



Foto: jacobunaf/Stock/Getty Images

Kulinarische Reise mit **FOOD TRUCK**

Street-Food-Festivals sind eine Tour durch verschiedene Essenskulturen für die Besucher – und auch für Bäcker immer einen Besuch wert. Der **SnäckerMeister** begibt sich damit auf eine Reise durch das Snack- und Außer-Haus-Markt-Angebot der eigenen Bäckerei. Ideen lassen sich viele ins eigene Bäckergefährt, vielleicht sogar den Food Truck, einpacken und als Street Food anbieten.

Street-Food-Festivals laden zu einer Expedition ein: ins Reich der kulturell vielfältigen Essens- und Lebensweise. Meist sind diese Veranstaltungen schon von weitem zu erkennen: Rauch wabert durch die Luft, es wird gegrillt und geräuchert, meist ertönt lounge Musik, vielleicht spielt auch eine Band. Um einen größeren Platz mit Bierzeltgarnituren oder Lounge-Möbel ste-

hen verschiedene Food Trucks, Bäckermobile oder aufgebaute Pavillons und laden dazu ein, verschiedene Snacks und Essen aus der Hand zu probieren.

Trends on the Road

„On the Road“ wird das Thema mit fahrenden Imbissständen, meist „Food Trucks“ genannt, in

den USA bespielt. Doch auch in Deutschland ist dies kein neues Phänomen mehr. Street Food ist grundsätzlich alles, was an einem beweglichen Stand verkauft werden kann und so zählen auch der bekannte Currywurst- oder Eisstand dazu, aber eben auch das Bäckermobil auf dem Marktplatz, das Verkaufsmobil auf dem Land oder ein Bäckereistand auf örtlichen Festen oder

Matthias Schwehrs FAVORITEN



Matthias Schwehrs ist
Bäckermeister und Brotsommelier.

Für uns Bäcker gab es ja eigentlich Street Food schon immer. Um sich mit etwas „auf die Hand“ für die schnelle Mahlzeit zwischendurch zu versorgen, waren und sind Bäckereien DIE Anlaufstelle Nr. 1. In meinem Angebot habe ich natürlich die Klassiker „süße Stückle“, von Nusshörnchen über Vanillebrillen, Schokobrötchen und Apfeltaschen bis hin zu Croissants. Aber auch Herzhaftes, wie Mozzarella-Schnecken und Schinken-Croissants bis hin zu Pizzaladen. Als Brotsommelier habe ich natürlich auch ein paar außergewöhnliche Brotsorten im Angebot, welche ich an verschiedene „Street Fooder“ liefere. Für einen Sternekoch z. B. habe ich ein Fladenbrot

kreiert, das aus einem regionalen Weizenhefeteig besteht und mit einer Salz-Pfeffer-Öl-Paste bestrichen ist. Er macht daraus einen „Kaiserstuhl-Döner“ mit Rindfleisch, Meerrettich und Preiselbeeren: ein echter „Renner“, auch wegen dem Bezug auf unsere schöne Gegend hier am Kaiserstuhl. Ein anderer „Street Fooder“ bezieht von mir würzige Baguettes, die er zu seinen Lachskreationen reicht. Street Food hat für uns Bäcker richtig Potenzial, aber auch hier gilt meiner Meinung nach, wie auch für den Rest des Sortiments in der heutigen Bäckerei: **WENIGER IST MEHR!** Die Kundschaft sollte auf eine überschaubare Anzahl an Produkten zugreifen können.

Schneidet man die Käseschnecke so auf, dass die Hälften noch verbunden sind, erhält man eine Tasche, die sich hervorragend füllen lässt, z. B. mit würzigem Falafel.

Falafelbällchen und Gemüse (in Streifen) in die Käseschnecke geben, Friséesalat und Zwiebelringe darauf verteilen und mit einem Dip aus Sauerrahm, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abrunden. Unser Tipp: Falafelbällchen gibt es bereits verzehrfertig oder als Mix, den man nur noch mit Wasser anrühren muss.

Zutaten

1	Käseschnecke (z. B. von Wolf ButterBack)
60 g	Falafelbällchen
15 g	Gurke
10 g	Tomate
10 g	Paprika
5 g	Friséesalat
5 g	Rote Zwiebel
10 g	Sauerrahm
2 g	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer



Falafel-Tasche



Baguette mit süßlich-scharfer Putenbrust und Quinoasalat



Zutaten

1	„Baguette Sensation“ (von Wolf ButterBack, Marke Diversi Foods)
30 g	Frischkäse
15 g	Salat
100 g	Putenbrust
25 g	Aprikosen
20 g	süß-scharfe Asia-Sauce
15 g	Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten
60 g	Quinoasalat

Das gebackene Baguette der Länge nach halbieren und dann längs durchschneiden. Die Unterseite mit Frischkäse bestreichen und den Salat auflegen. Anschließend Putenbrust und Aprikosen in feine Streifen schneiden und mit der Asia-Sauce und den Frühlingszwiebeln vermengen. Die Masse auf das Baguette geben und darüber den Quinoasalat verteilen.



