



WILDE ZEITEN IN DER FOOD TRUCK SZENE

Foodtrucks haben sich mittlerweile in Deutschland etabliert und die landesübliche (Imbiss-) Gastronomie mit einer weiteren Facette bereichert. Neben konventionellem Fast-Food mit Burgern, Currywurst und Pommes kann man sich vielerorts eine große Bandbreite an internationalem Streetfood auf die Hand geben lassen. Denn das ist das Konzept, das hinter allen Angeboten steht: Möglichst schnell und möglichst gut eine schmackhafte und sättigende Mahlzeit anzubieten, die den besonderen kulinarischen Kick auf die Schnelle verspricht.

Dabei bitte ganz authentisch (ein hippestes Schlagwort, das alles – aber eben auch nichts – beinhaltet bzw. beinhalten kann), frisch, selbstgemacht, soweit es geht aus regionalen Produkten und abwechslungsreich. Jeder neue Trend ruft aber irgendwann auch Trittbrettfahrer hervor, die das schnelle Geld wittern – und das geht in vielen Fällen mit dem Verlust der Qualität einher (und mit dem hehren Anspruch, den die Branche an sich selbst stellt). Da heißt es für uns Verbraucher wachsam zu sein, nicht jeder stylische Truck führt einen zu kulinarischen Höhepunkten. Einer, der mit seinem Foodtruck wirklich auf nachvollziehbare Qualität und regionale Produkte (regional im Sinne von bayernweit) setzt, ist Patrick Vogl. Wie so viele in der Szene ist auch er ein Quereinsteiger, der vorher mit Gastronomie beruflich nicht viel zu tun hatte. Doch er ist seit acht Jahren ein aktiver Jäger, der für seinen persönlichen Fleischgenuss lieber sein geschossenes Wild in der eigenen Küche verwertet, als zum Kaufmann oder Metzger um die Ecke zu gehen. Wovon auch Familie und Freunde immer gerne profitieren. Daraus ein Streetfood-Projekt zu entwickeln, war einfach nur der nächste Schritt. Jetzt telefoniert Patrick einmal die Woche alle Wildkammern zwischen Pegnitz und Bad Tölz ab, um sich über das Angebot zu informieren und seinen Kühlwagen für die Abholung loszuschicken – Fleisch aus Wildgattern kommt für ihn nicht in Frage. Dann geht es zur Metzgerfamilie Altstetter in Ettringen, die als eine der wenigen Metzgereien im Land auch als EU-Schlachthof für Wildfleisch zertifiziert und zugelassen ist und die die Idee des Wild-Foodtrucks von Anfang an unterstützt hat. Der Metzgerei ist eine Landwirtschaft angeschlossen, die zugekauften Tiere stammen alle aus der direkten Umgebung.

KONTROLLE IST DAS A UND O

Wildbret ist eines der bestkontrollierten Lebensmittel in Deutschland. Jeder Jäger, der Wildbret in den Verkehr bringt, ist ein Lebensmittelunternehmer und für die Qualität und gesundheitliche Unbedenklichkeit des „Produktes“ verantwortlich und ggf. schadensersatzpflichtig. Das beginnt schon auf dem Ansitz vor dem Schuss, beim genauen Beobachten des lebenden Wildes, ob es irgendwelche bedenkliche Auffälligkeiten zeigt,



Patrick Vogl sammelt das Wild bayernweit von den Wildkammern ein

denn dann ist das Stück einer amtlichen Fleischuntersuchung zuzuführen – ebenso wenn beim Aufbrechen des Tieres etwas auffällig ist. Wildschweine werden generell amtlich auf Trichinen untersucht und in Gegenden, in denen die Strahlenbelastung hoch sein kann, wird das Wildbret auf Radioaktivität untersucht, bevor es für den gewerblichen Handel zugelassen ist. Um die für die Lebensmittelsicherheit gesetzlich vorgeschriebene lückenlose Rückverfolgbarkeit sicherzustellen, hat der Vermarkter bei der Abgabe von gewerblich genutztem Wildbret eine Dokumentationspflicht, wodurch der gesamte Prozess vom Schuss bis zur Zerlegung in einzelne Fleishteile nachverfolgt werden kann. Wir begleiten Patrick Vogl zum Schlachtbetrieb Altstetter, hier ist ein Veterinär vom Anfang – bei der Herausnahme aus der Decke – bis zum Schluss – bei der Zerwirkung des Wildbrets – mit sachkundigem Auge dabei. Vogl verarbeitet das so erzeugte Wildfleisch nicht nur selbst, sondern verkauft es auch an Supermärkte und Feinkostgeschäfte sowie die Gastronomie.

Sein Foodtruck ist hauptsächlich für Veranstaltungen und Caterings in ganz Bayern unterwegs und setzt voll auf Wild. Neben Hirsch- und Wildsau-Burgern stehen auch Pulled Wild Pork und ganz neu Reh-Pastrami auf der Karte. Die Saucen werden nach hauseigenen Rezepten hergestellt. Die wechselnden Standorte des Trucks erfährt man über die Website.



Patrick Vogl (li.) und Martin Altstetter (re.) beim Begutachten des Wildbrets



Ein Mitarbeiter des Schlachtbetriebes Altstetter beim sorgfältigen Abziehen eines Rotwildes

Fachmesse in Nürnberg

Wer die unterschiedlichsten Foodtrucks und ihre kulinarischen Angebote intensiv erleben will und Inspirationen zum Thema braucht, hat am 16. und 17. November im Messezentrum Nürnberg die Gelegenheit dazu. Die SFC Street Food Convention geht in diesem Jahr mit ihrem Bühnen- und Workshop-Programm in die dritte Runde. Im Fokus soll der Erfahrungsaustausch von bereits etablierten Streetfoodlern genauso wie Hilfestellungen für den Einstieg ins Street Food-Business stehen. Die SFC in Nürnberg ist die erste B2B-Veranstaltung rund um das

Thema Street Food, Food Trucking und mobiles Catering und fand 2015 das erste Mal statt. Hier soll über das ganze Business informiert werden, das hinter einem Food Truck steckt. Die Aussteller zeigen, was die Street Food-Anbieterszene für ihr Angebot und Geschäftsmodell benötigt. Beratung und Hilfe bei Existenzgründung sowie zur Entwicklung eines Foodtrucks und mobilen Speisenangebotes ist möglich. Die Marktführer für Fahrzeuge im mobilen Gastro-Bereich stellen Take-Away Food Trucks, Food Bikes, Food Carts und customized Lösungen für Street Food-Anbieter aus. Zudem sind Ausstatter für den Küchenbereich, aber auch fürs Backoffice vor Ort. Food- & Beverage-Spezialisten zeigen ihre Ware und viele Experten beraten zur Vermarktung sowie zu rechtlichen und steuerlichen Herausforderungen. Natürlich sind auch Food Trucks vor Ort und präsentieren ihr Menü für ein erfolgreiches und ungewöhnliches Catering-Konzept zu großen und kleinen Veranstaltungen.

Die SFC ist eine Fachveranstaltung, auf der sich Experten rund ums Thema Street Food austauschen – aber es sollen auch interessierte Menschen angesprochen werden, die mit dem Gedanken spielen, sich in dieser wachsenden Branche zu engagieren. Daher muss man als Besucher keinen Nachweis über eine Branchenzugehörigkeit oder ein Gewerbe erbringen. Und es ist – wie bei allen Fachmessen – ein Direktverkauf an Endverbraucher nicht gestattet.

Weiterführende Informationen zum Thema:

www.voglwild.com

www.altstetters.de

www.streetfoodconvention.de

