

Franzosen widmen dem Markt eine Wurst

„Le Badena Ring“ ist eine Geschäftsidee und eine Hommage an den Christkindelsmarkt

Von Nico Fricke

Baden-Baden. Der Baden-Badener Weihnachtsmarkt kommt seit jeher international daher: Ungarische, italienische und indische Spezialitäten gibt es neben vielen anderen im breit gefächerten kulinarischen Angebot rund um das Kurhaus. Dass auch Beschicker aus dem Nachbarland Frankreich nicht fehlen dürfen, liegt auf der Hand. So gibt es Nougat aus der Provence oder Tartiflette aus Savoyen.

„

Es ist nicht leicht, in Baden-Baden einen Standplatz zu bekommen.

Sebastien Scibetta
Beschicker

Ein Stand trägt den Namen „Le petit marché“, betrieben von Sebastien Scibetta und seinem Kollegen mit der obligatorischen Baskenmütze, den alle nur „Fofo“ nennen. Dort sticht eine „Badena Wurst“ in der Auslage ganz besonders ins Auge: Eine Baden-Baden-Wurst als besondere Geschäftsidee? Was hat es denn damit auf sich?

„Es ist nicht leicht, in Baden-Baden einen Standplatz zu bekommen“, weiß Scibetta aus Erfahrung. „Schon seit Längerem haben wir es versucht.“ Dieses Jahr ist es den beiden Lothringern erstmals geglückt. „Wir freuen uns sehr, dass es geklappt hat.“ Baden-Baden sei aus ihrer Sicht der „berühmteste Weihnachtsmarkt in der Nähe von Straßburg“, betont der Geschäftsmann.

Mit französischen Wurst-Spezialitäten möchte sein Stand in der Nähe des Kurhauses die Kunden anlocken. Die beliebte Paté gibt es in verschiedenen Variationen. Außer den kalten Pasteten gibt es auch eine Heißecke mit verführerisch duftenden gefüllten Blätterteigtaschen: mit Hähnchen in Weißwein oder Lauch zum Beispiel. Auch **Quiche** Lorraine soll noch ins Angebot aufgenommen werden und die Angebotspalette erweitern.

„Eigentlich sind wir auf Salami spezialisiert und damit auf Messen unterwegs“,



Standbetreiber „Fofo“ aus Lothringen präsentiert „Le Badena Ring“, eine Wurstspezialität, deren Rezeptur extra für den Christkindelsmarkt in Baden-Baden kreiert wurde.

Foto: Nico Fricke

sagt Scibetta. „Damit hatten wir hier aber keine Chance.“

Sein Kollege „Fofo“ bereitet derweil den Stand für den gleich beginnenden Verkauf vor. Und er setzt das Hauptprodukt in Szene: „Le Badena Ring“.

Der sei extra für den hiesigen Christkindelsmarkt entworfen worden und „eine deutsch-französische Kreation für Baden-Baden“. „Wir sind stolz, dass wir unser Angebot hier präsentieren können“, betont Scibetta. Deshalb wollten die beiden als „Dankeschön ein Produkt eigens für den Weihnachtsmarkt in Baden-Baden entwickeln“. „Le Badena Ring“ sieht von der Form her aus „wie die

bei den Deutschen sehr beliebte Fleischwurst oder Lyoner“. Doch die Rezeptur sei eine andere, erklärt Scibetta, der mit einem Metzger aus Creutzwald nahe seines Heimatortes Forbach (Lothringen) zusammenarbeitet. Den Firmensitz hat er aber in Saarbrücken: „Wir sind Grenzgänger.“

Französisches Charcuterie-Verständnis und deutsche Aromen sollen sich in der Baden-Badener Christkindelsmarkt-Wurst vereinen, skizziert Scibetta seine Philosophie.

Und was ist nun drin im gebrühten und geräucherten Wurstring? „Französisch verarbeitetes Schinkenfleisch, Petersilie

und Knoblauch – mit Buchenholz geräuchert“, verrät der geschäftstüchtige Marktbeschicker.

Die Ringform symbolisiere Verbundenheit, Einheit, die Adventszeit und Geselligkeit. „Alles Dinge, die wir hier auf dem Christkindelsmarkt finden“, schwärmt er für die Atmosphäre in der Bäderstadt. Genießen könne man die Wurst übrigens kalt, gebacken oder in der Pfanne gebraten. „Es gibt bei uns auch immer ein Probierle und ein Lächeln“, sagt „Fofo“. Scibetta versichert: Die Wurst werde ausschließlich während des Christkindelsmarkts produziert und nur dort verkauft.

