

Fünf Restaurants bitten zur Bärlauchwoche im Bliesgau

Bliesgau/Mandelbachtal. Fünf Restaurants haben sich im Blies- und Mandelbachtal zusammengeschlossen, um vom 10. bis 25. April gemeinsam zu Bärlauchwochen einzuladen. Das Bärlauchfest an der Jungholzhütte in Bebelshausen an diesem Wochenende, 10. und 11. April, ist Startschuss dazu. Auch Walter Kemkes, Geschäftsführer des Biosphärenzweckverbandes Bliesgau, begrüßt diese Initiative der Gastronomen, denn die Vermarktung regionaler Produkte spiele eine zentrale Rolle für das Biosphärenreservat Bliesgau, teilen die Veranstalter mit. Das Angebot reicht von vegetarischen Bärlauch-Crêpes mit Tomaten und Ziegenfrischkäse-Füllung, Saibling mit Bärlauchkruste und Pastissos, Bärlauchsalsiccia Salat mit Bärlauchdressing bis zur Geschmorten Schulter vom Bliesgau-Lamm mit Bärlauch-Ziegenkäsefüllung. red

◆ **Die Restaurants sind:** Jungholzhütte, Bebelshausen, Tel. (01 76) 40 03 40 86; Restaurant Quirin, Gersheim, Tel. (06843) 315; Hotel Bliesbrück, Herbitzheim, Tel. (0 68 43) 8 00 00; Hubertushof Born, Niederwürzbach, Tel. (0 68 42) 6 544; Restaurant Zum Pferchtal, Lautzkirchen, Tel. (0 68 42) 46 87.

Französischkurs der Erwachsenenbildung

Ensheim. Bei der Katholischen Erwachsenenbildung Saarpfalz (KEB) im Ensheimer Pfarrheim, Schwester-Gottfrieda-Straße 7, startet ein neuer Kurs „Französisch für Fortgeschrittene“. Dabei liegt der Schwerpunkt auf der Konversation. Der Kurs unter der Leitung von Manfred Nagel beginnt ab kommenden Montag, 12. April, um 19.30 Uhr und umfasst elf Termine. red

◆ **Weitere Infos** und Anmeldung bei Manfred Nagel unter Tel. (0 68 04) 5 54 erbeten.

Eltern starten Montessori-Initiative

Heckendalheim. In Mandelbachtal ist eine Elterninitiative für Montessori-Pädagogik entstanden. Interessierte Eltern haben es sich zum Ziel gesetzt, entsprechende Einrichtungen in der Gemeinde Mandelbachtal zu schaffen. Ein nächstes Treffen findet am Mittwoch, 14. April, um 20 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus in Heckendalheim statt. Geplant

Fachgespräche am Rost

Blieskastel lockt mit Grill- und Barbecue-Markt Scharen von Besuchern an

Grillen ist eine ur-saarländische Beschäftigung. Und so wundert es auch nicht, dass am Freitag bei schönstem Sonnenschein viele Besucher auf den ersten Blieskasteler Grill- und Barbecue-Markt kamen.

Von SZ-Mitarbeiterin
Erich Schwarz

Blieskastel. Was Märkte betrifft, so hat Blieskastel anscheinend immer einen „guten Riecher“. Vor Jahren sorgte man mit dem Valentinsmarkt für Verliebte am 14. Februar landesweit für Aufsehen, am gestrigen Freitag veranstaltete die Stadt in Blieskastel den ersten Grill- und Barbecue-Markt.

Einzigartig im Südwesten

Und es war nicht nur in Blieskastel der erste Markt dieser Art, man nimmt für sich in Anspruch, einzigartig im gesamten Südwesten ein solches Angebot zu präsentieren.

