

Speisen aus 1001 Nacht am Weiselberg

Das Café Edelstein in Oberkirchen hat erstmalig ein orientalisches Buffet angeboten. Regelmäßig wird ein neues Motto aufgetischt.

VON JENNIFER FELL

OBERKIRCHEN Hell erleuchtet und gut beheizt grüßt das Café Edelstein in Oberkirchen seine abendlichen Gäste. In Grüppchen treffen diese zum orientalischen Buffet auf libanesischer Art ein, das Ali Skaine vom City-Frischeladen in St. Wendel bereits im rechten der beiden Räume des Mineralienmuseums aufgebaut hat.

Der gebürtige Libanese, der mit seiner Familie 1985 nach Deutschland gekommen ist und als kleiner Junge zeitweise im benachbarten Happersweiler gewohnt hat, lüftet die Abdeckhauben der Warmhaltebehälter: „Bei der Zubereitung der Gerichte war meine Mutter federführend, zusammen mit einer Mitarbeiterin hat sie das Essen nach alten Familienrezepten gezaubert“, berichtet Skaine, der über allen Speisen die Bezeichnung des jeweiligen Gerichts und entsprechende Fotos angebracht hat.

Neben bekannten Köstlichkeiten wie den Hackfleischbällchen Kibbeh, gefüllten Weinblättern oder Falafel aus Kichererbsenpüree fin-

den sich hier auch Spinattaschen, der Petersiliensalat Tabouleh und Tedbeah sowie ein Reisgericht mit Hähnchenfleisch. Komplettiert wird das Menü durch hauchdünnes arabisches Fladenbrot, die Kichererbsenpaste Hummus, die Sesam-Joghurt-Soße Tarator und das Dessert Mhalabye, einen Milchpudding mit Rosenwasser, Pistazien und Nüssen. Abgerundet wird das Essensangebot durch Weine aus Oberkirch im Schwarzwald, also Oberkircher Weine, die ein zweites Etikett mit der Aufschrift „Oberkircher Weiselberg“ erhalten.

Der Vorsitzende des Heimat- und Verkehrsverein Weiselberg, Erwin Raddatz berichtet, dass der Oberkircher Wein sich großer Beliebtheit erfreue. Ein besonderer Kassenschlager seien jedoch die Weinproben mit Winzerplatte vom Partyservice Sommer, die man darüber hinaus regelmäßig anbiete: „Wir sind der einzige Kunde der Oberkircher Winzer, der eine eigene Weinverkostung macht.“

Und diese wird auf so lustige Art präsentiert, dass alle Teilnehmer auf ihre Kosten kommen. „Die 23 Besucher des Cafés, die alle vorschriftsmäßig unter 2G-Plus-Bedingungen geimpft oder genesen und zusätzlich tagesaktuell getestet sind, bedienen sich nun am reichhaltigen Buffet, das Teil des gemeinsamen umfangreichen Programms des Heimat- und Verkehrsvereins Weiselberg und der Gudd-Zweck UG ist: „Die ausblutenden Orte haben meist keine Restaurants mehr. Deshalb bringen wir die Vielfalt durch solche Aktionen in unser Dorf. Wir bieten alle 14 Tage einen größeren kulinarischen Abend an, an dem zwischen 20 und 26 Gäste teilnehmen können. Zusätzlich machen wir auch kleinere Aktionen, bei denen es dann beispielsweise Zwiebelkuchen und Wein oder Hackbratenbrötchen gibt“, erzählt Michael Roos, der zusammen mit seiner Frau Michaela die Geschichte der Gudd-Zweck UG lenkt.

Wie der Name schon sagt, steht bei allen Events der gute Zweck im Fokus, gehen doch mindestens 60 Cent pro zahlendem Speisegast an soziale Projekte. An diesem Abend sind es sogar 90 Cent: „Um jedem gerecht zu werden, nehmen wir stets eine Dreiergruppierung vor, das heißt es geht je ein Drittel des Betrages an regionale, nationale und internationale Projekte“, konstatiert der Oberkircher, der mit seiner Organisation auf Kleinheit setzt: „All unsere Veranstaltungen bedürfen einer Voranmeldung, das ist für alle fair, denn so haben weder wir noch unsere Partner ein Risiko zu tragen und wir wirken der Lebensmittelverschwendung entgegen.“



Im Café Edelstein wurde erstmalig ein orientalisches Buffet auf libanesischer Art angeboten.

