

58. Wanderofen

Bewerber: Mike Beidler, Neumagen-Dhron

Mit Herzblut selbst gebaut: Neapolitanische Pizza für gute Momente an der Mittelmosel



Was ist Ihre Idee bzw. Ihr Projekt - und was macht es besonders?

Wanderofen verbindet echtes Pizzahandwerk mit der Beweglichkeit eines mobilen Betriebs. Im selbst gebauten Foodtruck entstehen neapolitanische Pizzen aus dem 450 °C heißen Steinofen mit mindestens 48 Stunden gereiftem Teig. Vom ersten Handgriff bis zum ersten Event wird die Entstehung auf Social Media dokumentiert. So stehen Eigenleistung, Transparenz und echte Leidenschaft fürs Handwerk im Mittelpunkt.

Welchen Mehrwert schafft Ihr Projekt für die Moselregion?

Wanderofen bringt ein modernes gastronomisches Angebot direkt auf Weinfeste, Dorfveranstaltungen, Campingplätze und private Feiern. Damit werden Veranstaltungen belebt, Menschen zusammengebracht und die Erlebnisgastronomie an der Mittelmosel gestärkt. Das junge Familienunternehmen verbindet Qualität, Handwerk und Gründergeist und zeigt, dass mutige Ideen auch im ländlichen Raum erfolgreich umgesetzt werden können.

Wie weit ist Ihr Projekt bereits umgesetzt?

Wanderofen ist seit Juli 2026 in Betrieb. Der Foodtruck ist fertiggestellt, vollständig ausgestattet und bei ersten Veranstaltungen erfolgreich eingesetzt worden. Aktuell werden weitere Einsätze auf Festen, Weihnachtsmärkten und Campingplätzen vorbereitet. Aus der Idee ist Realität geworden: Wanderofen fährt, backt und wächst.

Warum passt Ihr Projekt zu #moselhelden 2026? Warum sollten Jury und Publikum gerade Ihr Projekt auswählen?

Wanderofen steht für Handwerk, Herzblut und den Mut, im ländlichen Raum etwas Neues aufzubauen. Das Projekt verbindet Gründung, Genusskultur, Tourismus und regionales Engagement. Es bringt Lebensfreude dorthin, wo Menschen zusammenkommen, und macht die Mittelmosel als Ort kreativer und mutiger Ideen sichtbar.