

Presseinformation

Pressemitteilung vom 19.08.2021

Wie schön! Die Food Trucks kommen wieder!

Stadtmarketing, Jochen Bohnsack Events und die Lunchkarawane Hamburg veranstalten vom 3. bis 5. September das 4. Food Truck Weekend Pinneberg einschließlich eines verkaufsoffenen Sonntages gemeinsam mit der Wirtschaftsgemeinschaft Pinneberg in der Pinneberger City.

Zehn Food Trucks haben sich angekündigt, um vom **3. bis 5. September** die Pinneberger City in ein kulinarisches Street Food-Highlight zu verwandeln. Parallel dazu öffnen die Pinneberger Einzelhändler und die Rathauspassage am Sonntag, den 5. September, von 13 bis 18 Uhr ihre Ladentüren.

Es wird der **erste reguläre verkaufsoffene Sonntag** in Pinneberg in diesem Jahr sein.

Aufgrund der Pandemie kann das Food Truck Weekend auch dieses Jahr wie viele andere Veranstaltungen nicht wie immer stattfinden.

„Wir mussten die Rahmenbedingungen und Hygieneauflagen immer wieder wegen der sich monatlich ändernden Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes anpassen“, sagt Citymanagerin Birgit Schmidt-Harder.

„Erst vorgestern wurde wieder eine Ergänzung der Verordnung beschlossen, die dann ab dem 23.08.2021 gilt. Das ist auch der Grund, warum die Kommunikation dieses Mal recht kurzfristig ist.“



Presseinformation

Für das Food Truck Weekend Pinneberg 2021 heißt das:

- Die Trucks werden im **Baumhain auf dem Drosteiplatz** stehen.
- Die Veranstaltungsfläche wird **zugangsbeschränkt** und über einen Ein- und einen Ausgangsbereich verfügen.
- **Für den abgesperrten Veranstaltungsbereich gilt erstmals die sogenannte 3G-Regel:** Zugang erhaltenen nur Getestete (negativer Antigen-Schnelltest nicht älter als 24 Stunden oder negativer PCR-Test nicht älter als 48 Stunden), Geimpfte und Genesene.
- **Ausnahmen** gelten für **Kinder unter 7 Jahre** und für **minderjährige Schüler*innen**, die anhand einer Bescheinigung der Schule nachweisen, dass sie ihm Rahmen eines verbindlichen schulischen Schutzkonzeptes zweimal pro Woche getestet werden.
- Die **Kontakt Daten** aller Besucher werden mithilfe der Luca-App oder händisch erfasst und datenschutzkonform für vier Wochen gespeichert.
- Das Tragen einer **qualifizierten Mund-Nasen-Bedeckung ist Pflicht.**

„Uns ist bewusst, dass das viele Einschränkungen sind“, sagt Citymanagerin Birgit Schmidt-Harder. „Die sog. 3G-Regel werden wir zum allerersten Mal auf einer Veranstaltung anwenden. Aber nur unter Einhaltung all dieser Auflagen ist es überhaupt möglich, derzeit Veranstaltungen durchzuführen. Und nur die Durchführung des Food Truck Weekends wiederum ermöglicht uns einen ersten verkaufsoffenen Sonntag in diesem Jahr.“

Das Stadtmarketing bedankt sich an dieser Stelle herzlich **bei den Mitarbeiter*innen der Stadtverwaltung und den Vertreter*innen der Politik** für die großartige Unterstützung und das geduldige Ausloten aller Möglichkeiten.

Parkmöglichkeiten sind in der Innenstadt ausreichend vorhanden. Auf dem Marktplatz stehen rund 380 und an dem Parkplatz an der Hochbrücke 180 Stellplätze (jeweils 2 Euro/Tag, sonntags kostenlos) zur Verfügung.

Näheres entnehmen Sie bitte unserem neuen Parkplatzflyer unter <https://www.stadtmarketing-pinneberg.info/parken-in-der-city-de-456.html>

In unmittelbarer Nähe der Veranstaltung befinden **sich mehrere Testzentren** (z. B. Dingstätte 28 b), die **auch sonntags** geöffnet haben.

