

Streetfood-Festival läuft

Bei der viertägigen Veranstaltung an der Ameide sind zwölf Stände vertreten, darunter auch einige neue Anbieter. Die LZ hat sich umgesehen.

Jana Beckmann

Detmold. Kaum hatten die Foodtrucks ihre Klappen geöffnet und die Öfen oder Grills angeschmissen, kamen auch schon die ersten Kunden: Am Donnerstagabend hat das „Cheatday Streetfood Festival“ an der Ameide begonnen, bei dem noch bis Sonntag allerlei Speisen für Fleischesser, Vegetarier und Veganer angeboten werden und das am Wochenende parallel zum Residenzfest stattfindet. Zwölf Stände sind in diesem Jahr dabei, darunter auch eine Reihe von Neulingen.

„Wir haben sehr viele Partner im Verteiler. Es ist immer mal wieder etwas Neues dabei“, berichtet Marc Fox von der Firma „Eventwerk Lippstadt“, die 35 Streetfood-Festivals pro Jahr organisiert und das schon zehn Jahre lang. „Cheatday“ bedeutet so viel wie „Schummeltag“, an dem man ohne schlechtes Gewissen schlemmen darf. Gleichzeitig steht die Marke laut dem Manager für gute Produkte. „Wichtig ist, dass alles nachhaltig und frisch ist und dass nicht mit Convenience-Produkten oder Vorfrittiertem gearbeitet wird“, sagt er.

Etwas Außergewöhnliches hat in diesem Jahr der Stand „Kartoffeln mit Liebe“ von Anastasia Ernst und ihren Eltern aus Gelsenkirchen zu bieten, der erst vor gut vier Wochen den Betrieb aufgenommen hat. Dort werden Backkartoffeln durch eine Spaghetti-Eis-Presse gedrückt. „Sie sind fluffig, behalten ihre Nährstoffe und werden dann belegt“, sagt die Betreiberin, die selbst gerne Kartoffeln isst und sich für dieses Produkt entschieden hat, weil man alles daraus machen könne. „Kartoffeln gehen einfach immer. Sie sättigen, sind schön warm, gerade auch etwas für die Winterzeit“, sagt sie. Zum Beispiel in der Variante „Chili con carne“ oder aber mit Avocado und Lachs – ein Trend, den sie sich von TikTok und Instagram abgeschaut hat.

Kartoffeln in anderer Form,



Angela Kleine bietet Fritten in teils außergewöhnlichen Kombinationen an.



Anastasia und Margie Ernst drücken Backkartoffeln durch eine Spaghetti-Eis-Presse.

nämlich als Fritten, gibt es auch schräg gegenüber beim „Murphy Foodtruck“ von Angela Kleine. Nicht nur die klassischen mit Ketchup und Mayo, sondern beispielsweise als „Indian Chicken“ mit Hühnerfleisch oder mediterran mit Tomaten, Oliven und Hirtenkäse angerichtet. „Die Kombinationen sind aus meiner Erfahrung heraus entstanden, was die Leute ger-

ne essen“, sagt die Paderbornerin, die bereits seit zehn Jahren im Geschäft ist. Pulled Pork sei natürlich sehr beliebt und bei allen bekannt, gerade in Lippe werde aber auch die Bratwurst gerne gegessen. Ganz neu dabei sei „Der Holländer“, der mit Frikandeln daherkommt.

Kartoffelwaffeln haben die Betreiber von „Maple’s“ aus Lippstadt im Gepäck, um darin Pas-



Janis Burmeier bereitet Speck für seine Burger vor.

Fotos: Jana Beckmann

trami (argentinisches Rindfleisch) zu servieren. „Dabei handelt es sich um ein altes jüdisches Gericht, bei dem das Fleisch schonend auf Kirschholz gegart wird und so seine rosa Farbe behält“, erläutert Marc Fox stellvertretend für die Betreiber. Eigentlich werde es auf Brot serviert, hier sei extra eine Waffel aus Kartoffeln entwickelt worden. Sie sehe aus wie

eine belgische Waffel, sei aber herzhaft.

