

Gourmetdinner auf die Hand



Tipp von Esther Kern



Streetfood hat sich gewandelt. Gab es noch vor wenigen Jahren vor allem Bratwurst oder vielleicht mal einen Raclette- Stand, so übertrumpfen sich heute Kleinstgastronomen mit hausgemachten Spezialitäten, die es häufig nur «solange Vorrat» gibt. Zunehmend sind die Zutaten aus der Region oder biologisch. Und: Streetfood ist zu einem Happening geworden. In Berlin etwa, in der Markthalle Neun in Kreuzberg, gibt es den «Street Food Thursday» mit Spezialitäten aus aller Welt. Dass es dabei nicht nur um banalen Fast-Food geht, lernt man schnell. Spätestens dann, wenn einem eingefleischte Berliner vom Food Truck «Heisser Hobel» vorschwärmen. Unter dem Motto «Wo gehobelt wird, fallen Spätzle» werden in diesem umgebauten DDR-Campingwagen Allgäuer Kässpätzten zubereitet, für die Berliner Foodies Schlange stehen. Natürlich wissen die Macher, woher der Käse ist, und selbstverständlich wird der Teig stets frisch zubereitet. Frische und Persönlichkeit ist quasi das Geheimnis vom Streetfood 2.0: Der ideale Streetfood-Truck führt meist nur eine Spezialität im Angebot, die er dafür perfektioniert und aus besten Zutaten kocht. Zu schweizweiter Berühmtheit mit einem Foodtruck hat es denn auch Fabian Zbinden gebracht. Einst kochte er in Hollywood für Berühmtheiten, nun steht sein Name für Highend-Streetfood, den er in Bern unter dem Namen «La Ribollita» verkauft. Sein Chili con Carne aus heimischen Zutaten serviert Zbinden wahlweise in einem Brot (essbares Geschirr!) oder in einem Becher. Man hört nur Bestes. Bei mir ist es allerdings bislang



beim Hörensagen geblieben. Denn, auch das ist eine Eigenheit von Streetfood 2.0: Oft gibt es die Delikatessen nur an einem Ort. Und so sind Foodtrucks in den letzten Jahren definitiv zu einer Bereicherung der kulinarischen Schweizer Landschaft geworden. Wer sich kundig machen möchte, wer in der Schweiz wo Streetfood anbietet, dem sei das Buch «Food Truck Kitchen» von Sasa Noël und Heike Grein aus dem AT Verlag empfohlen.