



Pressemitteilung mit der Bitte um Veröffentlichung

Die abgefahrenste Kombüse zu den Hamburg Cruise Days

Food Truck Festival St. Pauli vom 11. – 13. September 2015

Hamburg, 7. September 2015 — Vom 11. – 13. September 2015 bietet der Spielbudenplatz eine Anlauffläche für hungrige Kreuzfahrer und Jedermann aus der ganzen Welt, wenn in Hamburg erneut eine riesige Food Truck-Flotte vor Anker geht. Aus insgesamt sechs Bundesländern navigieren rollende Gourmet-Küchen gen Norden und nehmen Kurs auf den Spielbudenplatz - einige davon machen an diesem Wochenende sogar zum ersten Mal in Hamburg halt (zum Beispiel der fabelhafte Burgermeister aus Frankfurt). Das Ziel: Die Versorgung der hungrigen Gäste mit feinsten Street Food-Kreationen.

Neben den über 30 Food-Trucks präsentieren wir an diesem Wochenende auch erstmals unsere »Street Food Stage« mit sechs taufischen Street Food-Ständen, die demnächst ihre eigenen Food Trucks auf die Straßen der Republik zu bringen.

Wir sind sehr stolz auf die deutschlandweite Unterstützung des Food Truck Festivals: Aus Stuttgart reisen die »Peruvian Brothers« mit peruanischer Küche an und aus Berlin kommen gleich sechs Trucks: »Flying Dim Sum«, »Golden Burgers«, »Hirsch und Eber«, »Imbizan«, »Tapiocaria« und »The Bao Brothers«. Außerdem überregional dabei: »Fisch Art« (Ferchesar), »Monkey Burger« (Göttingen), »Tørnqvist Coffee« (Varel) und der »Burgermeister« aus Frankfurt.

Aus der Hamburger Metropolregion dockt erneut das Who-is-who der Food-Truck-Szene im Herzen der Reeperbahn an: »Burristas«, »Goldmädchen«, »Holy Dogs«, »Kiezküche«, »Burger Beef & more« und viele weitere sind am Wochenende vor Ort.

Für den optimalen Street-Food-Sound sorgen abwechslungsreiche Live-Acts und DJ's.

Landgang – Die Öffnungszeiten auf einen Blick

Freitag, 11. September 2015 12 bis 23 Uhr

Samstag, 12. September 2015 12 bis 23 Uhr

Sonntag, 13. September 2015 12 bis 19 Uhr

Die Idee

Bis dato haben Nürnberg, Berlin und München in Sachen Street Food den Ton angegeben. Der Spielbudenplatz und die Lunch-Karawane geben mit dem »Food Truck Festival St. Pauli« der Street Food Szene im Norden die Bühne, die sie verdient: Drei Tage lang mit über 30 Food Trucks auf einem der spannendsten öffentlichen Plätze der Hansestadt! Und mehr noch: Seit dem 14. Mai findet jeden Donnerstag von 17 bis 23 Uhr die »Street Food Session« auf dem Spielbudenplatz statt (exklusiver Street Food Markt mit 10-15 wechselnden Street Food Anbietern).

Die Steuermänner – Spielbudenplatz und Lunch-Karawane

Die **Spielbudenplatz Betreibergesellschaft mbh** betreibt ganzjährig den Spielbudenplatz an der Reeperbahn in Hamburg/St. Pauli. Dort veranstaltet sie verschiedene Eventformate und Märkte, u.a. den St Pauli Nachtmarkt (jeden Mittwoch von 16 -23 Uhr) sowie Santa Pauli – Hamburgs geilster Weihnachtsmarkt, außerdem von April bis September die Biergartengastronomie „Der Sommer auf St. Pauli“.
www.spielbudenplatz.eu

Die **Lunch-Karawane** betreibt seit 2014 in Hamburg und Berlin 15 Food Truck-Haltestellen an Bürozentren, Gewerbehöfen und einer Universität. Dadurch entstehen rollende Kantinen aus Food Trucks und Trailern. Täglich sorgt ein anderes Fahrzeug für Abwechslung am Mittagstisch der arbeitenden Bevölkerung.
www.lunch-karawane.de

