

Vielfältiger Strassenimbiss in der Halle

Spiralkartoffeln, Samosas, Baumstriezel und Kottu Roti: Am überdachten Street Food Festival in Neuhausen tauchen die Besucher in den Geruch von frittierten und frisch angebratenen Leckereien und probieren sich durch verschiedene Kulturen.

Louise Roos

NEUHAUSEN. An diesem eisigen Novemberwochenende sind nur wenige Passanten auf den Strassen Neuhausens anzutreffen. Inmitten der feuchten Winterkälte begrüsst auf dem Industrieplatz – ganz unverhofft – die Halle 1, eingetaucht in warmes, violettes Licht. Auf dem Vorplatz sind Stehtische und ein Marroni-Stand aufgestellt und aus dem Inneren der Halle wummert fröhliche Popmusik.

Schon vor dem Eintreten schlägt ein intensiver Geruch aus Essen, Frittiertem und eifrig Angebratenem entgegen. Es ist der Duft von über 20 Essensständen, die für das überdachte Street Food Festival zusammengekommen sind. Von Freitag bis Sonntag bietet die Halle 1 von mittags bis tief in den Abend hinein den zahlreich erschienenen Besuchern Verköstigungen aus aller Welt. Von Sushi-Dogs über Rösti-Spezialitäten und Zander im Biermantel bis hin zu dick mit Schokolade bestrichenen Crêpes: Auf diesem Festival ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei.

Süßes und Würziges

Bereits am Anfang der Halle sticht ein Essenswagen mit der Aufschrift «Blitz-Bites» ins Auge. Spiralförmig drehen sich wahlweise Kartoffeln, Zucchini oder Süsskartoffeln um einen Holzspieß. Eine knusprige Sache, die sich, der vielfach langen Besucherschlange nach zu urteilen, grosser Beliebtheit erfreut. Direkt daneben steht ein Churros-Food-Truck – wohl für jedes Street Food Festival unerlässlich. Auch Lena Marti kommt um das frittierte Spritzgebäck nicht herum. Der erfahrenen Street-Food-Festival-Besucherin gefällt das überdachte Ambiente. «So muss man nicht bibbern, sondern kann sich voll auf den Churro-Genuss konzentrieren», sagt Marti. Auch der Dunst und intensive Essensgeruch stören sie nicht weiter. Das gehöre schliesslich dazu.

Besonders dampft und brutzelt es aus den grossen Töpfen eines pakistanischen Food-Trucks. Raza Kazmi und sein Team bieten neben verschiedenen Masala-Sorten und Linseneintopf auch vegetarische Samosas an. Kazmi, der mit seinem Essenswagen durch die ganze Schweiz reist, empfindet das überdachte Street Food Festival zu dieser Jahreszeit als einen wahren Luxus. Zu seinen Gerichten, die alle in ihren unterschiedlichen Currytönen ziemlich feurig scheinen, sagt Kazmi: «Nichts ist hier scharf, nur würzig.» Allerdings sind die Gerichte auch so für manch eine Besucherin ausreichend «würzig». Auch Fabio Rot, der mit seinen Freunden an das Street Food Festival



Viele Besucher haben es auf den Sushi-Dog und den Rösti-Rowdy abgesehen.

BILDER LOUISE ROOS

gekommen ist, hat sich mit zwei Speisen vom pakistanischen Essensstand eingedeckt. Es ist einer von vielen Gängen an diesem Abend, die er mit seinen Freunden teilt. «Eins ist sicher: Heute Abend werden wir alle plätzen», sagt er schmunzelnd.

Nicht nur die Erwachsenen kommen an diesem Wochenende mit Speis und Trank auf ihre Kosten. Mit einer Hüpfburg – auf der tatsächlich fleissig herumgesprungen wird –, Tischfussball und einer Spielecke ist auch für junge Besucher gesorgt. Zwischendurch darf ein mit Ovomaltine-Aufstrich beladener Baumstriezel nicht fehlen. So manches Kind bringt an diesem Wochenende klebrige Hände und einen Schokoladenmund mit nachhause. Das dürfte es aber wert sein – genauso wie die Jacken, Klamotten und Haare, deren intensiver Geruch noch Tage später an die Köstlichkeiten des Wochenendes erinnern werden.

«Nichts ist hier scharf, nur würzig.»

Raza Kazmi
Food-Truck-Betreiber

Worauf haben Sie es besonders abgesehen?



Lena Marti
Beim Anblick des Churros-Food-Trucks weiss Lena Marti, dass sie richtig gelandet ist: «Ein Hochgenuss mit Dulce di Lece», sagt die 27-jährige Churros-Liebhaberin.



Yeva Kovalyk
Die Neunjährige Yeva Kovalyk ist mit ihrer Mama zum ersten Mal überhaupt an einem Street Food Festival und kann es kaum erwarten, ihre gebackene Kartoffelspirale zu probieren.



Fabio Rot
Bis spät abends probiert sich Fabio Rot mit seinen Freunden durch eine Vielzahl der Speisen des Street Food Festivals. Als Nächstes steht Tandoori Masala Chicken auf dem Speiseplan.

Uhren der IWC und H. Moser & Cie ausgezeichnet

SCHAFFHAUSEN. Am Mittwochabend wurden in Genf die Gewinner der 24. Ausgabe des Grand Prix d'Horlogerie de Genève (GPHG) gekürt. Die GPHG-Akademie und eine internationale Jury aus Uhrmachern, Experten, Sammlern und Journalisten unter der Leitung von Jurypräsident Nick Foulkes verliehen 21 Preise, um die Innovation, das Know-how und die Kreativität der modernen Uhrmacherei zu würdigen.

Fünf der Auszeichnungen gingen an Marken der Richemont-Gruppe. Den Hauptpreis, die Aiguille d'Or, gewann IWC Schaffhausen für die «Portugieser Eternal Calendar». Diese Uhr beeindruckt mit einem ewigen Kalender, der das Datum über vier Jahrhunderte hin-

weg korrekt anzeigt, sowie einer Doppelmondpause, deren Präzision erst nach 45,3 Millionen Jahren um einen Tag vom tatsächlichen Mondzyklus abweichen würde. IWC-CEO Christoph Grainger-Herr nahm den Preis entgegen und würdigte den 90-jährigen Uhrmacher Kurt Klaus, der seit 1957 für IWC tätig ist und die preisgekrönte Uhr entworfen hat.

Den Time-Only-Preis gewann die «Streamliner Small Seconds Blue Enamel» von H. Moser & Cie. Diese Auszeichnung ehrt schlichte Uhren mit zwei oder drei Zeigern, die ausschliesslich analoge Zeitangaben für Stunden, Minuten und Sekunden bieten und ohne Edelsteinbesatz auskommen. (r.)



Begegnungen Freitag, 14.30, Schiffplände

Beatrice Buntschu und Melanie Tasselli geniessen an diesem sonnigen Nachmittag einen Spaziergang entlang des Rheins. Begleitet werden sie von den beiden Hunden Blue und Duman, die erst kürzlich aus dem Tierheim gekommen sind. Selbstbewusst erkunden die Vierbeiner ihre neue Umgebung, während die Freundinnen den Moment in vollen Zügen geniessen.

BILD ROBERTA FELE