

GASTGEWERBE

MAGAZIN

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

SPIRITUOSEN & COCKTAILS

Die Rückkehr von „The Great Gatsby“

WÄSCHE

Tischwäsche als Stimmungsverstärker

VEGANE ERNÄHRUNG

Authentische Präsentation entscheidend

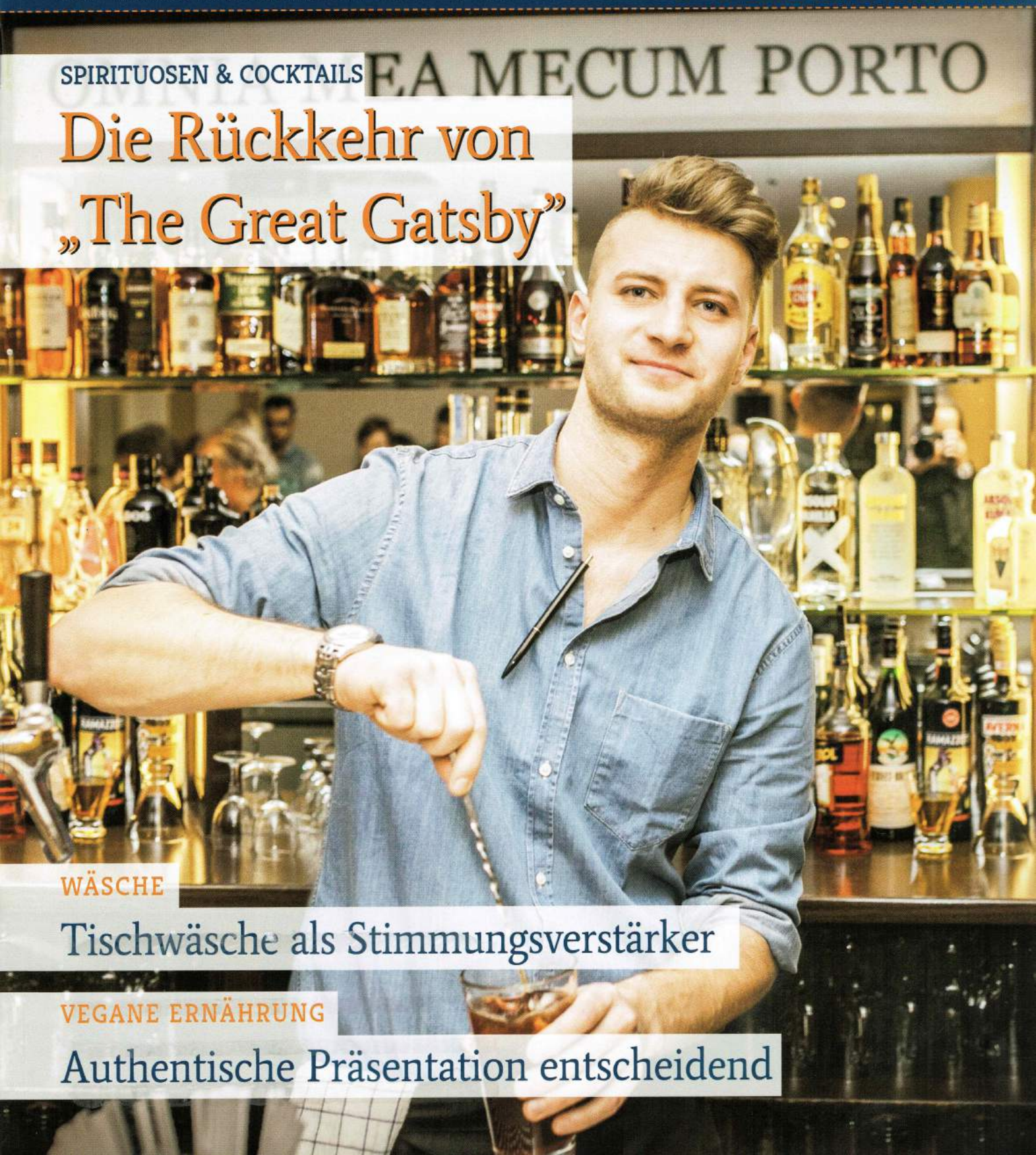




Foto: reha gmbh

Die Crew der Curry-Rakete mit Team-Leiterin Edeltraud Burg (s.v.l.) und reha-Geschäftsführer Klaus Vogt (s.v.r.).

INTEGRATION

DIE Z1 CURRY-RAKETE STARTET IN DEN GENUSS-HIMMEL

Im Imbiss-Wagen der reha gmbh arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand.

