

# Der neue Renner: Dinner im Gourmet-Bus

## Mobile Restaurants gewinnen weltweit an Fahrt

Essen auf Rädern ist weltweit der Renner. In New York, Paris und London gibt es schon länger Busse, Lastwagen und andere kulinarische Autos, die ganz mobil ihre Gäste versorgen. Manchmal mit Fast Food, manchmal aber auch mit anspruchsvoller Küche. Vor allem in den USA gibt es allerorten Food Trucks, bei denen in erster Linie der schnelle Imbiss angeboten wird. In Berlin tourt ein Gourmet Liner, der luxuriös ausgestattet ist und sich als bewegliches First Class Restaurant versteht. Standort ist zwar Berlin, doch kann der Bus überall in Deutschland zum Einsatz kommen.

☒ Der Gourmet Liner kann von jedermann gemietet werden: Für Firmenevents, Incentives, als Tourbus, für das Film-Catering, beim VIP-Transfer, auf Hochzeiten und Jubiläen, als Messerestaurant. In der rollenden Lounge mit integrierter Küche finden 36 Gäste Platz, oft wird der Bus mit einem Zelt erweitert, wodurch dann insgesamt 100 Gäste bewirtet werden können. VIPs und andere, die ungestört bleiben möchten, bietet sich eine exklusive, eigenwillige und ungestörte Location. Auch Technik und Ausstattung sind hochgerüstet, Flatscreens und Laptopanschlüsse mit Möglichkeit auf die Übertragung der Monitore sind ebenso vorhanden, wie mobiler Internetzugang, Radio, CD- und DVD-Anlage, Klimaanlage und natürlich sanitäre Einrichtungen.

Event-Managerin Tatjana  
Klaus und Gourmet-Liner-  
Unternehmer Benjamin  
Thompson

Die Idee zum Gourmet-Liner hatte der gelernte Koch und Betriebswirt Benjamin Thompson, der Geschäftsführer ist, aber nicht selbst am Herd steht und mit einem Team von Köchen und Servicekräften arbeitet. In dem zweistöckigen Bus wurde eine komplette Küche installiert, mit Konvektomat und anderem technischen Gerät. Sogar für eine Bar war noch Platz. Das Essen wird bevorzugt an bestimmten historischen Haltepunkten serviert: Vorspeise beispielsweise am Gendarmenmarkt, Hauptgang am Brandenburger Tor und Dessert am Schloss Charlottenburg. Das mobile Restaurant wurde auch schon von kleinen Gruppen gemietet, doch je mehr dabei sind, desto geringer wird für alle Gäste der eigene Beitrag. Man kann verschiedene Touren buchen – Small, Deluxe und Premium. Fingerfood oder 3- sowie 5-Gang-Menü. Sektempfang und Service durch zwei Bordhostessen ist Standard, nur die Preise variieren. Ab 20 Personen kostet die Fahrt mit Fingerfood 100 Euro pro Person, die Gourmet-Tour 142 Euro und die Premium-Version 167 Euro. Es gibt z.B. Kaninchenrücken im Auberginenmantel an Tomaten-Vanille-Sugo mit Topinamburgratin und Trüffel-Ravioli oder rosa gebratenes Roastbeef an Trüffel-Remoulade und Strohkartoffel. Die moderierte Sightseeing-Tour dauert gut drei Stunden.

✘ Benjamin Thompson ist mit seinem Geschäftsmodell zufrieden, weil er genügend Firmen und Privatpersonen aufmerksam machen konnte. Seit einem Jahr fährt der kulinarische Bus jetzt Geld ein, wobei dieser Luxusliner in Deutschland bislang einmalig ist.

In Frankfurt gab es auch einmal einen netten alten französischen Bus als Lokal, mit Flammenkuchen und Cidre. Er bewegte sich nicht und hatte seinen festen Standort an der

Katharinenkirche und später am Eschenheimer Turm. Bis er dann des Platzes verwiesen wurde, was viele Proteste nach sich rief, aber leider keine Veränderungen brachte. Die Zeit ist längst reif für solche mobilen Konzepte. Es wird nicht mehr lange dauern, bis in Frankfurt und anderen deutschen Städten „Essen auf Rädern“ eine neue und willkommene Variante erlebt. *Peter Lunas*

[www.gourmet-liner.de](http://www.gourmet-liner.de)