

World Food Trip: Vegane und leckere Geschmacks-Erlebnisse

Sich möglichst gesund und bewusst zu ernähren, wird vielen Menschen immer wichtiger. Kein Wunder, dass sich vegetarische und vegane Lebensweisen dementsprechend zunehmender Beliebtheit erfreuen. Doch nicht nur allein die Abneigung gegen Fleisch- und Wurstprodukte sorgt dafür, dass veganes und vegetarisches Essen salonfähig wird. Die Gastronomie verändert sich auch ihrerseits und erkennt, dass sie Gästen mit entsprechenden Angeboten auch ganz neue und überaus leckere Geschmackserlebnisse bereiten kann.

Zu einem Vorreiter auf diesem Gebiet zählt dabei auch Tobias Klever (29) aus Blieskastel. Er hat – unterstützt durch seine Frau Walaa Klever (28) – im Jahr 2014 „World Food Trip – Vegan Street Food“ gegründet. Dabei handelt es sich um ein neuartiges Gastronomiekonzept, bei dem aus mobilen Bauwagen, sogenannten Trailern, vegane Speisen zum Sofortverzehr verkauft werden. Diese Trailer, die ansprechernder als die meisten klassischen Imbisswagen gestaltet sind, finden ihren Einsatz u.a. auf regionalen Wochenmärkten. Zusätzlich wurden sie auch schon bei öffentlichen Festen und Events, u.a. dem Musikfestival Rocco del Schlacko, aufgestellt. Für Firmenfeiern oder private Anlässe, z.B. Hochzeiten, wird „World Food Trip“ ebenfalls gebucht. Die positive Resonanz seitens der Kunden brachte den Jungunternehmer auf den Gedanken, seine Leckereien auch an dauerhaften Standorten anzubieten. Diese Idee hat er im Jahres-



Tobias und Walaa Klever vor einem ihrer mobilen Bauwagen und dem neuen Restaurant in Blieskastel

verlauf 2017 in Saarbrücken (Präsident-Balzstraße) sowie in Blieskastel (Bahnhofstraße) in die Tat umgesetzt, weitere sind bereits in Planung. An den aktuellen Bauwagen kommen seither pro Standort und Tag jeweils etwa 150 Kunden auf den besonderen (veganen) Geschmack.



Falafel-Türmchen

Die Speisekarte umfasst u.a. Wraps, Burger und Salate und ist inspiriert von Einflüssen aus aller Welt. Klever, ursprünglich Heilpädagoge, möchte die Kunden an seinen positiven Erfahrungen, die er selbst mit der veganen Ernährungsweise gemacht hat, teilnehmen lassen. So berichtet er, dass er nach der Abkehr von Fleischprodukten nicht nur überflüssiges Gewicht verloren, sondern neue Genusswelten entdeckt hat, die Spaß am Essen machen. Zudem trage er zu einem verantwortungsvolleren Um-

Süßkartoffel-Pommes mit Dip



gang von Mensch, Tier und Umwelt bei. Klever geht bei der Erstellung der Speisekarte mit viel Freude und Kreativität ans Werk. Bei Reisen in alle Welt findet er besondere Geschmäcker und Anregungen, die in seine Produkte einfließen.

So hat er die Herstellungsweise seines hausgemachten arabischen Fladenbrots in der Wüste von Ägypten entdeckt.

Ende November 2017 hat Klever in der Blieskasteler Bahnhofstraße nun sogar ein veganes Restaurant mit über 50 Sitzplätzen

Blick in das neue Restaurant



eröffnet. Ein Team von derzeit rund 15 Mitarbeitern und Aushilfen steht ihm aktiv zur Seite. Die SIKB begleitet das Unternehmen seit Anfang 2017.

Weitere Infos: www.worldfoodtrip.de



Wrap Oriental

