

4. STREET FOOD FESTIVAL VOM SAMSTAG, 19. BIS MONTAG, 21. MAI 2018 AUF DER KIRCHGASSE IN OLTEN

# Von Afrolicious bis Zitronenmuffin

SONJA FURTER

Es wurde gekocht, gebraten, gekostet, geschleckt und genossen. Am vergangenen Wochenende war das Streetfood-Festival in Olten zu Gast. In der Altstadt drängten sich die Besucher so dicht, dass kaum ein Durchkommen war. Beim Eingang zur Kirchgasse zeigte der aus Venezuela stammende Strassenkünstler Darwin Pimentel seine Jonglage-Künste. In der gläsernen Kugel in seinen Händen spiegelten sich die Zuschauer. Am Festival wurden Gerichte von mehr als dreissig verschiedenen Nationen angeboten. Ihnen gemeinsam war, dass sie an mobilen Küchen entlang der Strasse zubereitet wurden. «Streetfood» eben. Kenianische Spezialitäten mit einem Hauch von Schärfe liessen die Besucher Schlange stehen. Diese gab es

mit Fleisch wie auch vegetarisch und vegan. Gewürzt waren sie mit dem Geschmack von Afrika. So zumindest liess es der englische Slogan «Spicy Afrolicious» vermuten. Der Trend der Strassenküchen stammt aber nicht vom schwarzen Kontinent, sondern kommt ursprünglich aus Asien. Längst jedoch ist er in Europa angekommen und auch in Schweizer Städten ein Publikumsmagnet. Reis, Kartoffeln oder doch lieber Nudeln? Fleisch oder Vegi? Probestück oder ganzer Teller? Diese Fragen wurden an die Gaumen der Geniesser gestellt. Von «Fish and Chips» über einen «Muffin» bis hin zum Papaya-Salat aus der thailändischen Küche gab es verschiedene Gewürznuancen zu kosten. Klar ist: Am Street Food Festival kam jeder auf seinen Geschmack.

[www.streetfood-festivals.ch/olten](http://www.streetfood-festivals.ch/olten)



Das **STREET FOOD FESTIVAL** war gut besucht. Dicht drängten sich die Besucher auf der Kirchgasse in Olten.



Der aus Peru stammende **GINO VERA-TUDELA** bereitete ein Gericht mit dem Namen «Lomo Saltado» zu und erzählte von seinen Erfahrungen: «Die Menschen sind neugierig auf exotische Speisen und probieren gerne verschiedene Geschmäcker.»



**DARWIN PIMENTEL** trat als Strassenkünstler auf und liess eine gläserne Kugel in seinen Händen tanzen. Im Glas spiegelte sich das Publikum. Es applaudierte dem aus Venezuela stammenden Jongleur für seine Darbietungen.

Kenianische Küche unter dem Motto «Spicy Afrolicious» boten **NEEMA MBUVI** (v.l.), **SALLI KARI-SA** und **FLORA KARISA** an: «Unsere Gerichte gibt es mit Fleisch, vegetarisch oder vegan.»



Drei Generationen auf einem Bild: Grossvater **JAMES DONALD ADAMS** stammt aus den USA, seine Frau **JEANNETTE** ist Schweizerin und seine Tochter **MOHANA ADAMS** mit Enkeltochter **LUANA** wurde in Olten geboren.



Ein alter VW-Bus, die Stühle und sogar die Sonnenschirme sind orange: **SASKIA SCHEFER** aus Olten schätzt am Festival die gute Stimmung und mischt Drinks für die Besucher.



**KAEWA RAUCH** (v.l.), **KHWANRUEAN PENELAS** und **THASANE KADERLI** stampften mit dem Stössel zum Rhythmus der Musik im Mörser. Sie zauberten thailändische Küche auf den Teller.



Sind wegen des ungarischen Essens ans Street Food Festival gekommen: **SILVESTER VADASZI** (v.l.) und **VICTORIA ZALAN** mit ihrer zehnmönatigen Tochter **LOTTI**. «Es ist Zufall, dass wir alle pink angezogen sind.»

«Wir wollten, dass die Frau heute mal nicht kochen muss», lachten **MELANIE WIECHMANN** (v.l.) und **THOMAS SCHÜRER** mit seinen beiden Kindern **NADINE** und **PATRICK**. Am Street Food Festival gefielen ihnen die Vielfalt an Gerichten und Geschmäckern.

