

# NEUNKIRCHER RUNDSCHAU

## ILLINGEN

Wunderkinder-Musik erklingt in der Pfarrkirche. Seite C2

## FÜRTH

Alte Brücke bereitet große Sorgen. Seite C3

MIT EPELBOERN, ILLINGEN, MERCHWEILER, NEUNKIRCHEN, OTTWEILER, SCHIFFWEILER UND SPIESEN-ELVERSBERG

## So schmeckt ein Kaffeekirschen-Tee

Partnerbetriebe warben beim zweiten Genuss-Forum der Regionalmarke im Saarpark-Center Neunkirchen für ihre Produkte. Die Besucher fanden Geschmack daran.

VON ANJA KERNIG

**NEUNKIRCHEN** Da denkt man, man kennt schon alles, und dann steht da Thomas Chmiel und bietet zusammen mit seinem Kollegen Alexander Náb Tee aus Kaffeekirschen an – in winzigen Pappbechern, aus gutem Grund. Náb ist Chef-Barista der im Mai eingeweihten Kaffee-Workstatt im ZIB (Zentrum für Inklusion und berufliche Bildung) in der Irrgartenstraße. Die Kaffee-Workstatt wiederum gehört zur WZB gGmbH, die es sich zusammen mit weiteren Partnerbetrieben der Regionalmarke „Wertvolles aus der Willkommensregion Neunkirchen“ nicht nehmen ließ, beim zweiten Genuss-Forum im Saarpark-Center die Werbetrommel für Produkte aus dem Landkreis zu rühren. Kaffeekirschen? Wer in Richtung Mon Cherie denkt, liegt völlig falsch. Vielmehr handelt es sich um das getrocknete und vermahlene Fruchtfleisch der Kaffeefrucht, das mit seiner im reifen Zustand roten Farbe stark an Kirschen erinnert. Es umhüllt und schützt die zwei Kaffeebohnen, denen normalerweise das Interesse des Menschen gilt. „Der Tee besitzt den sechsfachen Koffeingehalt von Kaffee“, warnt Chmiel davor, sich von der unscheinbaren Optik und dem harmlosen Geschmack täuschen zu lassen. Gern hätten sie Kaffee angeboten, doch das war leider nicht möglich, zu aufwendig, weshalb man auf Tee auswich. Seit Mai röstet Náb im ZIB Kaffeebohnen. Neben Espresso und entkoffeinerten Kaffee bietet er 16 Kaffee-Sorten an, deren Aromen mittels Röstzeiten, Säuregehalt und Herkunft der



Wie schmeckt Kastanienhonig? Das konnte man am Blies-Biene-Stand von Michael Breit aus Ottweiler herausfinden.

FOTOS: ANJA KERNIG

Bohnen wie Brasilien, Guatemala oder Kolumbien variieren.

Nach der Premiere des Genuss-Marktes im April an selber Stelle gab es diesmal ein Wiedersehen etwa mit der Konditorei Café Resch Eppelborn und ihren Pralinenspezialitäten, Tanjas herziger Holzdeko aus Illingen oder dem Kreativ-Center der Reha GmbH, das mit Kerzen, Vogelhäusern, Glaskunst, Wollarbeiten und vielem mehr vor Ort war. Süßmälchen kamen am Stand von „Blies Biene“-Imker Michael Breit auf ihre Kosten. Mit inzwischen 80

Völkern produziert der Ottweiler sechs Sorten Honig: Frühjahrs- und Sommertracht, dazu Raps-, Akazien-, Kastanien- und Waldhonig.

Neu im Boot beim Genuss-Forum war Gärtnermeister Lukas Brill aus Bubach, dessen selbst angebaute Hokkaidokürbisse zusammen mit Frühkartoffeln der Sorte Loretta, Zwiebel, Äpfeln und Co. ein so farbenfrohes wie schmackhaftes Bild abgaben. Da konnten Astrid und Wolfgang Barrois nicht widerstehen. „Wir kaufen gern regional“,

erklärte das Mainzweiler Ehepaar. In unmittelbarer Nähe ihres Wohnorts bietet sich da der Faulenberger Hof von Landwirt Stephan Rose mit dem Hofladen an oder auch, im Ort selbst, der Tante-Emma-Laden „Die Butsch“ von Nicole Sticher. „So etwas muss man einfach unterstützen.“

Gute Neuigkeiten in petto hatten Verena und Turgut Tünay. Bekannt geworden mit Döner Kabab in der Dose, wollen die Eheleute ihre Spezialitäten künftig im Eigentum produzieren. Dazu ausserkoren haben sie sich das Gasthaus Zum Landsknecht in Furpach. „Der Vorvertrag ist bereits unter Dach und Dach“, freute sich Tünay. Ende Oktober, spätestens Anfang November, soll es dort losgehen. Nachdem der gelernte Koch, der seine Ausbildung im Gourmetrestaurant „Schloss Berg“ in Nennig absolvierte, den klassischen Döner revolutioniert hat, möchten er das nun auch beim Frühstück versuchen. „Mir schwebt vor, dass sich die Gäste ihre eigenen individuellen Kaffeespezialitäten brühen können.“ Mit einer Auswahl Pancakes, sprich, kleine fluffige Pfannkuchen, möchten die Tünays im Geissenbrunnchen gezielt das jüngere Publikum ansprechen. Dazu gibt es Mittagstisch und von Mittwoch bis Freitag auch abends die Gelegenheit, saarländi-

sche Tapas zu verkosten. Die sind nämlich ebenfalls Bestandteil des Business-Plans von Turgut Tünay. Im Saarpark-Center konnte man sich häppchenweise von der Qualität des Döner Kababs überzeugen, angerichtet mit Joghurt und Gurken. Auch beim Team des Leibrock Hofladens drehte sich viel um Fleisch und Wurst. „Die Rohesser sind schon ausverkauft“, freute sich Katja Meyer. Gefragt seien daneben vor allem die Salami und hausgemachte Wurstsorten im Glas wie Blut- oder

