

NACHRICHTEN

Es geht zu den Quellen von Nahe und Blies

Ottweiler. Der Saarwald-Ver- ein Ottweiler lädt am Sonntag, 9. März, zu einer Rundwanderung an der Wasserscheide zwischen Nahe und Blies ein. Start und Ziel der 17 Kilometer langen Tour, die zu den Quellen beider Flüsse führt, ist das Hofgut Imsbach bei Theley. Die Teilnehmer treffen sich um 9 Uhr auf dem Parkplatz gegenüber Möbel-Philippi in Ottweiler. red

• Infos: Tel.: (0 68 24) 83 37.

Unterwegs auf dem Waldsaumweg

Losheim. Die Tourist-Info Losheim organisiert am Sonntag, 9. März, eine geführte Wanderung über die Traumschleife „Waldsaumweg“. Start zur zehnten Kilometer langen Tour ist um 11 Uhr an der Tourist-Info am Stausee. Die Teilnahme kostet 2,50 Euro pro Person. red

• Weitere Infos unter Tel.: (0 68 72) 9 01 81 00.

Es geht über den Nahequellenpfad

Oberthal. Die Aktiven des Saarwald-Vereins Oberthal wandern am Sonntag, 9. März, über den Nahequellenpfad bei Selbach. Treffpunkt für die sechs Kilometer lange Tour ist um 13.30 Uhr auf dem Parkplatz Brühl in Oberthal oder um 13.45 Uhr an der Nahequelle in Selbach. red

• Info: Tel.: (0 68 53) 4 02 91.

Erbsenrad läuft wieder vom Perscherkopf

Wadrill. Den außergewöhnlichen Brauch des Laufs des Erbsenrades vom Perscherkopf ins Wadrilltal zu beobachten, ist jeweils am ersten Fastensonntag ein besonderes Erlebnis. Bevor die traditionsreiche Veranstaltung beginnt, wird von der Tourist-Information Wadrill am Sonntag, 9. März, eine geführte Wanderung rund um Wadrill angeboten, die zum Schauplatz des Erbsenrades führt. Start ist um 16 Uhr am Parkplatz an der Wadrilltalhalle. red

• Infos: Tel.: (0 68 87) 46 15.

Saar-Museen im Überblick

Saarbrücken. Wer wissen will, ob und wann welches Museum in der Region geöffnet hat, der findet nützliche Hinweise auf der Internetseite des Saar-Museumsverbandes. Dort gibt es Kurzbeschreibungen zu den einzelnen Museen und Angaben zu Öffnungszeiten sowie zu Kontaktpersonen. red

www.museumsverband-saarland.de

Hinauf zu den Höhen bei Greimerath

Losheim. Die Tourist-Info Losheim bietet am Samstag, 15. März, eine geführte Wanderung auf dem Greimerather Höhenweg über eine Distanz von 13,5 Kilometern an. Die Tour beginnt um 11 Uhr an der Tourist-Info am Stausee. Die Teilnahmegebühr pro Person beträgt 2,50 Euro. red

• Anmeldungen unter Tel.: (0 68 72) 9 01 81 00.

PRODUKTION DIESER SEITE:
WULF WEIN
MARTIN LINDEMANN

„De Essisch“ ist nicht mehr wegzudenken

Neben Melfor haben sich auch andere saarländische Firmen auf Würzmittel oder Gewürze spezialisiert

Melfor zählt seit Jahrzehnten zu den bekanntesten kulinarischen Geschmacksverfeinerern aus dem Saarland. Das Produkt stammt aus dem gleichnamigen St. Ingberter Traditionshaus. Daneben gibt es aber weitere renommierte Gewürzspezialisten.

Von SZ-Mitarbeiter Peter Lempert

St. Ingbert. Lea Linster, die luxemburgische Sterne-Köchin, wurde längst mehr oder weniger von den Saarländern als Landsfrau adoptiert. Das ist nicht nur an der Präsenz der sympathischen und immer gut gelaunten Lady auf diversen Saarbrücker Großveranstaltungen abzulesen, sondern auch an früheren Gastauftritten in SR-„Tatorten“ oder an der Sendung „Leas Kochlust“. Von daher war es für hiesige Fernsehzuschauer nicht weiter verwunderlich, als Lea Linster in der beliebten ZDF-Serie „Lanz kocht“ am 23. März 2012 eine gewissermaßen ur-saarländische Spezialität als wichtige Zutat ihres live zubereiteten Gerichts „Langustinen mit Avocado-Grapefruit-Salat“ ins Spiel brachte. Allerdings konnten, wie aufgeregte Kommentare in zahlreichen Koch-Blogs nach Ausstrahlung der Sendung bewiesen, vor allem Zuschauer aus den nördlichen Bundesländern mit dem Melfor-Essig nichts anfangen. Hingegen kennen Saarländer, Pfälzer oder Badener ihn als Würz-Spezialität, um nicht nur besagter Salat den besonderen Pfiff, sondern auch Marinaden oder Saucen einen fruchtig-delicaten Feinschliff zu verleihen.

