

„Wir hätten das schon viel eher machen sollen“

Ein Trend erreicht die Provinz: Die Ostthüringer Brüder Gutsche sind seit zehn Monaten mit einem Food-Truck in Mittelthüringen unterwegs – einer von ganz wenigen

VON SYBILLE GÖBEL

JENA/KLETTBACH. Wie sie da so in ihrem Truck stehen – schwarzes Hemd, blaue Fliege, verschmitztes Grinsen – ist ihnen die Anstrengung der vergangenen vier Tage nicht anzusehen. Beim Streetfood-Festival am Erfurter Zughafen war der blau-weiße Truck von Norman und Sebastian Gutsche permanent umlagert, haben die Brüder 16-Stunden-Schichten geschoben, um insgesamt rund 1200 Portionen Essen an den Mann und die Frau zu bringen. Und zwischendurch und danach ihren Truck wieder auf Hochglanz.

Nein, auch an diesem Vormittag in Jena sprüht das Brüderpaar vor Charme und hat stets einen kessen Spruch auf den Lippen, sobald sich Gäste am Wagen einfänden. Dass ihnen das Festival noch in den Knochen steckt, sie seit Wochen keinen freien Tag hatten, soll man ihnen nicht anmerken – und erst recht natürlich nicht ihrem Essen. „Jeder, der zu uns kommt, soll mit einem Lächeln wieder gehen“, sagt Sebastian, der jüngere der Brüder. Das ist ihr Motto.

Acht Staus zwischen Köln und Klettbach

Im vergangenen Frühjahr haben die Ostthüringer, die inzwischen in Klettbach bei Erfurt leben, beschlossen, ihr Restaurant „Die tolle Knolle“ in Nimritz im Saale-Orla-Kreis, für immer zu schließen. Stattdessen wollten sie mit einem Food-Truck – einem umgebauten Schulbus aus den USA – von Ort zu Ort fahren und frisch zubereitetes Essen anbieten.

Nach unendlich viel Rennerei und Papierkram wurden sie am 12. Juli 2016 Besitzer eines 330-PS-Gefährts, ausgestattet mit einer Küche nach exakt ihren Wünschen. Und nach insgesamt acht Staus auch wohlbehalten von Köln nach Klettbach gebracht.

Seither sind die Mittdreißiger im Raum Jena, Weimar, Erfurt und Arnstadt unterwegs und bieten Wraps an. Keine pappähnlichen Scheiben mit dürrigem Inhalt. Sondern Hartweizen-Tortillas, die sie mit frisch geschnittenem Gemüse und Salaten, mit sous-vide-gegartem Fleisch, mit selbst gemachten Dips und Chutneys und vielen anderen Zutaten befüllen. „WIPs“ also, „Wraps in Perfektion“, wie sie sie selbst bezeichnen – ein augenzwinkerndes Spiel mit dem Begriff „VIP“. „Damit kriegen wir sie alle“, ist Bastl Gutsche überzeugt – und kann wie zum Beweis just in diesem Moment auf dem Firmengelände von Jenoptik zwei Gäste begrüßen, die eine Stunde vorher nur neugierig vorbeischaute und nun wiedergekommen sind.

Mit Preisen zwischen 5,50 und 6,90 Euro ist das Essen nicht gerade billig. In einer Kantine wäre es günstiger, die Bratwurst auf die Hand ebenso. Das ist den Brüdern Gutsche durch-



Locker und cool: Die Brüder Norman (L.) und Sebastian Gutsche leben ein ganz neues Leben, seit sie im Juli 2016 mit ihrem Food-Truck gestartet sind. Dafür steht auch die Handhaltung, die Sebastian aus Hawaii mitgebracht hat – die unter Surfern gebräuchliche Geste, die so viel wie „Gute Welle“ bedeutet. Foto: Frank Karmeyer



330 PS hat der Food-Truck unter der Motorhaube, der allerdings sehr durstig ist: Auf 100 km braucht er 25 Liter Sprit – mindestens.



Wraps, gefüllt mit Fleisch und/oder Gemüse und verschiedenen anderen Bestandteilen, sind das Produkt, das die Gutsche anbieten.



