

Durch internationale Küche geschlemmt



Köhlen, Stephan (teph)

Zufriedene Besucher: Leon Zühlke und Jessica Zupke genießen ihre Käsespätzle.

Bei den Besuchern des „Street Food“-Festivals in Hilden kamen die Spezialitäten aus aller Herren Länder am Wochenende meist ausgesprochen gut an. Doch auch die gute alte Hausmannskost fand ihre Fans.

VON ANDREA BINDMANN

HILDEN ||. Der Duft von frisch gebackenen Waffeln, Tacos oder Pulled Pork wehte von Freitagabend an über den Ellen-Wiederhold-Platz. Da konnte kaum ein Besucher der

Innenstadt widerstehen. Hunderte von Besuchern schlemmten sich drei Tage lang durch Leckereien aus aller Welt.

„Wir sind neugierig“, bekannten Yvonne Huhmann und Natalia Tomalla. Das erste Gericht des Abends: die Pommes mit Knoblauch-Champignons. Nicht gerade exotisch, aber: „Wir sind ja noch lange nicht fertig.“ Auf jeden Fall war für die beiden noch ein Nachtisch drin.

Angelika Nawroth war auf Empfehlung ihrer Cousine Petra Kleinmanns extra aus Willich angereist. Zum Einstieg gab es Pulled Pork: „Das gönne ich mir eher selten. Es war wirklich sehr gut.“ Ihre Begleitung testete derweil ein kolumbianisches Gericht und war ebenfalls begeistert. „Das habe ich so noch nie gegessen. Lecker.“ Beide Damen wollten sich bei einer weiteren Runde über den Markt vom Angebot inspirieren lassen: „Da sind wirklich außergewöhnliche Gerichte dabei.“ Sie liebäugelten mit einem süßen Gang. „Die Bubble Waffles möchte ich gerne versuchen“, freute sich Angelika Nawroth auf ihr Dessert.

Die ursprünglich aus Hongkong stammenden Eierwaffeln werden je nach Lust und Laune mit verschiedenen Toppings gefüllt. Von Eis über Schokolade bis Marshmallows oder Käse ist alles möglich. Wer sie versuchen wollte, brauchte aber Geduld. Vor dem Stand hatte sich eine lange Schlange gebildet.

Voller Vorfreude warteten die Besucher vor dem Stand mit indischen Gerichten. Auf der Speisekarte stand unter anderem Käse in Backteig mit Kichererbsen und Tomatenchutney. Hinter der Theke war von Stress keine Spur. Arun das Gupta lobte die Hildener: „Wir waren im vergangenen Jahr schon hier. Das war einer der besten Märkte, an denen wir teilgenommen haben. Die Besucher waren aufgeschlossen und locker. Trotz Nieselregens war die Stimmung gut. Wir haben uns auf den Markt gefreut.“

Auch Leonor Lübke erlebte die Hildener experimentierfreudig. „Die meisten fragen erst, was genau unsere Ge-

richte beinhalten.“ Geduldig erklärte das Standteam, dass ihre Fladen, die anschließend gefüllt werden, aus Kochbananen bestehen. „Sind die Bananen grün, schmecken sie herzhaft, wie Gemüse. Sind sie gelb und reif, werden sie süß.“ Unentschlossen bot Leonor Lübke zwei Füllungen an. „Es ist toll, dass die Besucher alles probieren. Viele teilen sich ein Gericht, damit sie anschließend einen zweiten Gang testen können“, berichtete die Kolumbianerin. „Hier herrscht eine super Atmosphäre, die Gäste sind ausgesprochen nett.“

Andreas (der seinen Nachnamen nicht nennen wollte) war mit seinen Töchtern auf der Suche nach einem Gericht, das auch für Nachwuchsgourmets geeignet ist. Zwischen asiatischen, mexikanischen oder brasilianischen Köstlichkeiten fand er Spätzle mit Schinken. „Ich war im letzten Jahr schon begeistert“, lobte der Familienvater. „Es ist durchaus auch immer etwas im Angebot, das die Kinder auch mögen.“ Die bestätigten kopfnickend. Nur eins fanden sie schade: „Wir sind so satt, ein zweites Gericht schaffen wir nicht mehr.“



Am Stand von „I love Arancini“ wurden Cannoli Siciliana serviert

Köhlen, Stephan (teph)



Ein gutbürgerliches Highlight beim „Street Food“-Festival: Erhan Isikli (Die Bergziege - Spätzlemacherei) serviert selbst gemachte Spätzle.

Fotos (3): Stephan Köhlen

Neuaufgabe ist wahrscheinlich

Veranstalter Yusuf Tekce zog am Ende des dreitägigen Festivals zufrieden Bilanz: „Der Freitag war sogar stärker besucht als im vergangenen Jahr“, berichtete er.

Der Markt laufe in Hilden deutlich besser als anderswo. „Alle Stände sind gut besucht“, freute sich Yusuf Tekce: „Wenn die Stadt Hilden mitspielt, sind wir im kommenden Jahr wieder dabei.“

Street Food ist ein Ausdruck für Speisen und Getränke, die für eine Zwischenmahlzeit entweder von einem Imbisswagen aus auf einem Markt oder Jahrmarkt angeboten oder unterwegs beim Aufenthalt auf einer öffentlichen Verkehrsfläche verzehrt werden.