FOTO: JENNIFER FELL

Mit Ali Skaine verbindet Michael Roos eine besondere Geschichte: „Ali hat als Teenager in meinem damaligen Unternehmen gejobbt, und als wir uns nun wieder getroffen haben, weil meine Frau bei ihm im City-Frischeladen eingekauft hat, haben wir beschlossen, dass er unbedingt einmal libanesisches Essen bei uns im Café anbieten muss“, führt Roos aus.

Besagter Ali Skaine, der sein Ladengeschäft unweit der City-Tiefgarage seit nunmehr sieben Jahren betreibt, fügt an, dass zukünftig auch die seit Anfang November angemietete Markthalle in der Eisenbahnstraße in St. Wendel für gemeinsame Events zur Verfügung stehe: „Als erste Veranstaltung ist ein Extremgrillen mit Arnd Sommer geplant, Termin noch offen. Weitere Aktionen wie ein orientalisches Buffet, Kochkurse, Gin Tasting und vieles mehr stehen ebenfalls in den nächsten Monaten auf der Agenda. Zusätzlich könnten Rezept-Tipps und Online-Erklärvideos eine Option sein, die unser Angebot ergänzt“, präzisiert der gebürtige Libanese, der in seinem Frischeladen in der St. Wendeler Innenstadt Obst, Gemüse, asiatische und orientalische Zutaten vorhält, so auch das traditionelle Siebengewürz Baharat, eine Mischung aus schwarzem und

weißem Pfeffer, Piment, Nelke, Kardamom, Zimt und Muskat. Alle 30 im Geschäft verfügbaren Gewürze, so der Ladenbesitzer, könne man im Sinne der Umwelt auch unverpackt kaufen, indem man ein eigenes Gefäß zur Abfüllung mitbringe.

Doch zurück zum orientalischen Abend. Die Besucher des Oberkircher Cafés haben die Gerichte inzwischen verkostet und sind voll

des Lobes. Michaela Roos, Geschäftsführerin der Gudd-Zweck UG, spricht von einer wahren Geschmacksexplosion. Monika Hoffmann äußert sich begeistert über die libanesischen Speisen, hebt aber besonders den Petersiliensalat und den Reis mit Hühnchen hervor.

Auch Ingrid Lander tut ihre positive Meinung zu dem Event in Oberkirchen kund: „Alles war sehr lecker,

ich mag diese Art von Essen ohnehin sehr gerne, einiges davon, wie Hummus und Falafel, bereite ich gelegentlich selbst zu. Hier hat das Hummus die perfekte Konsistenz, was gar nicht so einfach hinzukriegen ist. Besonders spricht mich heute Abend jedoch die gelungene Kombination der Gerichte und die Speisenfolge an“, sagt sie.

www.oberkirchen-saarland.de



Der gebürtige Libanese Ali Skaine vom City-Frischeladen in St. Wendel, der die Speisen und Gerichte lieferte, kostete das Tedbeah, ein Reisgericht mit Hähnchenfleisch. FOTO: JENNIFER FELL



Die 23 Gäste vor Ort probierten die libanesischen Köstlichkeiten, die Ali Skaine's Mutter zusammen mit einer Mitarbeiterin gezaubert hatte. FOTO: JENNIFER FELL

INFO

Die nächsten Termine mit wechselndem Buffet

Der Heimat- und Verkehrsverein Weiselberg und die Gudd-Zweck UG bieten alle 14 Tage ein Buffet zu unterschiedlichen Schwerpunkten an. Die nächsten Termine: 11.01.: Gudd-Zweck-Orientalisches Buffet; 25.01.: Gudd-Zweck-Weiselberg-Buffet. Eine Anmeldung bei Erwin Raddatz ist obligatorisch: Telefon: (0 68 55) 48 10 76 oder per E-Mail: erwin.raddatz@myquix.de. Aktuelle Termine und Projekte finden sich immer unter: www.oberkirchen-saarland.de sowie unter: www.gudd-zweck.de. Das orientalische Buffet wurde serviert von: City-Frischeladen St. Wendel, Bahnhofstraße 8, 66606 St. Wendel, Telefon: (0 68 51) 9 12 44 04 oder E-Mail: post@city-frischeladen.de

Produktion dieser Seite:

Jörg Wingertzahn
Tina Leistenschneider

Freizeit-Tipps: Von Meisenknödeln, Schatzsuchen und dem Bus

Wegen der Pandemie fallen viele große und kleine Veranstaltungen derzeit aus. Damit am Wochenende keine Langeweile aufkommt, haben unsere Redakteurinnen und Redakteure einige Tipps zusammengestellt, die auch in Zeiten von Corona für Spaß und Abwechslung sorgen.

