



Bei Don Burrito gab es mexikanische Köstlichkeiten - zubereitet in einem schicken US-Schulbus.

FOTO: HANNAH MAGES

Eine kulinarische Weltreise

VERANSTALTUNG Am Wochenende fand im Gewerbepark das Street Food Festival statt. Die vielen Foodtrucks sorgten für lange Schlangen.

VON HANNAH MAGES

REGENSBURG. Nach dem Motto „Schlemmt euch um die Welt“ stand von Samstag bis Montag der Gewerbepark ganz im Zeichen von Corndogs, Pastrami und Pulled Pork. Wem diese Begriffe noch nichts sagen, der konnte sich beim 4. Street Food Festival auf dem Gebiet kulinarischer Leckereien weiterbilden, die man direkt auf die Hand bekommt - eben das, was Street Food ausmacht. Mittlerweile geht es dabei aber nicht mehr nur um ein schnelles und unkompliziertes Essen. Der Begriff Fast Food lässt sich nur noch bedingt verwenden - denn auch in der Street Food Szene achtet man seit längerer Zeit auf nachhaltige und qualitätsvolle Produkte. So gab es neben Klassikern aus der Fritteuse auch veganes Eis oder Bio-Burger. Am Stand von Land Luft - Leberfing konnten die Besucher zwischen Speisen wie Pulled Pork, Burgern und Rippchen wählen - alles Bio und in einem XXL-Smoker zubereitet. Organisiert wurde das Festival von der Walhalla Events & Concerts

GmbH. Prokurist Ernst Brock, der gemeinsam mit Geschäftsführer Otto Gebhard das Street Food Festival veranstaltet, sieht dennoch keinen Trend zu rein gesunden Speisen: „In der Street-Food-Szene dominieren nach wie vor eher deftige Gerichte. Wir achten aber natürlich darauf, dass hier für jeden etwas dabei ist!“ Das zeigt sich auch im Angebot der insgesamt 25 Stände, die sich auf dem Parkplatzgelände im Gewerbepark zusammengefunden haben. Von klassischen Burgern und Süßkartoffelpommes bis hin zu Brownies und Cookies ist alles dabei. Wer nicht auf seine schlanke Linie achten musste konnte sich durch die vielen Süßwaren probieren. Dänischen Poffertjes, Cookies, mit Softeis gefüllte Baumstriezel und frittierte Milchreis ließen die Herzen von Schleckermäulern höherschlagen.

Burger, Softeis und Grillen

Und für experimentierfreudige Besucher gab es sogar einen Stand mit Insektensnacks. Betreiberin Birgit Croos verkauft Buffalowürmer, Heuschrecken und Grillen, die sie gebraten mit Salz und Pfeffer serviert. Das bietet ein unverfälschtes Geschmackserlebnis. Auch wenn das sicher nicht jedermanns Fall ist - Insekten sind eine gute Proteinquelle und können mit der richtigen Zubereitung locker auch mit herkömmlichen Chips mithalten. „Insekten werden die Zukunft unserer Ernährung bestimmen. Sie verursachen

keine CO₂-Gase, sind einfach in der Züchtung und schmecken wirklich lecker“, so Croos. Bisher kommen ihre Insektensnacks gut an, bei den Regensburgern muss sie allerdings viel Überzeugungsarbeit leisten. „Heuschrecken und Grillen sind wirklich knusprig und haben ein leckeres Erdnussaroma, fast wie Erdnussflips, nur krosser. Trotzdem gibt es immer noch viele, die sich davor ekeln.“ Aber auch für eher zart besaitete Besucher bot das Street Food Festival jede Menge neues, wie beispielsweise Cookie Dough (dt. Keksteig), der am Stand von The Cookie Business verkauft wurde. Betreiber Manu, der sich selbst „Herr L.“ nennt, verkauft seit 2017 die sündhaft leckeren Teige und Backwaren: „Ich habe

damit angefangen, weil es einfach niemanden gab, der Cookies wirklich so hinbekommen hat, wie sie sein müssen - mit einem leckeren, weichen Kern. Schon meine Oma hat gesagt, wenn du etwas richtig haben willst, musst du es selbst machen. Und so haben wir den Stand gegründet“, erzählte er lachend.

Eine Küche im Schulbus

Verkauft werden die Street Food Kreationen in schicken Food Trucks oder an den Ständen von sogenannten Street Food Artists. So gab es bei Don Burrito Street Food aus Mexiko - zubereitet in einem amerikanischen Schulbus. Heike und Marc Fürle haben sich den Bus extra aus den USA nach Deutschland liefern lassen und aufwendig zu einer fahrbaren Küche umgebaut. „Insgesamt hat der Umbau etwa vier Monate gedauert, aber das hat sich gelohnt. Jetzt verkaufen wir seit sechs Jahren leckere mexikanische Burritos - die stehen ja gleich zu Beginn der Street Food Entwicklung“, erzählte Marc Fürle. Wer sich das Essen nicht direkt im Stehen zu Gemüte führen wollte konnte sich ein schattiges Plätzchen auf einer der vielen Bierbänke suchen. Auch für die Unterhaltung der vielen Besucher war gesorgt - neben dem Original Münchener Puppen-theater, das die kleinen Gäste zum Lachen brachte, gab es für die Großen Livemusik von Die Kusäängs und The Jets.

AKTUELL IM NETZ



Noch mehr Bilder sowie weitere Informationen zum Thema finden Sie bei uns im Internet.
www.mittelbayerische.de/regensburg