



Heute in der LZ

Landkreis (I) _____ Seite 14
Jahresrückblick: B 15 neu geriet
ordentlich in Turbulenzen

Landkreis (II) _____ Seite 16
Sechs neue Erdenbürger
zum Jahreswechsel

Weihmichl _____ Seite 19
BRK und Bürgermeister
sagen Blutspendern Danke

Stadt Landshut _____ Seite 27
Unbekannter wirft Passanten
Böller ins Gesicht

Gottesdienste _____ Seite 22/23

Kalenderblatt _____ Seite 18

Ihre Ansprechpartner in der Redaktion

Landkreis Landshut

Mail: landkreis@landshuter-zeitung.de
Fax: 0871-850-2819
Michael Faaß 0871-850-2812
Sandra Löw 0871-850-2813

Stadt Landshut

Mail: stadttred@landshuter-zeitung.de
Fax: 0871-850-2819
Bernhard Beez 0871-850-2176
Ingmar Schweder 0871-850-2186

Stichwort „Streetfood“

Als „Streetfood“ werden allgemein kleine Gerichte bezeichnet, die man sich an kleinen Ständen auf Märkten oder an der Straße kaufen kann. Dabei ist Streetfood oft typisch für die Region (siehe die hiesigen Würstlstände).

Bei Streetfood wie es seit geraumer Zeit Trend ist, handelt es sich – Sprachpolizisten ahnen es bereits – um eine amerikanische Angelegenheit. Als kreative Köche auf Manhattans Straßen damit anfangen, qualitativ hochwertige Snacks und kleine Gerichte aus schönen 50er-Jahre-Bussen (den Food Trucks) heraus zu verkaufen, war ein Trend geboren, der vor wenigen Jahren auch Deutschland erreicht hat. Während man Imbisswagen bis dato mit Grillhähnchen, Schaschlickspießen und Currywurst von zumeist diskutabler Güte assoziierte, bauten plötzlich junge Menschen mit größtem gastronomischen Geschick Hamburger aus Bio-Ware. Generell kochen Food-Truck-Köche ebenso schnell wie anspruchsvoll, gerne exotisch, oft bio. -ku-



Klassischer Food Truck. Foto: dpa



17 Food Trucks wie dieser von „Isardogs“ aus München werden am 9. Januar in Altdorf das erste „Lower Bavarian Food Festival“ beehren.

Foto: Isardogs

„Ich steh' auf solche Sachen“

Innerhalb weniger Wochen hat Nick Holzner das erste „Lower Bavarian Food Festival“ organisiert

Von Uli Karg

Es gäbe das „Lower Bavarian Food Festival“ nicht, ohne die Leidenschaft des Organizers für historische Autos und Motorräder: Auf dem Parkplatz seiner „Schnäppchenhalle“ am Altdorfer Sonnenring organisierte Nick Holzner Anfang Oktober ein Oldtimer-Treffen, stellte fest, dass das Gelände für derartige Veranstaltungen ideal ist und beschloss kurz darauf, ein Streetfood-Festival aufzuziehen. Sechs Wochen später stand Holzners Teilnehmerliste, am kommenden Samstag findet das Ganze statt.

„Die Idee war keine Kopfgeburt, sondern aus dem Herzen raus“, sagt Nick Holzner. „Ich steh' auf solche Sachen: Streetfood, Food Trucks, Essen an der Straße – das finde ich einfach interessant.“ Nach der

überraschend großen Resonanz auf sein Oldtimertreffen war Holzner schließlich derart motiviert, dass er am 15. Oktober beschloss, ein Streetfood-Festival zu organisieren. Als nachmittags feststand, dass das Ganze „Lower Bavarian Food Festival“ heißen sollte, rief er die Herren von „Boarisch BBQ“ an. „Die waren auch schon beim Oldtimer-Treffen mit dabei und fanden die Idee gleich super.“ Bei einer ersten Internetrecherche zum Thema stieß er auf „Isardogs“ aus München. Sofortiger Anruf, sofortige Begeisterung. Noch am selben Abend fixierte Holzner den Festival-Termin auf den 9. Januar 2016. „Als ich die Veranstaltung auf Facebook gestellt habe, hatte ich innerhalb von einem Tag 150 Zusagen, innerhalb einer Woche 1000. Das war verrückt.“

