



Der Velogrill testete ein paar Monate den Strassenmarkt.



Immer am Mittwoch ist der Citroën von Dr. Dog auf der Polyterrasse anzutreffen.

FOODTRUCKS

STRASSENTAUGLICH

Die Küche im Citroën, im Airstream oder sogar aufs Velo gepackt: Foodtrucks von Jungunternehmern sind in Zürich vermehrt anzutreffen. Im Ausland gibt es Festivals und Truck-Pop-up-Restaurants.

VON ESTHER KERN

Warum bloss macht man den Hotdog hierzulande immer noch mit Loch, wo doch die ganze Sauce immer zuunterst landet? Ray Arpagaus beschloss eines Tages, es besser zu machen – so entstanden die Dr.-Dog-Gourmet-Hotdogs. Der offensichtlichste Unterschied zur klassischen Variante: Der Gast kann aus verschiedenen Sorten handgemachter Brötchen auswählen, die seitlich aufgeschnitten werden. Nebst speziell für Dr. Dog hergestellten Würstchen – auch in vegetarischer Variante erhältlich – kommen in den Schlitz frische Zutaten wie Coleslawsalat beim Classic Dog oder Guacamole beim Mexican Dog. Rund 20 Kreationen (ab 7 Fr.) hat der Jungunternehmer bislang entwickelt.

Verkauft werden sie nicht am 08/15-Stand, sondern aus einem alten Citroën HY (Jg. 1965). Arpagaus hat ihn in Frankreich gefunden, restaurieren lassen und eingeführt. Zuerst fuhr er damit bei Cateringseinsätzen vor, seit Anfang Jahr nun steht das Verpflegungsmobil zur Lunchzeit einmal pro Woche auf der Polyterrasse.

Schon etwas länger fahrtüchtig ist der Foodtruck von Hin & Weg. Die Inhaber des gleichnamigen Restaurants an der Lagerstrasse haben ihren Voiture genannten Citroën HY wie Ray Arpagaus aus Frankreich importiert. Seit kurzem steht er im Hinterhof der Photobastei, des temporären Fotomuseums im Kreis 1. Für die Betreiber der Bar im Erdgeschoss ist das Voiture

die perfekte Ergänzung, denn die Photobastei ist ein Provisorium, eine Küche wurde darum in der Bar nicht eingebaut. Dank dem Voiture von Hin & Weg kann man sich nun in der Photobastei nicht nur satt sehen, sondern auch satt essen. Die hausgemachten Burger, die im Auto grilliert werden, sind ausgesprochen gut, ebenfalls die heissen Hunde – Brote mit Wiediker Würstli (beide 9 Fr.).

Montags und dienstags steht der Wagen in der Binz, inmitten von Bürohäusern auf einem Parkplatz – und entspricht offenbar einem Bedürfnis: So waren bei einem Besuch letzte Woche an einem Mittag alle Speisen, inklusive Vegibaguettes (9 Fr.), bereits ausverkauft.

VERPFLEGUNG IN BÜROWÜSTEN

In einem ähnlichen Umfeld verkehrt der Airstream von 401 Dishes (siehe Coverbild). Seit ein paar Monaten steht er jeweils montags und dienstags auf einem Parkplatz in einem Altstadter Büroquartier. «Die Idee entstand, weil wir selbst an einem Ort arbeiteten, wo die Auswahl für schnelle, ausgewogene Mittagessen klein war», erzählt Geschäftsführerin Regula Imholz. «Wir möchten nicht nur satt machen, sondern raffiniertes Essen bieten.» So kommt Erstaunliches aus dem silbernen umgebauten Wohnwagen, in dem auch Köche wirken, die schon in der Spitzgastronomie tätig waren. Wir genossen

feine Zuchettiplätzchen mit Broccolipüree (17,50 Fr.) und Nüsslisalat, zu dem wir das frische Hausdressing mit Ingwer wählten.

Doch von der Idee zur Umsetzung war es für die Crew ein längerer Weg. «Durch die Grösse des Foodtrucks war es anfangs eher schwierig, einen geeigneten Standort zu finden», erklärt Imholz. Fündig geworden ist man auf einem privaten Parkplatz – und seit kurzem auch bei der ETH Zürich, Höggerberg und in Schlieren beim Wagi-Areal. Schade findet Imholz, dass die Stadt die Foodtrucks noch zu wenig fördert. «Wenn neue Büroquartiere geplant werden, sollte man doch auch ein Interesse haben, dass die Menschen sich dort gut verpflegen können», so Imholz. Für Restaurants seien solche Büroquartiere, die abends meist menschenleer sind, nur bedingt attraktiv. «Darum könnte die Stadt genau da aktiv Standplätze für die Trucks schaffen, wie das etwa in L.A. oder New York gemacht wird.»

Sehr aktiv ist diesbezüglich die ETH Zürich. Sowohl auf der Polyterrasse als auch auf dem Höggerberg hat man nach mobilen Verpflegungsständen gesucht. «Wir möchten unseren Studierenden und Mitarbeitenden Abwechslung bieten», sagt Karin Emmenegger, Projektleiterin Standortentwicklung der ETH Zürich. «Erstens haben sie nicht immer Lust auf Mensa und zweitens nicht immer Zeit dafür.» Zudem sei ja die Polyterrasse auch ein schöner Ort für Nichtstu-

Bilder: Fvg



Ausgezeichnet: Hamburger von Hin & Weg.



