Aus der Region

Aus der Region: Imbisswagen oder Foodtruck - ein neuer Trend auf Wangerooge?

Beigetragen von JNN am 28. Aug 2023 - 19:04 Uhr

Seit zwei Jahren geht es hier auf Juist um einen Ort, wo die Firma Fürstenberg seinen Food-Truck „Heini´s Kombüse“ aufstellen und betreiben kann, eine Lösung wurde nicht gefunden. Die Wangerooger Journalistin Antje Hagemann hat für die Zeitung „Ostfriesisches Gastgewerbe“ einen Beitrag geschrieben, wie es dort um solche Angebote bestellt ist. Zur Info geben wir die Situation auf Wangerooge hier mal wieder, Sie finden den Text dazu unter „Weiterlesen“

Seit etwa 20 Jahren betreibt Ralf Lammers, Fleischermeister und Inhaber des Inselmarktes auf Wangerooge neben dem Geschäft einen Imbisswagen: ganz klassisch Pommes, rot-weiß oder spezial und „die gute alte Currywurst“, wie Lammers betont. Die „Lammers-Wurst“ ist ein feststehender Begriff auf der Insel, dazu die hausgemachte Currysauce vom Onkel - das sind Leckereien, die auf vielen Festen nicht fehlen dürfen. Dabei legt er Wert darauf, dass er einen Imbissstand und keinen Foodtruck betreibt. Es gibt feste Termine wie der „Friesenwoodstock“ zu Himmelfahrt oder sämtliche Feste im Hafen oder die NWZ-Leserfahrt - der Imbisstand ist eine Institution. Als Fleischermeister liegt ihm dabei die besondere Qualität der Bratwurst am Herzen, und ihre Beliebtheit, bei Insulanern und Gästen gleichermaßen, bestätigt die Entscheidung.

Das Alleinstellungsmerkmal auf den Festivitäten schwindet allerdings seit einiger Zeit. Zwei neue mobile Küchen sind dazu gekommen: der Foodtruck „Unser Bei-Boot“ und der Fritten-Wagen von der Strandbar „Digger‘s“. Der erfahrene Geschäftsmann sieht das entspannt: „Der Kuchen ist groß genug“, so sein Resumé. Wichtig sei ihm nur, dass alle „schön gepflegte“ Imbisswagen haben. „Man muss die gesamte Insel im Blick haben, es geht um das Image von Wangerooge“, betont er. Dafür habe er auch öfter bei Veranstaltungen mitgemacht, die nicht immer „ein Geschäft“ waren. Er begrüße die Mitbewerber: „Wir müssen was tun auf der Insel, dürfen nicht in den Dornröschenschlaf fallen.“ Dass sich mittlerweile die Vorgaben etwas gelockert haben und das „Bei-Boot“ mehr Freiräume hat bei der Erlaubnis der Stellflächen, nimmt er hin. Er selbst habe das früher nicht gedurft, da sei man strenger gewesen.

