



## LADENBURG

**LADENBURG - ZWEITES ART- UND STREETFOOD-WOCHENENDE AUF DEM ROSENHOF  
NOCH ERFOLGREICHER ALS PREMIERE / 12 000 BESUCHER**

# Von der Hand in den Mund

04. April 2017 Autor: [Peter Jaschke \(pj\)](#)

Das zweite "Art & Streetfood"-Wochenende auf dem Gutshof in Ladenburg, es war ein noch größerer Erfolg als bei der Premiere im Vorjahr. Nach Angabe der Veranstalter strömten bei schönem Wetter und freiem Eintritt diesmal rund 12 000 Besucher - 20 Prozent mehr als 2016- auf das historische Gelände mit viel Grün im Stadtteil Rosenhof. An 23 so genannten Foodtrucks, also fahrbaren Essensständen, gab es von deftig über exotisch bis vegan alles, was sich von der Hand in Mund genießen lässt. Dazu präsentierten sich in den urigen Scheunen des früheren Landguts zwölf Künstler mit originellen Fotografien und erlesenem Schmuck.

Am Leckerbissenlaster von "razz & rübe" aus dem bayrischen Erding gibt es schnelle Gerichte im indischen Stil. "Alles vegan", betont Tanja. Sie empfiehlt Süßkartoffel-Spaghetti mit Kokosmilch. "Es schmeckt super und ist bekömmlich: Ich kenne die schon aus Nürnberg", sagt Hannes Harzmann aus Weinheim, der beruflich oft unterwegs ist. Dank einer Smartphone-App weiß er immer, wo seine Favoriten zu finden sind. "Foodtrucks finde ich bei Geschäftsterminen viel besser als Kantinen", sagt Harzmann. Tanja freut sich, Stammkunden zu treffen und schwärmt vom Rosenhof: "eine tolle Location".

## Lieder und Latex

Das kann der Augsburger Straßenmusiker Paul Clayton, der mit Gesang, Gitarre und Mundharmonika auftritt, nur bestätigen: "Das ist cool hier." Ein Kinderprogramm und strahlende Sonne sorgen zusätzlich für Picknick-Atmosphäre. Kontrastreicher Hingucker: Model Chrissie Seams, die im schwarzen Latexkleid für Fotokünstlerin Lisa Nowinski wirbt. "Kokiya", das bedeutet in Sri Lanka "der Koch": Und mit Essen aus seiner früheren Heimat steht Minda neben seiner Frau Yvonne montags bis freitags an verschiedenen Stellen in der Region am Herd seines Foodtrucks: Ob Mannheimer Eastsite, Halle 02 in Heidelberg oder Ikea in Walldorf: "Es läuft gut", freut sich Minda, dass viele sein Linsencurry mit Hühnchen und selbst gemachten Gewürzen so lecker finden. Schalen und Besteck sind bei "Kokiya" recycelbar. Dazu gibt's Mango-Lassi, ein Joghurtgetränk. Herrlich! Wie Minda kommt auch Michel aus der klassischen Gastronomie: Früher Inhaber einer Café-Bar in der Mannheimer Oststadt, stehen er und seine Frau Michaela nun ihrer Tochter in "Laras Kantinchen" zur Seite, wo Pastrami-Sandwich wie geschnitten Brot über die Theke des Citroen-Oldtimerbusses geht.

"Es ist auch der Spirit in dieser Soulfood-Community", erklärt Michel, warum die Familie auf den Foodtruck umgestiegen ist. Streetfood-Märkte sind im Trend: Auch die Weinheimer "Bistronauten" haben ein Team auf Rädern geschickt. Und sogar aus der Schweiz ist ein Foodtruck gekommen.

## **Auch Gäste aus Kärnten**

Am Wagen von "Die Kärntner" stärkt sich eine Delegation aus Ladenburgs Kärntner Partnergemeinde Paternion nach der Verabschiedung von Bürgermeister Rainer Ziegler für die Heimreise. Die drei Veranstalter vom Gutshof sind zufrieden: "Wir konnten vieles optimieren", sagt Laura Müller. "Es herrscht eine größere Vielfalt, und es ist dennoch familiär", erklärt Leonard

Kempter. Auch das Feuerwerk sei größer als 2016 gewesen.  
"Sonntags war noch mehr los als am Samstag, die Stimmung war  
durchweg super", sagt Moritz Müller. Was ihm viele "Foodtruckler"  
berichtet hätten: "In Ladenburg sind die Leute so nett."

© Mannheimer Morgen, Dienstag, 04.04.2017

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Mannheimer Morgen  
Großdruckerei und Verlag GmbH

---

**URL:**

[http://www.morgenweb.de/startseite\\_artikel,-ladenburg-von-der-hand-in-den-mund-\\_arid,1026679.html](http://www.morgenweb.de/startseite_artikel,-ladenburg-von-der-hand-in-den-mund-_arid,1026679.html)

**Zum Thema**