



FUTTERKUTTER

Futterkutter Kochbuch bringt „die Welt auf deinen Löffel“

Martin Schümborg und Georg Waldmüller haben mit zwei Lastenfahrrädern das Streetfood in Tirol neu definiert. Ein Interview mit den „Kutter-Kapitänen“ über Inspiration und Erfolgsrezepte, die richtige Würze und ihr erstes Kochbuch.

Wie entstand die Idee zum Futterkutter?

Ein paar Drinks an einer Bar haben uns 2015 zusammengebracht. Dabei hatten wir eine Schnapsidee, die unser Leben verändern sollte. Wir wollten gemeinsam kochen! Und zwar das Essen, das uns aus unserer Kindheit und von unseren Reisen in Erinnerung geblieben ist. Das Ganze aber möglichst regional und immer so frisch, dass es schmeckt wie bei Mama zuhause. Und: Wir wollten diese Idee auf die Straße bringen. Da haben wir diese holländischen Lastenfahrräder im Internet entdeckt, welche wir zur mobilen Küche umfunktioniert haben. Damit war der Futterkutter geboren.

Mit welchen drei Worten würdet ihr den Futterkutter beschreiben?

Nachhaltig – abwechslungsreich – köstlich!

Was ist das Besondere an eurem Konzept?

Unser Slogan „Die Welt auf deinem Löffel“ bringt es ziemlich auf den Punkt: Wir bieten internationale Gerichte an, die täglich frisch mit regionalen Produkten zubereitet werden. Daher spielt auch Saisonalität eine große Rolle. Außerdem fahren wir eine „no waste policy“: Unsere Gerichte werden im Mehrwegglas mit Metalllöffel serviert.

Welche Rolle spielen Gewürze?

Unsere Gerichte sind immer „zu Ende gewürzt“. Die richtigen Gewürze und die richtige Menge lassen ein Gericht erst so schmecken, wie es eben schmecken soll. Unser Tipp: Traut euch zu würzen! Sollte mal ein Fehler passieren, hat man für's nächste Mal dazugelernt.

Wie kreiert ihr neue Gerichte?

Wir probieren laufend unterschiedlichste Dinge aus. Inspirationen dafür finden wir auf unseren Reisen, auf Blogs im Internet oder beim Freestyle-Cooking zuhause. Eines haben wir dabei gelernt: Es gibt kein schlechtes Gericht, es gibt nur schlechte Zubereitung!

Welcher Kochstil hat euch besonders beeinflusst?

Auf jeden Fall die asiatische Küche, auch weil uns ein Faible für scharfes Essen vereint. Und natürlich die Küche unserer Eltern, wie z.B. Berliner Kartoffelsuppe oder Soljanka nach dem Rezept von Martins Mutter.

Gibt es Rezepte im Kochbuch, die es am Futterkutter nicht gibt?

Es gibt Vieles, das wir gerne kochen würden, was sich aber im Futterkutter-Kontext nicht umsetzen lässt. Auch deshalb haben wir unser Kochbuch in Angriff genommen. Hier findet man Rezepte, die wir am Stand nicht anbieten können – wie beispielsweise unsere Süßwasser-Bouillabaisse oder diverse Süßspeisen.



FUTTERKUTTER

War das der einzige Grund für euer Kochbuch?

Nein. Wir haben schon lange mit dem Gedanken gespielt ein Kochbuch zu machen. Viele Kunden haben sich auch erkundigt, wo sie unsere Rezepte finden. Schließlich haben wir mit einem Tiroler Verlag die Idee gemeinsam umgesetzt. Das war eine Herausforderung bezüglich Zubereitung, Präsentation, Mengenangaben, etc. – weil wir ja sonst nicht in Haushaltsmengen kochen. Jetzt ist das Buch fertig und wir sind mächtig stolz darauf!

Was ist das Besondere daran?

Unser Kochbuch ermöglicht eine kulinarische Reise rund um die Welt. Daher ist es auch nach Kontinenten gegliedert. Wie an unserem Stand vereint die Rezeptausswahl viele Stile und beinhaltet Suppen, Currys, Eintöpfe und Salate – aber auch Nachspeisen. Damit bringen wir verschiedenste Geschmackswelten zu den Lesern nach Hause.

Was dürfen sich die Leser erwarten?

In unserem Kochbuch gibt es viele vegane und vegetarische Rezepte zu entdecken, Fleischlover kommen aber auch nicht zu kurz. Weiters geben wir darin zahlreiche Tipps und Tricks preis: Man lernt, wie man richtig mit Gewürzen umgeht und unsere Basissuppen sind darin genauso zu finden wie unser legendäres Brotrezept. Wenn das Buch die Leser darüber hinaus dazu animiert, ihre eigenen Kreationen zu entwerfen, dann haben wir alles richtig gemacht.