

Gesund - Iss' es

Veröffentlicht am: 06.01.2017, 19:01

Pressemitteilung von: **KARToGGIO®** // Christiane Nievelstein- Bläsche

Pünktlich zum Jahreswechsel werden die Vorsätze für das neue Jahr geschnürt, diverse Laster verbannt, dafür wandern Sportschuhe und eine gesündere Ernährung in den Focus. Für den Motivationsschub in puncto Ernährung (sehr schmackhaft noch dazu) sorgt ein kleines schwarzes Gefährt mit auffälliger Beklebung.

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

Nach Umbau geöffnet, könnte eine Devise des Unternehmenskonzeptes lauten, denn aus einer dreirädrigen APE wurde ein autarkes Restaurant. Gasbetriebener Kartoffelofen, Kühlungen, Handwaschbecken, Stauraum- das alles auf knapp 3 Quadratmetern. Spartanisch, aber funktionell. Zugegeben: Sitzgelegenheiten sucht der Besucher vergebens, denn ankommen, aufklappen, einheizen und den perfekten Genuss servieren ist hier Programm. Kein typischer Food-Truck, wie die oftmals fleischlastigen Burger & Co. Kollegen, 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. "Unsere Kartoffeln stammen aus der unmittelbaren Nachbarschaft" sagt Bläsche. "Der Landwirt unseres Vertrauens praktiziert einen kontrollierten Anbau, garantiert uns so eine ganzjährig gleichbleibende Güte seiner Kartoffeln auch ohne Chemiekeule zur Keimhemmung."

Das Bestechende des KARToGGIO® Angebotes sind allerdings die hausgemachten Quarks. Saisonal abgestimmt wandern hier Bärlauch im Frühjahr, Gartenkräuter der Saison und Gurke-Wasabi im Sommer sowie Honig- Senf als krönender Jahresabschluss auf die Ofenkartoffeln. Eigene Kreationen, die den Genuss auf überraschende Weise perfektionieren. " Nicht einfach Packung auf und ein x-beliebiger Klecks auf jede Kartoffel", lacht Christiane Nievelstein- Bläsche, "sondern mit Bedacht zusammengerührt, einzig auf künstliche Aroma- oder Konservierungsstoffe oder Konservierungsstoffe verzichten wir." Dem wachsenden Trend folgend stehen Variationen in "laktosefrei und vegan" seit dem Stapellauf vor einem Jahr mit auf dem Programm.

Die erste Komplettsaison vom Wochen- bis zum Weihnachtsmarkt, Familienfeier, M'era-Luna 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. Eben den Kunden, die ihre guten Vorsätze in puncto Ernährung mit Genuss aus dem alten Jahr in die kommenden Quartale ziehen.

Kontakt und Buchung unter: kartoggio.de & info@kartoggio.de

Pressekontakt

Frau Christiane Nievelstein- Bläsche
Pressereferentin

KARToGGIO®

August- Warnecke- Weg 3
30974 Wennigsen, Deutschland

Telefon: 0049- 5109- 8090027

E-Mail: info@kartoggio.de

Website: <https://kartoggio.de>

Firmenportrait

"Restaurant" auf 3 Rädern, insgesamt stolzen 13PS, wir sind autark und halten auf knapp 3 Quadratmetern Verkaufsraum heiße Ofenkartoffeln mit ausschließlich hausgemachten Quarks, veganen und laktosefreien Dips bereit.

KARToGGIO® mobil. lecker.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>