

Streetfood Deluxe! 10 Foodtrucks aus Düsseldorf, die du kennen musst



„Was essen wir heute zu Mittag?“ – die wahrscheinlich am häufigsten gestellte Frage bei uns im Büro. Und obwohl wir bei Springlane von morgens bis abends von ausgefallenen Köstlichkeiten umgeben sind, auf dem Mittagstisch landet dann doch oft Salat. Oder die Stulle, ein paar Nudeln oder was eben sonst so schnell gemacht ist. Langweilig!

Glücklicherweise kommt alle zwei Wochen die Erlösung aus dem Mittagsallerlei - der Burger Truck hält gegenüber. Und hier gilt: First come, first serve. Denn auf gutes Streetfood haben alle Hunger. Die Schlange ist immer lang und der Wagen ruckzuck ausverkauft. Und so geht es nicht nur vor dem Springlane-Büro zu. Egal, wo Foodtrucks Halt machen, der Andrang ist groß.

Damit du immer weißt, wo du gerade das beste Streetfood der Stadt findest, haben wir dir hier eine Liste mit unseren 10 Lieblings-Foodtrucks aus Düsseldorf zusammengestellt - mit Standortinfos im Überblick. Schau gleich nach, vielleicht ist auch einer in deiner Nähe, den du noch nicht kennst. Pulled Pork Burger, Pastrami Sandwiches oder japanische Teigtaschen warten manchmal direkt vor der Büro- oder Haustür.

Futter Flotte



Der Foodtruck von der Futter Flotte © Futter Flotte

Bei der Futter Flotte gibt es kein Convenience Food. Hier ist alles handgemacht und von 1A-Qualität. Und das fängt bei den Zutaten für ihre Sandwiches an. Das Fleisch stammt nicht aus der Kühltheke aus dem Supermarkt, sondern von einem Metzger aus der Region. Genauso wie die Brötchen – direkt aus einer Bäckerei aus Essen. Ohne lange Umwege.

Und wenn wir hier von Sandwiches sprechen, dann nicht von Sandwiches ohne Biss und Geschmack. Wenn du dir den Futter-Flotten-Klassiker, das BBQ Pulled Beef Sandwich, gönnst, dann weißt du, was du auf der Hand hast. Und zwar 24 Stunden geschmorte Rinderschulter mit selbstgemachter BBQ Sauce, mariniertem Rotkohl und Estragon-Aioli. Nicht weniger lecker: Henni's Cheese Steak Sandwich mit geschmolzenem Cheddar und Zwiebel-Speck-Marmelade.

Du kannst die Futter-Flotten-Crew übrigens auch buchen. Falls du mal eine ganz private Sandwich-Party schmeißen möchtest. Oder du besuchst sie einfach auf einem der vielen Streetfood Festivals im Ruhrgebiet, in Düsseldorf, Köln und Umgebung.

Streetfood Deluxe! 10 Foodtrucks aus Düsseldorf, die du kennen musst



Saftig und lecker: das BBQ Pulled Beef Sandwich © Futter Flotte

Hier findest du die Futter Flotte:

- Jeden 2. Dienstag, mittags auf der Johannstr. 37, 40476 Düsseldorf – nahe Platz der Ideen und AMD
- Jeden Donnerstag auf dem Medion-Campus, am Zehnthof 77 in Essen

Gibt es einen Online-Fahrplan mit Terminen?

- Auf der Website gibt es einen [Wochentourplan](#).
- Weitere Termine werden auch bei [Facebook](#) gepostet.

Bordsteinschwalbe



Retro-Design auf Rädern - die Bordsteinschwalbe © Bordsteinschwalbe

Falls du noch nie Pastrami probiert hast, dann notier dir schon mal die nächsten Termine, wann und wo du

Stefanie und Sebastian mit ihrer [Bordsteinschwalbe](#) antriffst. Vielleicht möchtest du danach nie wieder etwas anderes essen.

Es ist nämlich so: Für ihre Sandwiches und Burger wird Rinderbrust eine ganze Woche lang in eine Gewürzmischung eingelegt, um dann gemütlich im Smoker zu garen. Slow Food vom Feinsten. Bei den zwei kommen aber nicht nur Fleischliebhaber auf ihre Kosten. Es gibt auch etwas Leichtes wie Salate und auch etwas für den süßen Gaumen, zum Beispiel Bananenbrot oder Brownies.