Auszeichnung für „Palästina-Komitee“

Preis des Baden-Badener Medienunternehmers Buscher würdigt Initiative in Stuttgart

Baden-Baden/Stuttgart (red). Der mit 1.000 Euro dotierte „Buscher Media Zukunftspreis“ des Baden-Badener Medienunternehmers Marduk Buscher geht in diesem Jahr an das „Palästina-Komitee Stuttgart e.V.“. Der Verein tritt seit 1982 für die Verwirklichung der international anerkannten Rechte des palästinensischen Volkes, insbesondere das Recht auf Selbstbestimmung und Rückkehr der Vertriebenen ein, heißt es in einer Mitteilung von Buscher Media..

Der Verein setzt sich demnach ein für die Verwirklichung der Menschenrechte und wendet sich gegen jegliche Form des Rassismus, Antisemitismus und Islamo-

phobie. Das Palästinakomitee engagiere sich vor allem in der Aufklärungsarbeit und veröffentliche unter anderem seit 10 Jahren ein monatliches Infoblatt zur aktuellen Situation und grundlegenden Fragen. Zu deren Arbeit gehört auch die medizinische Unterstützung. Das Palästinakomitee hat bereits einen fünfstelligen Betrag für den Erhalt des Gesundheitswesens im Gazastreifen gesammelt und gespendet. Kurzzeit unterstützt es auch die Versorgung der Zivilbevölkerung während des Krieges im Gazastreifen mit Trinkwasser.

Die Preisverleihung findet am Mittwoch, 10. Dezember, statt: am Jahrestag

der Verabschiedung der Erklärung der universalen Menschenrechte durch die UN im Jahr 1948. Die Veranstaltung im Stuttgarter Gewerkschaftshaus wird durch einen Vortrag von Issam Younis zur aktuellen Situation in Gaza und Palästina bereichert. Younis ist Leiter der palästinensischen Menschenrechts-NGO Al Mezan mit Sitz in Gaza. Das Streichquartett Tadamoun sorgt für eine musikalische Umrahmung des Festaktes.

Seit 2013 wurde der „Buscher Media Zukunftspreis“ alljährlich in Baden-Baden oder Bühl im Rahmen eines „Zukunftsfestivals“ oder des „Forums Zukunft“ öffentlich verliehen. 2023 fand die

Verleihung im Rahmen der Herbsttagung des Netzwerkes Friedenssteuer in Bad Hersfeld statt. Im vergangenen Jahr wurde der Preis dem in Müllheim ansässigen Friedensrat Markgräflerland für seine engagierte Friedensarbeit verliehen.

Das „Palästina-Komitee Stuttgart“ kämpfe mit friedlichen Mitteln für die Durchsetzung der Rechte des palästinensischen Volkes, heißt es weiter. Buscher möchte mit dem Preis konstruktive Initiativen auszeichnen, die „in den verschiedensten Bereichen des menschlichen Zusammenlebens den Keim einer Besserung, einer Entspannung, eines Hoffnungsschimmers pflanzen“.



Bei der „Bildeiche“ am Fremersberg stehen Veränderungen an. Foto: Tobias Müller

Restaurant Beckers zieht nach Haueneberstein um

Letztes Lokal in Elchesheim-Illingen schließt: Pachtvertrag nach Querelen vorzeitig beendet / ASV plant Neustart

Von Anja Groß

Elchesheim-Illingen. „Ich kann und will das nicht mehr“, sagt Peer Becker. Fünf Jahre lang hat der Koch und Gastronom zusammen mit seiner Frau Esther das Restaurant Beckers im früheren Fischerheim in Elchesheim-Illingen betrieben. Nach den Weihnachtsfeiertagen ist endgültig Schluss. „Wir haben hier am 26. Dezember zum letzten Mal geöffnet, Anfang Januar übergeben wir die Räume“, sagt Becker. Er hat das Lokal mit rund 70 Plätzen im Innenbereich und einer großen Außenterrasse vom Angelsportverein Rhein/Hardt gepachtet. Eigentlich würde der Pachtvertrag noch einige Jahre laufen, sagt Becker. Zu den Gründen für seinen Weggang hält er sich bedeckt: „Ich will nicht schlecht reden.“ Dabei klingt aber deutlich durch, dass es schon seit Längerem Unstimmigkeiten gibt, mit denen auch Anwälte befasst waren. „Es war keine Klärung möglich“, sagt Peer Becker dazu.

