren Rezeptur verwendet sie noch heute, und mit den leckeren Crêpes und Flammkuchen verbindet sie schöne Kindheitsmemorien. Ihr Freund Florian, Kaufmann und Marketingfachmann, ist die zweite Person.

«Le Schnauz» hat den Vater lernte Jörgens die Vorlage für den Namen des Food Trucks. «Mein Vater hat sich sehr inspiriert», sagt Jilka. «Das ursprüngliche Familienrezept haben wir etwas optimiert. Mein Vater glaubt noch, es wäre sein Rezept – also, erzählt es bitte nicht weiter.»

Crêpes und Flammkuchen werden übrigens aus hundertprozentig regionalen Zutaten hergestellt. Die beiden eng mit Solothurner Bauern, Metzgern und Käsern zusammen.

Was bei euch unbedingt probieren?

«Bei Lieblingsgericht unserer Kunden: Es ist eine Crêpe mit Rinderhackfleisch an einer gehämmt mit Nussgerösteter Guacamole, Sauerrahm und Chiliöl. Die Chilis stammen übrigens aus Spanien.»

Einmaliger Francoise. Der von Grund auf restaurierte Citroën HY mit Baujahr 1977 repräsentiert französische Geschichte und war bereits als Feuerwehrauto und Polizeiwagen auf den Straßen Frankreichs unterwegs.



Naschkätzchen

Seid ihr schon in den Genuss von Street Food gekommen? Oder habt ihr sogar schon ein Street Food Festival oder einen Markt besucht?

Wo auch immer ihr lebt, ich freue mich über eure Erlebnisse und Geheimtipps! =)

Habt genussvolle Tage!

Eure Judith

Sasa Noël und Heike Grein

[Food Truck kitchen. Originalrezepte und Geschichten.](#)

Der Traum von der eigenen Küche auf Rädern.

AT Verlag

ISBN: 978-3-03800-944-3

Gebunden, 28,00 Euro.