Das Ganze wird an der Foodtruck-Theke mit Vintage-Flair bestellt. Wie es sich gehört, hat das Duo den original Anhänger aus dem Jahr 1969 natürlich selbst aufgerüstet und ausgebaut. Bei der Bordsteinschwalbe steckt definitiv innen und außen Liebe drin.



Macht einfach glücklich: Pastrami Burger © Bordsteinschwalbe

Hier findest du die Bordsteinschwalbe:

- Jeden 1. Donnerstag im Monat beim [Streetfood Thursday im Stahlwerk](#), Düsseldorf
- Bei Streetfood Festivals in ganz Deutschland

Gibt es einen Online-Fahrplan mit Terminen?

- Termine gibt's auf [Facebook](#) und auf der [Website](#).

Lunco

Streetfood Deluxe! 10 Foodtrucks aus Düsseldorf, die du kennen musst



Alle Hände voll zu tun - das Lunco-Team © Lunco

Von London nach Düsseldorf – nicht den Wagen hat das Lunco-Team über den Ärmelkanal geschifft, aber ihr würziges Special: das Chorizo Sandwich. Die Chorizo wird gegrillt und kommt in ein mit Olivenöl beträufeltes Brötchen. Dazu gesellen sich Rucola und süße Piquillo-Paprika. Ein Glück für uns, dass wir für diese Köstlichkeit jetzt nur noch in die U-Bahn steigen müssen statt ins Flugzeug!

Neben anderen Streetfood-Klassikern wie Burger, Burrito oder Currywurst hat die Speisekarte abwechselnd aber auch Leckereien zu bieten, für die man doch lieber Messer und Gabel in die Hand nehmen sollte: zum Beispiel Pastapfanne, arabischer Linseneintopf mit Chorizo oder Blinis mit Lachstatar.

Bei Lunco wird Wohlfühlatmosphäre außerdem groß geschrieben: Aus den Lautsprechern tönt Jazz. Blumen und Kerzen sorgen für eine heimelige Stimmung. Und auf ein nettes Pläuschchen darf man sich natürlich auch immer freuen.



Fish and Chips von Lunco - einfach gut! © Lunco

Hier findest du Lunco:

- Auf Festivals und Events in der Region Düsseldorf

Gibt es einen Online-Fahrplan mit Terminen?

- Aktuelle Termine werden auf [Facebook](#) gepostet.

Prinzengrill



Wenn ein Schulbus zum Foodtruck wird ... © Prinzengrill

Wenn der Prinzengrill vorfährt, macht das schon Eindruck. So ein alter Schulbus wie du ihn aus deinen amerikanischen Lieblingskinderfilmen kennst, bietet genug Platz, um darin auch ordentlich was auf die Grillplatte zu legen. Deswegen gibt's bei Prinzengrill auch Mittagessen für Männer mit Kaliber.

Statt 08/15-Cheeseburger aus der Fast-Food-Kette bekommst du saftige Rindfleisch-Patties, die medium auf

Streetfood Deluxe! 10 Foodtrucks aus Düsseldorf, die du kennen musst

dem Feuer gegrillt werden. Gewürzt wird mit einer selbstgemachten Bacon-Marmelade, in der sich Zutaten wie Whisky, Ahornsirup und frische Kräuter verstecken. Das alles nimmt Platz in hausgemachten Burger Buns. Wir sagen schon mal: Guten Appetit!



So gehen Burger. © Prinzen grill

Hier findest du Prinzen grill:

- Jede Woche mittags auf dem Vodafone Campus: Willstätterstrasse 58, 40549 Düsseldorf
- Am Wochenende auf Events und Streetfood Festivals

Gibt es einen Online-Fahrplan mit Terminen?

- Hier werden jede Woche der genaue Standort und die Zeit gepostet.

Dontak



Dontak: Große japanische Küche in kleinem Wagen ©

Dontak

Düsseldorf ist Deutschlands inoffizielle Hauptstadt für japanische Küche. Und na klar, da darf ein japanischer Foodtruck in unserer Auflistung doch nicht fehlen. Es kommt übrigens noch besser: Dontak ist der einzige japanische Foodtruck in Deutschland überhaupt. Möchtest du neben Burger und Sandwich also mal etwas Neues probieren, dann solltest du bei Takashi und Eva vorbeischaun.

