

Lokales

Streetfood-Kai: Burritos, Bowls und Burger am Wasser?



Europäische Partei bringt Idee nach Lübeck – Essen und Trinken an der Untertrave – Kopenhagen als Vorbild

vor 7 Stunden

 Artikel anhören

Innenstadt.

Der Wind pfeift zwischen Schuppen 6 und 9, ein Fahrgastschiff legt ab, und zwischen Pollern und Gehweg direkt an der Kaikante liegt ein ungenutzter, gepflasterter Platz. Die kleine Volt-Partei Lübeck, die europäisch denken und lokal handeln will, hat Pläne, diesem öden Platz Leben einzuhauchen – mit einem Streetfood-Kai.

„Der Bürgermeister wird beauftragt, die Einrichtung eines Streetfood-Kais zwischen den Schuppen 6 und 9 entlang der Straße An der Untertrave zu überprüfen“, lautet der Antrag, den die Fraktion Unabhängige Volt-Partei in die Bürgerschaft am Donnerstag einbringt.

Sollte diese Nutzung möglich sein, soll die Verwaltung bis zum Juni über das weitere Verfahren berichten. Thomas Jahn hat als Kapitän zur See die Welt bereist, arbeitet jetzt als Nautiker in der Verkehrszentrale Travemünde und ist seit einem Jahr Mitglied der Volt-Partei.

„Wir sammeln Ideen aus ganz Europa, die wir lokal umsetzen können“, erklärt der 48-jährige Lübecker. Von Kopenhagen könne man Fahrrad-Infrastruktur lernen und von Barcelona Stadtbegrünung, erklärt der weit gereiste Politiker. In Kopenhagen hat die Partei die lebhafteste Streetfood-Szene direkt am Wasser kennengelernt. Der „Reffen“ und die „Bridge Street Kitchen“ direkt an der inneren Hafnbrücke würden im Sommer Jung und Alt anlocken. „Die Reichhaltigkeit des Angebots, die Locations und auch der Preis haben uns rundherum begeistert“, berichtet Thomas Jahn.

„Mitten in unserer schönen Altstadt möchten wir diese schöne Promenade auf der Sonnenseite für Lübecker und Touristen attraktiver gestalten, insbesondere weil es die beiden attraktiven Standorte Drehbrückenplatz und Hansemuseum verbindet.“

Der Politiker stellt sich zehn bis 15 Foodtrucks vor, die zunächst am Wochenende dort stehen könnten. „Wir glauben, dass es in Lübeck genug kreative Gastronomen gibt, die einen Streetfood-Kai mit ihren Ideen zu einem kulinarischen Erlebnisort machen können“, sagt Thomas Jahn. Dabei sollten nicht nur Bratwurst und Fischbrötchen angeboten werden, sondern auch Pizza, Craftbeer, Tacos oder andere internationale Gerichte.

Die Verwaltung müsse ins Boot geholt werden, um Genehmigungen, Entsorgung und Strom zu klären. „Den Aufwand könnte die Stadt über Standgebühren refinanzieren“, schlägt Thomas Jahn vor. Zudem müsste kein einziger Parkplatz wegfallen, und die Fahrgastschiffahrt würde nicht behindert.

dor