VÖGEL FÜTTERN IM WINTER

Ein Bäumchen für die Vögel

Nur so spazieren gehen ist ja nicht immer so der Renner für die lieben kleinen (und noch weniger die großen) Kinder. Wenn man jedoch ein Ziel hat, ist es gleich etwas ganz anderes. Zumindest die Kleineren kann man dann noch ganz gut nach draußen locken. Also haben wir Vogelfutter und Meisenknödel selbst gemacht – mit Sonnenblumenkernen, gehackten Nüssen und Fett (eine Anleitung dafür gibt's zum Beispiel beim Nabu auf der Homepage). In kleine Tontöpfe gefüllt oder in Plätzchenformen sehen die „Futter-Anhänger“ auch noch dekorativ aus. Das selbst gemachte Futter haben wir eingepackt und uns auf den Weg gemacht, um damit ein Bäumchen im Wald für die Vögel zu schmücken. In den folgenden Tagen sind wir immer wieder mal

bei „unserem“ Bäumchen im Wald vorbeigegangen, um zu schauen, ob noch Futter da ist. Und groß war die Freude bei den Kindern, als tatsächlich alles weggefuttert war, ganz ähnlich übrigens wie zu Hause bei der Plätzchendose. Ehrensache natürlich, dass wir Nachschub dabei hatten. Funktioniert natürlich auch im eigenen Garten – da ist auch alles ratzbutz weggefressen. Die Mischung scheint gut zu sein ...



JENNIFER KLEIN

SPAZIEREN GEHEN 2.0

Draußen auf Schatzsuche

Was auf Kindergeburtstagen der Hit ist, kann an einem 08/15-Corona-Tag nicht falsch sein. Die Rede ist von einer Schnitzeljagd. Früher haben diese die Eltern organisiert und oft waren Süßigkeiten der sagenumwobene Schatz. Heute lassen sich die Fahrten über Apps lesen, die die Schatzjäger zu kleinen, teilweise sehr kleinen Behältnissen führen, in denen ein Logbuch steckt. Dort trägt man sich nach erfolgreicher Suche ein, ehe man den Behälter wieder an den Fundort zurücklegt, damit ein nächster auf die Suche gehen kann.

Die Rede ist von Geocaching – einer Schnitzeljagd, die über GPS-Koordinatoren erfolgt und mithilfe einer App, das Versteck des Caches (deutsch: Behälter) anzeigt. Öffnet

man die App und lässt sie auf den Standort zugreifen, werden einem die vor der eigenen Nase versteckten Caches angezeigt. Klickt man auf einen, öffnet sich eine Infotafel, die Tipps zu Größe und Schwierigkeit offenbart. Auch Hinweise zum Versteck können aufgerufen werden. Diese andere Art einer Schnitzeljagd lässt sich prima in einen öden Corona-Spaziergang einbauen – ich spreche aus Erfahrung.



LEA KASSEKERT

SIGHTSEEING VOR DER HAUSTÜR

Es fährt ein Bus nach ...

Es ist schon ein paar Jahre her, da war ich mal zusammen mit Freunden in Hamburg. Und da gibt es natürlich sehr viel zu sehen – von der Elbphilharmonie bis zum Hafen, vom Miniatur-Wunderland bis zum Dom (der in Hamburg keine Kirche ist, aber das nur am Rande). An einem Tag haben wir allerdings auf Sehenswürdigkeiten verzichtet und uns einfach in den nächstbesten Bus gesetzt – und sind in der Gegend herumgefahren. Keine besondere Gegend, einfach Gegend eben. So wie wir sie auch von hier kennen.

Das gehört zu den Sachen, die ich auch hier mal wieder machen will (es gibt ja ausreichend Busse, viele davon auch quasi leer). Denn zu entdecken gibt es überall etwas. Nicht immer große Sehenswürdigkeiten, aber dafür skurrile Ge-

bäude, lustig angelegte Vorgärten und derzeit auch noch jede Menge festliche Beleuchtung. Vielleicht kennt man jemanden, der ein wenig ortskundig ist und der einem das eine oder andere sogar zeigen kann? Wenn nicht, kann man sich auch einfach irgendwas ausdenken. Bringt keinen großen Erkenntnisgewinn, macht aber Spaß. Und schärft dabei noch den Sinn für die Schönheit der eigenen Region.



BARBARA SCHERER