

Brokkoli und Co.: Ein Foodtruck für Gesundheitsbewusste

„My Green Smile“ bietet Smoothies und bald auch Crepes und vegane Frozen Yogurts - 09.02.2017 06:00 Uhr

OBERASBACH - Der Trend der Foodtrucks, also mobiler Imbissbuden mit meist ausgefallenen Speisen, ist ungebremst. Auch aus dem Fürther Landkreis gibt es einen neuen Anbieter, der auf nachhaltig erzeugte und hochwertige Zutaten setzt.



Ganz frisch, gesund und lecker – das verspricht der Truck mit dem grünen Lächeln, mit dem der Oberasbacher Michael Schuster an wechselnden Standorten im Großraum unterwegs ist.

© Foto: Sven Grillenberger

Brokkoli, Apfel, Trauben, Leinsamen, Agavendicksaft, und Olivenöl in einem Getränk. Ob das schmeckt? Im ersten Moment ist das nur schwer vorstellbar. Den grünen Smoothie – den aktuellen Fitnessdrink – bietet Michael Schuster an. „Lecker“ kommentieren seine Kunden.

Der 44-Jährige schält, schneidet und verteilt die frischen Zutaten in die Behälter des Kühlregals. Rechts neben der Verkaufstheke verrichtet der Standmixer seinen Dienst. In ihm befinden sich gerade Bananen, Orangen und Ingwer. Eine gesunde Vitaminbombe, die köstlich aussieht. „Alles ist frisch – nichts kommt fertig aus der Tüte“, erklärt Michael Schuster. Im Hintergrund dampft und rattert die silberne Espressomaschine. Auch Kaffee aus biologischem Anbau gehört zu seinem Sortiment.

Der große, in grün, grau und schwarz designte Truck mit den wechselnden Standorten im Großraum zieht neugierige Blicke auf sich. Das Logo, zwei grüne Lippen, schmunzelt den Passanten zu. Es dauert nicht lange, bis sich eine Gruppe Spaziergänger interessiert nähert. Großmutter, Mutter und drei Kinder im Vorschulalter zeigen sich aufgeschlossen für gesunde Smoothies – den dickflüssigen, ungefilterten Fruchtsäften. „Möchtet ihr mal probieren?“, ruft Schuster den Kindern zu. „Aber vorsichtig, der ist ein bisschen schärfer, da ist Ingwer drin.“ Die Kinder greifen freudig nach den Bechern und ziehen kräftig an den Strohhalmen. „Mhmm – schmeckt gut“, bewertet ein kleiner Junge. Auch die Erwachsenen zeigen sich begeistert. „Das ist, was ich erreichen möchte“, freut sich der Oberasbacher über das Lob, „neugierig machen, und das Bewusstsein für gesunde Ernährung schärfen.“

Dabei hat sich eine Karriere als Foodtruck-Besitzer nicht direkt abgezeichnet. Schuster war über 20 Jahre lang Außendienstleiter eines großen, internationalen Lebensmittelkonzerns. In dieser Zeit war er auch immer wieder Leiter von Sonderprojekten. So auch bei einem Testlauf, bei dem sein Unternehmen

Frozen-Yogurt-Filialen in ganz Europa etablieren wollte.

„Da ist Musik drin“

Eine gewisse Zeit führte er eine Testfiliale im Münchner Hauptbahnhof, die die eisartige Nachspeise anbot. Während es für die Firma von mäßigen Erfolg war, freundete sich der Oberasbacher immer mehr mit dem Gedanken an, gesunde Produkte anzubieten. „In der Zeit habe ich Blut geleckt“, erinnert sich Schuster, „Und ich dachte mir, wenn man das Ganze richtig macht, ist da echt Musik drin.“

Als sein damaliger Arbeitgeber das Projekt einstampfte, kaufte der 44-Jährige kurzerhand die Gerätschaften. „Ich habe das von meiner Firma zu einem interessanten Preis erworben, ohne wirklich zu wissen, was ich damit mache.“ 2016 wusste er es: Meetings in ganz Deutschland, immer unterwegs, zu wenig Zeit für die Familie, damit sollte Schluss sein. Sein neues Geschäftsmodell lautete: „Healthy, Local, Tasty“ – gesund, regional und schmackhaft.

Die meisten Zutaten stammen von Händlern aus der Region. Die Becher sind kompostierbar, der Stromgenerator läuft mit Gas. Umweltfreundlichkeit und Nachhaltigkeit stehen neben der Gesundheit seiner Produkte ganz oben auf der Prioritätenliste.

In Zukunft möchte er sein Sortiment erweitern: Gesunde Crêpes sollen bald auf der Speisekarte stehen, ebenso vegane Frozen-Yogurts. Auch als Caterer könnte er gebucht werden.

Die Standortwahl ist für den Foodtruck das Wichtigste. „Mir ist klar, dass handwerklich schwer arbeitende Menschen lieber einen Burger oder eine Currywurst wollen“, räumt der 44-Jährige ein. „Aber bei Studenten, jungen Leuten und Frauen kommt das sehr gut an.“ Der Foodtruck-Markt ist mittlerweile stark umkämpft, und dahinter steckt mehr harte Arbeit als oftmals angenommen. Doch Schuster blickt optimistisch in die Zukunft: „Ich finde es cool – die Arbeit macht Spaß.“

Wer „My Green Smile“ einmal erleben möchte oder gar für ein Fest oder Firmenevent buchen will, der kann sich unter info@mygreensmile.com, oder direkt unter der Buchungshotline 0151 – 182 16 200 informieren.

Sven Grillenberger

FÜRTH
Nachrichten