

Schlemmen für den guten Zweck

Neue Eventhalle in St. Wendel bietet in Zusammenarbeit mit der Gudd-Zweck UG kulinarische Veranstaltungen an.

VON JENNIFER FELL

ST. WENDEL Ali Skaine, Inhaber des City-Frischladens in der St. Wendeler Innenstadt, hat mit seiner Eventhalle an der Fausenmühle ein neues Projekt aus der Taufe gehoben. In Zusammenarbeit mit der Gudd Zweck UG ist er dort der Gastgeber bezahlbarer und leckerer kulinarischer Events. Los ging es Ende November mit dem Gudd-Zweck-Extrem-Grillen. „St. Wendeler Eventhalle – Catering und Partylocation“ ist in großen Lettern auf der Glasscheibe jener Räumlichkeit zu lesen, in der Ali Skaine an diesem Abend seine Gäste begrüßt. Der Inhaber des City-Frischladens hat mit besagter Eventhalle, die im Industrial Style gehalten ist, neues Terrain betreten: „Wir bieten unseren Gästen hier ein Bau-

kastensystem an. Die Halle kann mit und ohne Catering gemietet werden. Außerdem kann man sie herkömmlich bestuhlt, mit Bierzeltgarnituren oder aber mit Stehtischen ausgestattet nutzen“, erläutert der gebürtige Libanese und verrät, dass man bei ihm in Sachen Catering orientalische Speisen, belegte Brötchen und Canapés, aber auch Kaffee und Kuchen ordern könne:

„Die Eventhalle steht für Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Hochzeiten, Taufen, Trauerfeiern, Seminare, Ausstellungen und vieles mehr zur Verfügung. Bei kompletter Bestuhlung finden 60 Personen Platz, nur mit Stehtischen versehen reicht es auch für 100 Personen“, führt Ali Skaine aus und ergänzt, dass es bereits Vereine gebe, die hier regelmäßig zu Mitgliederversammlungen zusammenkämen. Zudem be-

absichtige der Fotoclub Tele Freisen, dessen Fotos auch die Wände der Eventhalle zierten, Fotoshootings und -workshops abzuhalten.

An diesem Abend jedoch steht Kulinarisches auf dem Programm, das Gudd-Zweck-Extrem-Grillen. Während Ali Skaine die Besucher mit Unterstützung seiner Tochter Joelle mit Getränken versorgt, sind auf dem Parkdeck vor der neuen Location Arndt Sommer vom Party-Service Sommer in Oberkirchen und sein Team ebenfalls bei der Arbeit. Auf dem Grill brutzeln Köstlichkeiten wie Rinderhüftsteak, Salsasteak, Lachs, Bratwurstvariationen, Grillkäse, Kartoffelpuffer und Maiskölbchen. Salate und Dips, Gemüse, Brot und Béchamelkartoffeln komplettieren das reichhaltige Büffet, an dem sich nun die ersten Gäste bedienen.

Unter ihnen sind auch Michael und Michaela Roos von der Gudd-Zweck UG, dem Kooperationspartner Skaines, der vielen in der Region durch diverse kulinarische Veranstaltungen im Café Edelstein in Oberkirchen bekannt sein dürfte: „Wir sind der Meinung, dass es mehr bezahlbare Events geben sollte. Ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ist wichtig, damit auch Familien essen gehen können und nicht ausgeschlossen werden“, meint er. Und weiter: „In Oberkirchen bieten wir seit sechs Jahren solche Veranstaltungen an und sind damit mittlerweile so erfolgreich, dass praktisch alle Termine ausgebucht sind. Daher ist es uns ein Anliegen, zusammen mit Ali, mit dem wir schon seit zwei Jahren im Café Edelstein ein orientalisches Büffet anbieten, in der Stadt St. Wendel einen weiteren Standort mit entsprechendem Konzept aufzubauen“, so Roos.

Und selbstverständlich generiere man auch hier trotz familienfreundlicher Preise – das Grillbüffet kostet pro Person 19,90 Euro – Spenden Erlöse, die dem guten Zweck zugutekämen: „Mit 90 Cent pro Teilnehmer unterstützen wir je zu einem Drittel internationale, nationale und regionale Projekte“, konstatiert der umtriebige Oberkircher, dessen Idee von Kooperationspartner Ali Skaine unterstützt wird: „Es ist mir ein Anliegen, mich sozial zu engagieren.“, bekräftigt er und freut sich, dass auch die Speisen gut ankommen, loben doch mehrere Gäste das abwechslungsreiche Büffet.

