

# Die Wanderköche

Andrea Übelhack und Peter Appel sind mit dem „Swagman“-Foodtruck unterwegs

**BAYREUTH**  
Von Gert-Dieter Meier

Seit ziemlich genau zwei Monaten rollt er nun, der „erste echte Foodtruck Deutschlands“. Und er rollt vorwiegend auf den Straßen Bayreuths. Andrea Übelhack (43) und Peter Appel (45) betreiben das rollende Restaurant – sie kümmert sich um die Küche, er um Marketing, Buchhaltung und alles Drumherum. Die beiden Bayreuther kommen ursprünglich aus der Textilbranche, erzählt Peter Appel. Als Selbstständige, die mit großen Filialisten zusammenarbeiteten, trugen sie bei großen Auftragsvolumina und Geschäften in Fernost stets große finanzielle Risiken auf den Schultern.

Es reifte der Entschluss heran, mal etwas ganz anderes zu machen. Was – das war ihnen damals selbst noch nicht klar. Bei einer dreimonatigen Auszeit in Australien, dies der Traum, würde

ihnen schon ein neues Geschäftsmodell vor die Füße fallen.

Tat es aber nicht. Appel und Übelhack kehrten wieder heim. Aber dann erinnerten sie sich daran, dass zu Zeiten der Finanzkrise in den USA Spitzenköche auf die Idee kamen, zu den Leuten zu gehen, nachdem die Leute nicht mehr in ihre Restaurants kamen.

## Wohin man will

Dafür setzten sie Foodtrucks ein. Zwischenzeitlich ist daraus ein richtig dicker Trend geworden. Was ihn an dieser Idee fasziniert? Appel: „Es hat – zugegebenermaßen idealisiert – einen Grad Unabhängigkeit. Man kann hinfahren, wohin man möchte. Und ist nicht so sehr von äußeren Faktoren abhängig wie in einem Restaurant.“

Sie stiegen tiefer und tiefer ein in die Materie. Überlegten zunächst, australische Blätterteiggerichte zu kre-

denzen, verwarfen die Idee wieder. Dann stand die erste Konstante des neuen Geschäfts: Kartoffelstampf sollte es sein. Dazu kauften sich Übelhack und Appel eine Spezialmaschine in Italien. Und dazu? Geschnitzeltes? Gulasch? „Wollten wir“, sagt Appel, „aber auch das haben wir gelassen, weil wir sonst mit jedem Metzger in Konkurrenz gewesen wären. Wir wollten lieber etwas Eigenes.“ Bei einer Messe in London stießen sie auf Slow Roast, also langsam gegartes Schweine- und Hühnerfleisch. Damit machten sie diverse Tests, damit und mit frischen Salaten und einer Suppe gingen sie an den Start. Natürlich erst, nachdem ihr Foodtruck speziell nach ihren Vorstellungen gebaut war. Ein rollendes Restaurant. Mit allem, was dazugehört. Demnächst sogar mit Kaffeemaschine.

Was aber bedeutet „Swagman“? „Das bezeichnet in Australien einen Wanderarbeiter – und das, fanden wir, passt

sehr gut zu uns“, sagt Appel. Mittlerweile, sagt Appel, „haben wir ein richtig gutes Feedback von den Menschen“. Manche schauen sicherlich etwas komisch, weil es in diesem Laster keine Bratwürste und keine Pommes gibt. Aber viele von denen, die es einmal probiert haben, kommen immer wieder. Was Appel und Übelhack natürlich in ihrer Idee bestärkt, ihre (geschützte) Idee zu vervielfachen – und daraus ein Franchisekonzept zu entwickeln.

Gekocht wird jeden Tag. Ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, alles frisch: „Da sind wir selbst unheimlich kritisch“, sagt Appel. Das Fleisch kommt aus einer Landmetzgerei, auch sonst werden nur hochwertige Produkte eingesetzt. Die Karte wechselt wöchentlich, für die Gerichte muss man zwischen 3,50 Euro (Suppen), 4,50 Euro für die ausgefallenen Salate und 4,80 Euro für „Swagmans“ Spezial oder

Veggie mit dem Stampf-Klassiker hinklappen. Gekocht wird morgens ab sechs Uhr, ausgegeben wird das Essen meist zwischen 11 und 14 Uhr. An irgend einer Stelle in Bayreuth.

## Daumen hoch

Und wie findet man nun den Foodtruck? Appel und Übelhack setzen natürlich auf Internet und Facebook. Und sie profitieren insbesondere davon, wenn in der Fangemeinde die Daumen hoch gehen und Empfehlungen ausgesprochen werden. Appel: „Viele fahren uns dann gezielt hinterher“, sagt der Wanderarbeiter. Bei Bestellung von zehn Gerichten kommt der Foodtruck dann auch direkt aufs Firmengelände. Auch für größere Events und an Wochenenden kann der Foodtruck gemietet werden.

Info: [www.bayreuth.swagman.de](http://www.bayreuth.swagman.de)



Weil sie mit ihrem Unternehmen ständig auf Achse sind (auf unserem Bild vor dem Unternehmen „Communicall“ in der Weiherstraße), haben sie ihren Foodtruck kurzerhand „Swagman“ getauft, was in Australien so viel bedeutet wie Wanderarbeiter.



Die Bayreuther Andrea Übelhack und Peter Appel betreiben eigenen Angaben zufolge den „ersten echten Foodtruck in Deutschland“. Ihre Spezialität: Slow Roast mit Stampf. Fotos: Meier