Die Crew – Alle Food Trucks im Überblick

Alohacherie – vegane Kost aus frischen, regionalen und saisonalen Rohstoffen, nach „Future Food“-Philosophie
Beet in the Box – knackige Salate, Ofenkartoffeln mit frischen Toppings, leckere Smoothies und gesunde Desserts
Big Ben Burger Truck – handmade Burger & Fingerfood in einem mit viel Liebe restaurierten Oldtimer Londonbus
Street Gourmet (HL) – Marrokanische Minzburger
Burger, Beef and More – kalorienbewusste Burger aus saisonalen und regionalen Zutaten
Burristas – Hamburgs erster Burrito-Truck - mexikanische Lebensfreude im handgemachten Weizentortilla
Deli Streetfood - orientiert sich an den New Yorker Deli's und bietet sorgfältig und frisch zubereitete Snacks, Burger, Sandwiches und Salate.
Schiefelbein's Essgenuss – BBQ-Sandwiches mit argentinischer Rinderhüfte oder Putenbrust
Fisch Art (B) – Surf & Turf-BBQ-Burger aus Rindfleisch, garniert mit Scampis oder Lachs
Flying Dim Sum (B) – Homemade Dim Sum & Saucen
Foodpecker – American Style Pulled Meat Sandwiches mit Toppings nach Wahl, stilecht aus dem US-Oldtimer
Golden Burgers (B) - „Waken Bacon“ Burger mit hausgemachter Bacon Jam und würzigem Pimento Cheese aus den Südstaaten
Goldmädchen – Bio-Pfannkuchen herzhaft & süß, aus regionalen und nachhaltig erzeugten Zutaten
Griller Instinct – Brat- und Currywurst vom Bio-Schlachter mit frischen Chips und Mango Chutney
Grün und gut – Burger, Geschnetzeltes & Ragout – alles vegan
Hackbaron – Gerichte rund um die durch den Fleischwolf gedrehte Hauptzutat.
Hirsch und Eber (B) – Burger, Bratwurst, Currywurst – alles aus 100% Wildfleisch
HolyDogs – Premium-Hot-Dogs aus regionalen Zutaten und ehrliche, hausgemachte Soßen mit Wumms
Imbizan (B) – Pulled Meat im Sandwich oder auf Kartoffelstampf
Kiezküche - Banh mis (vietnamesische Sandwiches) Suppen, Snacks & kleine Happen
Little Luncheonette - klassische New York-Deli-Style-Sandwiches aus hochwertigen, frischen Zutaten und mit viel Liebe
Los Tacos - Tacos, Burritos oder Quesadillas „Al Pastor“, „Alambre“ und weitere Sorten vom mexikanischen Koch
Lukes Frozen Yoghurt – Frischer Frozen Yogurt aus einer regionalen Molkerei mit leckeren Toppings
Monkey Burger (GÖ) – Burger ohne extravaganten Schnickschnack, solide gebaut, die perfekt im Zusammenspiel
Mexiko Strasse – Tacos, Salsas, Quesadillas – mexikanische Klassiker neu aufgelegt
Pani Smak – Polnische Köstlichkeiten wie Piroggen, Barszcz, Haluski, Bigos und Knödel nach Omas Rezept
Peruvian Bros (S)- Peruanische Küche mit den klangvollen Gerichten Sanguche de Chicharron und Papa rellena
Scones Stüven – Original Cornisch Scones mit div. Belägen und Roddes Coffed Cream inkl. einem Becher Tee, sowie Warrens Steak Pasty
Smokin' Bzuffalo BBQ – kanadisch-indianisches BBQ aus dem Smoker
Soulfood Truck – „great taste of New Orleans“ nach kreolischer und Cajun-Küche: Jambalaya, Muffuletta und Prawn

SoQalicious – kalifornisch-mexikanische Burritos, Tacos und Quesadillas

Tapiocaria (B) – süß oder herzhaft gefüllte Maniokfladen – mit Fleisch, vegetarisch oder vegan und alles glutenfrei. Außerdem: Eis-Sorbet aus der Acai-Beere

Urban Food Truck – Bio-Spießkreationen an Salaten der Saison

Burgermeister (F) – Burger und hausgemachte Kartoffelchips

The Bao Bros (B) – Burger mit himmlisch weichen steamed Bao Buns aus typisch vietnamesischen Zutaten

Tørnqvist Coffee - skandinavische Kaffee-Kultur

CurryItUp – Wraps & Mango Lassi

Kings Of Diner - Lachs-Burger, Backfisch, Fish & Chips und weitere Seafood-Kreationen

PIC NIC 34 (B)– Piadina oder Panino nach Großmutter's Geheimrezept

*kurzfristige Änderungen vorbehalten

(B) Berlin

(F) Frankfurt

(HB) Bremen

(HL) Lübeck

(S) Stuttgart