Informationen: St. Wendeler Eventhalle, Eisenbahnstraße 2, 66606 St. Wendel, Termine und Buchungen: Telefon (01 75) 6 55 04 10.



Das Team um Arndt Sommer (Mitte) grillte auf dem Parkdeck vor der Eventhalle. FOTOS: JENNIFER FELL



Zahlreiche Gäste fanden sich zum ersten kulinarischen Event in der neuen Location ein.

AUF EINEN BLICK

In diesem Jahr wird es noch zwei weitere Gudd-Zweck-Veranstaltungen in der St. Wendeler Eventhalle geben. Am Mittwoch, 13. Dezember, 18.30 Uhr, wird das Gudd-Zweck-Wendelin-Büffet angeboten. Am Mittwoch, 27. Dezember, 18.30 Uhr, steht erneut das Gudd-Zweck-Extrem-Grillen auf dem Programm. Bei beiden Events ist der Partyservice Arndt Sommer für das Catering verantwortlich. Eine Anmeldung per Telefon unter der Nummer (0172) 6 83 98 62 oder per E-Mail an eventhalle.wnd@icloud.com ist erforderlich.

www.gudd-zweck.de/home/?L=0

Auch der berühmt-berüchtigte Crambamboli fehlte nicht

BRAUNSHAUSEN (red) Zimt-waffelduft lag in der Luft: Die Vereinsgemeinschaft hatte zusammen mit dem Ortsrat zum alljährlichen Weihnachtsmarkt in Braunshausen geladen. Wie jedes Jahr, gab es im Vorfeld unendlich viel zu tun, und die freiwilligen Helfer hatten viele Stunden beim Aufbau geleistet. Es waren Hütten aufzubauen, das Bürgerhaus zu richten, und die Frauen der „Advent-Werkstatt“ erarbeiteten herrliche Kränze und Gestecke zur Adventzeit, teilt ein

Sprecher mit. Fleißige Hände hatten auch die Plätzchen- und Kuchenbäcker. Ein großes Angebot an hausgemachtem süßen Torten und Kuchen stand zur Verfügung. An den Ständen der Gruppen der Vereine und Organisationen gab es ein reichlichen Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten wie Grumbeerpannekuche mit Apfelmus, Flammkuchen, Grillter und Fleischpflanzerl. Der berühmt und berüchtigte Crambamboli war neben Glühwein, weiß und rot, der Renner überhaupt. Für die Kleinen



Ein Blick auf den Weihnachtsmarkt in Braunshausen. FOTO: KOOP

gab es Kinderpunsch. Im Saal erfreute der Hochwaldchor mit seinen Weisen. Die Tanzmäuse des KV wirbelten gekonnt über die Bühne und mussten Zugaben geben. Der Nikolaus kam in den Saal, um etwa 110 Tüten an die Kinder zu verteilen, und es gab nur fröhliche Kindergesichter zu sehen. Danach kam noch mal ein Highlight: Die schon über die Jahre hinweg bekannten Turmbläser des MV sorgten für Gänsehautstimmung und weihnachtliches Flair auf dem Festplatz.

Kakao und warme Cocktails gab es zum Aufwärmen

NIEDERLINXWEILER (frf) Der große Tannenbaum auf dem Dorfplatz in Niederlinxweiler ist platziert. Rund um wusel Menschen an Verkaufsständen. Die Vorbereitungen für den 32. Adventsmarkt gestaltet, von ortsansässigen Gewerbetreibenden, Vereinen und dem Ortsrat, sind in den finalen Zügen.

Karl-Otto Drehmer schaltet die Waffeleisen im Stand des Ortsvereins des Deutschen Roten Kreuzes (DRK) ein. „Wir sind vorbereitet“, sagt Drehmer. Auf die Besucher muss nicht lange gewartet werden. Zum Aufwärmen kommen die heißen Getränke an dem bitterkalten Samstagnachmittag gerade recht – und davon gibt es satt, und genug. Närrische Mädels bieten Kakao mit und ohne Schuss sowie warme Cocktails an.

