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.

POUSHE

EINE TRADITION FÜR JEDE GENERATION

Violeta, Ivanka, Vania und Vassilena

MOHNSTRUDEL

1 Strudel (für 4 Personen) · Zubereitungszeit: 10 Minuten · Backzeit: 20–25 Minuten

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. Kenner meinen, man könne dort das beste Eis der Schweiz genießen. Gegründet wurde die Gelateria von Susanna und den Brüdern David. Michael und Hansmartin. Seit kurzem verstärkt Andy das Team. Ihre schönen Erinnerungen an Ferien in Italien haben sie nachhaltig geprägt. Das Stück, als Kind vor der Vitrine einer Gelateria zu stehen und sich für tausend Lire ein Gelato auswählen zu dürfen, hat die Geschwister zu ihrem Projekt inspiriert. Gelernt haben sie ihr Handwerk in den besten Gelaterien in Verona. Ihr Unternehmen begannen haben sie danach in einer stillgelegten Käserei am Fuß des Belpbergs. Über ein Jahr haben sie dort ihre Carpigiani-Gelato-Maschine mit den unmöglichsten Zutaten drangsaliert. Überraschungen schaffen und Bewährtes bewahren – das hat sich die «Gelateria di Berna» auf die Fahne geschrieben. Nach dem Traum einer eigenen Gelateria war ein «Gelato-Mobil» der nächste große Wunsch. So sind die Gelatieri jetzt auch mobil und verkaufen das wahrscheinlich beste Glace der Schweiz direkt vor Ort.

Welche Gelati-Kreationen begeistern eure Kunden besonders?

«Äußerst beliebt sind spezielle Kreationen wie zum Beispiel Grapefruit mit Pfeffer, Marzipan mit Mohnsamen oder Ananas mit Basilikum. Ein weiteres Highlight ist sicher unser Gelato Zabaione. Eigentlich klingen die Ingredienzien unspektakulär: Milch, Rahm, Eigelb und sizilianischer Marsala. Veroneser Gelatieri haben uns aber nach langen Gesprächen ihr Vertrauen geschenkt und uns in ihr Zabaione-Geheimnis eingeweiht. Mit diesem Wissen erschaffen wir ein Fest für alle Sinne und bewahren ein Stück italienischer Geschichte.»

LE SCHNAUZ

CRÊPES & FLAMMEKUECHE

Einen blauen Franzose. Der von Grund auf restaurierte Citroën H1 mit Baujahr 1979 repräsentiert französische Geschichte und war bereits als Feuerwehrauto und Polizeiwagen auf den Straßen Frankreichs unterwegs.

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.