

# „Wir hätten das schon viel eher machen sollen“

Ein Trend erreicht die Provinz: Die Ostthüringer Brüder Gutsche sind seit zehn Monaten mit einem Imbiss-Bus in Mittelthüringen unterwegs

VON SYBILLE GÖBEL

**Jena/Klettbach.** Wie sie da so in ihrem Truck stehen – schwarzes Hemd, blaue Fliege, verschmitztes Grinsen – ist ihnen die Anstrengung der vergangenen vier Tage nicht anzusehen. Beim Streetfood-Festival am Erfurter Zughafen war der blau-weiße Truck von Norman und Sebastian Gutsche permanent umlagert, haben die Brüder 16-Stunden-Schichten geschoben, um insgesamt rund 1200 Portionen Essen an den Mann und die Frau zu bringen. Und zwischendurch und danach ihren Truck wieder auf Hochglanz.

Nein, auch an diesem Vormittag in Jena sprüht das Brüderpaar vor Charme und hat stets einen kessenen Spruch auf den Lippen, sobald sich Gäste am Wagen einfänden. Dass ihnen das Festival noch in den Knochen steckt, sie seit Wochen keinen freien Tag hatten, soll man ihnen nicht anmerken – und erst recht natürlich nicht ihrem Essen. „Jeder, der zu uns kommt, soll mit einem Lächeln wieder gehen“, sagt Sebastian, der jüngere der Brüder. Das ist ihr Motto.

## Acht Staus zwischen Köln und Klettbach

Im vergangenen Frühjahr haben die Ostthüringer, die inzwischen in Klettbach bei Erfurt leben, beschlossen, ihr Restaurant „Die tolle Knolle“ in Nimritz im Saale-Orla-Kreis, für immer zu schließen. Stattdessen wollten sie mit einem Food-Truck – einem umgebauten Schulbus aus den USA – von Ort zu Ort fahren und frisch zubereitetes Essen anbieten.

Nach unendlich viel Rennerei und Papierkram wurden sie am 12. Juli 2016 Besitzer eines 330-PS-Gefährts, ausgestattet mit einer Küche nach exakt ihren Wünschen. Und nach insgesamt acht Staus auch wohlbehalten von Köln nach Klettbach gebracht.

Seither sind die Mittdreißiger im Raum Jena, Weimar, Erfurt und Arnstadt unterwegs und bieten Wraps an. Keine pappähnlichen Scheiben mit dürrigem Inhalt. Sondern Hartweizen-Tortillas, die sie mit frisch geschnittenem Gemüse und Salaten, mit sous-vide-gegartem Fleisch, mit selbst gemachten Dips und Chutneys und vielen anderen Zutaten befüllen. „WIPs“ also, „Wraps in Perfektion“, wie sie sie selbst bezeichnen – ein augenzwinkerndes Spiel mit dem Begriff „VIP“. „Damit kriegen wir sie alle“, ist Bastl Gutsche überzeugt – und kann wie zum Beweis just in diesem Moment auf dem Firmengelände von Jenoptik zwei Gäste begrüßen, die eine Stunde vorher nur neugierig vorbeischaute und nun wiedergekommen sind.

Mit Preisen zwischen 5,50 und 6,90 Euro ist das Essen nicht gerade billig. In einer Kantine wäre es günstiger, die Bratwurst auf die Hand ebenso. Das ist den Brüdern Gutsche durch-

aus bewusst. Doch sie sind davon überzeugt, dass die Qualität ihrer Produkte das rechtfertigt. Jetzt hat sich eine kleine Nahrungskette am Truck gebildet. Die Aufgaben sind klar verteilt: Bastl Gutsche nimmt die Bestellungen entgegen, kassiert und führt die Strichliste, mit der die Brüder die „Renner, Penner, Schläfer“ in ihrem Angebot ermitteln. Im Moment liegen der „Triple X“ und „The Wrap of Fame“ vorn. Ehe der 36-Jährige das Sammelkärtchen, „mit dem jeder Gast zum WIP wird“, abstempelt, streicht er flink einen Frischkäsedip auf die Teigplatte und schiebt sie mitsamt der Lage Butterpapier, auf der sie ruht, über die Arbeitsplatte nach rechts zu seinem Bruder. Norman Gutsche häuft nun die Zutaten auf die Tortilla: Zur

