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 welch 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 vorstellt. 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.



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





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!





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.