Bei den Burger-Anbietern ist „Rosas Burgerbox“ aus Verden (Aller) neu dabei. „Wir machen Burger, aber in cool“, sagt Janis Burmeier, der als gelernter Koch seine Expertise mit einbringt. Das Ergebnis ist beispielsweise der „Mango Bacon Burger“ mit Mango Relish, um eine Variante zu nennen. „Wir legen Wert auf gute Qualität, machen die Saucen selbst, wölfen und pressen das Fleisch selbst und beziehen die Brötchen von einem Bäcker bei uns in der Nähe.“

Eine Alternative zum Beef-Burger gibt es bei der „Chickeria 53“ von Conny Rautert aus Pivitsheide, die alles mit Huhn anbietet. „Wir haben mit den Schalen und den Burgern angefangen und dann alles drumherum gebaut“, erklärt die Lokalmatadorin. Mittlerweile gehörten auch Wraps und im Sommer Bowls zum Angebot.

Das erste Mal in Detmold ist „Gianinnas Pizza“ mit neapolitanischer Pizza und der „Pasta King“, bei dem es Nudeln mit verschiedenen Toppings aus dem Parmesan-Laib gibt. Außerdem ist ein neuer Backfisch-Stand angekündigt. Zum wiederholten Male im Angebot sind Samosas (gefüllte Teigtaschen, die mit Rinderhack, Gemüse oder Schafskäse gefüllt sind und ursprünglich aus Indien stammen) und Churros (länglicher Spritzkuchen, der oftmals mit Schokolade serviert wird).

Für Unterhaltung ist ebenfalls gesorgt: Samstagabend ist eine Band vor Ort, für Kinder sollen eine Hüpfburg und XXL-Spielsteine bereitstehen. Geöffnet ist am Samstag von 12 bis 22 Uhr und am Sonntag von 12 bis 19 Uhr. Parallel lädt die Werbegemeinschaft „Die Händler“ zum Residenzfest mit Flohmarkt, verkaufsoffenem Sonntag und allerlei Aktionen in die Fußgängerzone ein.

Kontakt zur Autorin per E-Mail an: jbeckmann@lz.de

BlmA äußert sich nicht

Detmold (rb). Mit deutlichen Worten hat Bürgermeister Frank Hilker bei einem kürzlichen Pressetermin in der ehemaligen Britensiedlung die Bundesanstalt für Immobilienaufgaben (BImA) kritisiert. Während die von der Stadt als „Detmolder Modell“ titulierte Genossenschaftslösung zur Umwandlung von Brachflächen in Wohnraum inzwischen Nachahmer findet, warf Hilker der BImA vor, lediglich „zu verwalten statt zu entwickeln“. Und weiter: Weil die Behörde beim Bundesfinanzministerium angesiedelt sei, werde dort „in Euronen, nicht in Quadratmetern“ gedacht. Hilker brachte auch seine Idee eines „Detmolder Modells 2.0“ ins Spiel: eine Genossenschaft, in die die BImA ihre Liegenschaften einbringt und die Kommunen, Investoren und Co. diese gemeinsam nutzbar machen. Gegenüber der LZ nahm die BImA nun Stellung: Sie äußere sich grundsätzlich nicht zu Informationen oder Aussagen, die ihr nicht direkt zugegangen seien oder die sie nicht aus eigener Quelle erhalten habe, heißt es aus ihrer Pressestelle.

Anzeige

**ZAHNZENTRUM DETMOLD
MVZ**

Dr. med. dent. Matthias Hanke
Dr. med. Dr. med. dent. Jörn Haeger
Dr. med. dent. Monalisa Marciniak
Zahnärztin Angela Schütte
Dentalhygienikerin Lilli Maas
Zahnarzt Mathias Stalter
(Tsp.: Kieferorthopädie)
Zahnarzt Dimitri Paziuk

Oerlinghauser Straße 113 | Detmold
www.zahnzentrum-detmold.de
052 32/85522

26621801_800124

Trägt sie den schönsten Namen der Welt?

Susan Hoopmanns hieß einst Detmold. Die Australierin besucht den Ursprung ihrer Familie.