Linken hat der gelernte Koch die Bain-Marie, ein Warmwasserbehälter, in dem sich das vorbereitete Fleisch befindet, zur Rechten die Behälter mit Gemüse, vor sich die Flaschen mit den Soßen. Eins, zwei, fix – dann faltet er den Wrap zu einer handlichen Portion zusammen, hüllt ihn noch in eine Serviette und reicht sie dem Gast. Sobald auch nur eine Sekunde Zeit bleibt, tupft Bruder Bastl mit Küchenrolle Tropfen und Spritzer weg, reinigt die Griffzangen für das Fleisch, füllt wieder auf. Die beiden sind ein eingespieltes Team, routiniert wie ein Schweizer Uhrwerk arbeiten sie die Bestellungen ab. Keine Hektik, kein Stress. Die Regeln der „Küchenordnung“, die sie an den Kühlschrank geheftet haben, leben sie, „die Hygiene, die fast je-

de Woche bei uns ist, hat nichts auszusetzen“, ist Norman Gutsche stolz. Ihre Küche auf Rädern ist schließlich ihre Visitenkarte, die Gäste sollen sehen,

das alles piktesauer. 14 Standplätze haben die Brüder inzwischen akquiriert, die sie regelmäßig aufsuchen. Daneben sind sie auf verschiedenen Festivals

zu finden oder übernehmen das Catering etwa zu Firmenjubiläen, bei Feiern oder auch Dreharbeiten. Denn einmal hat sie so gar die Schauspielerin Karoline

Herfurth angeheuert, die von ihren Produkten begeistert ist. „Wir könnten fünf Trucks gleichzeitig laufen haben – und trotzdem nicht alle Aufträge annehmen“, sagt Bastl Gutsche. Doch so groß wollen die Brüder gar nicht werden – wenigstens jetzt nicht. Sie sind dankbar, dass es so gut läuft, sie von ihrer Arbeit leben und ihre Familien ernähren, aber auch den Kredit bedienen können. Denn ihr umgebauter Truck hat den Wert eines Einfamilienhauses. Norman Gutsche: „Wir bereuen nur, dass wir erst so spät auf die Idee gekommen sind. Denn auch wenn es alles in allem viel Arbeit ist, so ist es doch für uns ein ganz neues Leben.“

► Mehr im Internet unter: [www.wip-food.de](http://www.wip-food.de)



Locker und cool: Die Brüder Norman (l.) und Sebastian Gutsche leben ein ganz neues Leben, seit sie im Juli 2016 mit ihrem Food-Truck gestartet sind. Dafür steht auch die Handhaltung, die Sebastian aus Hawaii mitgebracht hat – die unter Surfern gebräuchliche Geste, die so viel wie „Gute Welle“ bedeutet. Foto: Frank Karmeyer



330 PS hat der Food-Truck unter der Motorhaube, der allerdings im Verbrauch auch sehr durstig ist: Auf 100 Kilometer braucht er 25 Liter Sprit – mindestens.



Wraps, gefüllt mit Fleisch und/oder Gemüse und verschiedenen anderen Bestandteilen, sind das Produkt, das die Gutsche anbieten.



Anfangs waren die Wraps „zu 70 Prozent Frauensache“. Inzwischen entdecken auch Männer ihre Vorlieben für frisches Essen.

## Essen auf Rädern ist in Thüringen noch selten

► Thüringen ist, was Streetfood betrifft, noch ein Entwicklungsland. Nicht einmal eine Handvoll Fahrzeuge rollen durch den Freistaat, aus denen heraus gesundes Essen verkauft wird – sieht man einmal von den Verkaufsfahrzeugen der Bäckereien, Fleischereien und Hähnchenbraterien ab.

► Dabei gibt es bundesweit

schon etwa 500 Trucks, in denen Mahlzeiten vor den Augen der Käufer frisch zubereitet oder fertiggestellt und verkauft werden.

► Wie gut dieser Trend auch in Thüringen ankommt, das belegt zum einen der Zuspruch, den Streetfood-Festivals wie jüngst in Erfurt und in Ilmenau erleben, als sich Menschenmassen über die Veranstaltungsgelände schoben.

► Das zeigt sich aber auch an der Resonanz, die Existenzgründer wie Norman und Sebastian Gutsche erfahren, die seit fast zehn Monaten mit Thüringens erstem amerikanischem Foodtruck, einem umgebauten Schulbus, unterwegs sind.

► Ein Streetfood-Festival gibt es 2017 noch in Gera (6. bis 8. Oktober).

