

Von Schrottplatz gerettet: Das zweite Leben der UPS-Lieferwagen

Von Carsten Hebestreit 25.Juli 2017



Peter Fischerleitner in einem Foodtruck
Bild: WKO

Er ist immer in Eile, sucht immer die effizienteste Route: US-Star Kevin James alias Doug Heffernan düst in der US-Sitcom "King of Queens" als UPS-Paketbote durch den gleichnamigen New Yorker Stadtteil. Und ist, logisch, der Beste seines Fachs. Unterwegs ist Heffernan mit einem dunkelbraunen UPS-Lieferwagen mit hoher Schiebetür auf der Beifahrerseite sowie riesigen Paketregalen hinten im Aufbau.

Nicht nur jenseits des Atlantiks kurven derlei rollende Kästen herum, auch in Europa waren die Markenzeichen des United Parcel Service unterwegs. "UPS hat zwischen 1982 und 1984 4000 Stück dieser Paket-Lieferwagen in Europa bauen lassen", erzählt der Grieskirchner Clemens Grabmayr. Das Grundgerüst samt Motor steuerte Mercedes bei, wer den Aufbau gefertigt hat, "hab ich nicht herausbekommen", so der Gastronom. Fakt ist: Nach Ende der Laufzeit sollten die dunkelbraunen Lkw verschrottet werden. Doch den finalen Befehl überlebten ein paar Exemplare. Vor knapp drei Jahren startete der Hausruckviertler die Suche nach den kantigen Raritäten. "Ich hab eine Beschäftigung für den Winter gesucht", sagt Grabmayr, dessen Lokal "Am Rossmarkt" in Grieskirchen nur in der heißen Jahreszeit geöffnet hat. Ein alter Mercedes 106 stand in der Garage, der Trend "Foodtrucks" grassierte in Deutschland. Da zählte der 40-Jährige eins und eins zusammen. Und ließ den alten Lkw umbauen: eine riesige Klappe in den Aufbau, Küchengeräte wie Kühlschrank, Herd etc. sowie eine Vitrine hinten rein. "Der Ansturm ist enorm", sagt Clemens Grabmayr, der prompt 14 Exemplare der UPS-Lieferwagen auf Schrottplätzen vorwiegend in Ostdeutschland erwarb.

Um die Aufbauten kümmert sich Peter Fischerleitner. "Die Motorhaube und das Dach bestehen aus Polyester, der Aufbau aus Alu", erzählt der Karosseriebauer aus Ried im Innkreis. "Da rostet nix!" Fischerleitners Team setzt die große Klappe ein, zwei Grieskirchner Kfz-Betriebe warten den Motor und halten das Grundgerüst stabil und rostfrei. Das Fahren mit den robusten Packeseln ist ein Abenteuer. Keine Servolenkung, kein Bremskraftverstärker – nix. "Ich muss manchmal mit dem linken Fuß Gasgeben, weil mir der rechte schon weh tut", erzählt Grabmayr. 80, maximal 85 km/h schnell düsen die Schränke übers Land. "Elf, zwölf Liter Diesel auf der Langstrecke – mehr brauchen s' nicht", sagt der Gastronom.

Variable Einrichtung

"Wir können die Küche je nach Auftrag einrichten." Die Kühlschränke sind fix, die Kocheinheiten werden angepasst: Backrohre, Fritteusen, Woks, Nudelkocher usw. – alles ist möglich.

Die Foodtruck-Miete stretcht sich von 800 Euro pro Tag bis 4900 Euro pro Monat. "Wir sind von dem Erfolg überrascht." Und von der Haltbarkeit der UPS-Lkws, die zwischen 300.000 und mehr als einer Million Kilometer auf dem Tacho haben. Eine eingefrorene Benzinleitung – das war der einzige Defekt.