

ISS es - der erste Vorsatz 2017 wird zum Dauerbrenner

02.01.2017, 09:29 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: **KARToGGIO®**

Presseagentur: *Christiane Nievelstein- Bläsche*



KARToGGIO® Ofenkartoffel mobil.lecker.

KARToGGIO® mobil.lecker. Seit Januar 2016 knattert die schwarze Piaggio APE durch die Region Hannover und komplettiert manchen Speiseplan mit einem typischen, norddeutschen Produkt: der Kartoffel.

Nach Umbau geöffnet, könnte die Devise des Unternehmenskonzeptes lauten- denn hier wurde eine dreirädrige APE zu einem autarken Restaurant umgebaut. Gasbetriebener Kartoffelofen, Kühlungen, Handwaschbecken, Stauraum- das alles auf knapp 3 Quadratmetern. Spartanisch, aber 100% funktionell, ohne Bänke und Tische, ohne Kabelsalat und Wasseranschluss. Ankommen, aufklappen, einheizen und den perfekten Genuss servieren ist hier Programm. Kein typischer Food-Truck, wie die fleischlastigen Burger & Co. Fraktionen, sondern ein ausgefeiltes gastronomisches Konzept, das sich dem Erdapfel im Besonderen gewidmet hat.

Bei den verwendeten Lebensmitteln setzen die Betreiber, Maik Bläsche und seine Frau komplett auf regionale Qualität. „Die Kartoffeln stammen aus der Region, besser noch - aus der unmittelbaren Nachbarschaft“ sagt Bläsche. „Unser Landwirt setzt auf schonenden, kontrollierten Anbau, auf eine ganzjährig durchgängige Güte seiner Kartoffeln. Und das schmeckt man.“ Tolle Knolle.

Das eigentliche Erfolgsrezept des Unternehmens auf drei Rädern seien allerdings die hausgemachten Quarks. Saisonal angepasst begeistern Kreationen, die den Ofenkartoffelgenuss auf überraschende Weise perfektionieren. „Nicht einfach Packung auf und rein ins Mäulchen“, lacht Christiane Nievelstein-Bläsche, „sondern mit Bedacht zusammengerührt, eben ohne künstliche Aromen, Konservierungs- oder Geschmacksstoffe.“ Aus der Quarkschmiede stammen Kreationen wie ein Gurke-Wasabi-Quark und ein Honig-Senf-Topping, das seinesgleichen sonst sucht. Laktosefrei und vegan inklusive.

Die erste Komplettsaison vom Wochen- bis zum Weihnachtsmarkt, Familienfeier, Festival, Messe- und Firmencatering liegt hinter Bläsche und seiner Frau. Wurden die "Gastro-Newcomer" zu Beginn des Jahres 2016 belächelt und neugierig bestaunt, so nehmen sie nun Kurs auf das Jahr 2017, wissend, welche Plätze künftig gemieden werden, jedoch unaufhörlich auf der Suche nach neuen Outdoor-Veranstaltungen, neuen Kundenkreisen, vorüber an den Plätzen, an denen sie bereits ihr treuen Fans finden.

Kontakt und Buchung unter: <http://kartoggio.de>

Portrait

KARToGGIO® mobil.lecker.

Die mobil Ofenkartoffel aus der Region. Gastronomiekonzept auf drei Rädern

News-ID: 932905 • Views: 788 (Stand: 21.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/932905/ISS-es-der-erste-Vorsatz-2017-wird-zum-Dauerbrenner.html>