Detmold. Außergewöhnlichen Besuch aus Australien hat Bürgermeister Frank Hilker im Rathaus empfangen. Susan Hoopmann war zehn Jahre lang Bürgermeisterin von Hunters Hill, einem Vorort von Sydney, und ist damit eine Berufskollegin im Ruhestand. Die 80-Jährige, die viel und gerne reist, war aber noch aus einem anderen Grund in die Residenzstadt gekommen. Wie sie anhand ihres Ausweisdokuments unter Beweis stellte, kam sie nämlich einst mit dem Geburtsnamen „Susan Ruth Detmold“ zur Welt.

„Ihre Familie stammt ursprünglich tatsächlich aus Detmold und ließ sich unter diesem Namen Ende des 19. Jahrhunderts in Australien nieder“, schreibt die Stadt in einer Pressemitteilung. Ihr Vater gründete vor 70 Jahren in Adelaide ein Papier verarbeitendes Unternehmen, das ihr Bruder Rodney Detmold gemeinsam mit seinen Töchtern als „Detmold Group“ noch heute erfolgreich führe.

Die namensgebende Stadt ihrer Familie nach inzwischen 50 Jahren erneut zu besuchen und mit dem amtierenden Bürgermeister ins Gespräch zu kommen, war ein Wunsch der Australierin, den sie sich jetzt erfüllt hat. „Als ich das erste Mal hier war, liefen noch Hühner auf dem Marktplatz herum“, erinnerte

sich Susan Hoopmann. „Mit Interesse betrachtete sie historische Fotos im Bürgermeister-Büro und zeigte sich sehr beeindruckt, wie Detmold sich in den vergangenen Jahrzehnten entwickelt hat.“ Die Australierin und Frank Hilker haben sich danach noch über das Amt des Bürgermeisters ausgetauscht.



Strates stoßen auf ihr Bier des Jahres an

Detmold (mah). Nicht Experten, sondern „echte Bierliebhaber und Konsumenten“ aus ganz Deutschland haben entschieden: Das „Detmolder 1863 Hell“ ist Bier des Jahres 2025, es setzte sich gegen elf Konkurrenten aus ganz Deutschland durch. Dementsprechend groß war die Freude in der Detmolder Privatbrauerei Strate, als Biersommelier Oliver Hering vom „ProBier“-Club die Urkunde überreichte. Die Strate-Schwwestern Simone und Friederike, ihre Mutter Renate, Brauer und Mälzer, weitere

Mitarbeiter und viele Freunde des Hauses ließen in der Stratosphäre die Plopp-Verschlässe knallen. Es ist schon die zweite Auszeichnung dieser Art, nachdem das „Thusnelda“ 2013 zum Bier des Jahres gekürt worden war. Braumeister Marvin Knebel freute sich: „Die Arbeit hat sich gelohnt.“ Das Bier überzeuge durch goldgelbe Farbe, seine sanfte Malznote und ein weiches Mundgefühl, fasste Hering zusammen. „Wir brauen es aus Gerste vom Doktorsee, ergänzt durch Pilsener und Cara-Malz aus regionalem An-

bau“, erklärte Knebel. Die kalte Gärung Sorge für eine feine Kohlensäure, die dem Bier „seine frische harmonische Lebendigkeit verleihe. Offensichtlich ein Rezept, das ankommt: Das Hell sei bei den großen Festen dieses Jahr auch von jungen Leuten wunderbar nachgefragt worden, sagte Friederike Strate. Im Bild (von links): Luca Fromme, Brauer und Mälzer-Azubi im dritten Lehrjahr, krenzentz Friederike und Simone Strate sowie Oliver Hering vom „ProBier-Club“ frisch gezapfte Detmolder Helle.

Foto: Martin Hostert



Susan Hoopmann, geborene Detmold (rechts), wurde bei ihrem Besuch im Rathaus von ihrer deutschen Freundin Mira Sellheim (links) begleitet. Bürgermeister Frank Hilker empfing den besonderen Besuch mit Detmolder Wurzeln.

Foto: Stadt Detmold