

Bild: Martin Schatzmann

MARIO MÄUSLI

Der Luzerner Unternehmer baute einen Truck zum mobilen Verpflegungsstand um. Sein nachhaltiges Konzept kommt nicht nur der Umwelt zu Gute, sondern auch Allergikern.

IZ. INSIDER: Mario Mäusli, seit diesem Jahr bist Du mit Deinem «Greeny Foodtrucks» unterwegs. Was genau ist ein Foodtruck?

Mario Mäusli: Unter einem Foodtruck versteht man eigentlich eine rollende Küche. Das kennt man aus den USA. Dort wurden meist Lieferwagen von Versandunternehmen in mobile Küchen umgebaut. Das kennt man in Europa weniger. Ich habe mich für einen Anhänger entschieden. Mit dem fahre ich von Standort zu Standort und beliefe meine Gäste mit frischem Essen zum Mitnehmen.

Du hast Deinen Truck «Greeny Foodtruck» getauft. Was versteckt sich hinter dem Namen?

Greeny ist eine Wortkombination aus green und healthy, also aus nachhaltig und gesund.

Genau das sind die ethischen Werte, für die ich mich als ausgebildeter Diätkoch einsetze und die ich mit meinem Foodtruck lebe. So kaufe ich z.B. die Lebensmittel, wenn immer möglich, frisch vom Markt, bereite Menüs für Menschen mit Gluten- und Laktoseintoleranz zu und versuche mit meinem Mehrweggeschirr möglichst wenig Abfall zu produzieren. Zusätzlich ist das Dach meines Trucks mit einer Solaranlage versehen. Den Strom für meine mobile Küche produziere ich also gleich selber.

Was heisst das für Deine Kunden?

Ich biete keine fixen Menüs an, da dies zu vielen Resten und Abfällen führen würde. Da ich mich auf dem Markt mit Lebensmitteln eindecke, sind alle Gerichte saisonal und



an dem Tag einmalig. Mir ist es aber auch wichtig, dass die restlichen Zutaten eine hohe Qualität haben. Diese versuche ich, so oft wie möglich, direkt beim Bauern zu beziehen. Unabhängig davon sind meine Gerichte stets für Allergiker geeignet.

Deine Tour begann im Juni beim Richard-Wagner-Museum in Luzern. Wo warst Du danach überall unterwegs?

Nach dem Startschuss in Luzern war ich vor allem in der Deutschschweiz unterwegs. Zuletzt stand mein Truck an einem Oldtimer-Festival in Aarburg. Da ich mit Gastro Zürich zusammenarbeite, besuchte ich auch viele Schulhäuser in Zürich. Die Schülerinnen und Schüler konnte da gemeinsam mit mir ein Menü kochen und direkt vor Ort geniessen. Damit will ich das Nachwuchsproblem in der Gastronomiebranche angehen und den Jugendlichen von heute zeigen, wie spannend und innovativ diese Arbeitswelt sein kann.

Wie sieht dein Fazit nach der Premiere aus?

Zu Beginn dieses Abenteuers hätte ich nie gedacht, dass sich mir so viele Türen öffnen. Gerade durch die Caterings konnte ich viele Menschen von meinem Konzept überzeugen und Kontakte knüpfen. Eher schwierig war der Besuch von Festivals. Die Open-Air-Besucher sind noch nicht bereit für qualitativ hochstehendes Essen. Da wird ein Burger oder Hotdog, der auch einiges günstiger ist, bevorzugt. Diese Wahrnehmung möchte ich jedoch ändern und arbeite deshalb an einem eigenen Foodtruck-Festival. Das ist jedoch noch Zukunftsmusik. Finanziell gesehen bin ich als Startup noch in der Investitionsphase und könnte mir dieses Abenteuer ohne festen Nebenjob nicht leisten.

Kannst Du Deinen Truck überall aufstellen?

Leider ist das nicht so. Gerade auf öffentlichem Grund ist es fast unmöglich, einen Standort zu bekommen, da die Plätze schon alle von Dauermietern besetzt sind. So bleibt mir eigentlich nur der Privatgrund als mögliche Haltestelle übrig. Die Reaktionen auf meine Anfragen fallen da im-



mer unterschiedlich aus. Manche begrüssen meine Ideen, andere möchten keine Stände auf ihrem Platz haben. Zuletzt gibt es noch die Festivals, die aber oft hohe Gebühren für einen Platz auf dem Gelände verlangen. Da wird der Aufenthalt für mich oft zu einem Verlustgeschäft.

Was sind zurzeit Deine grössten Herausforderungen?

Nach wie vor mache ich noch immer alles alleine. Das ist nicht ganz einfach, da ich von der Arbeitsmenge her schon lange jemanden anstellen könnte. Die zweite Hürde liegt in der fehlenden Bekanntheit von Foodtrucks. In der Schweiz ist dieses Konzept noch nicht bekannt. Da braucht es noch etwas Zeit.

Der Sommer ist nun zu Ende. Was machst du während der kalten Jahreszeit mit Deinem Truck?

Mein Plan für den Winter ist es, fixe Standplätze zu haben, welche ich im Wochenrhythmus anfahren und die Kundschaft vor Ort mit gutem Essen verpflegen würde. Es gibt bereits einige Interessenten für diese Idee. Dazu möchte ich in meinem Truck Kurse und Weiterbildungen anbieten. Den Truck monatelang rumstehen zu lassen, würde nicht meiner Philosophie entsprechen, denn grün und nachhaltig geht auch im Winter.

„DIE IDEE STAMMT AUS DEN USA“

