

Hauptstadt-Kultgericht gibt's auch in Schmelz

Patrick Rösner hat die große Bundeshauptstadt Berlin gegen die saarländische Provinz getauscht. In Schmelz betreibt er seinen Imbisswagen mit Erfolg - zu den Spezialitäten seines Angebots zählt vor allem die Currywurst.

VON BARBARA KUTSCH

SCHMELZ Wer die Wahl hat, hat die Qual, heißt es so schön, und bei „Icke“ in Schmelz kann bei jeder Bestellung zwischen einer saarländischen Rostwurst und einer echten Berliner Bratwurst für die Currywurst gewählt werden – mit oder ohne Hülle. Die Hülle macht die Wurst richtig knackig. Seit einem Jahr bietet Patrick Rösner in seinem Imbisswagen die Street-food-Spezialitäten seiner Berliner Heimat an. Die Wurst für die echte Berliner Currywurst importiert er direkt aus Berlin, nur so darf sie auch in Schmelz den berühmten Namen tragen, ansonsten arbeitet er mit einer regionalen Metzgerei zusammen.

Das Geheimnis seiner Currysauce verrät der Berliner nicht, aber sie ist inzwischen so begehrt und bekannt, dass andere Imbissanbieter sie schon anfragen, aber nie das Geheimnis erfahren werden. Patrick Rösner hat die Haupt-

stadt gerne mit der Großregion und Schmelz getauscht, nach einer Jakobs-Weg-Wanderung fiel die Entscheidung leicht, auszuwandern, Berlin zu verlassen und erstmal in Schmelz, wo er und seine Familie bereits Freunde hatten, anzukommen. Er engagiert sich in der freiwilligen Feuerwehr und die Feuerwehrkameraden sind auch für den Namen des Imbisses verantwortlich. Sein Spitzname war Icke, das Schicksal fast eines jeden Berliners, aber der Name für den Imbiss war damit schnell gefunden.

Inzwischen hat der Unternehmer sich auch die Markenrechte an „Zum Icke“ gesichert und kann sich vorstellen, eines Tages damit ein Franchise-System anzubieten. Die ersten Tische und Bänke kamen übrigens auch von Feuerwehrkameraden, heute hat der Imbiss gepflegte Sitzplätze unter einem Pavillon.

Im Gespräch mit der SZ sprudeln die Ideen des erfolgreichen Machers regelrecht. Bei Buletten und Wurst soll es nämlich nicht bleiben. Der Event- und Veranstaltungsmanager, der in seiner ursprünglichen Heimat sportliche Großevents wie das Deutsche Turnfest organisiert hat, sprudelt vor Ideen. Er hat in Schmelz einen

liebvollen Flohmarkt auf dem Rathausplatz installiert, der sich bewusst von den Großmärkten unterscheidet und mit fairen Preisen auch kleinen Anbietern einen Standplatz möglich macht. Rösner ist selbst Flohmarktfan und sammelt Spielkonsolen aller Art.

Das gastronomische Angebot wurde inzwischen mit Pasta erweitert, die es immer donnerstags gibt, wenn in Schmelz Markttag ist. Die Pasta wird von Mitarbeiterin Gabi Deutsch zubereitet und ist immer schnell ausverkauft. In den sozialen Medien erfährt man kurz vorher, was das aktuelle Nudelangebot

sein wird. Natürlich steht der Chef auch selbst im Imbiss, denn was wäre „Zum Icke“ ohne den Berliner Dialekt, und manchmal ein Kunde kommt auch, um sich Tipps für eine Reise in die Hauptstadt

zu holen. Zur Einstimmung gibt's dann echte Berliner Currywurst mit Berliner Weiße oder Berliner Kindl und dann vergisst man kurz, dass man in Schmelz auf dem Rathausplatz ist. Beim Schmelzer Schmackes war Rösner einer der Mitorganisatoren und der Eventmanager denkt jetzt schon an die Weihnachtszeit, denn dafür plant er einen romantischen Weihnachtsmarkt mit passender Musik.

Inzwischen hat sich der Unternehmer auch die Markenrechte an „Zum Icke“ gesichert und kann sich vorstellen, eines Tages damit ein Franchise-System anzubieten.



Gabi Deutsch und Chef Patrick Rösner vor dem markanten Imbiss auf dem Rathausplatz in Schmelz. Den charmanten Berliner Jargon gibts gratis zu der echten Berliner Currywurst dazu.

FOTO: BARBARA KUTSCH

SERIE KAFFEERÖSTEREIEEN IM SAARLAND

Frisch gebrüht: Ohne Kaffee läuft hier nichts

Vor Ort probieren und mitnehmen kann man die Spezialitäten der Kaffee-Werkstatt im Zentrum für Inklusion und berufliche Bildung in Neunkirchen.

