



Die Bauarbeiten für das erste Swagman Roadhouse in Bayreuth haben gestern begonnen.

Foto: Andreas Harbach

Streetfood auf gemütliche Art

Peter Appel und Andrea Übelhack errichten das erste Swagman Roadhouse in Bayreuth

BAYREUTH
Von Norbert Helmbeck

Der Swagman wird sesshaft. Zumindest ein bisschen. Im Industriegebiet Nord entsteht derzeit das erste Swagman Roadhouse, eine Gaststätte für all jene, die leckeres Essen nicht nur am Verkaufswagen von Andrea Übelhack und Peter Appel genießen wollen.

Es ist eine Bayreuther Erfolgsgeschichte: Aus dem Urlaub brachten Andrea und Peter die Idee mit, sich von ihrer bisherigen Arbeit in der Textilbranche zu verabschieden und sich mit einem Foodtruck selbstständig zu machen. Swagman sollte das Unternehmen heißen, benannt nach den umherziehenden australischen Wanderarbeitern. Ende 2011 war es so weit, der Foodtruck des Duos rollte zum ersten Mal durch Bayreuth. An Bord: Kartoffelpüree, das aus einer eigens umgebauten Maschine kommt. Stampf im Portionsbecher, dazu Gemüse- oder Fleischbeilagen nach Wahl, für einen moderaten Preis, frisch auf die Hand. Sechs Jahre später sind täglich drei Autos im Raum Nürnberg, Bamberg und Bayreuth unterwegs und versorgen zahlreiche Stammkunden an wechselnden Verkaufsplätzen. Zusätzlich zum Kartoffelstampf ist langsam gegartes und zerzupftes Fleisch – sogenanntes Pulled Pork – zum Markenzeichen des Duos geworden. Drei Mit-

arbeiter in Voll- und ein Dutzend in Teilzeit gehören inzwischen zum Team. Und am gestrigen Montag haben im Industriegebiet Bayreuth-Nord die Aufbauarbeiten für das erste Swagman Roadhouse begonnen.

Peter Appel erzählt: „Als wir damals mit dem Foodtruck begonnen haben, wollten wir nicht mit Bratwurst- oder Dönerbuden konkurrieren. Wir wollten etwas Besonderes bieten, ausgesuchte Zutaten zu schmackhaften Gerichten verarbeitet.“ Der Nachteil des Verkaufsautos: Kunden stehen im Freien, sind Wind und Wetter ausgesetzt. Wenn's ein bisschen gemütlicher sein soll, dann braucht's eine Sitzgelegenheit. Und so entstand die Idee zum eigenen Lokal. Aber auch dafür gilt: Et was Besonderes sollte es sein.

Wettbewerb unter den Architekturstudenten

Andrea Übelhack sagt: „Es sollte ein cooles Konzept sein.“ An der Coburger Fachhochschule haben die beiden einen Wettbewerb unter den Architekturstudenten ausgelobt. Dessen Ergebnis ist jetzt an der Riedinger Straße neben der Raimund-Tankstelle zu sehen: ein Gebäude, das aussieht, als wäre es aus mehreren Containern zusammengesetzt, Kostenpunkt über 100 000 Euro. „Tatsächlich ist das nach unseren Wünschen extra für uns gebaut worden“, sagt Peter Appel. Kurz hätten sie daran gedacht, das Roadhouse in Nürn-

berg aufzustellen, hatten sogar schon eine Baugenehmigung beantragt. „Aber wir sind nun mal Bayreuther und haben uns letztendlich entschlossen, hier zu bleiben“, sagt Appel und lächelt. Nun entsteht beinahe in Sichtweite ihrer Küche das kleine Restaurant.

Technisch gesehen ist der Bau keineswegs trivial. Zunächst mussten auf dem Grundstück 20 Fundamentblöcke installiert werden. Dann stellte sich heraus, dass kein handelsüblicher Gabelstapler die Gebäudeteile transportieren kann. Für einen Kran ist zu wenig Platz. Zuletzt musste der Grund wieder asphaltiert werden. Auch wenn das alles Nerven gekostet hat, gehen die beiden optimistisch in die nächsten Wochen: „Mitte November wollen wir eröffnen.“ Die bis dahin nötigen Arbeiten müssen zusätzlich zum üblichen Tagesgeschäft erledigt werden.

Im Roadhouse soll es künftig 25 bis 30 Sitzplätze geben, auf der zugehörigen Terrasse noch einmal etwa 20 Plätze. „Wir wollen unseren Gästen dort eine noch größere Auswahl an Speisen bieten“, sagt Andrea Übelhack, die leidenschaftlich gerne kocht und immer wieder neue Rezepte entwickelt. Die Begeisterung für gute Lebensmittel ist den beiden anzumerken: „Wir wollten nicht die x-te Bulette im Brötchen anbieten.“ Gemüse und Fleisch aus der Region, Brötchen von einem Bayreuther Bäcker: „Wir wollen ein schnelles und zugleich vernünftiges Essen anbieten“, beschreibt Peter Appel ihr Kon-

zept. Seit einigen Jahren schon wachse der Streetfood-Anteil in der Gastronomie: „Aber wir stellen fest, dass diejenigen, die einen Foodtruck als Mittel zum schnellen Geld sehen, sich nicht lange halten.“ Schnelles Essen müsse nicht automatisch schlecht sein, sagt Appel. Die Zahl der Swagman-Stammkunden zeige, dass diese die Qualität der Zutaten schätzen.

Mitarbeiter am Unternehmen beteiligen

Das neue Roadhouse kostet aktuell zwar Kraft, aber die Ideen scheinen Peter Appel nicht auszugehen. Er spricht von unternehmerischen Visionen und davon, Mitarbeiter am Unternehmen zu beteiligen. Dass es so weit kommen würde, war im kalten November 2011 kaum absehbar, sagt er: „Wir hatten für unseren ersten Verkaufstag 200 Portionen vorbereitet und uns eingebildet, tolle Werbung gemacht zu haben. Am Ende des Tages hatten wir aber nur knapp 20 Essen verkauft.“ Entmutigen ließen sich die beiden aber nicht.

INFO: Ein australisches Roadhouse ist am ehesten mit einer Raststätte samt Tankstelle, Werkstatt und Restaurant vergleichbar. Roadhouses findet man entlang der Highways, wo sie nicht nur warmes Essen für die Lastwagenfahrer, sondern häufig auch Übernachtungsmöglichkeiten bieten.