

Jetzt kommen die Foodtrucks

Das „1. Streetfood Weekend“ sorgt für kulinarische Abwechslung in Scharbeutz.

Scharbeutz. Das „1. Scharbeutzer Streetfood Weekend“ bietet von Freitag, 31. August, bis Sonntag, 2. September, eine kulinarische Reise durch die ganz unterschiedlichen Geschmäcker ferner Länder. Dazu gehören asiatische, amerikanische, polnische, belgische und natürlich auch typisch nordische Gaumenfreuden. Die Foodtrucks machen im Kurpark von Scharbeutz Station. Jeweils von 12 bis 21 Uhr können die köstlichen Auf-die-Hand-Kreationen probiert werden.

Mit dabei sind zum Beispiel „Frau Dr. Schneiders Grilled Cheese Wonderland“ mit gegrillten Käse-Sandwiches. Die Foodtrucker von „Golden Monkeys“ zeigen mit „Yakuzabaos“ und „Crazy Dogs“, wie sich asiatische mit amerikanischer Küche kreativ kombinieren lässt. Und beim „Hackbaron“ ist der Name natürlich Programm. „Pani Smak“ serviert handgemachte polnische Piroggen und Hausmannskost. Bei „Smokin



Die Foodtrucker von „Golden Monkeys“ verbinden asiatische mit amerikanischer Küche.

Foto: hfr

Buffalo“ wird kanadisches BBQ im Smoker zubereitet. „Flos & Frankies Rolling Food“ hat Hot Dogs auf der Speisekarte. Wer es deftig und regional mag, ist beim „Holsteiner“ mit seinen Spanferkeleien aller Art genau richtig. Aus Holland reisen die rollenden Köche von „L'Arrosticini Gustoso“ an, die Fleischspieße unter anderem mit Lamm auf dem Grill braten.

Vegetarier kommen bei „Street Gourmet“ mit ausgefallenen Kreationen mit Himbeer-Balsamico, französischem Ziegenkäse oder marokkanischer Minze und mehr auf ihre Kosten.

Als Dessert serviert „Fat Unicorn Sweets“ Cupcakes, Eiscremes, Milchshakes und Sandwiches. Exotisches wird bei „Rolling Ice“ in Form von thailändischen Eisrollen zube-

reitet. Und aus dem „Kandie Van“ werden vegane Waffeln nach belgischem Vorbild gereicht. Für Getränke sorgen die Foodtrucks „First Love Coffee“ und die „Ankerbar“.

Die komplette Übersicht über alle Foodtrucks finden sich online im Veranstaltungskalender der Tourismus-Agentur Lübecker Bucht unter www.luebecker-bucht-ostsee.de. KG