

Yummy Chow: Newcomer aus Südafrika

Als „südafrikanische Street-Food-Revolution“ kündigt Masande eine tiefkühlfrische Snack-Kombination aus Bun, Sauce, Verpackung und Vermarktungskonzept an.

„Er besteht aus einem Brötchen und einer Füllung, kommt to-go-verpackt, schmeckt so gut wie jedem, ist preiswert und - kein Hamburger, sondern ein Yummy Chow.“ So beschreibt die Masande GmbH ihren Newcomer, den sie auf dem deutschen Markt populär machen will. Der Yummy Chow sei die südafrikanische Alternative zur amerikanischen Hamburger-Bewegung und soll jetzt - via Großhandel - in Deutschland die Street-Food-Kultur aufmischen.

Der Yummy Chow ist ein knuspriges Brötchen, das mit einem Curry gefüllt wird vor allem eines ist: yummy, also lecker, beschreibt der gebürtige Südafrikaner Andrew Fordyce, Chef der Masande GmbH aus Rödermark, sein neues Projekt. Die indische Street-Food-Kultur vom Feinsten sei einst aus der Not geboren: Um 1940 wanderten viele Inder nach Durban, Südafrika, aus. Sie blieben ihrem Essen treu. In Ermangelung von Tellern füllten sie die Toastbrote, die es statt ihres Nan in der neuen Heimat gab. Dort gibt es sie auch heute noch an jeder Straßenecke, bekannt als Bunny Chows. „Bunny ist von dem englischen Begriff „bun“ für Brötchen hergeleitet und „chow“ bedeutet übersetzt schlicht „Gericht“.

Die Yummy Chow Erfolgsformel

„Yummy Chow ist mehr als ein Gericht“, meint Masande. Dahinter stecke ein erfolgversprechendes Konzept: „Es besteht aus einem selbstentwickelten Produkt, dem Bun, plus verschiedener schmackhafter Currys, plus einer neuartigen Verpackung - und das Ganze zu einem günstigen Preis für Endverwen-



Aushöhlen, füllen und als trendigen Snack to go verkaufen: Der Yummy Chow soll es für Anbieter leicht und für Snacker schmackhaft machen.

der wie Endverbraucher. Der Endverbraucher bekommt ein Food-Paket geboten, das immer und überall gleichermaßen gut schmeckt, dabei problemlos zu essen, mal etwas anderes und zudem bezahlbar ist.“

Gastronomen, ob nun im Food Truck, Casual Dining Restaurant, Catering oder im GV-Sektor erhielten ein TK-Produkt, das einfach und effizient zubereitet werde: „Die Brötchen sind in einer Stunde aufgetaut, müssen nicht gebacken, sondern nur ausgehöhlt werden. Das geht durchaus mit einem normalen

Messer.“ Masande hat dafür aber auch ein speziell entwickeltes Messer im Portfolio, damit es fixer geht und der Brotboden nicht versehentlich durchstochen wird.

Die gefrorenen Currys werden im Wasserbad erhitzt und ins Bun eingefüllt. „Dann der Brotdeckel drauf, in die leicht zu entfaltende Verpackung hinein: fertig - und fast wie frisch zubereitet“, so Fordyce. Wer den Yummy Chow lieber ins Büro oder nach Hause mitnehmen möchte, könne das: „Das Brötchen fängt etwa erst nach einer Stunde an

durchzusuppen. Warm bleibt die Mahlzeit durch die Verpackung nahezu auch so lang.“

Mal mild, mal scharf, mal vegan

Der Yummy Chow wird vielen Geschmäckern gerecht. Es gibt das milde „Chi-

tem Geflügel, Rind, Schwein oder Fisch ganz nach Gusto der Klientel, die bewirtet wird, zu bestücken. Die Brötchen gibt es in Weizen, Roggen oder körnig – letztere Variante vegan. Kombiniert mit einem veganen Curry kann das Speiseangebot so um eine vegane Variante bereichert werden.

man ankreuzen, welcher Yummy Chow-Mix sich darin befindet und draufschreiben, für wen er gedacht ist. Komfortabel ist zudem die Perforation, die man bis zur Mitte der Box aufreißen kann, um bequemer an seinen Yummy Chow heranzukommen. Die Verpackung wird in entsprechender Zahl zu den Brötchen



Mit drei Buns, authentischen Saucen, Messer und Transportbox ist Yummy Chow als komplettes Konzept angelegt.



cken Masala“ wie auch das scharfe „Beef Madras“ – hergestellt mit frischen Zutaten und Gewürzen, wie es sie in Indien und Afrika gibt. Die Currys gibt es mit Fleisch und ohne. Wer sich allein für die Soße entscheidet, hat die Möglichkeit, sie mit mariniertem und vorgegar-

Essen mit Fun-Faktor

Und wie wird der Yummy Chow gegessen? „Das nur vorweg: Hier macht sich keiner die Finger schmutzig“, verspricht der Vermarkter. „Traditionell wird der Brotdeckel abgenommen und dann ins Curry tunken oder stippen und Stück für Stück abbeißen. Zwischendurch Gemüse oder Fleisch draufschauflern und zum Mund führen. Zum Schluss bleibt der Bunboden, in den man wie in ein Butterbrötchen reinbeißen kann.“ Aber natürlich gehe es auch mit Löffel oder Gabel.

Durchdachte Verpackung ist in jeder Verkaufsbox mit drin

Die Verpackung sieht mit ihrem tiefblauen Strickmännchen-Vogel aus wie eine kleine Handtasche und ist zudem schlau gemacht: Auf der Packung kann

vom Großhandel in einem Karton mit 24 Stück angeboten. Zum Set gehört auch eine Art klappbares Tablett. Darauf wird der Bun befüllt, damit die Box beim Servieren nicht beschmutzt wird. „Da der Bun durch das Curry mehr Gewicht bekommt, sinkt der Tray ganz leicht in die Verpackung und muss nicht etwa umständlich reingedrückt werden“, erklärt Masande. Außerdem mache er sie hundertprozentig auslaufsicher. Abfall entstehe auch bei diesem Konzept. Aber die Kartonage sei vollständig abbaubar.

Street Food lebe von der Vielfalt. Der Yummy Chow mache das Angebot noch bunter und beweise einmal mehr: „Essen muss nicht Haute Cuisine, um yummy zu sein.“ Im „Newcomers Area“ auf der Internorga will Masande im März seinen Angriff auf die Street Food- und Casual-Dining-Menükarten starten. jr