Eine **Übersicht der Testzentren** in Pinneberg finden Sie unter <https://www.stadtmarketing-pinneberg.info/corona-testzentren-in-pinneberg-de-426.html>

Presseinformation

Öffnungszeiten Food Truck Weekend:

Freitag, 03.09., 15 bis 22 Uhr
Sonnabend, 04.09., 12 bis 22 Uhr
Sonntag, 05.09., 12 bis 19 Uhr

Öffnungszeiten der Geschäfte am verkaufsoffenen Sonntag:

Sonntag, 13 bis 18 Uhr

Diese Food Trucks werden auf dem Food Truck Weekend Pinneberg vom 03.- 05.09.2021 vertreten sein:

1	84 Grad Hamburg	Wie hoch ist die Kerntemperatur von perfekt gegrilltem Fleisch? Exakt! 84 Grad. Hier dreht sich der Braten am Grill, bis er zart, saftig und fertig fürs Brötchen ist. Und dann gibt's ein Speißbratenbrötchen frisch auf die Hand für Gaumen und Bauch.
2	Der Holsteiner	Deftiges Spanferkel und Pulled Pork aus dem Smoker. Mit heißem Baconkraut im knusprigen Roggenbrötchen. Als Burger oder ganz praktisch in der Ferkelbox. Ohne Schnickschnack. Aber mit Kringel-Pommes und hausgemachter Currymajo. Haut rein!
3	Rolling Ice	Zeit für Nachtisch! Und was für einer! Hier wird das Eis nicht gekugelt, sondern gerollt! Von Hand auf eiskalter Platte frisch zubereitet. Kann man nicht erklären. Muss man probiert haben. Zum Beispiel den „Hamburger Jung“ mit Franzbrötchen, Apfel und Zimt.
4	Smoking Buffalo BBQ	Dieser Truck bringt ausgefallene BBQ-Spezialitäten aus dem Smoker mit. Egal, ob Smoked Pork, Smoked Ribs oder Smoked Briskets – alles wird selbst und nach original Smokin' Buffalo Rezepten zubereitet. Das gilt auch für die Gewürzmischungen und die BBQ-Saucen.
5	Street Gourmet	Burger wie immer gibt's hier nicht. Der Street Gourmet liebt das Außergewöhnliche – wie zum Beispiel den französischen Ziegenkäse-Burger mit Feigen-Senf-Soße

Presseinformation

		oder den Marokkanischen-Minze-Burger. Geht übrigens auch als Mango-Chutney mit Salsa.
6	Street Stars	Die Leidenschaft dieses Food Trucks gehört dem Burrito, dem vielseitigen Weizenmehl-Tortilla aus der Tex-Mex-Küche. Hier gibt es ihn zum Beispiel gefüllt mit Salsa, Ziegenkäse oder Chili Com Carne. Lasst Euch von außergewöhnlichen Kreationen überraschen.
7	African Snacks – Tomorrow again	Entdecke eine faszinierende neue Art des Essens! Es erwartet dich die exotisch-fruchtige Küche Afrikas: Chapatis, Sambusas, Kochbanane, afrikanischer Salat Katschumbari - entweder vegetarisch oder mit Hähnchenbrustfilet.
8	Frau Waffel	Wer sagt eigentlich, dass Waffeln immer süß und eckig sein müssen? Frau Waffel jedenfalls nicht. Sie kann sie auch salzig (zum Beispiel mit Tomate und Serrano Schinken), am Stiel (wie cool ist das denn?) oder gesund (vegan oder laktosefrei). Unbedingt kosten!
9	Kräuterglück	Glück für die Geschmacksnerven verspricht ein rustikaler Dinkel-Kräuter-Hefeteig, der mit Käse und herzhaftem Schinken im Holzofen überbacken wird – auf Wunsch natürlich auch in vegetarischer oder veganer Variante.
10	Ankerbar	Für die passenden heißen und kalten Getränke zwischendurch, davor und danach sorgt die Hamburger Ankerbar, die sonst auf dem Kiez zu Hause ist. Die Ankerbar ist seit 2018 immer auf dem Food Truck Weekend dabei und freut sich auf Pinneberg.