Anfangs waren die Wraps „zu 70 Prozent Frauensache“. Inzwischen entdecken auch Männer ihre Vorlieben für frisches Essen.

aus bewusst. Doch sie sind davon überzeugt, dass die Qualität ihrer Produkte das rechtfertigt.

Jetzt hat sich eine kleine Nahrungskette am Truck gebildet. Die Aufgaben sind klar verteilt: Bastl Gutsche nimmt die Bestellungen entgegen, kassiert und führt die Strichliste, mit der die Brüder die „Renner, Penner, Schläfer“ in ihrem Angebot ermitteln. Im Moment liegen der „Triple X“ und „The Wrap of Fame“ vorn. Ehe der 36-Jährige das Sammelkärtchen, „mit dem jeder Gast zum WIP wird“, abstempelt, streicht er flink einen Frischkäsedip auf die Teigplatte und schiebt sie mitsamt der Lage Butterbrotpapier, auf der sie ruht, über die Arbeitsplatte nach rechts zu seinem Bruder.

Norman Gutsche häuft nun die Zutaten auf die Tortilla: Zur

Linken hat der gelernte Koch die Bain-Marie, ein Warmwasserbehälter, in dem sich das vorbereitete Fleisch befindet, zur Rechten die Behältnisse mit

Gemüse, vor sich die Flaschen mit den Soßen. Eins, zwei, fix – dann faltet er den Wrap zu einer handlichen Portion zusammen, hüllt ihn noch in eine Serviette

und reicht sie dem Gast. Sobald auch nur eine Sekunde Zeit bleibt, tupft Bruder Bastl mit Küchenrolle Tropfen und Spritzer weg, reinigt die Griffzangen für

das Fleisch, füllt wieder auf. Die beiden sind ein eingespieltes Team, routiniert wie ein Schweizer Uhrwerk arbeiten sie die Bestellungen ab. Keine Hektik, kein Stress. Die Regeln der „Küchenordnung“, die sie an den Kühlschrank geheftet haben, leben sie, „die Hygiene, die fast jede Woche bei uns ist, hat nichts auszusetzen“, ist Norman Gutsche stolz. Ihre Küche auf Rädern ist schließlich ihre Visitenkarte, die Gäste sollen sehen, dass alles pieksauber.

14 Standplätze haben die Brüder inzwischen akquiriert, die sie regelmäßig aufsuchen. Daneben sind sie auf verschiedenen Festivals zu finden oder übernehmen das Catering etwa zu Firmenjubiläen, bei Feiern oder auch Dreharbeiten. Denn einmal hat sie sogar die Schauspiel-

lerin Karoline Herfurth angeheuert, die von ihren Produkten begeistert ist. „Wir könnten fünf Trucks gleichzeitig laufen haben – und trotzdem nicht alle Aufträge annehmen“, sagt Bastl Gutsche. Doch so groß wollen die Brüder gar nicht werden – wenigstens jetzt nicht. Sie sind dankbar, dass es so gut läuft, sie von ihrer Arbeit leben und ihre Familien ernähren, aber auch den Kredit bedienen können. Denn ihr umgebauter Truck hat den Wert eines Einfamilienhauses. Norman Gutsche: „Wir bereuen nur, dass wir erst so spät auf die Idee gekommen sind. Denn auch wenn es alles in allem viel Arbeit ist, so ist es doch für uns ein ganz neues Leben.“

• Mehr im Internet unter: www.wip-food.de

Essen auf Rädern ist in Thüringen noch selten

Thüringen ist, was Streetfood betrifft, noch ein Entwicklungsland. Nicht einmal eine Handvoll Fahrzeuge rollen durch den Freistaat, aus denen heraus gesundes Essen verkauft wird – sieht man einmal von den Verkaufsfahrzeugen der Bäckereien, Fleischereien und Hähnchenbratereien ab. Dabei gibt es bundesweit schon etwa 500 Trucks, in denen Mahlzeiten vor den Au-

gen der Käufer frisch zubereitet oder fertiggestellt und verkauft werden.