Dontak ist ein echtes Familienunternehmen mit Leidenschaft für das Foodtrucker-Leben. Und so haben sich die zwei trotz des rollenden Untersatzes sogar schon eine Stammkundschaft aufgebaut, mit der sich auch ein nettes Schwätzchen halten lässt.

Gegessen wird natürlich auch. Und zwar japanisches Curry (bei Dontak übrigens vegan) oder auch Kara-Age - Hähnchenschenkelfleisch, nach japanischer Art mariniert, in Kartoffelmehl gewendet und anschließend knusprig frittiert. Oder auch gefüllte Teigtaschen mit Reis und Kimchi.



Streetfood auf Japanisch © Dontak

Hier findest du Dontak:

- Jede Woche mittags auf der Roßstraße 86, 40476 Düsseldorf
- Alle zwei Wochen mittags „Am Seestern“/Niederkasseler Lohweg 16, 40547 Düsseldorf und auf der Schiessstraße 68, 40549 Düsseldorf
- Jeden 1. Donnerstag im Monat beim Streetfood

Streetfood Deluxe! 10 Foodtrucks aus Düsseldorf, die du kennen musst

Thursday im Stahlwerk, Düsseldorf

Gibt es einen Online-Fahrplan mit Terminen?

- Der aktuelle Wochenplan wird auf [Facebook](#) gepostet.
- Über mail@dontak.de kannst du dich für die Termine außerdem zum Newsletter anmelden.

La Tapita



Schlange stehen spanisches Streetfood. © La Tapita

Bei [La Tapita](#) gibt es Tapas auf Rädern. Das Familienunternehmen Schlüter-Torres schafft außerdem den Spagat zwischen traditioneller spanischer Küche und internationalem Streetfood. Je nach Publikum variieren die Vorlieben: Mal stürzen sich die Leute auf die frisch zubereitete Fisch-Paella, an anderen Tagen ist der Pulled Pork Chili Cheese Burger mit geschmolzenem Cheddar und Jalapeños der Renner.

Und wenn du nach einer Alternative für deine langsam etwas ausgedienten Pommes rot/weiß suchst, solltest du „Die Schale“ bestellen. Was du bekommst? Frische Pommes mit Pulled Pork, BBQ Sauce und Krautsalat – hausgemacht versteht sich.

Hier findest du [La Tapita](#):

- Auf Stadt- und Streetfood Festivals vom Ruhrgebiet bis nach Aachen (z.B. [Streetfood Thursday im Stahlwerk](#))

Gibt es einen Online-Fahrplan mit Terminen?

- Aktuelle Termine werden bei [Facebook](#) gepostet.

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Reis Baby



Hier ist der Name Programm: Es gibt Reis! © Reis Baby

Reis auf die Hand? Das gibt's bei Florian Pfeufers [Reis Baby](#). Und zwar gut verpackt in Fladenbrot. Da Reis und Brot allein etwas trocken wären, wird das Ganze noch mit einer scharfen Sauce, knackigem Salat und Fleisch oder Tofu abgerundet. Je nach Geschmack stehen für die Reisgerichte mehrere thailändische oder chinesische Saucen zur Auswahl. Von fadem Reis ist hier keine Spur.

Massenware kommt dem Küchenchef übrigens nicht ins Kühlfach. Das Fleisch stammt aus nachhaltiger Aufzucht und der Fisch aus nachhaltiger Fischerei.



Solltest du mal probieren - Reis auf die Hand. © Reis Baby

Hier findest du [Reis Baby](#):

- Auf Veranstaltungen und Streetfood Events

Gibt es einen Online-Fahrplan mit Terminen?

Streetfood Deluxe! 10 Foodtrucks aus Düsseldorf, die du kennen musst

- Aktuelle Termine werden auf [Facebook](#) gepostet.

Goodman's Burger Truck



Der Goodman's Burger Truck - Burger sind ihr Geschäft.
© Goodman's Burger Truck

Wenn die Crew von [Goodman's Burger Truck](#) ruft, kommt gleich eine Schar von Springlanern geflogen. Denn dann naht die Rettung aus dem Mittagstief. Man mag es kaum glauben, aber so ein handgemachter Burger kann so manchen müden Geist ruckzuck wiederbeleben.