Blieskastel bietet eigentlich die besten Voraussetzungen: Mit dem Paradeplatz hat man ein hervorragendes Ambiente, und bei der Organisation von Märkten kann man mit großer Erfahrung aufwarten. Zudem sind mit Thomas Zapp und seine Frau Silvia wahre (Welt- und Berlin-)Meister ihres Fachs am Grill zu Gange, unterstützt vom Sous-Chef des bekannten Restaurants Hämmerle's. Also beste Voraussetzungen für einen gelungenen Markt. Ja, und dann spielte auch noch das Wetter mit: Pünktlich zum Grill- und Barbecue-Markt schickte die Sonne ihre früh-sommerlichen Strahlen über Blieskastel, und da lachten Händler und Besucher mit ihr um die Wette.

Denn sowohl die Händler als auch die Besucher waren mit dem Markt sehr zufrieden. Man hatte wohl eine offensichtliche Marktücke aufgetan, denn die Gäste strömten schon vor Mittag in Scharen auf den Paradeplatz, die Parkplatzsuche gestaltete sich schon früh recht schwierig. Und an den Kennzeichen der Fahrzeuge konnte man erkennen, dass sich die gute und aufwendige Werbung ausgezahlt hatte: Aus dem gesamten Südwesten und auch aus Frankreich strömten die Besucher. Und auch die Händ-



Auch das richtige Brot zum Fleisch wurde am Freitag bei im Grill- und Barbecue-Markt auf dem Paradeplatz angeboten. Stefan Anstadt kann für jedes Grill-Event Backwerk liefern. Fotos: Erich Schwarz

ler hatten zum Teil recht weite Anfahrtswege. Peter Weber war auf Vermittlung von Grillweltmeister Thomas Zapp nach Blieskastel gekommen. „Professionelle Grillgeräte für höchsten Grillgenuss“ bietet der Grillgerätespezialist aus Nonnweiler an, und beim Blies-



Grillweltmeister Thomas Zapp war auch mit von der Partie.

kasteler Markt hatte er viele Fachgespräche mit erfahrenen Grillern zu führen. Aber auf den Grill muss auch etwas aufgelegt werden: Kein Problem, meinte Petra Werth von der gleichnamigen Breitfurter Metzgerei. Pünktlich zur Weltmeisterschaft bietet man afrikanische Griller mit getrockneten Tomaten und „einer leichten Schärfe“ an. Ganz mager dagegen die „Bison-Griller“ von Hanswerner Schäfer, der daneben auch noch Wildrostwürste anbot. Aber der erfahrene Griller weiß, dass es auch noch auf passende Zutaten ankommt. So konnte man unter Soßen und diversen Senfsorten auswählen. Bernd Gödert ist vielen Gästen des Mondscheinmarktes bereits ein Begriff. Der Freudenberger (nahe Mettlach) hat vor allem Senfspezialitäten aus echten französischen Senfmühlen im Angebot: „Ich bin sehr zufrieden. Vier Monate hatten wir schlechtes Wetter, jetzt endlich scheint die Sonne. Da gehen die Leute raus und kaufen auch was“, so der

Senfzünder. Das passende Grillholz konnte man bei Jürgen Wolf, natürlich aus dem Blieskasteler Stadtwald, ordern. Passende Brotsorten gab es zu allen Grillanlässen von der Bäckerei Stefan Anstadt, welche am Wochenende immer fünf verschiedene Sorten Chibatta-Brot anbietet. Auf dem Markt waren Stefan Anstadts mediterrane Spezialitäten jedenfalls der absolute Renner. Und für den Notfall, wenn man beim Grillen vom Regen über-rascht werden sollte, bot der Zeltverleih von Helga Reichelt die maßgeschneiderte Lösung für Geburtstage und Familienfeiern an.

Innenstadt profitiert

Leider gab es das angekündigte Blieskasteler Klosterbier nicht auf dem Markt, dafür musste man sich ins Lokal „Alt Schmid“ aufmachen. Aber das hatte einen positiven Nebeneffekt: „Auch die Innenstadt profitiert sehr von diesem Markt“, stellte Geschäftsmann Charly Greff zufrieden fest.