Nebenan wird die Ökumene gelebt. Die Fördervereine der katholischen und der evangelischen Kindertagesstätte betreiben gemeinsam eine Holzbude. Sie haben Zimt-waffeln oder süße Waffelkreation im Angebot. Wer es deftiger haben will: eine Bratwurst mit einem Weihnachtsbier geht immer. Patrick Bläs und Marvin Marx haben sich

auf den Wildburger spezialisiert, die Mitglieder des Angelsportvereins servieren Matjes und Backfisch mit Pommes. Auch die jungen Musiker des örtlichen Musikvereins Harmonie haben einen Stand bezogen. „Wir wollen hier etwas Geld für unsere Konzertfahrt im nächsten Jahr nach Berlin sammeln“, berichtet Schlagzeuger Jakob. Deshalb haben die Nachwuchsmusiker sich gleich entschlossen, einen Stand beim Adventsmarkt zu führen und



Mit heißem Kakao verwöhnten die Mädels von Närrisch Niederlinxweiler ihre Gäste. FOTO: FRANK FABER

zu bestücken. „Wir haben extra Bastelnachmittage eingelegt“, erklärt Jakob. Exklusiv verkaufen sie rote Rentier-Nasen, die man sonst nur unter anderem Markennamen im Portfolio eines bekannten deutschen Süßwarenkonzerne findet. Den kleinen Hunger kann der Besucher bei den jungen Musikern mit einer Pizza-Schnitte stillen.

Die Animation Tierphysiotherapie teilt sich mit dem Schreiner Patrick Rasch ein Verkaufshäuschen. Das weibliche Personal preist Deko- und Geschenkartikel aus Holz an und sammelt zudem Spenden zugunsten der Freizeitanlage Heckelchen. Die Kinder können in vier Autos auf den Schienen einer Bimmelbahn ihre Runden drehen. Deren großer Moment kommt mit dem Eintreffen des Nikolaus. Der Mann mit dem weißen Rauschbart freut sich über den großen Andrang und verteilt Weckmänner an die kleinen Besucher.

In der Ausstellung im Bürgerhaus präsentieren die Künstlerinnen Stephanie Maurer und Stefanie Mottier ihre neuen Werke. Der Erlös des Adventsmarktes wird gemeinnützigen Zwecken zur Verfügung gestellt.

In Dörrenbach gab es Schales aus der großen Pfanne

DÖRRENBACH (frf) Der Weihnachtsmarkt im St. Wendeler Stadtteil Dörrenbach ist umgezogen. Erstmals wurde der Markt von den örtlichen Sportfreunden (SF) am Sportheim gestaltet. „Nach dessen Umbau haben wir hier die nötigen

Verkaufsmöglichkeiten“, erklärte der SF-Vorsitzende Manfred Linxweiler. Zusätzlich hatte der Verein noch zwei Pavillons und einen Stand aufgebaut. Die Lämpchen an den Tannenbäumen leuchteten, als die ersten Besucher eintrafen. Zwei wärmen-

den Stehtischen vor dem Sportheim eingerichtet. Florian Gasse, der auf dem Spielfeld für die Tore des Fußball-Bezirksligisten sorgt, bereitete in der großen Pfanne im Imbisspavillon Schales vor. Ja, für das leibliche Wohl war bestens gesorgt. Sandra Koopmeiners, Manuela Volk und Heike Schwarm schenken Glühwein aus. „Wir haben auch heißen Viez mit Maggi“, warb Koopmeiners. Auch die Waffeleisen waren sofort auf Betriebstemperatur. Links am Verkaufstand gab es deftige Speckwaffeln und auf der anderen Seite wurden die Besucher von der leckeren Süßspeise Crêpes verführt.

Dann füllte sich der neue Standort. Der Nikolaus stattete alle Jahre wieder den Kindern in Dörrenbach seinen Besuch ab. „Die Geschenke hat die Dorfinteressengemeinschaft gesponsert“, sagte Linxweiler. Wie gewohnt beim Markt folgte anschließend der Auftritt des Gemischten Chores Dörrenbach mit vorweihnachtlichem Liedgut.



Florian Gasse bereitet Schales für die Besucher des Marktes zu. FOTO: FRANK FABER

Produktion dieser Seite:
Melanie Mai
Jörg Wingerts Zahn