

CAROLUS

Die kleinen Dinge

Nein, wir leben wahrlich nicht in einer einfachen Zeit. Das meiste, was irgendwie Spaß macht und unterhaltsam ist, ist wegen des aktuellen Lockdowns nicht möglich. Und das im November, der in der Regel grau und trist ist. Umso wichtiger sind deshalb die Dinge, die unser Leben besser machen – und mögen sie noch so klein sein. Zum Beispiel ein leckeres Mittagessen, ein gutes Buch oder ein schöner Spaziergang. Letzteren habe ich kürzlich vor einem Termin gemacht, als ich extra ein wenig früher losgefahren bin. Raus ins Freie, frische Luft tanken, die bunt gefärbten Blätter und Weinberge bestaunen und die Herbstsonne genießen, die in diesen Tagen zum Glück kräftig scheint. Was gibt es Schöneres? Egal, ob man nur 15 Minuten unterwegs ist oder eine Stunde, danach ist die Laune gleich besser – und dieser November gar nicht mehr so trist.

AUF EINEN BLICK

Landtagswahl: FDP nominiert Lerch

INGELHEIM (red). Die FDP im Wahlkreis Ingelheim, zu dem neben der Stadt Ingelheim auch die Gemeinde Budenheim und die Verbandsgemeinde Nieder-Olm gehören, hat ihre Personalentscheidung für die rheinland-pfälzische Landtagswahl am 14. März 2021 getroffen. Die Liberalen im Kreis schickten die amtierende Landtagsabgeordnete Helga Lerch als Direktkandidatin ins Rennen. Als B-Kandidat wurde Wieland Weirich nominiert. Beiden Bewerbern sprachen die Mitglieder in geheimer Wahl einstimmig ihr Vertrauen aus. Julius Michael Schwarz, stellvertretender Kreisvorsitzender der FDP Mainz-Bingen, gratulierte den Kandidaten zu ihrer Wahl.

Die 65-jährige Helga Lerch sitzt seit 2016 im rheinland-pfälzischen Landtag und kümmert sich schwerpunktmäßig um Bildung, Wissenschaft, Kultur und Gleichstellung. Außerdem ist sie seit 1988 Mitglied der FDP-Kreisfraktion, seit 2004 als deren Vorsitzende. Lerch gilt unter anderem als ausgewiesene Expertin auf dem Gebiet

Woche der Vielfalt

INGELHEIM (dbu). Die Turngemeinde (TG) Nieder-Ingelheim beteiligen sich an der Woche der Vielfalt, die vom 9. bis 15. November stattfindet.

Aufgrund des Lockdowns bietet der Verein ein digitales Programm an. Am Dienstag, 10. November, und Donnerstag, 12. November, berichtet Marco Rockert über seine Erfahrungen zum Thema Inklusion und gibt Einblick in das Projekt Inklusionsassistent. Sein Vortrag „Inklusion lebendig machen“ startet jeweils um 18 Uhr über das Videochat-Programm „Zoom“. Am Mittwoch, 11. November,

CORONA-ABSAGEN

Geschlossen

INGELHEIM. Das Mehrgenerationenhaus bleibt bis Montag, 30. November, geschlossen. Die Mitarbeiter sind weiterhin telefonisch unter der Nummer 06132-89 80 40 oder per E-Mail an info-mgh@ingelheim.de erreichbar.

Weihnachtsmarkt

WACKERNHEIM. Der traditionelle Weihnachtsmarkt am ersten Adventswochenende von Freitag, 27. November, bis Sonntag, 29. November, findet nicht statt.

KURZ NOTIERT

Infoabend

INGELHEIM. Die Planungsgemeinschaft „Polychrom projekt1“ plant ein Mehrgenerationen-Wohnprojekt. Da eine persönliche Vorstellung des Projekts aktuell aufgrund der Corona-Pandemie nicht möglich ist, sind Interessierte dazu eingeladen, am Montag, 16. November, ab 18 Uhr, an einem Online-Informationsabend teilzunehmen. Eine Anmeldung ist bis Mittwoch, 11. November, per E-Mail an info@polychrom-projekt1.de möglich.

Nur zum Mitnehmen

Abholservice oder gar kein Betrieb? Wie Ingelheimer Restaurants mit dem zweiten Lockdown umgehen

Von Julia Bernigau

INGELHEIM. Der Hauch von Normalität, den manche Gastronomen über die Sommermonate gespürt haben, wurde vor wenigen Tagen jäh beendet. Lockdown 2.0 hieß es ab dem 2. November für Restaurants, Cafés und Kneipen. Nach wenigen Tagen Liefer- und Abholservice ist die Stimmung bei Ingelheimer Restaurantbetreibern zwar nicht auf dem Tiefpunkt, doch blickt man teils sorgenvoll auf die letzten zwei Monate des Jahres 2020.

