

STREET FOOD FESTIVAL VOM FREITAG, 2. BIS SONNTAG, 4. JUNI IN DER KIRCHGASSE IN OLTEN

Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten

SONJA FURTER

Stehen bleiben, schauen, kosten, probieren, schlendern, im Gehen essen. Am dritten Street Food Festival in Olten gab es für die zahlreichen Besucher erneut viel zu sehen und Verschiedenes zu probieren. Flammkuchen vom Flammwerk, Süssigkeiten von der Candy Bar, Paneer Mattan Curry von «Kumar Indian Food» oder der teuerste Hotdog der Welt: Köstlichkeiten aus unterschiedlichen Ländern und Kontinenten wurden zubereitet, serviert und gegessen. Die Vielfalt und Multikulturen schätzte Steeve Böhm aus Bern, der als Strassenkünstler bei den Gästen für staunende Gesichter sorgte. «Hier hilft der Türke dem Schweizer und dieser dem Chinesen», lachte er, «verschiedene Kulturen sind willkommen und es gibt unterschiedliche Gerichte zu kosten.» So auch am

Stand von «OKOs», an welchem Japanische Omeletten verkauft wurden. Das Team bestand aus drei Schweizern, die jedoch gebürtig Italiener, Vietnamesen sowie Schweiz-Japaner sind. Der Stand «Dutchi» warb damit, dass sich die Gäste Holland-Feeling gönnen konnten und «Pita Gyro» lockte mit griechischen Spezialitäten. Essen wurde am Street Food Festival zur Kunst. Vor den Augen der Zuschauer zubereitet, liebevoll angerichtet und freundlich serviert. Dies machte die Vielfalt zum kulinarischen Genuss. Seinen Ursprung hat Street Food in Asien, wo in vielen Ländern auf der Strasse gekocht und gegessen wird. Ein besonderer Anblick war darum die «Original Kitchen» die aus Bangkok (Thailand) in die Schweiz verschifft worden und in Olten am Street Food Festival zu sehen war.

www.streetfood-festivals.ch/olten



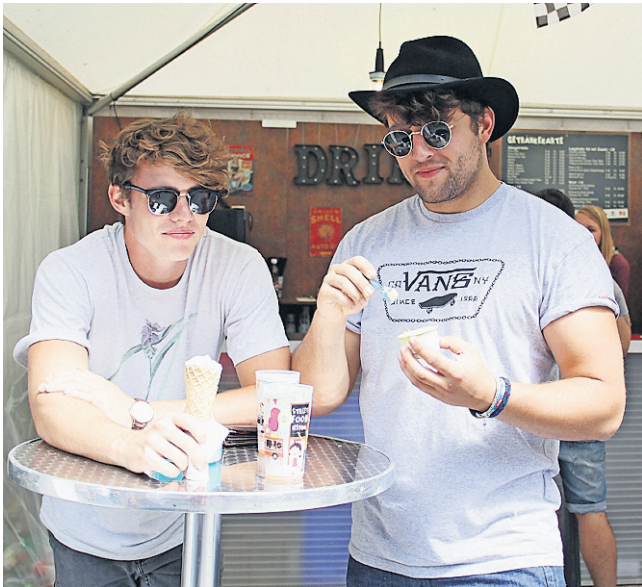
CAROLINE SCHÖNENBERGER aus Zürich und **KIM OLIVER GAYK** aus Baden verkauften dänische Hotdogs und hatten auch den teuersten Hotdog der Welt für 250 Franken im Angebot.



Die **CANDY BAR** liess nicht nur Kinderherzen höherschlagen. Auch Erwachsene kamen hier auf ihre Kosten.



COLIN MARBACH (10 Jahre) aus Lostorf gefiel das Essen am Street Food Festival am besten. Er genoss Nachos.



(v.l.) **TILL** und **NILS JÄGGI** aus Kappel genossen die Sonne und ein Eis: «Das Festival ist heimelig und kulinarisch. Es ist toll, dass dieser Anlass in Olten stattfindet.»

(v.l.) **JOE SCUDERI**, **HUY-AN HUY-UH** und **AURÈLE STRAUB**: ein Italiener, ein Vietnameser und ein Schweiz-Japaner, alle aus Basel, servierten den Besuchern des Street Food Festivals japanische Omeletten an ihrem Stand «OKOs».



Verteilten «Strongbow» an die Festival-Besucher und schätzten die gute Stimmung auf dem Gelände (v.l.): **PATRICIA SAUTER** aus Bern, **FABIENNE KELLER** aus Zürich und **THOMAS RÖSSLER** aus Bern.



Street Food kommt ursprünglich aus Asien. Der Wagen, an dem **KHWANRUEAN PENELAS** kocht, ist eine «original kitchen», die von Bangkok in die Schweiz importiert wurde.



PHILIPP PENELAS aus Baden servierte Kaffee und war begeistert vom Festival: «Eine super Stimmung und ein weltoffenes sowie multikulturelles Klima.»



Der 24-jährige Strassenkünstler und Jongleur **STEEVE BÖHM** aus Bern sorgte am Street Food Festival für Unterhaltung.

Vom Hotdog übers Raclette bis zum Fleischspieß. Am Street Food Festival boten verschiedene **STÄNDE** Speisen aus aller Welt an.