Wie gut dieser Trend auch in Thüringen ankommt, das belegt zum einen der Zuspruch, den Streetfood-Festivals wie am vergangenen langen Feiertagswochenende am Erfurter Zughafen erleben, als sich Menschenmassen über das Veranstaltungsgelände schoben. Das zeigt sich aber auch an der Resonanz,

die Existenzgründer wie Norman und Sebastian Gutsche erfahren, die seit fast zehn Monaten mit Thüringens erstem amerikanischem Foodtruck, einem umgebauten Schulbus, unterwegs sind.

• Streetfood-Festivals gibt es 2017 noch in Ilmenau (Sonntag, 7. Mai, 12 bis 19 Uhr, Fischerhütte) und in Gera (6. bis 8. Oktober).

Ein schwankender Titan im Harz

Am Sonntag eröffnet an der Rappbode-Talsperre die wohl längste Seilhängebrücke der Welt



Die Weltrekordbrücke an der Rappbode-Talsperre im Harz ist fertiggestellt. Inmitten des Harz spannt sich nun die sogenannte Titan RT mit über 400 Metern über das Tal. Die genaue Länge wollen die Bauherren erst bei der offiziellen Eröffnung am Sonntag verraten. Foto: Peter Cott

VON PETER COTT

ELBINGERODE. Der Titan hängt. Der Harz ist mit der Fußgänger-Seilhängebrücke „Titan RT“ um eine Attraktion reicher und wohl auch Weltrekordhalter. Denn zur größten Staumauer der Republik dürfte sich auch die weltweit längste Brücke ihrer Art gesellen. „Der Bau spannt sich mit über 440 Metern Gesamtlänge über das Rappbode-Tal“, sagt Bauherr Maik Berke. Damit sei sie mindestens einen Meter länger als der bisherige Rekordhalter im russischen Sotchi, der „nur“ 439 Meter misst.

Dass Berke über die exakte Länge seines Stahlkonstruktes ein solches Geheimnis macht, habe Wettbewerbsgründe. „Die Konkurrenz in Norwegen oder

Tirol lauert für ihre Projekte nur auf den Wert. Die Länge solcher Brücken ist ein enormes Kapital“, sagt Berke. Er wolle die Zahl daher so spät wie möglich bekannt machen.

Am Sonntag dürfte es dann jedoch endgültig vorbei sein mit der Geheimniskrämerie. Dann wird die Brücke ab 10 Uhr feierlich eröffnet. Neben einem bunten Programm wollen Maik Berke und sein Bruder Stefan die Länge preisgeben und erste Besucher auf dem Bauwerk willkommen heißen.

Es sei ein besonderer Moment für das Elbingeröder Brüderpaar, betonten beide. Nicht nur wegen der knapp drei Millionen Euro teuren Investition in Brückenkonstruktion, Besucherzentrum und den benachbarten

Abenteuerspielplatz. Auch die Vorgeschichte der Berkes macht den Bau für sie zu etwas Besonderem. Angefangen habe ihr Geschäft noch mit Segway-Touren in und um Wernigerode.

Und tatsächlich sei da ja eigentlich nicht nur der Wunsch gewesen, Touristen gemächlich mit Segways durch den Harz gondeln zu lassen, sondern ihnen bei einem Pendelsprung einen Adrenalin-Rausch zu bescheren. „Harzdrenalin“ nannten die Betreiber ihre Firma damals in weiser Voraussicht.

Denn der Clou an der neuen Brücke: Wem der Blick in die Tiefe des Rappbode-Tals nicht reicht, für den gibt es als i-Tüpfelchen noch den einst geplanten Pendelsprung, den sogenannten „Giga-Swing“.

Besonders Wagemutige können sich hierbei von einer Gondel aus an einem 75 Meter langen Seil in die Tiefe stürzen und 100 Meter über der Rappbode hin und her schwingen – ganz in Tarzan-Manier. Drei Sekunden freien Fall versprechen die Brüder. „Und die nächste große Idee schlummert schon in unserem Hinterkopf“, sagt Maik Berke. Es werde etwa „sehr Schönes“, verspricht er wieder einmal recht geheimniskrämerisch.

• Mehr Informationen im Netz unter www.harzdrenalin.de

• Zur Eröffnungsfeier am Sonntag, 10 Uhr, leitet ein Park-and-ride-System Autofahrer zu Sammelstellen für kostenlose Shuttle-Busse.