Tiger-Brötchen mit Halloumi und Pistazien-Minz-Aufstrich



Zutaten

1	„Tiger Brötchen“ (von Wolf ButterBack, Marke Diversi Foods)
30 g	Frischkäse
2 g	Pistazien, gehackt
2 g	frische Minze, gehackt
5 g	Salat
60 g	Halloumi
10 g	Paprika, in Ringe geschnitten

Brötchen aufschneiden. Für den Aufstrich Frischkäse, Pistazien und Minze miteinander vermengen. Die Masse auf die Unterseite des Brötchens streichen und mit dem Salat belegen. Nun den

angebratenen Halloumi sowie die Paprikaringe fächerartig auflegen und große Kleckse des Aufstrichs darauf verteilen. Nach Belieben mit gehackten Pistazien und Minze garnieren.

Weihnachtsmärkten: Auch das ist Street Food, nur typisch für Deutschland!

Die Idee der neuen Street-Food-Festivals begann vor einigen Jahren in Großstädten, wie London oder Berlin, und hat sich mittlerweile auch in ländliche Regionen ausgeweitet: Volks- und Weinfeste bieten nun oft auch ein Street-Food-Festival oder zumindest einen „Street-Food-Court“, und immer mehr Veranstaltungen dieser Art sprießen aus dem Boden.

Fast Food ist zwangsläufig ungesund und macht dick? Street Food beweist das Gegenteil, denn hier geht es vielmehr um Regionalität, Natürlichkeit und Tradition – und diese Themen können perfekt vom Handwerksbäcker bespielt werden. Viele Lebensmittel werden nachhaltig

und biologisch erzeugt, das gilt es am Food Truck bzw. Bäckermobil oder Verkaufsstand auch zu zeigen, ebenso die Einhaltung der Hygiene, momentan wichtiger denn je. Alles wird frisch vor den Augen der Kunden zubereitet. 2020 ist vor allem Essen draußen, an der frischen Luft, zum Mitnehmen und mit Abstand gefragt; dies lässt sich mit einem Food Truck oder einem Verkaufsfahrzeug, das auch für Marktauftritte genutzt werden kann, umsetzen: vielleicht ein Ausgleich zu den verlorenen Sitzplätzen in Cafés und Bäckereifilialen.

Mut ist gefragt

Ein Ende des Street-Food-Trends ist demnach nicht in Sicht, denn das Konzept ist ein Rund-

um-Erlebnis für die Besucher: Geselliges Zusammensein, lounge Musik und Getränke werden mit dem Mut, neue Speisen zu probieren, verbunden.

Als Handwerksbäcker lässt es sich kaum verhindern, dass sich gewisse Routinen im Snackplan einschleichen und man häufig auf Bewährtes zurückgreift, das schmeckt, bei den Kunden ankommt und alltagstauglich in der Zubereitung ist. Die Teilnahme an einem Street-Food-Festival ist die ideale Gelegenheit, um diese Muster abzulegen. So kann auch der Bäcker mutig sein und neue Snackideen zunächst auf den Food Court ausprobieren. Hier sind Besucher, und vielleicht zukünftige Ladenkunden, mutiger und probierfreudiger. Was sich auf verschiedenen

Michael Wielands FAVORITEN



Michael Wieland ist Teamleiter
Anwendungsberatung bei Wolf ButterBack.

Street-Food-Festivals und -Märkte sind absolut gefragt und es gibt sie inzwischen fast in jeder größeren Stadt. Verbraucher lieben die abwechslungsreiche Reise durch die Küchen aus aller Welt. Konkret versteht man unter Street Food einfache Gerichte, die direkt auf der Straße zubereitet werden. Dabei konzentriert sich der Anbieter meist auf einen Schwerpunkt und bietet diesen in zwei bis drei Variationen an. Der Bäcker kann das Thema wunderbar aufgreifen und für sich nutzen, da es nicht mit dem eigenen Sortiment konkurriert, sondern es aufwerten kann.

Ich empfehle, den Fokus auf ein passendes Rezept zu legen. Das kann ein Snack oder auch

ein süßer Leckerbissen sein, der einfach aus der Hand gegessen wird. Hierbei sollten Qualität und Frische im Vordergrund stehen. Für ein trendiges Gebäck, das unter dem Motto „Street Food“ verkauft wird, geben Kunden auch gerne etwas mehr aus und lassen sich zu Spontankäufen verführen.

Manchmal bietet der Bäcker sogar bereits Street Food an, ohne sich dessen bewusst zu sein. Denn es gibt dafür keine festgeschriebene Definition, sondern es kommt vielmehr auf die Auslobung und den authentischen Auftritt an. So kann man, wie in unserem Rezept beschrieben, auch aus einem Mini-Croissant ein super Street-Food-Highlight zaubern.