Statt Nudeln und Salat gibt es dann einen Hot Chicken Burger mit Pulled Chicken, Käse, Jalapeños und Chili Mayo. Oder einen Truffle-Spiked New Yorker mit gegrilltem Camembert, Mangold, Karamellzwiebeln und Pilzen an Trüffelmayo. Kann man schon mal machen. Erst recht, wenn die Qualität überzeugt. Hausgemachte Buns und Bio-Beef setzen dafür schon mal die besten Voraussetzungen.

Die Burger Trucks sind übrigens nicht nur regelmäßig in Düsseldorf unterwegs. Du kannst ihnen auch in Köln, Bonn, Neuss, Ratingen und anderen NRW-Städten einen Besuch abstatten.



Hot Chicken Burger mit hausgemachten Burger Buns © Goodman's Burger Truck

Hier findest du Goodman's Burger Truck:

- Jeden 2. Mittwoch, mittags auf der Erkrather Straße 240 gegenüber von den Schwanenhöfen, 40233 Düsseldorf
- Weitere Standorte im 2-Wochen-Rhythmus:
- Wahlerstraße 10, 40472 Düsseldorf - montags
- Johannstraße 37, 40468 Düsseldorf – dienstags, in der Nähe vom Platz der Ideen
- Bennigsenplatz 1, 40474 Düsseldorf – donnerstags, gegenüber von Trivago
- Auf Steetfood Festivals und anderen Events

Gibt es einen Online-Fahrplan mit Terminen?

- Aktuelle Standorte und Termine werden bei [Facebook](#) und bei [Foodtrucks Deutschland](#) gepostet.

Miss Sophi

Streetfood Deluxe! 10 Foodtrucks aus Düsseldorf, die du kennen musst



Rundum ein Genuss - der Miss Sophi Foodtruck © Miss Sophi

Bei Miss Sophi ist kein Besuch wie der andere. Denn im Gegensatz zu anderen Foodtrucks gibt es nicht ein festes Thema, sondern die Küche wechselt mit dem Koch, der gerade im Wagen steht. Da kann es schon mal sein, dass dir ein Sternekoch gegenübersteht.

Selbstverständlich gibt es bei Miss Sophi auch mal Burger – wie es sich eben für einen Foodtruck gehört. Ansonsten wechselt die Speisekarte zwischen asiatischen Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichten, Uromas deftiger Hausmannskost, alpinen Hüttenschmankerln und handfesten Wurst- und Frittenklassikern. Aber alles ein bisschen anders – sophisticated Streetfood eben.



So sieht "Sopohisticated Streetfood" aus! © Miss Sophi

Hier findest du Miss Sophi:

- Auf Veranstaltungen und Streetfood Events

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Gibt es einen Online-Fahrplan mit Terminen?

- Aktuelle Termine werden bei [Facebook](#) sowie unter @HelloMissSophi bei Instagram und Twitter gepostet.

The Flying Butchmen



The Flying Butchmen: Fleisch ist ihr Geschäft. © The Flying Butchmen

Du ahnst es wahrscheinlich schon, das Markenzeichen von The Flying Butchmen ist Fleisch. Und damit wissen die zwei gelernten Köche Florian und Mirko umzugehen. Ihr Special: das Beefwich. Eine Neuinterpretation von Burger, Sandwich und Steak. Die Basis bildet besonders zartes Herford Prime Neck.

Soweit so gut. Das Fleisch verarbeiten die zwei zu hauchdünnen Scheiben – Paillard – und grillen sie medium rare. Soweit noch besser. Aus dem Fleisch wird anschließend zusammen mit Salat, Spitzkohl, Trüffelmayo, Chimichurri Salsa und Parmesan und Butchmen Gravy im triple B bread ein Sandwich-Burger gebaut. Und weil braunes Brot jeder kann, wurde es kurzerhand mit Sepia schwarz eingefärbt. Das Auge isst bekanntlich mit.

Streetfood Deluxe! 10 Foodtrucks aus Düsseldorf, die du kennen musst



Jeder sollte mal ein Beefwich probiert haben. © The Flying Butchmen

Hier findest du The Flying Butchmen:

- Auf Veranstaltungen, Streetfood Events und an regelmäßig wechselnden Standorten

Gibt es einen Online-Fahrplan mit Terminen?

- Aktuelle Termine und Standorte werden auf [Facebook](#) gepostet.