

Essen auf drei Rädern

MERSCH „Den Drotiesel“, eine pffiffige Geschäftsidee

Roger Infalt

Auf einem Spaziergang durch den herrlichen Merscher Stadtpark machten wir zum ersten Mal die Begegnung mit dem „Drotiesel“. Dabei handelt es sich nicht etwa um ein ganz normales Fahrrad, ganz im Gegenteil. Das Dreirad, um das es hier geht, wiegt 250 Kilogramm und hat einen Wert von rund 20.000 Euro. Juliette Büchler hat damit einen Traum in die Realität umgesetzt.

„In Paris hatten wir den ersten Kontakt mit einem Street-Food-Bike“, so Juliette Büchler am vergangenen Dienstag. „An vielen Ecken und in manchen Parks der französischen Hauptstadt begegneten wir gleich mehreren sogenannten ‚Vélo-Crêpes‘. Mein Mann und ich waren gleich vom Konzept begeistert und planten wenig später ein Projekt, das wir in Luxemburg realisieren wollten.“

Juliette und ihr Mann Claude Junk, der die Unternehmen seiner Frau in seiner Freizeit unterstützt, sind seit längerem im Horeca- und Airbnb-Bereich tätig. Von Beginn an war es ihr Ziel, neben ihrer halbtägigen Berufstätigkeit zusammen Projekte zu realisieren, zusammenzuarbeiten. Und das gelingt ihnen bis dato sehr gut. Ein weiterer Schritt in diese Richtung machte das Paar nun mit dem Ankauf eines sogenannten Street-Food-Bikes. „Wir haben lange mit den Gedanken gespielt, was wir alles mit einem solchen Gefährt machen können. Der Eventbereich spielte bei diesen Überlegungen eine wesentliche Rolle.“

Genehmigung eingeholt

So kam es, dass Juliette und Claude Kontakt mit der österreichischen Firma „paul&ernst“ aufnahmen. Dieses Unternehmen aus Innsbruck ist seit einigen Jahren weit über die



Das Paar hatte eine Idee, die es nun in die Realität umgesetzt hat

Landesgrenzen hinaus für sein vielfältiges Angebot an Street-Food-Bikes bekannt. „Diese Produkte sind überaus flexibel ausgelegt und die Gestaltungsmöglichkeiten sind dank der aufklappbaren, praktischen, 270 Zentimeter langen Arbeitsfläche überaus vielfältig“, erklärt Claude.

Während das kleine Merscher Familienunternehmen, das in der Zwischenzeit auf den Namen „Den Drotiesel“ getauft wurde, auf die Lieferung des Gefährts wartete, wurden die nötigen Genehmigungen für das Arbeiten mit dem Bike im öffentlichen Raum beantragt. So

ist man heute unter anderem im Besitz einer Genehmigung der Merscher Gemeinde (Wohnort von Juliette und Claude, Anm. d. Red.), um auf dem gesamten Gemeindegebiet mit dem Street-Food-Bike arbeiten zu dürfen.

Am ersten August-Wochenende war es dann so weit. „Den Drotiesel“ konnte starten. Ausgestattet mit einer Kochplatte für Pfannkuchen, kam das Street-Food-Bike zum ersten Mal im Merscher Park in den Einsatz. Den Pfannkuchenteig, für den sowohl Bio-Eier als auch Bio-Mehl und Bio-Milch eingesetzt werden, hatten die beiden am Vortag zubereitet. „An den beiden ersten Tagen haben wir rund 150 Pfann-

kuchen verkauft“, so Juliette, „das übertraf meine Erwartungen bei weitem. Unsere Kundschaft sprach sich zudem sehr belobigend darüber aus, dass wir mit Bio-Produkten sowie mit Schoko-Aufstrich ohne Palmöl oder auch mit Zucker aus Zuckerrüben arbeiten. Darauf legen wir großen Wert.“

Das Bike könne aber noch viel mehr. Neben der gasbetriebenen Pfannkuchenplatte und dem akkubetriebenen Kühlschrank kann das Gefährt auch mit einem Pizza-Ofen oder einer Plancha-Pfanne bestückt werden. „Alkoholische Getränke dürfen wir keine verkaufen, dafür haben wir für den Anfang drei verschiedene Bio-Eistees eines kleinen Unternehmens aus der französischen Region „Meurthe-et-Moselle“ im Programm.“

Die ersten Erfahrungen und Rückmeldungen der Klientel seien überaus gut, was Juliette und Claude dazu ermuntert, ihr

Projekt wie geplant weiter auszubauen. „Angestrebt wird der Eventbereich. Eine Geburtstagsfeier war unser erster Auftrag und dieser Tage wurde ‚Den Drotiesel‘ vom Organisator der ‚Bike for all‘-Veranstaltung, die am 14. September stattfindet, angeheuert. Wir sind überaus flexibel und können maßgeschneiderte Angebote anbieten“, so Juliette. „Außerdem spiele ich mit dem Gedanken, eventuell freitags in der Nähe der Merscher Lyzeen ein Tagesmenü anzubieten, das ich in unserer professionellen Küche, die ich vorschriftsmäßig zu Hause installieren musste, weitestgehend vorbereite.“

An Ideen fehlt es Juliette und Claude demnach nicht.

Wer sich für die erwähnten Angebote interessiert, der findet „Den Drotiesel“ in den sozialen Medien. Erreichen kann man das Unternehmen auch telefonisch unter der Nummer 661 280 604.



Juliette und ihr Mann Claude, der sie in seiner Freizeit unterstützt

Fotos: Roger Infalt