Leberwurst. Derzeit gehören 40 Schweine und 45 Rinder zum Bestand. „Die 20 Mutterkühe stehen ganzjährig auf der Wiese“, alle anderen Nutztiere des Eschweilerhofs kommen zumindest regelmäßig an die frische Luft. Genau wie die Hennen von Landwirt Rose, dessen Eier und Nudeln die Leibbrocks mit anbieten.

Wer regional einkauft, betonte Katja Meyer, unterstützt nebenbei aktiv das Tierwohl in der Landwirtschaft. Was neben dem Geschmack ein klares Kaufargument ist.



Thomas Chmiel vom WZB-Team erklärte die Unterschiede der Kaffeesorten und lud Passanten auf ein Becherchen Kaffeekirschen-Tee ein.



Gärtnermeister Lukas Brill brachte frisch Geerntetes aus Bubach mit ins Center – zur Freude von Astrid und Wolfgang Barrois, die gern und oft regional einkaufen, in der „Butsch“ daheim in Mainzweiler und im ganzen Landkreis.

## Hilfe für Kinder und Jugendliche mit Übergewicht

**KREIS NEUNKIRCHEN** (red) Immer mehr Kinder und Jugendliche sind übergewichtig. Sie werden mit Ausgrenzungen und Hemmungen, aber auch mit Einschränkungen im täglichen Leben konfrontiert. In der Kindheit entwickeltes Übergewicht und daraus resultierende Folgeerkrankungen werden oft ein Leben lang beibehalten. Die Beratungs- und Vernetzungsstelle für übergewichtige Kinder und Jugendliche im Landkreis Neunkirchen und das Bildungsbüro der KVHS des Landkreises Neunkirchen starten am Dienstag, 8. Oktober, unter dem

Motto „Bleib fit! Sei dabei!“ mit einem neuen Bewegungsprogramm. Das Angebot richtet sich an übergewichtige Kinder und Jugendliche zwischen dem neunten und 15. Lebensjahr, wie es in einer Pressemitteilung weiter heißt.

Die Treffen finden immer dienstags von 16.30 bis 18 Uhr (außerhalb der Schulferien) in der Sporthalle des Gymnasiums am Krebsberg statt. Kursgebühr: 30 Euro.

**Anmeldung:** Telefon (0 68 24) 9 06 53 35, E-Mail kvhs@landkreis-neunkirchen.de.

## Ehemalige Gaststätte in Merchweiler geht in der Nacht in Flammen auf

**MERCHWEILER** (info) Großeinsatz in Merchweiler in der Nacht auf Samstag. Dort geriet gegen 0.45 Uhr die ehemalige Gaststätte Römerhof in der Hauptstraße in Brand. Laut Informationen der Polizei Neunkirchen wurde der Brand zuerst zufällig entdeckt – durch einen vorbeifahrenden Streifenwagen. Die Beamten konnten zu diesem Zeitpunkt bereits eine Rauchentwicklung sehen.

Als die alarmierte Feuerwehr eintraf, stand der Dachstuhl der ehemaligen Gaststätte dann bereits in Vollbrand. Auch im ersten Ober-

geschoss des Hauses brachen die Flammen aus. Laut Polizei waren etwa rund 100 Einsatzkräfte bis 5.30 Uhr am Morgen damit beschäftigt, den Brand zu löschen. Die Hauptstraße musste gesperrt werden. Außerdem musste ein benachbartes Wohnhaus geräumt werden.

Die Feuerwehr war am Samstagmorgen noch länger mit Nachlöscharbeiten und der Brandwache beschäftigt. Neben der Feuerwehr Merchweiler mit den Löschbezirken Merchweiler und Wemmetzweiler, unterstützten auch die Feuerweh-

ren aus Illingen und Quierschied sowie die Freiwillige Feuerwehr Neunkirchen den Einsatz. Zusätzlich zu Polizei und Rettungswagen war auch das Deutsche Rote Kreuz im Einsatz.

Am Sonntagmorgen sind Ursache und die Schadenssumme noch unklar, wie es weiter heißt. Benachbarte Gebäude wurden bei dem Brand aber nicht beschädigt, auch verletzt wurde niemand. Sobald das Gebäude wieder betretbar ist, werden weitere Ermittlungen zur Brandursache folgen.

## Auto brennt an der Ursapharm-Arena

**SPIESEN-ELVERSBERG** (saz) Am Freitagabend hat gegen 23.30 Uhr ein Auto auf dem Parkplatz an der Ursapharm-Arena in Spiesen-Elversberg gebrannt. Grund war ein technischer Defekt am Fahrzeug. Es habe sich nicht um ein E-Auto gehandelt, teilte die Polizei mit. Die Feuerwehr war mit 21 Einsatzkräften vor Ort und habe den Brand schnell unter Kontrolle gebracht. „Es gibt keinen Hinweis auf eine strafbare Handlung“, teilte ein Sprecher der Polizei weiter mit.

**Produktion dieser Seite:** Claudia Emmerich  
Melanie Mai