

„Pommes schütteln liegt in der Familie“

Raphaela Stricker betreibt seit einem Jahr den Imbiss „Zum rasenden Gyros“



PERLEBERG. Die erste Bratwurst brutzelt auf dem Grill. Der Duft lässt ein Hungergefühl aufkommen. Es regnet an diesem Tag. So wie jeden Donnerstag ist wieder Markttag auf dem Großen Markt in Perleberg. Seit Februar 2025 gehört auch Raphaela Stricker mit ihrem Imbissstand „Zum rasenden Gyros“ zu den Markthändlerinnen.

„Das Regenwetter ist oll. Die Nässe zieht überall hin. Dann doch lieber eine trockene Kälte wie in den Tagen zuvor“, sagt

Raphaela Stricker und schiebt ihren Schal höher. „Pommes schütteln liegt bei uns in der Familie. Schon meine Oma Irmgard hat ungefähr von 1970 bis 2015 einen Imbiss in Nordrhein-Westfalen betrieben.“ Enkelin Raphaella half ihr oft dabei. So wuchs in ihr der Wunsch, eines Tages selbst einen Imbissstand zu betreiben. Der Weg von ihrer Heimat Nordrhein-Westfalen in die Prignitz führte über mehrere Arbeitsstellen und zog sich einige Jahre hin.

Anfang der 2000er Jahre begann ihr Vater im ehemaligen Schlachtbetrieb Vion im Perleberger Ortsteil Quitzow zu arbeiten. Da der Vater so eine Zeit lang nur am Wochenende zu Hause war, beschloss die Familie in die Prignitz zu ziehen. „Ich habe einen Zwischenstopp in Niedersachsen eingelegt. Dort habe ich einige Jahre als Verkäuferin in einem Discounter gearbeitet und parallel dazu zeitweise noch in einer Strandbar am See“, berichtet sie.

2018 zog auch Raphaella in die Prignitz nach Boberow (Gemeinde Karstädt), denn ihr damaliger Mann arbeitete auch bei Vion. Sie fand eine Anstellung im Lager eines Metallbauunternehmens. Die Ehe lief nicht gut. Sie trennten sich. Doch mit ihrem Nachbarn in Boberow lernte sie ihren Partner kennen, mit dem sie bis heute zusammen ist.

Schließlich ging sie es Ende 2024 an, ihren Traum, einen Im-



biss zu betreiben, Wirklichkeit werden zu lassen. „Wann wenn nicht jetzt“, dachte sich die heute 35-Jährige und wagte den Schritt in die berufliche Selbstständigkeit. Mit ihrem Imbisswagen stand sie zunächst in Seehausen (Altmark), Perleberg und Wittenberge auf den Wochenmärkten. Anfang Sommer gab sie allerdings ihren Standplatz in Wittenberge auf. „Das hat sich einfach nicht rentiert.“ Sie ist

Raphaela Stricker beköstigt die Gäste mit ihrem Imbiss „Zum rasenden Gyros“.
Foto: Jens Wegner

das Jahr über auf Reitturnieren und Events wie Dorf- und Stadtfeiern unterwegs, auf Geburtstagen und anderen großen Familienfesten. Auch auf einem Polterabend versorgte sie die Gäste im vergangenen Jahr mit Speisen und Getränken.

Ihr Gyros am Spieß ist selbst gemacht. „Zu Gyros gehören verschiedene Schei-

Oktober bis Februar, gibtes auch Soljanka. Die kommt sehr gut bei den Leuten an“, freut sie sich. Die Soljanka kocht sie nach einem alten Rezept ihres Mannes. Auch heiße und kalte Getränke gehören natürlich zu ihrem Angebot.

Einmal fuhr sie mit ihrem Imbisswagen „Zum rasenden Gyros“ bis nach Nordrhein-Westfalen. „Ansonsten sind wir im Umkreis von rund 200 Kilometern unterwegs“, schätzt sie. Alles stemmt sie allein. Wenn mal Not an der Frau ist, hilft ihre Mutter aus.

Ihr Resümee nach einem Jahr Selbstständigkeit positiv aus. „Klar, ein bisschen mehr könnte es immer sein. Aber es reicht zu leben“, gibt sie sich zufrieden. Durch die Erfahrung bei Omas Imbiss fällt ihr das Kalkulieren von Anfang an leicht. Auf einen Gyrosspieß passen ungefähr 70 bis 75 Kilogramm Fleisch. 15 bis 20 Kilo reichen für einen Tag im Sommer. Jetzt im Winter kommt deutlich weniger Fleisch auf den Spieß.



Ihr Resümee nach einem Jahr Selbstständigkeit positiv aus. „Klar, ein bisschen mehr könnte es immer sein. Aber es reicht zu leben“, gibt sie sich zufrieden. Durch die Erfahrung bei Omas Imbiss fällt ihr das Kalkulieren von Anfang an leicht. Auf einen Gyrosspieß passen ungefähr 70 bis 75 Kilogramm Fleisch. 15 bis 20 Kilo reichen für einen Tag im Sommer. Jetzt im Winter kommt deutlich weniger Fleisch auf den Spieß.

Jens Wegner

Wer Raphaella Stricker mit ihrem Imbisswagen „Zum rasenden Gyros“ buchen möchte, erreicht sie unter der Telefonnummer 0151/2386 3470 oder schreibt ihr eine E-Mail an zumrasendengyros@yahoo.com.

Auf dem Gyrosspieß sind die verschiedenen Fleischscheiben zu erkennen.
Foto: Stricker



Zweitheimat

Deine Post von der Ostseeküste.

Jetzt
Newsletter
abonnieren!



Der Newsletter mit Meerwert.



Und so geht's:
QR-Code scannen oder direkt hier abonnieren
maz-online.de/zweitheimat

Märkische Allgemeine 