

Thema: Prater Wien

Autor: Lisa Arnold

# Hering aus der Luke

Was Wien in Sachen rollendes Essen von der schwedischen Truckbewegung alles lernen kann. Eine Empfehlung.

Von Lisa Arnold aus Stockholm

**Stockholm.** Auf der Astrid-Lindgren-Terrasse herrscht reges Treiben. Dort, mitten in Stockholm, verspielen fesche Schwedenfamilien mit ihren blonden Kindern den Vormittag. Wäre die Kinderbuchautorin noch am Leben, könnte sie dieses Szenario aus ihrem Fenster beobachten.

Sie würde bei genauerem Hinsehen auch merken, dass sich auf der Odengatan, die den Stadtpark begrenzt, ab elf Uhr Schlangen an fünf, sechs Autos bilden, die der Farbgebung nach ihrer Fantasie entsprungen sein könnten. Mit höchster Konzentration balancieren von dort Väter in hellblauen Hemden Wraps, Burger oder gebratenen Hering mit Kartoffelpüree auf Papptellern zu ihren Lieben. In Stockholm sind die Foodtrucks vor zwei Jahren ins Stadtbild gerollt. Ob skandinavische Klassiker, asiatische Schärfeexplosionen oder Grüße vom Mittelmeer an alle, die den Sommer in der Stadt verbringen: Die mobilen Küchen mischen die Gastroszene auf und bringen Abwechslung auch in die Randbezirke.

Die Stadt schreibt den fahrenden Küchen nämlich vor, jeden Tag einen anderen Standort zu bedienen. Mit 71 genehmigten Foodtrucks ist Stockholms Kapazität noch nicht erschöpft: Die Stadtverwaltung hat sich heuer zu einer Regulierung durchgerungen, wonach maximal 100 Truckbetreiber ihr Ansuchen bewilligt bekommen können. Die Stadtverwaltung setzte die Grenze, um die Nutzung des öffentlichen Raumes sinnvoll zu verteilen.

## Häufig müssen Truckbesitzer umplanen

Vor dem Start gilt es, die fahrende Küche bei der städtischen Umwelt- sowie Verkehrsbehörde anzumelden, nach zwei Wochen kann losgekocht werden. Verwaltungstechnisch stehen die Food-

trucks auf einer Ebene mit fixen Lokalen. Sie werden kurz nach der Eröffnung und später einmal pro Jahr unangekündigt kontrolliert. „Der Check dauert zwei bis vier Stunden“, sagt Malte Molund von der Abteilung für Lebensmittelsicherheit. „Die Intensität hängt davon ab, ob die Betreiber Gerichte im Truck zubereiten oder nur aufwärmen. Außerdem wird die Inspektion gründlicher, sobald Fleisch auf der Karte steht.“ Einer Jahrespauschale von umgerechnet 3200 Euro und bestimmten Anforderungen an den Wagen steht Freiheit bei der Standortwahl gegenüber. „Wir lehnen jedes fünfte Ansuchen ab, weil der Wagen nicht passt“, erklärt Sandra Sigebrant von der Abteilung für Parkplatzgenehmigungen. Häufig müssen die Truck-Besitzer umplanen, sodass sich die Verkaufsluke auf der rechten Seite befindet, um Anstehschlangen auf der Fahrbahn zu vermeiden. Ist der Mängel behoben, kann erneut angesucht werden. „Die Trucks stehen im Grunde, wo sie wollen, und das bis zu drei Stunden. Von sechs Uhr morgens bis Mitternacht können sie sich beliebig bewegen“, fügt Sigebrant hinzu. Nur gewisse Zonen, darunter auch das unmittelbare Stadtzentrum, sind tabu, wo die Polizei jede Form von gelegentlichem Verkauf verbietet.

## Eigene Straßenfutter-App gibt Standorte bekannt

Wer gerade wo in Skandinavien serviert, das verrät die App „StreetKäk“, zu Deutsch „Straßenfütter“. Denn nicht nur in der schwedischen Hauptstadt ist mobiles Street Food beliebt, auch die Großstädte Göteborg und Malmö sowie die Nachbarländer ziehen seit einem Jahr nach. In Göteborg sind derzeit 15 Foodtrucks zugelassen, die sich im Sommer wöchentlich zum „Street Food Saturday“ versammeln.

Malmö zögerte am längsten und erteilte erst im April mit „Nordic Street Food“ dem ersten Foodtruck die Erlaubnis, an öffentlichen Orten Speisen wie Fischtacos und Rinderburger zu servieren. „Es war ein langer Weg durch die Behörden“, erinnert sich Jens Almgren. Der gelernte Sommelier kocht gemeinsam mit seiner Partnerin, der ehemaligen Fernsehköchin Pernilla Elmquist.

