

Exotische Genüsse in Amberg: Krokodil und Zebra beim Foodtruck-Festival

Erlebe das exotische Foodtruck-Festival in Amberg mit Krokodil und Zebra – ein kulinarisches Abenteuer seit 2016!

In Amberg fand am vergangenen Wochenende ein außergewöhnliches Foodtruck-Festival statt, das die Food-Landschaft der Stadt bereicherte. Dabei hat Veranstalter Miguel Ortega sein Konzept von ausgefallenen kulinarischen Erlebnissen erneut auf ein neues Level gehoben. Neben traditionellen Gerichten konnten die Besucher auch mit exotischen Fleischsorten, wie Krokodil, Zebra und Bison, experimentieren. Das Festival bot eine einladende Plattform, um kulinarische Grenzen zu überschreiten und neue Geschmackserlebnisse zu entdecken.

Ein Fest der internationalen Küche

Onkel, Tanten und Nachbarn – die Community wird durch solche Events enger verbunden. Die Amberger konnten an den vielfältigen Ständen kulinarische Köstlichkeiten aus verschiedenen Ländern probieren. „Auf dem Festival trifft man die Essenskulturen aller Welt“, betonte Ortega im Vorfeld. Dieser integrative Ansatz zog viele neugierige Gaumen an. Ein Beispiel: Lukas, ein Foodtrucker aus der Rhön, kreierte Gerichte mit Strauß, Zebra und Krokodil, die sich großer Beliebtheit erfreuten.

Neugierige Besucher und deren erste Erfahrungen

Ein Besucher aus dem Vilstal, Johannes, wagte den Versuch und probierte Zebra-Fleisch. „Es schmeckt sehr zart, fast wie Wild,“ schilderte er seine Erfahrung. Solche positiven Rückmeldungen verdeutlichen, dass die Amberger nicht so skeptisch sind, wie viele anfangs vermuteten. Dieses Experimentieren mit unbekanntem Zutaten könnte nicht nur den persönlichen Geschmack erweitern, sondern auch die Akzeptanz für andere kulinarische Angebote fördern.

Nachhaltigkeit und Herkunft des Fleisches

Ein weiterer Aspekt, der viele Besucher beschäftigte, war die Herkunft der angebotenen Produkte. Lukas stellte klar, dass das Fleisch von Tieren aus Afrika oder Australien stamme und die regionale Anbindung trotzdem wichtig sei. Besonders die Wagyu-Rinder, die er anbietet, stammen aus Kassel. „Wir wissen genau, wo unser Fleisch herkommt“, erklärte Lukas, da er den Züchter persönlich kennt. Diese Verbindung stärkt das Vertrauen in die Qualität des Essens und fördert ein Bewusstsein für nachhaltige Landwirtschaft.

Preis-Leistungs-Verhältnis und Auswahl

Die Preise für die Gerichte variierten erheblich. Einer der Festivalbesucher äußerte sich skeptisch über die Preisspanne, die von 9,50 Euro bis zu höheren Beträgen reichte. Lukas erklärte, dass die Kosten zum Teil durch die Exklusivität der Zutaten bedingt seien. „Krokodil ist teuer in der Anschaffung. Da zahlst du im Einkauf bis zu 60 Euro pro Kilo“, bemerkte er. Trotz der höheren Preise waren viele bereit, für ein gutes, außergewöhnliches Gericht mehr zu bezahlen. Zusätzlich gab es auch günstigere Probierportionen, was es den Besuchern ermöglichte, verschiedene Geschmäcker zu testen, ohne das Budget zu sprengen.

Tradition trifft auf Exotik

Das Festival bot nicht nur exotische Speisen, sondern auch traditionelle Optionen. Barbecue-Wraps, spanische Sandwiches sowie Pizza und Kaiserschmarrn rundeten das Angebot ab. Diese Vielfalt stellte sicher, dass für jeden Geschmack etwas dabei war und das Event für alle Beteiligten zu einem echten Genuss wurde.

Die Veranstaltung hat nicht nur die kulinarische Freude in der Stadt belebt, sondern auch das Bewusstsein für internationale Küche geschärft. In einem Zeitalter der Globalisierung sind solche Festivals eine wunderbare Gelegenheit, die Grenzen des Gewöhnlichen zu erweitern und den Austausch über Esskulturen zu fördern.

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de