



Unterwegs im Zeichen des guten Geschmacks und der guten Laune: Mit ihrem Foodtruck begeistern Fabian Devos und Christian Böni auf Festivals, bei Privatfeiern und klassischen Caterings.



Geschmacksträger: EIN FOODTRUCK AUF DER ÜBERHOLSPUR

Seit zwei Jahren begeistern Fabian Devos und Christian Böni mit ihrem Fast Food aus dem Foodtruck die Besucherinnen und Besucher auf Festivals in der ganzen Ostschweiz. Als Profis mit klaren Vorstellungen und Grundsätzen setzen sie dabei auf lokale Produkte und authentischen Geschmack.

Die Geschichte von Fabians und Christians Foodtruck beginnt rasant: Im Winter 2016 entsteht die Idee, im Mai finden die beiden einen ausgehenden Truck, und einen Monat später – am Streetfood Festival in St. Gallen – nehmen sie ihre mobile Küche zum ersten Mal in Betrieb. 72 Stunden und unzählige Burger später realisieren Devos und Böni: Sie haben ins Schwarze getroffen. Und seither läuft es rund.

Stop – Reset – Go!

Was als Schnellschuss begann, ist heute ein Kleinunternehmen mit 15 Mitarbeitenden. Denn beim Foodtruck alleine ist es nicht geblieben: «Im Truck kochen wir nicht, da passiert nur das Finish. Früher haben wir das ganze Mise-en-Place in unseren Haushaltsküchen vorbereitet. Manchmal waren unsere Öfen über Wochen in Betrieb, denn wir mussten das Fleisch für 1500 Burger niedergaren», erinnert sich Devos. «Das war natürlich weder effizient noch förderlich für ein entspanntes Privatleben.» Nach der zweiten Sommersaison, in der sich Devos und Böni vor Aufträgen kaum retten konnten, war klar: Sie mussten das Ganze neu aufgleisen. Beide arbeiteten damals immer noch zu 100% bei einem anderen St. Galler Cateringunternehmen, doch seit Herbst 2017 stecken sie ihre ganze Energie in den eigenen Betrieb. Die ungünstige Küchensituation entspannte sich mit dem Entschluss, neben dem Foodtruck noch ein kleines Restaurant in der St. Galler Altstadt zu eröffnen. «Mit dem «Geschmackslokal» haben wir nun eine Produktionsküche, genügend Lager- und Kühlräume und eine

fixe Homebase, wo wir unabhängig von Saison und Anlässen präsent sein können.»

Guter Geschmack als Geschäftsmodell

Ist der «Geschmacksträger» an Festivals oder Grossanlässen im Einsatz, besteht das Angebot aus Streetfood. «Burger aller Art sind natürlich prädestiniert dafür», so Devos, «das heisst aber nicht, dass in unsere Brötchen nur Hackfleischplätzchen kommen!» Der Renner – ja fast schon der Klassiker – ist niedergegarte Rindsbrust, die à la minute dünn tranchiert, erwärmt und dann im Focaccia-Brötchen serviert wird. Auch geschmorten Schweinebauch oder ein Flank Steak packen die beiden Geschmacksprofis immer gern in ein Brötchen: «Geschmacklich sind solche Stücke einfach unübertroffen.» Damit der Charakter ihrer Zutaten auch wirklich zur Geltung kommt, arbeiten Devos und Böni nach dem Grundsatz weniger ist mehr: «Alles, was bei uns über die Theke geht, ist einfach und gradlinig. Wilde Gewürzcocktails und Saucen-Mixes gibt es bei uns nicht. Umso wichtiger ist also,

dass das Fleisch geschmacklich etwas hergibt.» Zudem würden sich Stücke wie die Rinderbrust oder gewisse Special Cuts perfekt für die Arbeit im Foodtruck eignen, da sie im Vorfeld gegart und fixfertig auf Platz gebracht werden können.

Beim Fleischeinkauf setzen die beiden Köche ausschliesslich und konsequent auf Schweizer Fleisch, und sie achten darauf, das lokale Gewerbe zu berücksichtigen. Das Fleisch, das im «Geschmacksträger» verarbeitet wird, beziehen sie zum Beispiel direkt von zwei Appenzeller Metzgern. «Der eine ist sogar mit mir zur Schule gegangen», grinst Devos. «Eine Umsicht bei der Produktwahl, wie wir sie pflegen, ist arbeitsintensiv und die Qualität der Produkte schlägt sich auch im Preis nieder. Die Gleichung «Fast Food = Billig-Food» geht bei uns also definitiv nicht auf», hält Devos fest und nickt dabei zufrieden: «Der Erfolg des Konzepts und die Begeisterung unserer Kundenschaft geben uns dabei immer wieder von Neuem recht: Genau das ist der richtige Weg.»



Ausgezeichnete Arbeit: Der «Geschmacksträger» holte an den Best of Swiss Gastro Awards Platz 2 in der Kategorie «On the Move» und erhielt die Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch.»

» Erfahren Sie mehr zur Auszeichnung «Wir setzen auf Schweizer Fleisch»: schweizerfleisch.ch/auszeichnung