Maisecke mit Ananas- Curry-Chicken



Zutaten

1	Maisecke (z. B. von Wolf ButterBack)
15 g	Friskäse
5 g	Salat
20 g	Ananas in feinen Scheiben
50 g	Hähnchenbrust
10 g	Paprika
5 g	Frühlingszwiebel
15 g	Currysauce

Die aufgeschnittene Maisecke oben und unten dünn mit Friskäse bestreichen. Mit Salat und der Hälfte der Ananasscheiben belegen. Hähnchenbrust und Paprika in kleine Stücke, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und mit der Currysauce vermengen. Die Masse auf die Maisecke geben, den Rest der Ananas auflegen und nach Wunsch mit Frühlingszwiebeln abrunden.

TIEFGEKÜHLTE PREMIUM-BACKWAREN

Die große Vielfalt
an umsatzstarken
Snacks – für jeden
Geschmack und
jedes Konzept!



Croissant-Bites

Zutaten

Ungefüllte Mini-Butter-Croissants
(z. B. von Wolf ButterBack)
diverse Bestreuungen (z. B. Zucker,
Zimt-Zucker, Zuckerperlen/-konfetti,
Schokostreusel, Dekorsterne),
Zucker-Kaffee-Topping
(10 Teile Zucker, 3 Teile Instant Kaffee),
Zucker-Mandel-Topping
(1 Teil Zucker, 2 Teile gehackte Mandeln)

Die Teiglinge für ca. 10 Min. antauen lassen und im Topping der Wahl (der Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt!) wälzen. Nun mit einem Teigschaber halbieren und wie gewohnt backen.



Festen und Festivals bewährt, kann dann auch den Weg in die Bäckereifiliale und das dortige Snackangebot schaffen.

Doch auch bereits bekannte Snacks, wie der Bäckerburger oder Paninis, lassen sich für das Street-Food-Festival abwandeln: die Auswahl machts! So können verschiedene Saucen und Toppings angeboten werden, um den bekannten Grundsnack aufzupeppen. So kann die Maisecke, wie im Rezept gezeigt, als asiatisch angehauchte Ecke daherkommen (mit Ananas, Hähnchen und Currysauce), doch lässt sich auch mit diversen weiteren Belegarten spielen: Neben der asiatischen Variante bieten sich eine

italienische mit getrockneten Tomaten und Parmesan, eine skandinavische mit Lachs oder Hering oder auch eine deutsche mit Mini-Bratwürsten an. Verschiedene Länderideen kommen immer gut an bei dieser kulinarischen Reise.

Herkunft und Tradition

Mit Tradition: Bekannte Stückchen, Schokobrotchen oder Kuchen aus dem eigenen Sortiment können als Klassiker natürlich auch angeboten werden. Ebenso lassen sich vom Handwerksbäcker auch genau die deutschen Vorzüge der Brotvielfalt darstellen: Ein Bauernbrot mit Krus-

te als Stulle belegt, eine Brezel mit Butter oder das klassische Schnitzel- bzw. Frikadellenbrötchen lassen sich für das Street-Food-Festival aufwerten, wenn man hier als deutscher Handwerksbäcker die Herkunft und Tradition in den Fokus stellt. Weit in andere Kulturen muss der Handwerksbäcker demnach nicht abschweifen, sondern das eigene Sortiment nur streetfoodgerecht aufbereiten. So können Kunden das klassische Sortiment einmal ganz anders kennen lernen. **Is**



Marcel Schmidts FAVORITEN



Marcel Schmidt ist Anwendungsberater bei Wolf ButterBack.

Street Food ist in aller Munde und muss nicht zwingend auf Festivals oder auf Street-Food-Märkten angeboten werden. Für den Verbraucher funktioniert Street Food auch beim Bäcker – Hauptsache er findet dort etwas Neues, Abwechslungsreiches und kann in ungezwungener Atmosphäre genießen. Anregungen kann man sich auf Street-Food-Märkten oder bei Food Trucks holen. Anschließend sollte man prüfen, was man für sich umsetzen kann und was zum eigenen Standort und zur Zielgruppe passt. Denn mit dem Thema punktet man vor allem beim jüngeren und/oder trendbewussten Publikum, das gerne auf Geschmacksreise geht.

Interessant sind beispielsweise asiatische Geschmacksnoten, wie Koriander oder die Kombination von Herzhaftem mit Früchten. Ebenso trendy sind amerikanische Themen wie BBQ, Hotdogs, Burger sowie Donuts. Auch orientalische/mediterrane Rezepturen wie Falafel, Halloumi oder Hummus treffen bei Street-Food-Fans ins Schwarze.

Da Street Food so vielfältig ist, sollte es dem Kunden klar als solches präsentiert und kommuniziert werden. Entsprechende Auslobungen, Produktbezeichnungen oder moderne To-Go-Verpackungen unterstützen dabei und holen den Kunden ab.