Nick Holzner schrieb daraufhin Grill-Koryphäe und Pro-Sieben-

Star Thomas „Jumbo“ Schreiner auf dessen Fan-Seite an, um ihn zum Festival einzuladen. Schreiner sagte zu. Genauso wie der Landshuter Koch Tobias Stegmann, Zweitplatzierter der Koch-Show „The Taste“, den Holzner ebenfalls als Stargast anfragte und nicht zuletzt durch seine Teilnehmerliste überzeugte. „Streetfood liegt aktuell zwar sehr im Trend, die meisten verbinden damit aber immer noch nur Hamburger und Pulled Pork“, sagt Stegmann. „Deshalb freut es mich, dass beim ‚Food-Festival‘ eine sehr große Auswahl angeboten wird. Ich glaube, das wird eine coole Veranstaltung.“ Am 9. Januar wird Stegmann jeweils um 13 und 15 Uhr „Show Cooking“ bieten, einmal mit Fleisch, einmal mit Fisch, beide Male mit eher ungewöhnlichen Beilagen. Gelegenheit zum Probieren wird es auch geben.

Sein von Stegmann so gelobtes Teilnehmerfeld ergab sich für Nick Holzner übrigens fast von selbst. „Die Veranstaltung bekam innerhalb kürzester Zeit so viel Aufmerksamkeit, dass sehr viele Interessenten von selbst auf mich zugekommen sind.“ Fachliche Unterstützung bekam Holzner, der Streetfood-Neuling, dabei vor allem seitens „RibWich“, Deutschlands erstem Foodtruck, der bereits seit 2010 unterwegs ist. „Deren Chefin hat mir sehr geholfen und viele Tipps gegeben“, sagt Holzner. Natürlich ist auch „RibWich“ in Altdorf mit dabei.

Information

Das Festival beginnt am Samstag, 9. Januar, um 12 Uhr auf dem Parkplatz der „Schnäppchenhalle“, Sonnenring 42. Der Eintritt ist frei.



Attraktion: Tobias Stegmann wird sich in der Show-Küche die Ehre geben.



Stargast: Jumbo Schreiner



Organisator: Nick Holzner

Und Schäufelra im Weggla gibd's aa

Ein kleiner aber feiner Ausblick auf die verschiedenen Angebote beim „Street Food Festival“

„Isardogs“, München: „Gourmet Fastfood“. Hot Dogs mit, unter anderem, African-Spice- oder Wasabi-Soße.

„Mucho Gusto“, Salzburg: Authentische mexikanische Küche – Burrito, Taco oder Tinga mit Koriander, Jalapenos, Limetten...

„RibWich“, Nürnberg: Verspricht „nicht alltägliches real American BBQ“. Spezialität: Pulled Pork im Sandwich.

„Guerilla Grörtl“, Nürnberg: Burger, Grörtl, Falafel. Zu den Fritten kann man auch Koriander-Limetten-Creme haben.

„Goud“, Nürnberg: Schäufelra-Fleisch gezupft auf dem Goud-Weggla mit Kloßscheiben und Soße, Krüstla und zwei Kraut-Sorten.

„Donut Factory“, Nürnberg: Donuts in allen erdenklichen und unerdenklichen Variationen.

„The Cave“, München: „Paleo Food“. Zum Beispiel: Pulled Pork in der Süßkartoffel-Waffel.

„Nipponnoodles“, München: Japanische Klassiker: Gedämpfte Teigtaschen, Ramen, Udon.

„Max' Mini-Donuts“, Landshut: Frisch frittierte Donuts.

„Mundpropaganda“, Frankfurt: Streetfood von Chicken Döner bis Fish'n'Chips.

„Superfood Kitchen“, Landshut: Heiße Smoothies und Suppen.

„WunderBar“, Regensburg: Streetfood à la française mit Crêpes und Galettes.

„Boarisch BBQ“, Landshut: Pulled Pork aus dem Riesensmoker.

„Brunner's Würstl“, Landshut: Falls es jemand noch nicht mitbekommen hat: Schweinwürstl. Kraut. Semmel.

„Vogl Wild“, München: Pulled Reh, Hirschgulasch, Wild-Burger.

„Uncle Yo's“, Nürnberg: Frozen Yogurt und Mehlspeisen.

„Weißwurstkönig“, Haibach: Der Puristenschreck: Weißwurst-Döner und Weißwurst-Nuggets. -ku-



Auch dabei: „Boarisch BBQ“ mit ihrem Riesensmoker.

Foto: Boarisch BBQ