VON HEIKE JUNGSMANN

NEUNKIRCHEN Eine neue Adresse für die Freunde guten Kaffees gibt es in Neunkirchen: In der Irrgartenstraße 32 hat das Werkstattzentrum für behinderte Menschen der Lebenshilfe eine „Kaffeewerkstatt“ eröffnet. Jeanette Klemm leitet das Zentrum für Inklusion und berufliche Bildung (ZIB), das mit der Kaffeewerkstatt einen innovativen Weg geht, um Menschen mit Behinderung eine attraktive Qualifizierung zu ermöglichen. Ein Projekt, das es so im Saarland

nämlich noch nicht gegeben hat.

Bei der Eröffnung der Kaffeewerkstatt konnten sich die ersten Gäste von der guten Qualität selbst überzeugen. Das Handwerk des Kaffeeröstens hat Alexander Náb in Mannheim gelernt, im Ausbildungszentrum Coffee Consulate. Seit April 2005 arbeitet der heute 53-Jährige im Werkstattzentrum für behinderte Menschen (WZB), ursprünglich als Lehrmeister in einem ganz anderen Handwerk. „Vom Tischlermeister zum Röstmeister“ fasst der Chef-Barista des derzeit sechsköpfigen

Teams der Kaffeewerkstatt (geplant sind neun Mitarbeitende) seinen beruflichen Werdegang beim WZB mit einem Lächeln zusammen.

Sehr spannend sei seine neue Aufgabe. „Deshalb freue ich mich total, dass ich das jetzt machen kann.“ Bei der Eröffnung der Kaffeewerkstatt durch den Geschäftsführer des WZB, Thomas Latz, beantwortet Náb nicht nur geduldig die vielen interessierten Fragen der Gäste. Diese haben auch Gelegenheit, beim Rösten der hellgrünen Bohnen, die eigentlich Samen sind, zuzuschauen. Hier ist großes Fingerspitzengefühl gefragt, denn werden die Bohnen zu stark erhitzt, verbrennen sie. Etwa eine Viertelstunde dauert es, bis der Röstvorgang beendet ist. Der Chef-Barista hat die Sorte „Red Catuai“ aus Nicaragua ausgewählt – seine Lieblingsbohne. Sie zeichnet sich durch eine niedrige Säure und eine angenehm ausgeprägte Bitterkeit und Süße aus.

Den ersten Gästen scheinen „Red Catuai“ und die Spezialitäten, die

das Team daraus zaubert, ebenfalls zu schmecken. Man kann nämlich den in dem hochmodernen Trommel-Röster der Marke Probat gerösteten Kaffee nicht nur kaufen, sondern in dem neuen Café vor Ort auch genießen. Als Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato oder Kaffee, mit

Kuhmilch oder Milchalternativen. Das ehemalige Bistro des ZIB hat sich zu einem stylischen Café in angesagten Anthrazitönen mit moderner Holzverkleidung gemauert. Man wolle die Möglichkeit der Begegnung wie im ehemaligen Bistro fortführen, betont Thomas Latz und erwähnt die räumliche Nähe zum Neunkircher Rathaus, das „nur einen Steinwurf“ entfernt sei. Zu den ersten Gästen zählt deshalb auch Bürgermeisterin Lisa Hensler, die die Kaffeewerkstatt als „absolute Bereicherung“ bezeichnet und betont, dass Inklusion keine Einbahnstraße sei, sondern von allen gelebt werden solle. Rund 75 000 Euro wurden nach Angaben des WZB in die neue Kaffeewerkstatt in der Irrgartenstraße

investiert. Kostenträgerin des Qualifizierungsprojekts ist die Agentur für Arbeit, Unterstützung kommt auch vom Sozialministerium.

Das neue Arbeitsfeld umfasst auch die Bestellung der Kaffeebohnen, des Verpackungsmaterials et cetera, die Anlieferung und Lagerung der rohen Kaffeebohnen, das Rösten, die Kontrolle und das Anbieten der Kaffeebohnen. Maik Homagk, der seit September 2023 im WZB arbeitet, zeigt, wie die schwarzen Kaffeetüten etikettiert werden.

Daniel Náb, der Sohn des Chef-Barista, hat sich ein originelles Logo für die Werkstatt ausgedacht. Dieses zielt alle Produkte, auch die schwarzen T-Shirts des motivierten Werkstatt-Teams. Da steht außerdem zu lesen: „Ohne Kaffee läuft hier nichts!“ Na, wenn das mal kein passendes Motto ist.

Öffnungszeiten der Kaffeewerkstatt: montags bis donnerstags 9 bis 13 Uhr und 14 bis 15.30 Uhr, freitags 9 bis 11.30 und 12 bis 14 Uhr.



In der Kaffeerösterei des Werkstattzentrums für Behinderte werden Menschen mit Behinderung beruflich qualifiziert und eingesetzt.

FOTOS (2): HEIKE JUNGSMANN



Bürgermeisterin Lisa Hensler schnuppert an den Kaffee-Bohnen, die Chef-Barista Alexander Náb durch den individuellen Röstvorgang veredeln wird.