Zu Ostern dieses Jahres haben die Besitzer des auffallend roten Wagens, gestaltet durch den Oldenburger Tatoo-Künstler Florian Munzel mit dem Konterfei von Egon Kuhn, als Testballon gestartet: „Unser Bei-Boot“ als Ergänzung zum Restaurant „Unser Boot“ steht direkt am Dorfplatz von Wangerooge. Das neue Angebot wurde gut angenommen und gehört seit dem Maibaum-Aufstellen zur Gastronomie-Szene der Insel. Die vier gleichberechtigten Inhaber Christoph Brunswick, Rico Schlockermann und das Ehepaar Antje und Maik Spyrou haben eine GBR für ihren Foodtruck gegründet. Sie sind schon seit Jahren freundschaftlich und teilweise auch beruflich miteinander verbunden. „Unser Essen ist im Stil vom Restaurant. Wir verbinden das gastronomische Know-how der Küche mit Broadway“, erläutert Maik Spyrou das Konzept. Der Truck wurde von der niederländischen Firma „Multiwaggon“ nach ihren Wünschen eingerichtet: mit Salattheke, Backofen, Abzugsanlage, fließend warmen Wasser. „Wir können alles anbieten, egal ob aus dem Backofen, gekocht oder aus der Fritteuse. Die Küche wurde nach unseren individuellen Wünschen ausgestattet“, so der erfahrene Gastronom. Ihr Unternehmen versteht sich nicht als Konkurrenz zum Imbisswagen von Ralf Lammers. Man habe vorher auch mit ihm kommuniziert und bediene unterschiedliche Veranstaltungen. Das Konzept der vier Inhaber sieht auch vor, dass der Wagen für private Veranstaltungen gemietet werden könne. Eine Lücke in der Gastronomie-Infrastruktur auf Wangerooge solle geschlossen werden, Gäste können auch ohne Platzreservierung unkompliziert gut essen. Das sei besonders wichtig, wenn späte Fähren eintreffen beziehungsweise die Insel zu besonderen Zeiten übervoll sei. Mit dem Stellplatz am Dorfplatz werde zudem die Gastronomiedichte entzerrt.

Auf dem gepachteten Gelände vom Außenposten von „Digger‘s Strandbar“ auf dem Platz am Meer steht seit kurzem ein Wagen mit der Aufschrift: „Letzte Pommes vor Helgoland“. Pünktlich zum Mittsommer-Abschlussfest auf der Insel ist der Imbissbetrieb gestartet. Jan-Dirk Post, erfahrener Koch und Inhaber des ehemaligen Lokals „Strandläufer“ und nun Betreiber vom „Digger‘s“, kam die Idee schon vor drei Jahren. Ursprünglich wollte er sich selbst einen Imbisswagen bauen. Von seinem früheren Lokal besaß er noch Equipment und Kühltresen, sein Plan war es, den Wagen dann bei schönem Strandwetter hinauszuschieben. Doch irgendwie verschob sich die Umsetzung immer wieder. Als er dann in diesem Frühjahr ebenfalls die Firma „Multiwaggon“ aus Holland mit dem Angebot des „kleinsten Pommeswagen“ entdeckte, war er zunächst ernüchtert, zu erfahren, dass andere Wangerooger mit ähnlichen Überlegungen unterwegs waren. Da habe er sich schon ein bisschen über sich selbst geärgert. Doch sein Konzept sei gänzlich anders: Direkt an der Strandpromenade steht der Wagen auf dem gepachteten Gelände der Schirmbar „Digger‘s“. , etwas Einfaches soll angeboten werden, was jeder mag. Und so gibt es dick geschnittene Pommes mit vielfältigen und besonderen belgischen Saucen. Der befreundete Belgier Ernst Roger Bourseaux hat ihn fachmännisch beraten und Kontakte zu den Beziehern hergestellt. Von 12:00 bis 19:00 Uhr sollen die Fritten verkauft werden und sicherlich auch mal an langen Sommerabenden noch später. Zum Start hat der Koch selbst Hand angelegt: „Der Wagen ist neu, ich muss erstmal die Arbeitsschritte selbst optimieren.“ Seinen Angestellten Mats, der zukünftig für den Betrieb des Imbisswagens vorgesehen ist, weist Jan-Dirk Post selbst ein. Die ersten Portionen der

besonderen Pommes finden reißenden Absatz beim Einstand. Auch wenn die eigenen Pommes-Tüten mit dem bekannten Digger‘s-Logo noch nicht geliefert sind. Und auch der zehn Meter lange rote Teppich vor dem Wagen fehlt noch. Wenn die Kunden dann in der Schlange darauf stehen, sollen sie laut Post direkt das Gefühl haben: „Der Gast ist König!“

TEXT UND FOTOS: ANTJE HAGEMANN

Article pictures




DIGGERS
Pommes
Helgoland
:DIGGERS