



Die auffällig dekorierten Food Trucks waren ein „Hingucker“ im Gewerbepark.

FOTO: TH. WIMMER

Leckereres Essen aus der ganzen Welt

GENUSS Fans von Street Food kamen beim Food Truck Festival im Gewerbepark auf ihre Kosten. Zum Teil bildeten sich lange Schlangen.

VON THERESE WIMMER

REGENSBURG. Mehr als 15 Food Trucker machten am Wochenende Station im Gewerbepark und boten internationale Köstlichkeiten aus aller Herren Länder. Veranstaltungsleiter Miguel Ortega erklärte, er lege viel Wert auf eine große Bandbreite und Abwechslung.

Schon gleich zum Start des Festivals standen trotz des mäßigen Wetters Gruppen junger Leute und Familien in einer langen Reihe vor dem Eingang. Vor dem Pasta-Truck bildeten sich lange Schlangen. Überhaupt: An einigen Verkaufsständen musste man sich in Geduld üben, bevor man auswählen konnte. Von süß bis herzhaft konnte man sich dann von Truck zu Truck durchschlemmen. Knusprige Grillspieße, leckere Crêpes, Asiatisches, herzhafter ungarischer Langosch, Eis- und Kaffeespezialitäten, Cocktails und Longdrinks – jede Geschmacksrichtung wurde bedient.

Gastgeber und Besucher freuten sich, dass nach der Corona-Beschränkung endlich wieder so ein Fest stattfinden durfte. „Wir kommen sonst in

ganz Deutschland rum“, erzählte eine Dame, die einen Eiswagen betreibt. „Nach dem Verbandsverbot wegen der Pandemie bin ich froh, wieder unter Menschen zu sein.“ In diesem Jahr durften die Festivalmacher erst im Juli loslegen und so ist Regensburg die achte Station. Die Eiswagenbesitzerin hofft auf einen sonnigen September, um doch noch einige Städte anfahren zu können.

„Endlich ist wieder was los“ seufzte auch eine Besucherin. „nach der Corona-Pause möchte man einfach raus.“ Sie arbeitet im Gewerbepark und kam extra zum Food Truck Festival auch am Wochenende nach Regensburg. Sie genoss mit einer Freundin das Flair, das Trucks und Besucher umgab. Denn es gab nicht nur kulinarische Angebote: Im Rahmenprogramm mit Live-Band, Kinderschminken und Ea-

sy Jumper herrschte gute Stimmung.

Ein Paar, das unter einem Schirm Zuflucht vor einem kurzen Regenschauer gesucht hatte, freute sich. „Es gibt mal wieder was anderes, nicht bloß Knackersemmel“, meinte der Mann, der sich gleich einen saftigen Burger und knusprig frittierte Kartoffelecken schmecken ließ. Der Kartoffel-Truck kommt aus Dillingen, die Kartoffeln bezieht die Betreiberin von einem Biohof. Der Truck ist mit Schneidemaschinen für die Kartoffeln und drei Fritteusen ausgestattet. Die Kartoffeln werden als knusprige Ecken und Chips angeboten.

Das Preisniveau fanden die meisten Besucher in Ordnung. „Wenn man den Aufwand bedenkt, dann sind die Preise gerechtfertigt. Und auch die Qualität stimmt“, war zu hören. Für das Wohlbefinden sorgten nicht nur die Food Trucks, sondern auch ein Stab an Servicekräften für Infrastruktur, Reinigung und Einhaltung der Hygienevorschriften.

Die Gastronomen scheinen sich schon eine Fangemeinde erobert zu haben. „Wir haben die Werbung auf Instagram gefunden und weil wir Food Trucks kennen, sind wir hergekommen“, erklärte ein junges Paar. Sie stammen aus dem südlichen Landkreis und freuten sich über die Abwechslung. Auch Veranstalter Miguel Ortega war zufrieden mit dem Interesse in der Region. „Die Regensburger hatten einfach Lust darauf, ein Wochenende rund ums Essen zu zelebrieren“, sagte er.

FOOD TRUCK

Die Firma: Food Truck startete 2013. Inhaber ist Miguel Ortega.

Die Zahlen: In diesem Jahr gingen die Veranstaltungen wegen Corona erst im Juli los, Regensburg war die achte Station. Schon am Samstag kamen rund 3000 Besucher auf das Festival und auch am Sonntag fand es viel Zulauf. Wegen der Corona-Regeln durften nie mehr als 500 Menschen gleichzeitig auf das Gelände.