Hinzu kam eine längere Sperrung der Zufahrt zum Lokal durch die Sanierung der Hauptstraße im Auftrag des Landkreises, von der sie erst drei Wochen vorher zufällig erfahren hätten. „Als einzige Gastronomie im Ort hätten wir erwartet, dass man anders mit uns umgeht“, sagt

Becker. „Wir waren nicht mehr erreichbar, mussten Reservierungen absagen“, erzählt seine Frau. Rund 40.000 Euro Umsatz seien ihnen dadurch allein im Juni entgangen. Auch das hat zur Entscheidung beigetragen, sich nach etwas ande-

rem umzusehen. „Offiziell hat der Verein uns gekündigt, aber wir gehen in beiderseitigem Einvernehmen“, sagt Peer Becker. Eins will er im Hinblick auf diverse Gerüchte aber noch klarstellen: „Wir sind nicht pleite!“ Man habe „hier immer



Der Name bleibt, das Restaurant Beckers aber zieht vom Fischerheim Elchesheim-Illingen ins Schützenhaus Haueneberstein: Matthias Krämer (links) und Armin Gantner (rechts) von der Schützengilde Haueneberstein mit Esther und Peer Becker. Foto: Anja Groß

die Hütte voll, obwohl das Lokal sehr abgelegen ist“.

Und was sagt der ASV zu den Gründen für die Trennung? Robert Toth vom Vereinsvorstand erklärt auf Anfrage, man „möchte sich zum jetzigen Zeitpunkt nicht äußern“. Er lässt allerdings anklängen, dass das einzige Lokal im Ort nicht dauerhaft geschlossen bleiben soll.

Wie es gastronomisch im Fischerheim weitergehen soll, werde man im ersten Quartal des neuen Jahres entscheiden. Es gebe jedenfalls reges Interesse an der Location: „Wir haben mehrere Anfragen von Gastronomen aus der Region“, sagt Toth. Doch der Verein will keine überstürzte Entscheidung treffen. Grundsätzlich denkbar sei auch ein Weiterbetrieb als Vereinsgastronomie. Zudem stünden auch noch einige Renovierungsarbeiten an. Peer und Esther Becker hingegen wissen schon, wo die Reise für sie hingeht: Das Paar, das aus Baden-Baden stammt, übernimmt die Gastronomie im Schützenhaus Haueneberstein. Zum 1. Februar 2026 soll es losgehen.

„Für uns ist das ein Glücksfall“, betont Schützengilde-Vorsitzender Armin Gantner, der Peer Beckers Kochkünste in den höchsten Tönen lobt. Becker, der einst im Brenners-Park-Hotel in Baden-Baden gelernt und einige Jahre in der

Schweiz gearbeitet hat, freut sich auf das neue Beckers. 30 Plätze im Innenbereich seien gut zu bewältigen, vor allem weil die Personalsuche sich immer schwieriger gestalte, wie er sagt. Neben seiner Frau helfen einige Familienmitglieder im Service. Die hätten künftig einen deutlich kürzeren Weg zur Arbeit.

Ein großes Plus sei in Haueneberstein der schöne Biergarten mit etwa 80 Plätzen und sehr altem Baumbestand in Waldrandlage, sagt Becker weiter. Auf drei Jahre habe man zunächst den Pachtvertrag abgeschlossen, erklärt Matthias Krämer, stellvertretender Vorsitzender der Schützengilde. Überzeugt habe den Vorstand Beckers gastronomisches Konzept: Gehobene deutsche Küche mit Pfiff zu bezahlbaren Preisen. Der Einkauf in der Region ist für den 51-Jährigen dabei ebenso selbstverständlich wie selbst gemachte Saucen oder Nudeln. „Fertiggerichte und Tiefkühlware kommen bei mir nicht auf den Tisch“, so Beckers Credo. Zudem wolle er Essen bieten, das sich auch Familien noch leisten können. „Bei einem Cordon bleu für 28 Euro, da steige ich aus!“

„Das passt zu uns“, befindet Armin Gantner. Dass Becker einige Veranstaltungen „mitnehmen“ kann, die schon für Elchesheim-Illingen gebucht waren, erleichtert ihm den Neuanfang.