



FRISCH AUF DIE HAND

Die Waffelrevolution

Es begann als kulinarischer Notfall, Marvin Simon und Freundin wollten einen Kartoffelauflauf mit Gemüse zubereiten. Der Backofen streikte. Blieb nur das Waffeleisen. Das Ergebnis war überraschend gut: außen kross, innen geschmeidig. Eine bunte Waffel, weil Brokkoli, Erbsen, Möhren so hübsch zu sehen waren. Ein rezeptes Gebäck ohne Ei, Mehl und Milch, glutenfrei, ideal für Vegetarier und Veganer. Und, zack, machte Marvin Simon, 33, zuvor Regieassistent und Regisseur am Theater, eine Geschäftsidee daraus. In Südfrankreich kaufte er dann spontan einen Citroën Typ H, den Klassiker unter den Kleintransportern, und baute ihn zu Hause mit der Verwandtschaft zu einem Foodtruck um. Wenn die wellblecherne »Madame H« nicht gerade streikt, steht Simon regelmäßig auf Berliner Öko- und Streetfood-Märkten.

»Mitchens« nennt er seine Waffeln, so hießen früher die Henkelmänner, Behälter, in denen Bergarbeiter ihr Essen warm hielten. »Nimm's Mitchens« heißt sein Imbiss - und der läuft. Der Waffelteig ist längst perfektioniert, eine Mischung aus Kartoffeln, Polenta und regionalem Gemüse. Alles frisch, alles in Bio-Qualität. Richtig rund machen das Ganze die Toppings: diverse Gemüseragouts mit

frischem Salat drunter und selbst kreierter Sauce mit Nüssen obenauf. Zum Beispiel so: Möhren-Kräuter-Waffel mit würzigem Erbsenpüree auf einem Radicchio-Blatt, drüber ein Minz-Zitrus-Dressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesansplittern.

Gut 16 verschiedene Rezepte hat Marvin Simon übers Jahr auf Lager. Wer lieber die liebliche Variante möchte, probiert die süße Kartoffel-Polenta-Waffel mit Rosmarin-Äpfelkompott obenauf, dazu Vanillesauce, weiße und schwarze Schokoraspel und geröstete Nüsse. Vegane Kuchen gibt's bald auch - Äpfel mit Walnüssen zum Beispiel.

Seit dem Winter ist das »Mitchens« eine echte warme Mahlzeit; mindestens eine Sorte mit heißem Topping behält Simon auf der Karte. Einen Klassiker legt er jetzt neu auf: rote Kartoffel-Tomaten-Waffel mit Ratatouille aus Auberginen, Paprika, Zucchini dazu Balsamico-Dressing, Feta und geröstete Kerne. Es sind Individualisten, die holen sich ihr Mitchens für die Büropause blank als Tee, es sich später auf und löffeln die Füllung drauf. Schmeckt so kross im Stand. Unentschlossene nehmen zum »kotten Dreier«: einen Streifen von jeder aktuellen Sorte. SUSANNE LEIMSTOLL



MARVIN SIMON

betreibt das »Nimm's Mitchens«-Bios Foodtruck steht von mittwochs 11 bis 18 Uhr am Ostmarkt Nordbahnhof, samstags 10 bis 16 Uhr am Viktoria-Luise-Platz und sonntags 11 bis 18 Uhr an der Kulturinsel, rummünchen.de

ANZEIGE

TAAGESPIEGEL
Genuss

Thema der Sommerausgabe:

Die Grillsaison ist eröffnet!

13.06.2016
04.2016

Wir

