

Heilig's Blechle: Wo Maultasche auf Kochkäs' trifft

ESCHERSHEIM An Frankfurts ausgefallenstem Imbisswagen kommen Schwaben und Hessen zusammen

Maultaschen kennen die meisten als Suppeneinlage. Oder in Kombination mit Kartoffelsalat. Bei Christian Muske (51) und Oliver Rapp (50) gibt es die schwäbische Spezialität jedoch in einer besonderen Variante: mit Grüner Soße. Nicht die einzige ungewöhnliche Kombination, die die beiden in ihrem „Fine-Foodtruck“ auf der Speisekarte haben. Bei ihnen wird der Burger nicht etwa mit schnödem Ketchup übergossen, sondern er darf sich an würzigen Kochkäse schmiegen. Und die Knöpfle – eine Art Spätzle – gehen eine wohlschmeckende Liaison mit Grüne-Soße-Pesto ein.

Mittwochs geht es auf die Straße

Nicht umsonst lautet ihr Motto: „Hessen meets Schwaben“. Was man durchaus wörtlich nehmen kann, nicht nur im Hinblick auf die kulinarischen Kreationen. Christian Muske ist nämlich gebürtiger Schwabe: Er stammt aus Tübingen, lebt aber seit 25 Jahren in Frankfurt. Oliver Rapp wiederum ist „ein echter Frankfurter Bub“, wie er lachend erzählt. Seit Mitte 2020 sind beide mit ihrem Foodtruck in der Region unterwegs. Wegen des Corona-bedingten Lockdowns trifft man sie derzeit jedoch nur mittwochs im Wörth an.

Das war im vergangenen Jahr noch anders. Damals standen sie beispielsweise jede Woche in der Bürostadt in Niederad und an den Wochenenden oft bei Weingütern im Rheingau. Oder sie wurden für Hochzeiten und Richtfeste gebucht. Einmal managten sie sogar das Catering für die Film-Crew von TV-Moderator Jan Böhmermann. Für mobile Weinproben wurden sie ebenfalls engagiert, schließlich hat Christian Muske inzwischen auch eine Ausbildung als Assistent Sommelier absolviert.

Dabei kommen sie ursprünglich aus ganz anderen Gewerken:



Maultaschen in grüner Soße – auch das gibt's beim Schwaben und Wahl-Eschersheimer Christian Muske, der mit Oliver Rapp den Foodtruck „Hessen meets Schwaben“ betreibt. Ihr Heilig's Blechle macht jeden Mittwoch im Wörth Station. Sehr zu Freude von Fabian Balz, der sich hier gerne sein Essen holt.

FOTO: HAMERSKI

Christian Muske arbeitete jahrelang für eine Bank, während Oliver Rapp in der Werbe-Branche tätig war. Doch vor zwei Jahren sah der gebürtige Tübinger im Online-Portal „YouTube“ ein Video über einen Maultaschen-Verkäufer, der mit einem Verkaufswagen durch die Region Stuttgart tingelte. „Coole Idee“, dachte er. Und: „Läuft so was überhaupt? Könnte das auch in Frankfurt funktionieren?“

Der Gedanke ließ ihn nicht los. Auch deshalb, weil er gerne kocht und Maultaschen zu seinen Lieblingsgerichten zählen. Und weil

ihn die Idee reizte, sein Hobby zum Beruf zu machen.

Als gelernter Banker ging er das Thema ganz systematisch an: mit einer Marktanalyse. Das Ergebnis: In Frankfurt gibt es zwar viel Essen zum Mitnehmen – neudeutsch: Streetfood –, doch das Sortiment ist überschaubar.

Marktanalyse fiel gut aus

„Zwei Drittel davon sind Burger, Wurst und Pommes“, sagt Muske. Die schwäbische Spezialität bot damals keiner an. Der nächste

Schritt war eine Umfrage: Kennt man Maultaschen hierzulande überhaupt? Und wenn ja: Wie beliebt sind sie? Auch darauf fielen die Antworten ermutigend aus.

Über einen gemeinsamen Freund lernte er Anfang 2020 Oliver Rapp kennen, der ebenfalls mit dem Gedanken spielte, beruflich umzusatteln und sich in der Gastronomie zu engagieren. Seine Idee: hessische Tapas. Warum nicht einen Mix aus beidem und dazu mobile Weinverkostungen?, dachten sie sich. Eine „glückliche Fügung“ sei es gewesen, dass sie sich kennengelernt hätten, sagt

Oliver Rapp: „Wir ticken ähnlich und wir wollen beide kulinarisch unterwegs sein.“

Alles kommt aus der Region

Großen Wert legen sie auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Die Maultaschen lassen sie von einem Metzger aus der Rhön herstellen, die Brötchen für die Burger liefert eine Bäckerei aus Sachsenhausen. Die hübschen Teller, auf denen sie ihre Maultaschen und Käse-spätzle servieren, sind außerdem aus gepresstem Palmblatt gefertigt,

die durchsichtigen Schalen aus Maisstärke – beides „100-prozentig recyclebar“, sagt Oliver Rapp. Selbst von Corona ließen sie sich nicht bremsen. Obwohl ihnen die Pandemie einiges verhaselt habe, wurden abgesagt. Ihren Optimismus haben sie dennoch behalten. „Die Leute lieben das Konzept“, hat Rapp festgestellt. „Und wenn die Schranke wieder hochgeht, dann explodieren wir.“

BRIGITTE DEGELMANN