

Ganz anders essen, ganz neu genießen

Cottbus freut sich auf drei Street-Food-Tage im Strombad / Es gibt Leckeres und dazu viel Kluges

Cottbus (h.) Soviel steht fest: Street Food ist mehr als füttern. Viel mehr. Veranstalter Frank Kuban umschreibt es so: „Essen aus der ganzen Welt und dabei die Reisekosten sparen.“ Für ihn selbst war's zunächst genau umgekehrt; er hatte jede Menge Reisekosten, um die besten und originellsten und klügsten Köche genau zur richtigen Zeit an den richtigen Ort zu bringen: ins Strombad Cottbus. Und er ist bekannt wie ein Bunter Hund in der Branche zwischen München und Ostfriesland. „Ich hab's Frank fest versprochen, ich komme nach Cottbus“, sagt Trun Tran. Klingt lustig, der Name, und der Mann der dahinter steckt, ist richtig sympathisch und begeistert von dem, was er macht. „Street-Veggi“ steht auf dem Wagen des Chinesen, der in Vietnam geboren und seit seinem 5. Lebensjahr in Deutschland ist. Das Kunstwort verrät es - er produziert vegan, beliefert gehobene Betriebskantinen und Fluggesellschaften, hat an der Entwicklung von Deutschlands preisgekrönter Vegan-Leberwurst mit-



Frank Kuban („Goldene Gans“, zweigeschossiges Glühweinhaus) ist immer für Originelles gut. Jetzt bringt er Street Food ins Strombad Foto: Hnr.

gearbeitet und hat gar nichts gegens Fleischessen. „Ausgewogen sollst Du Dich ernähren und schmecken muss es“, findet er. „Eigentlich schmeckt nur, was frisch ist.“ Und so bereitet der „Frauenhofer“-Beirat, über den nächsten Monat drei Seiten im deutschen „Bio“-Magazin stehen, immer alles neu zu. Mayo

zum Beispiel. Wie geht das ohne Ei? „Du nimmst Soja- oder Mandelmilch. Wenn Du nicht auf vegan stehst und Du isst das, merkst Du keinen Unterschied“, will er überreden. Guten Geschmack produzieren seine Mitarbeiter nicht aus irgendwelchen Tinkturen, sondern zum Beispiel aus Knoblauch, Sellerie und anderen Wurzeln oder Knollen. „Komm

doch einfach zu mir, ich erzähl's Dir ganz genau“, sagt Trun Tran. Das Reden übers Essen, das Kennenlernen, der Small Talk - das gehört unbedingt zum Street Food Fest an diesen drei Tagen im Strombad. Mit seinem Street-Veggi ist unser neuer Freund, wenn er nicht Frank Kubas Einladungen folgt, meist auf Messen. Da wird ja auch viel erzählt...

STREET FOOD DAYS

Stromstraße 14, 03046 Cottbus

Strombad Cottbus

01.10 bis 03.10
10 Uhr - 20 Uhr



4,50€ Tageskarte 10,00€ alle 3 Tage



Den Cottbusern sind sie schon als CBmagazin-Titel ins Haus gekommen - die angesagtesten Küchenwunder des kommenden Wochenendes: vorn Insektenkoch Frank Ochmann, Michael Kempf (l.), Enie van de Meiklojjes; ganz hinten Spreewaldkoch Peter Franke und vor ihm Kolja Kleeberg. Alle sind auf der Bühne zu erleben

Dirk Seefried weiß genau:

Falafel macht hübsch!

Falafel macht hübsch
Dies ist Ihr Bonus

Er ist ein toller Typ, dieser Dirk Seefried. Natürlich Fan vom 1. FSV Mainz 05. Klar - von da kommt er ja, von Mainz. Und so weit im Osten war er noch nie, obwohl er natürlich aus besseren Zeiten auch den FC Energie kennt. Ganz aus der Nähe der Mainzer Opel Arena macht

formte Teigrolle) zu je drei Stück mit Salat und feinsten Sauce, Sesam oder Mango serviert. Für die Probierer gibt's auch eine Falafelbox mit vier Bällchen - die Portion zu 5,- Euro. Natürlich ist alles immer frisch zubereitet. Das macht viel Arbeit. Die Kichererbsen werden



Der FALAFEL-Truck kommt direkt aus Mainz nach Cottbus. In Erfurt, Halle, Magdeburg und Leipzig kam er gut an

er sich nächste Woche auf in Richtung Cottbus, zum Street-Food-Festival ins Strombad. Dass das direkt neben dem Stadion der Freundschaft liegt, freut den Mainzer.

„Dauernd nur Bratwurst und Burger - das war mir nix“, sagt er. Und so macht er sich seit vier Jahren mit seinem postgelben Bäcker-VW auf Falafel-Tour. „Einfach Spaß haben“ ist ein Teil seines Motivs. Das andere: „Falafel macht hübsch!“ Tatsächlich. Also: Falafel ist das runde Bällchen, bestehend aus Kichererbsenmus mit orientalischen Gewürzen, das ein Falafelmaker formt. Das wird frittiert und zum Beispiel als

einen Tag lang in Wasser eingelegt, dann durch den Fleischwolf gegeben und mit den orientalischen Gewürzen gemixt. Alles in Handarbeit.

Übrigens: Was in Leipzig, Erfurt, Halle und Magdeburg (auch in Cottbus?) „Teigrolle“ heißt, nennt Dirk Seefried neuglisch „Wrap“. Wieso Falafel hübsch macht? Sie hat mehr Eiweiß als ein Hamburger, ist sehr gut verdaulich und macht satt. Und sie gefällt Vegetariern, Veganern und dem Rest der Menschheit gleichermaßen. Die Köstlichkeit kommt übrigens, genau genommen, aus Syrien und der persischen Nachbarschaft.

Bei Vorlage der gelben Ecke oben rechts gibt der Falafelmaker am Foodtruck 50 Cent Rabatt an allen 3 Tagen.