



... Szenenwechsel Berlin:  
 Auch in den Szenequartieren der Hauptstadt drängen erste Nudelbars und Nudelsuppenanbieter nach vorne. Als Exot von größter Authentizität erweist sich hierbei das "Cocolo" ([www.ramen.de](http://www.ramen.de)). Der Produktdesigner Oliver Prestele kreierte eine mobile Ramenbar, die sich an die asiatischen Straßenküchen anlehnt, die ihre Umschlagplätze mit dem Fahrrad beliebig aufsuchen.

Auch das "Cocolo" ist mit drei bewegbaren Ausgaben überall einsetzbar, auf Messen, bei Events oder privaten Veranstaltungen. Am Wochenende baut Prestele seine mobile Tourküche immer in der Szeneadresse "Schwarzenrabern" auf. Dem Caterer im Zweitberuf geht es um originale Rezepturen: Sowohl seine Ramen, die Nudeln, als auch die Suppen fertigt er getreu nach japanischem Vorbild, so dass bereits Nippons Pressedavon berichtete. Prestele setzt daneben auf das Prinzip Mobilität:

"Mein Ziel ist, immer für kurze Zeit in einer Räumlichkeit aufzubauen und dann weiterzuziehen. Ich bin davon überzeugt, dass gastronomisch kleine Einheiten flexibler und von längerer Halbwertszeit sind." Seine mobilen Küchen lassen sich schnell zusammenpacken und sind so konzipiert, dass sie in Serie gehen können.

Interessierte Gastropartner dürfen sich gerne bei dem Vordenker für eine schnelle Küche auf kleinstem Raum melden.....

Heinfried Tacke  
 für  
 Fizz  
 Juli 2003

