



Vorig jaar werd voor het eerst meer prosecco dan champagne verkocht. Begrijpelijk, want voor de feestelijkheid maakt het niks uit: prosecco, cava, champagne en sekt, allemaal hebben ze party-allure. En dat is best een prestatie voor een mislukte witte wijn, wijn waarin per ongeluk door fermentatie kooldioxide was ontstaan.

Inmiddels wordt in de hele wereld wijn met bellen gemaakt, zodat er volop alternatieven zijn voor de meestal prijzige champagne. Laat de kurken maar knallen!

Wie een feestelijke sfeer op zijn partijtje thuis wil, koopt natuurlijk zelf zijn bubbelwijn. Wie het

groots wil aanpakken, moet zich bezighouden met de vraag of er genoeg glazen zijn en of die wel in de vaatwasser passen. De uitkomst dient zich aan op wielen: Buitengewoon Bubbels, een mobiele champagnebar, compleet met glaswerk en bediening.

Compagnons Tom de Groot (32) en Daan Stapelbroek (27) interesseerden zich altijd al voor 'culinaire experimentjes' en nieuwe cocktails. De Groot: „Daan en ik kennen elkaar uit Tilburg. Ik studeerde daar organisatie-wetenschap en Daan economische psychologie. Daarnaast hadden we allebei veel horeca-baantjes gehad, maar om nu te zeggen dat onze grote passie werd vervuld...”

Toen de mannen een jaar of vijf geleden een trip maakten naar Amerika en daar de enorme populariteit van foodtrucks zagen, viel het kwartje. Tom: „We waren allebei toe aan een nieuwe uitdaging en dat mobiele concept sprak ons meteen aan.”

Foodtrucks zijn nu ook in Nederland razendpopulair. „Wij dachten, we beginnen geen food- →