Für das Café „Purer Genuss“ in der neuen Mitte ist der Dezember ein wichtiger Monat. In der gemütlichen Adventszeit kommen normalerweise die Leute gerne in das Café, um gemütlich bei Kaffee und Kuchen zusammenzusitzen. Mitarbeiterin Jana Dorsch hofft aus diesem Grund, dass der Teil-Lockdown nicht verlängert wird. Zurzeit holen die Kunden ihren Kuchen auch ab, das Geschäft laufe also weiter. „Doch es ist kein Vergleich zu einem normalen Café-Betrieb.“

„Taverne Athen“ und Pizzeria Mani haben zu

Bei den Menschen habe sich eine Art Gewöhnungseffekt eingestellt, sagt Heiko Himmighoffen, Inhaber von „Best Worscht“. Wie bereits im ersten Lockdown können Kunden ihre Currywurst und Pommes über eine improvisierte Theke im Eingang des Bistros abholen. Spaß mache das allerdings nicht, sagt Himmighoffen. Er habe gerne den Kundenkontakt, an der Theke werde normalerweise gerne mal ein Witz gemacht, dies sei in der aktuellen Situation eher schwierig. Dennoch möchte er die Wartezeit im Freien etwas versüßen: „Wenn es schon keinen Weihnachtsmarkt gibt, bekommen



Glühwein trifft Currywurst: Bestworscht-Inhaber Heiko Himmighoffen versucht, kreativ durch den Lockdown zu kommen. Foto: Schmidt

die Kunden von mir einen Glühwein spendiert.“ Normalerweise mache er diese Aktion erst ab Dezember, aber aufgrund der besonderen Situation in diesem Jahr gibt es den Glühwein schon im November.

Trotz der schwierigen Situation zu schließen, war für Himmighoffen keine Option. Das wäre das falsche Signal, sagt er. Dennoch hat sich die Pizzeria Mani dafür entschieden. Sie bieten im Gegensatz zum ersten Lockdown zurzeit keinen Abholservice an. Inhaber Markus Kreuz hat diese Entscheidung zusammen mit seinem Team gut überlegt. Doch für ihn lohnt sich der Abholservice wirtschaftlich nicht. Das Restaurant lebe von den

– Anzeige –
• Uhren • Service
• Goldschmiede
WERMANN
DER Juwelier, DIE Kompetenz
Binger Str. 91a, 55218 Ingelheim
Tel. 06132-2236

hofft, dass er im Dezember wieder öffnen kann, sofern die Auflagen das nicht zulassen, werde er wieder einen Abholservice anbieten – vielleicht dann nur am Wochenende, wenn mehr los ist, sagt Markus Kreuz.

Auch das griechische Restaurant „Taverne Athen“ in der Bahnhofstraße hat im November geschlossen. Die Familie Stamoulakis hat allerdings vier Wochen Urlaub dringend nötig. Denn nach dem Lockdown im Frühjahr ist ein Großteil des Personals zurück nach Griechenland geflogen und nicht mehr wiedergekommen. Die Familie musste mit drei Angestellten den Betrieb über den Sommer stemmen – ein Kraft-

akt für alle Beteiligten, erzählt Atina Stamoulakis. Die „Taverne Athen“ verfügt über viele Sitzplätze, die Sommermonate seien deswegen gut gelaufen. Doch im Dezember muss der Betrieb wieder aufgenommen werden – im Notfall auch per Lieferservice, sagt Atina Stamoulakis.

Dass die Schulen aktuell geöffnet sind, sei ein entscheidender Unterschied zu der Situation im April, sagt Dennis Demirtas vom Saray Grill. Denn die Schüler machen bei ihm einen erheblichen Teil seines Umsatzes aus. Im April sei dieser rapide runter gegangen, aktuell hoffe er, diesen Monat kein Minusgeschäft zu machen.