Kulinarische Termine zu Wein, Wildkräutern und vielem mehr

KREIS SAARLOUIS (red) Zahlreiche kulinarische Termine stehen in den kommenden Wochen in der Region an. Wir stellen eine Auswahl vor.

Die VHS Dillingen bietet am Dienstag, 18. Juni, und Donnerstag, 20. Juni, die **Themenkochkurse Brasilien** an. Die Kochtermine finden in der Lehrküche im Luna, Stummstraße 1-3, von 18 bis 21 Uhr statt. Es werden eine Vorspeise, ein Zwischengang, ein Hauptgang und ein Dessert zubereitet. Die Kursgebühr beträgt zwölf Euro, außerdem wird eine Lebensmittelpauschale am Kursabend erhoben. Eine Voranmeldung ist erforderlich. Anmeldung unter www.vhs-dillingen.de. Info bei der VHS Dillingen unter (0 68 31) 70 70 09.

Wie **Wild- und Heilkräuter in der**

Küche oder in der Hausapotheke verwendet werden, erklärt die Heilpflanzenexpertin Bianca Heine am Freitag, 21. Juni, von 16 bis 19 Uhr in der Schulküche der Nieschule Hemmersdorf. An diesem Termin werden drei bis vier Kräuter gesammelt, um diese genauer kennenzulernen. Im Anschluss werden eine kleine Mahlzeit sowie ein Johanniskrautöl zubereitet. Der Kurs kostet 25 Euro. Veranstalter ist die KEB Saar-Hochwald. Eine Anmeldung kann bis Montag, 17. Juni, direkt über die Seite www.anmelden-keb.de/67499 erfolgen. Weitere Infos bei der Katholischen Erwachsenenbildung Saar-Hochwald unter Tel. (0 68 31) 76 97 44 oder per E-Mail an keb.saar-hochwald@bistum-trier.de.

Die **Kulinarik-Wanderung „Wieslein deck dich“** mit Landrat Patrick Lauer findet am Sonntag, 23. Juni, auf der neuen Traumschleife „Werbener Geschichteweg“ statt. Auf der etwa neun Kilometer langen Strecke tauchen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer in die Geschichte des Ortes ein und genießen Selbstgemachtes sowie Produkte von regionalen Erzeugern der Regionalinitiative „Ebbes von heil!“ Start- und Endpunkt der Tour ist der Festplatz in Werbeln in der Lothringer Straße. Die Wanderung beginnt um 10 Uhr. Tickets gibt es zum Preis von 20 Euro in der Tourist-Info Saarlouis, bei der Gemeinde Wadgassen, an den Vorverkaufsstellen von Ticket-Regional sowie auf www.ticket-regional.de/wieslein-deck-dich.

Bei diesem **Kräuterspaziergang in Rammelfangen** zeigt die Dozentin, welche interessante und wirkkräftige Heilpflanzen am Wegesrand stehen und darauf warten, entdeckt zu werden. Es wird ein kleiner Kräutersnack gereicht. Der Spaziergang findet am Sonntag, 30. Juni, in der Zeit von 15 bis 18 Uhr statt. Treffpunkt für die Wanderung ist der Parkplatz am Start der Hirn-Gallenberg-Tour in Rammelfangen, verlängerte Waldstraße. Es sollte festes Schuhwerk und wetterangepasste Bekleidung getragen werden. Wer möchte, kann ein Notizbuch und einen Stift mitbringen. Hunde können leider nicht mitkommen. Bei Starkregen und Sturm fällt der Spaziergang aus. Die Kursgebühr beträgt 18 Euro. Eine Anmeldung ist

erforderlich auf www.vhs-dillingen.de. Infos gibt es bei der VHS Dillingen unter (0 68 31) 70 70 09.

Der Erlebnisort Reden wird diesen Sommer Schauplatz einer neuen Veranstaltung: Auf einer zehn Kilometer langen Strecke erwarten Weinliebhaber fünf Stationen mit mehr als 17 Weinen von ausgewählten Weingütern auf der **ersten Redener Weinwanderung** am Sonntag, 14. Juli. Die Besucherinnen und Besucher erwartet eine Wandertour entlang des Höfertaler Waldpfads. Neben einem reichhaltigen Rahmenprogramm können die Teilnehmer an fünf Stationen ausgewählte Weine von mehreren Weingütern und Weinhandlern probieren. Die Route führt die Wanderer außerdem durch die Wälder

von Bildstock und des Naherholungsraums Itzenplitz sowie durch das historische Grubenareal des Erlebnisorts Reden, bevor sie schließlich die Bergehalde mit der Alm und dem beeindruckenden Ausblick über das Saarland erreichen. Die Weinwanderung startet um 10 Uhr im Erlebnisort Reden. Tickets gibt es online und an allen Vorverkaufsstellen. Für alle Teilnehmer, die den Tag alkoholfrei genießen möchten, gibt es ein vergünstigtes Ticket zu kaufen. Weitere Infos und Tickets gibt es online: www.alm-events.de/weinwanderung

Produktion dieser Seite:
Hans-Christian Roestel
Barbara Scherer