# Mann greift Schüler mit Messer und Pfefferspray an

Achtklässler der Gemeinschaftsschule Oldisleben sind auf Klassenfahrt in Dresden. Zwei Schüler müssen nach Attacke im Krankenhaus behandelt werden

VON INGOLF GLÄSER

**Oldisleben.** Statt einer schönen Erinnerung an die Stadt Dresden wurde die Fahrt der beiden achten Klassen der Gemeinschaftsschule Oldisleben (Kyffhäuserkreis) zu einer Katastrophe. Denn es wurden Schüler bedroht und verletzt, wie Lutz Seydenschwanz, der stellvertretende Schulleiter, auf Nachfrage der Thüringer Allgemeinen bestätigte. Die Klassenfahrt war für diese Woche von Montag bis Freitag geplant, im Mittelpunkt standen touristische Einrichtungen, Geschichte und Kultur der Stadt erleben. Mit dabei waren 38 Schüler sowie drei Lehrer, darunter auch Schulleiterin Heike Wilke. Untergebracht waren alle in der Cityherberge, sie ist nur etwa ein Kilometer von der



Acht Schüler wurden bei dem Angriff in der Dresdner Jugendherberge verletzt – zwei von ihnen kamen ins Krankenhaus. Foto: Roland Halkasch

barocken Frauenkirche entfernt. Am Dienstagabend soll sich ein 67-jähriger Mann, der ebenfalls in der Herberge Gast war und nach Medienangaben

aus Eisleben in Sachsen-Anhalt ist, über Lärm der Schüler beklagt haben. „Wie mir die Schulleiterin sagte, soll die Lautstärke nicht so gewesen sein, um sich

gestört zu fühlen“, sagte Lutz Seydenschwanz. Der Mann sei dann in eines der Zimmer der Schüler gekommen, habe mit einem Taschenmesser herumgefuchelt und dann Pfefferspray ins Zimmer gesprüht.

„Acht Schüler wurden dabei verletzt. Zwei kamen wegen Atemwegsreizungen ins Krankenhaus, die anderen Schüler erlitten Reizungen an den Augen und wurden vor Ort behandelt“, schilderte der stellvertretende Schulleiter die Geschehnisse und zeigt sich schockiert. Mitarbeiter der Herberge hätten die Polizei informiert, die rückte mit einem Großaufgebot an, laut Medieninformationen waren es acht Streifenwagen und eine Diensthundestaffel.

Die Polizei habe den Mann dann in seinem Zimmer festge-

nommen, man habe auch das Taschenmesser und Pfefferspray gefunden. Der Mann soll stark alkoholisiert gewesen sein, die Ermittlungen hätten auch ergeben, dass er psychisch krank sei.

Noch am Dienstagabend habe die Schulleiterin ihren Stellvertreter telefonisch über die Geschehnisse informiert. Die Schule brach die Klassenfahrt ab, noch in der Nacht wurden 25 Schüler von Eltern abgeholt. Die anderen 13 blieben bis Mittwoch, es wurde versucht, dass man mit Bus oder Bahn an diesem Tag nach Hause kommt. „Zum Glück mussten die zwei Schüler, die mit Atemwegsreizungen im Krankenhaus waren, nicht lange dort bleiben, auch sie waren Mittwoch bereits zu Hause“, sagte Lutz Seydenschwanz. Er hat am gestrigen

Morgen auch die Lehrer der Schule über den Vorfall in Dresden informiert, damit sie auf Fragen von Schülern und Eltern antworten können.

Heute soll es laut Vize-Schulleiter ein Treffen der Achtklässler mit Mitarbeitern des Schulpsychologischen Dienstes sowie der Sozialarbeiterin der Schule geben. „Es ist etwas Schreckliches passiert. Jeder verkräftet so eine Situation anders. Wir werden sehen, wie es den Schülern geht, mit ihnen sprechen. Und dann entscheiden, wie es weiter geht, wann, vielleicht am Montag, wieder der Unterricht beginnt. Aber da erzwingen wir nichts, sondern gehen mit viel Fingerspitzengefühl vor“, betonte er. Wenn Lutz Seydenschwanz sich die Bilder vorstellt, was in der Herberge pas-

sierte, wie der Mann ausrastete, mit dem Messer, betrunken, womöglich psychisch krank, das hätte in einer noch größeren Tragödie enden können, wie er im Gespräch mit der Thüringer Allgemeinen sagte. Herbergsmitarbeiter, Rettungskräfte und Polizei hätten aber schnell reagiert. Klassenfahrten gehören zum Programm an jeder Schule. In den vergangenen Jahren habe es da, wie Lutz Seydenschwanz betonte, keinerlei nennenswerte Zwischenfälle gegeben. Für die anderen etwa 500 Schüler der Gemeinschaftsschule Oldisleben wurde gestern der Unterricht normal durchgeführt.

Wenige Tage vor der Klassenfahrt nach Dresden feierten zahlreiche Achtklässler die Jugendweihe. Für einige ist Pfingsten Konfirmation.