Schwarzwalder Kirschtorte vom Grill

Der Ingelheimer Grillmeister Bart Mus steuert Rezepte für neues Buch bei

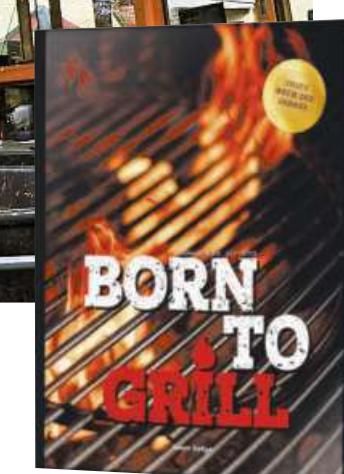
Von Lena Witte

INGELHEIM. Man nehme: einen dunklen Biskuitboden, ein Glas Schattenmorellen, Schokoladeneis und – einen Grill. Und schon ist die Schwarzwalder Kirsch-Eistorte, die aus dem 250 Grad heißen Grill kommt, so gut wie fertig. Klingt überraschend, und genau das mag Spitsenkoch Bart Mus. Rezepte sind für ihn Spielzeug, Inspiration. Und: Er bringt einfach alles auf den Grill. Jetzt ist ein 288 Seiten starkes Grillbuch im Tietge-Verlag erschienen, zu dem Bart Mus von der Weber Grillakademie im Kloster Engelthal die Lieblingsrezepte seiner Gäste beigesteuert hat.

Er grillt darin Schwein, nämlich ein Ibérico-Kotelett mit Kartoffelgratin-Püree. Er grillt Geflügel, etwa Pulled Gin Tonic Chicken. Er grillt auch Fisch, nämlich Flammelachs auf Zedernholz mit Limetten-Würzmischung. Die Herausgeber des Buches mit dem Titel „Born to grill“ haben aus der Not des ersten coronabedingten Lockdowns eine Tugend gemacht und insgesamt 20 Grillmeister aus Deutschland und Österreich gebeten, sich Zeit zu nehmen für die Suche nach Rezepten, die in das Buch einfließen können. Also ist auch der gebürtige Belgier, der seit sieben Jahren im Kloster Engelthal Grillmeister ist, auf die Suche gegangen, hat alte Rezepte umgeschrieben, ausprobiert, abge-



Bart Mus ist am Grill ein Meister seines Fachs. Dabei hat er keine Scheu, auch ungewöhnliche Rezepte auszuprobieren. Einige davon haben es nun in ein neues Buch geschafft. Foto: Thomas Schmidt



REZEPTE

► Das Buch „Born to grill“ ist im Buchhandel, in der Grillakademie im Kloster Engelthal und online beim Verlag Tietge zu haben.

dieses Wissen ist oft verloren gegangen“, weiß der Mann, der einst in Guldental einen Stern erkocht hat.

Das Hähnchen, das er für das Grillbuch auf Heubettet, kommt daher auch in einer Paprika-Milch-Marinade daher und wird im Idealfall schön knusprig. Für dieses Rezept verwendet Bart Mus Meer-schweinchen-Heu. Des-sen Duft durchdringt das Fleisch, „das riecht gut und gibt einen tollen Geschmack“, verrät er.

Ob übrigens auf Kohle, mit Gas oder elektrisch gegrillt wird, ist ihm egal. „Man muss seinen Grill kennen“, das ist, was für den Grillmeister zählt. Und er weiß: Grillen ist ein Lebensgefühl, es bringt Genuss und Entspannung, meist in Gemeinschaft. Für ihn gibt es keine falsche Jahreszeit zum Grillen. „Weihnachts- und Silvestergrillen ist im Kommen“, glaubt der Grillmeister, bei dem die Küche meistens kalt, der Grill aber oft heiß bleibt. Und darum gibt es für ihn auch kein Gericht, das er nicht auf den Grill bringt, siehe Schwarzwälder Kirsch-Torte.

neue Rezeptbuch gefunden und schon für manche Überraschung gesorgt hat.

In seiner Heimat Belgien hat der Fisch-Liebhaber ein altes Rezeptbuch der Mutter seines Hausarztes kopieren können. Das ist sein Schatz und sein Fundus zugleich. Ein Klassiker daraus ist der Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, der backt er schon seit über 40 Jahren, in denen er in der Gastronomie tätig ist. „Ich probiere alles, ich muss ja wissen, ob es schmeckt“, sagt er, wenngleich

er herzhafte Speisen den Desserts und Kuchen vorzieht.

Er gibt en passant in den Kursen jede Menge Geheimtipps, die nicht in den Rezepten stehen. Wie Bratwürste richtig schön braun werden, beispielsweise (nämlich, indem man sie in Milch einlegt, die dank Karallisierung für den gewünschten Effekt sorgt). „Vieles, was Oma früher gemacht hat, ist heute immer noch richtig, aber