Jede Stadt geht mit der Frage anders um. Auch in Malmö waren Foodtrucks seit 2013 auf der Agenda, als 42 Gastronomen Interesse anmeldeten. „Ich glaube, sie wollten abwarten und sehen, wie die Hauptstadt mit dem Thema umgeht“, sagt Almgren. Während der jahrelangen Überlegungen versuchten die mobilen Köche ihr Geschäft auf privatem Gelände und Veranstaltungen, doch es lohnte sich nicht: Als sich die Ämter 2015 einigten, war nur noch einer übrig.

Jens und Pernilla rotieren zwischen zehn Standorten und bereichern Festivals in der Umgebung. Beim Food-Festival in Skanör-Falsterbo, der idyllischen Halbinsel südlich von Malmö, machte ihnen im Mai ein Gourmetkoch mit der Premiere seines hippen Würstelwagens Konkurrenz: Magnus Nilsson und sein Restaurant „Fävikens“ in Nordschweden dürften Feinschmeckern ein Begriff sein, schließlich landete er heuer auf Platz 25 der 50 Top-Restaurants der Welt, nur zehn Plätze hinter dem „Steirereck“. Damit ist er Schwedens bester Koch, auf die zwölf Plätze in seinem Lokal warten Gourmets Monate.

„Im Foodtruck gelten Qualitätsansprüche wie im Restaurant, und wir bleiben unseren Zubereitungsarten treu“, sagt Nilsson. „Gleichzeitig können jene daran teilhaben, denen der Restaurantbesuch zu teuer ist.“

## PLATZKAMPF IN WIEN

**Thema:** Prater Wien

**Autor:** Lisa Arnold

Während der Foodtruck-Trend auch in Hauptstädten wie Berlin und London floriert, sind in Wien erst drei mobile Küchen zugelassen, laut Angaben der MA 59, Marktservice und Lebensmittelsicherheit. Wobei sie angesichts der langwierigen Standortvergabe mehr stehen als rollen: Die Plätze werden Wochen vor dem Einsatz mit dem jeweiligen Bezirksamt verhandelt und häufig mit dem Argument abgeschlagen, das Mobil passe nicht ins Stadtbild. Diesen Ablehnungsgrund kennt man in Stockholm nicht, das flächen- und einwohnerzahlenmäßig halb so groß ist wie Wien.

Der Freigabe geht eine kommissionelle Begehung von Vertretern der Polizei, Gewerbebehörde und MA 59 voraus. Ob für ein Jahr oder einen Probemonat, die Prozedur ist dieselbe. Im Gegensatz zum vorgeschriebenen dreistündigen Wechsel in Schweden sind die mobilen Köche in Wien dann an ihre Standorte gebunden. „Die Trucks würden gern den Ring entlangtuckern“, sagt Andreas Müller von der MA 59. „Doch das Verkaufen im Herumziehen ist österreichweit verboten.“ Schließlich wollen die Trucks sich dort aufhalten, wo viele Hungrige vorbeikommen, besonders beliebt seien Prater und Universitäten.

Ist der Standort gesichert, unterliegt ein Foodtruck ähnlichen Hygienevorschriften wie ein Restaurant oder ein Imbiss. Alle ein bis zwei Jahre steht eine unangekündigte Kontrolle an, bei der Abflüsse, Kühlkette und Sauberkeit inspiziert werden. „Es kommt darauf an, was angeboten wird – Sushi ist heikler als totgekochte Würstl. Aber nach einer Dreiviertelstunde sind wir meistens durch“, fügt Müller hinzu.

Auch wenn die Auflagen hart sind und drei Viertel der Gastronomen die Standort-Diskussion verlieren, so ist eine vielfältige Straßenküche aus Wien nicht wegzudenken. Nur: Mit Straßständen ist die Donaumetropole eigentlich gesättigt. „Seit 100 Jahren haben wir die Würstlstände“, erinnert Müller. „Nun sind eben

die Foodtrucks ein Hype.“ Darin unterscheidet sich Wien enorm von Stockholm und anderen nordischen Städten, wo auf den Straßen wenig internationale Gerichte gereicht werden. Nur das mobile Würstl, so scheint es, das gibt es überall. Auch in Stockholm, als Astrid Lindgren noch lebte.

Thema: Prater Wien

Autor: Lisa Arnold



Starkoch Jens Almgren serviert seinen Landsleuten nordisches Essen in Malmö. Foto: Arnold