Küche auf kleinstem Raum im Hin & Weg-Voiture.



Seit neustem steht der Foodtruck von Hin & Weg hinter der Photobastei.

dierende – die dort ebenfalls willkommen seien, um sich zu verpflegen. Jeweils im Frühling und Herbst organisiert der «Stab Veranstaltungen und Standortentwicklung» den Foodmarkt auf dem Höggerberg. Ein Dutzend mobile Verpflegungsstände bieten dann gemeinsam ihre Spezialitäten an.

DER CHARME DES FLÜCHTIGEN

Im Ausland, etwa in den USA, sind die Foodtrucks seit Jahren ein rollender Hype. Es gibt Foodtruck-Communities, -Blogs und -Parks (www.nycfoodtrucks.org, www.foodtruckr.com, www.atlantafoodtruckpark.com). In Berlin versammelt der Bite Club (www.biteclub.de) regelmässig Trucks zum Pop-up-Restaurant. In Zürich haben wir bislang noch keinen Community-Ansatz finden können. Die meisten Betreiber beginnen mit Caterings, stellen ihre Wagen an Festivals auf, suchen dann vielleicht fixe Standplätze.

Foodtruck-Betreiber der neuen Generation setzen oft auf Facebook, Twitter und Mundpropaganda, um ihr Angebot bekannt zu machen. In den USA gibt es dafür bereits Ratgeber. Auch Ray Arpagaus von Dr. Dog sagt: «Der Charme des Flüchtlings gehört zwar mit zum Erfolgsrezept von mobilen Küchen, doch muss man in den sozialen Medien aktiv sein, um sich eine treue Community aufzubauen.»

Wahrscheinlich wird man bald noch von weiteren Gourmetmobilen hören. Eine erste Testphase hinter sich haben die Initianten des Velogrills. Der Name sagt's: Das Velo ist auch ein Grill. In den letzten Monaten war es an verschiedenen Standplätzen im Seefeld zu sehen. Verkauft wurden Fleisch- und Vegispiesse im Pitabrot – zurzeit machen die Betreiber Pause und werten ihre Erfahrungen aus. «Wir werden das Angebot etwas anpassen», sagt Régis Vuilliomonet, einer der beiden Initianten. Sie suchen neue Standorte, planen, auch bei Firmen zum Lunch vorzufahren.

Auf Standortsuche sind auch Jacqueline Marti und Klaus Jan Dietze für ihr Ché-Bella-Pizzamobil. Nachdem sie jahrelang im Catering von Karl's kühne Gassenschau Erfahrungen mit Pizza gesammelt hatten, kauften sie auf Ricardo ein Feuerwehrauto, das sie zum Foodtruck umrüsteten. Den Teig für ihre Pizza machen sie selber, die Tomatensauce ebenso. Hausgemacht sind auch die Pizzaöfen: zwei umgebaute Fässer, in denen mit Holz gefeuert wird. Auch das gehört in die Welt der Foodtrucks der neuen Generation: selber machen, innovativ sein – und nicht stehen bleiben!

Mit diesem Artikel verabschiedet sich Esther Kern als verantwortliche Redaktorin Essen & Trinken. Sie ist künftig vor allem für ihre eigene Internetplattform www.waskochen.ch tätig, bleibt dem «Züritipp» aber als freie Mitarbeiterin erhalten.

KÜCHEN AUF RÄDERN

In der Stadt und im Kanton Zürich sind diverse Foodtrucks von Jungunternehmern unterwegs oder in den Startlöchern. Die meisten können auch für Caterings gebucht werden. Einige Beispiele (nicht alle getestet) – ohne Anspruch auf Vollständigkeit:

401 DISHES AIRSTREAM

Wechselnde Menüs, Salate und Suppen.
Mo/Di: Bernerstr. Süd 169, Mi: Museumstr. 15, Winterthur
Do: Zürcherstr. 94, Fr: ETH Höggerberg;
www.401dishes.com

CHÉ-BELLA-PIZZAMOBIL

Pizza mit hausgemachtem Teig und ebensolchen Saucen.
Fixer Standplatz wird derzeit gesucht; www.pizzachebella.ch

DR. DOG

Hotdogs mit Zürcher Wurst und hausgemachtem Beigemüse.
Mi Polyterrasse ETH Zürich; www.drdog.ch

FRANKYS GASTROMOBIL

Pizza mit hausgemachtem Teig und hausgemachten Saucen.
Do (Abend): Dorfstr. 121, Wafi; weitere Standplätze derzeit gesucht; www.frankys-gastromobil.ch

VELOGRILL

Diverse, wechselnde Grillspezialitäten.
Standplätze derzeit gesucht; www.velogrill.ch

VOITURE VON HIN & WEG

Hausgemachte Burger, Wurst- und Vegibaguettes.
Mo/Di: Ecke Binz-/Grubenstrasse
Mi-Fr: Photobastei, Bäregasse 29; www.hinundweg.biz

RÖSTI-MOBIL

Rösti in verschiedenen Varianten.
Täglich wechselnde Standorte; www.hopp-roesti.ch

Die ETH Zürich, Höggerberg versammelt an ihrem Frühlingmarkt rund ein Dutzend mobile Verpflegungsstände. Ab 8. 5. an fünf Donnerstagen, jeweils 11–15 Uhr.