Allein schon der Duft macht hungrig. Seit Anfang September 2015 weht den Besuchern des MarketingCenters auf den Saarterrassen in Saarbrücken der Geruch von frisch gebrutzelten Bratwürsten um die Nase. Direkt rechts an der Einfahrt in der Konrad-Zuse-Straße steht sie: die Z1 Curry-Rakete. Unschwer zu erkennen an ihrem außergewöhnlichen Design. In diesem Imbiss-Wagen arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung Hand in Hand – er ist damit die erste integrative Rostwurstbude des Saarlandes. Gleichzeitig ist die Z1 der zwar kleine, aber erste Schritt der reha gmbh in einen gastronomischen Geschäftszweig. „Die Idee dazu schlummerte schon lange in uns. In dieser Richtung wollten wir schon länger etwas anpacken. Wir haben nur auf den richtigen Zeitpunkt gewartet“, erklärt reha-Geschäftsführer Klaus Vogt. Dieser war dann gekommen, als sich mit dem Umzug des Lehrinstitutes für Gesundheitsberufe der SHG und Teile der Saarländischen Verwaltungsschule auf einen Schlag rund 600 Menschen neu auf den Saarterrassen ansiedelten. Und ein guter Prozentsatz davon will verköstigt

werden. „Also war uns klar: Wenn nicht jetzt, wann dann?“, erzählt Vogt. Aus dem ehemaligen Vorhaben wurde Realität. Die reha gmbh kaufte sich kurzerhand einen hochmodernen Imbiss-Wagen der renommierten Marke Roka in einem stylischen Look – und mit einer Rakete auf dem Dach. So war dann auch schnell der Name geboren und der Zusatz Z1 kam hinzu, weil so der erste Computer der Welt von Konrad Zuse hieß.

DAS COMEBACK EINER KULT-SOSSE

Alleine mit Pommes, Frikadellen und Co. ist es bei der Curry-Rakete aber nicht getan. Hier geht es nicht nur um die Wurst. „Wir bieten auch gesunde Sachen an. Neben Wurst- und Käse-Brötchen, Laugenstangen gibt es auch Salate und Obst sowie vegetarische Gerichte“, erklärt Vogt. Zudem kann die Z1 mit einem Frühstücks-Service aufwarten, und alle Gerichte gibt es natürlich auch zum Mitnehmen. Und auf einen ganz besonderen Clou ist Klaus Vogt besonders stolz: Es ist der reha gmbh gelungen, ein fast schon berühmtes Curry-Soßen-Rezept zu ergattern. Eine

Rezeptur, die eigentlich direkt neben der von Coca-Cola im Tresor liegen müsste. Vermacht und preisgeben hat sie Anni Heinen, die über viele Jahrzehnte hinweg ihre Kult-Currywurstbude auf dem Riegelsberger Markt betrieb. „Hier versammelten sich Himmel und Menschen, um an diesem Imbiss zu essen. Die Leute sind aus dem ganzen Umland dorthin gefahren – nur wegen der legendären Soße. Für viele war sie die beste der Welt. Und jetzt kann man sie bei uns genießen“, freut sich der Geschäftsführer. Die heute über 80-Jährige ließ es sich am 15. Januar sogar nicht nehmen, zur offiziellen Einweihung der Curry-Rakete zu kommen.

Z1 GEHT AB WIE EINE RAKETE

Seit September ist die Z1 Curry-Rakete also nun in Betrieb – und sie startete direkt durch. „Morgens gehen schon die ersten Semmeln mit Fleischkäse über die Theke“, erklärt Klaus Vogt und ergänzt: „Mit der bisherigen Entwicklung unserer Curry-Rakete sind wir sehr zufrieden. Es hat sich in kürzester Zeit rumgesprochen, dass man hier sehr gut essen kann. Wir haben schon unsere Stammkundschaft.“ Absoluter Renner am futuristischen Raketen-Wagen sind die verschiedenen Currywurst-Saucen. Neben der legendären Tunke „Anni“ gibt es auch die Sauce „Edeltraud“. Das ist die von Teamleiterin Edeltraud Burg erfun-

dene schärfere Variante auf Basis von Gemüse und Rindermettwurst. „Was noch drin ist“, sagt sie, „wird aber nicht verraten“. Schon auf der Speisekarte etabliert hat sich ihre Kreation der Currywurst-Suppe, die obendrauf mit einem Klacks Schmand verfeinert wird. Auch wird derzeit an einem reha-Burger getüftelt. An Ideen mangelt es nicht – die Z1 ist eben erst gestartet.

EINE ROSTWURSTBUDE ALS ORT DER BEGEGNUNG

Neben des Deutschen liebsten Schnellgerichts haben sich an Saarlands erster integrativer Rostwurstbude aber auch die anderen angebotenen Gaumenfreuden schnell als Bestseller etabliert. Doch am wichtigsten ist der reha gmbh der Beitrag zur Inklusion, der mit dem Imbiss-Wagen geleistet wird. Im Alltag gibt es wenig Berührungspunkte zwischen Menschen mit und ohne Behinderung. Mit dem neuen Imbiss der reha gmbh wurde ein Ort geschaffen, der im Alltag der Menschen funktioniert – an dem ein Zusammentreffen natürlich passiert und nicht inszeniert wird. Hier gibt es leckeres und frisches Essen, verbunden mit einer wertvollen Begegnung zwischen Menschen mit und ohne Behinderung. Und mehr kann eine Rostwurstbude wahrlich kaum leisten.

> Pascal Blum

Bitburger
ALKOHOLFREI
0,0%

Wenn aus aufladen
genießen wird.



Wenn aus Erfrischung Bitburger 0,0% wird.

www.bitburger.de

Bitte ein Bit