Es ist ziemlich ungewöhnlich, dass sich eine renommierte Herdkünstlerin so eindeutig zu Gunsten eines (Massen-)Produkts positioniert, das es im Saarland praktisch überall zu kaufen gibt, vom Discounter bis zum Supermarkt. Im Saarbrücker „Globus“ stehen die Flaschen beispielsweise griffbereit über den Tüten mit gewaschenem Salat. Da Linster wohl keinen Beratervertrag mit der in St. Ingbert-Rohrbach beheimateten Herstellerfirma hat, dürfte sie sich damit eine hohe Wertschätzung für das Naturprodukt ausdrücken, das nach einer geheimen, wohl gehüteten Rezeptur aus Essig, Kräutern und Honig hergestellt wird. Der kulinarische Stellenwert von Melfor scheint jedenfalls deutlich über dem der „Allzweck-Würzwaife“ Maggi angesiedelt zu sein, weil wohl kein Sterne-Koch offen bekennen würde, Maggi bei seinen Kreationen zum Einsatz zu bringen.

Zwar gilt Melfor gemeinhin als saarländische Spezialität.



Auf die industrielle Herstellung von Würzmitteln mit besonderer Note haben sich die saarländischen Unternehmen Melfor (links) und Eppers (rechts) spezialisiert. Der Erfolg bei den Kunden gibt ihnen Recht. FOTOS: VERA SCHMITZ/EPPERS/SZ

Doch die Ursprünge der beliebten Würze liegen außerhalb der Landesgrenzen. Im Elsass, genauer gesagt in Straßburg, produzierte im Jahr 1919 ein gewisser Fritz Sprenger erstmals eine Mixtur aus Essig, Honig und Pflanzenextrakten. Ab 1922 trat das Produkt, für das unter den Slogans „Plus doux que le vinaigre“ oder „Sanfter als Essig“ geworben wurde, seinen Siegeszug von der elsässischen Metropole aus grenzüberschreitend bis zu Saar und Mosel an. Spätestens 1950 war die Marke hierzulande fest etabliert.

Gut gehütetes Rezept

Unter Leitung von Erich Urban, dem Schwiegersohn von Fritz Sprenger, wurde 1959 die erste Filiale des Unternehmens in Saarbrücken gegründet. Nach ihm wurde das Unternehmen auf den noch immer gültigen Namen „Melfor-Würzmittel Erich Urban GmbH“ getauft. Schon ein Jahr später folgte die Übersiedlung nach St. Ingbert, um in nunmehr größeren Räumlichkeiten mit der Herstellung des Würzmittels im Saarland selbst zu beginnen. Das unabhängige französische Melfor-Unternehmen residiert in Mühlhausen.

1969 wurde das neue, noch immer bestehende Betriebsgebäude in der Oberen Kaiserstraße in Rohrbach erbaut. Die Melfor-Produktion wurde unter Leitung von Annette Fritz, der Tochter von Erich Urban, kontinuierlich erhöht. Im Jahr 2006 übernahm Marianne Fritz die Geschäftsführung. Sie legt wie ihre Vorgänger größten Wert darauf, dass das Originalrezept unverändert bleibt.

Konservierungsstoffe oder Glutens sind darin nicht enthalten, der Gehalt an biologisch ge-

wonnener Essig-Säure liegt bei dezenten 3,8 Prozent. Das Aroma pendelt subtil zwischen säuerlich und süß. Und auch wenn Melfor eigentlich gar kein richtiger Essig ist, sondern eine Würzmischung, so haben viele Saarländer doch traditionell Melfor vor Augen, wenn von „de Essisch“ die Rede ist.

Nur der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass im Melfor-Portfolio inzwischen neben dem Königsprodukt (in den Varianten „Melfor Traditionell“ und „Melfor Traditionell hell“) auch noch eine mediterrane Melfor-Würze („Melfor Italienische Küche“ mit Balsamico di Modena), Salatsaucen („Classico“, „Vinaigrette“, „Saarland“), Meersalz (Fleur de Sel „Le Saignier de Camargue“) und Senf („Amora“) enthalten sind.

Neben Melfor gibt es im Saarland ein zweites bekanntes Unternehmen, das mit seinen innovativen Produkten für spektakuläre Würze oder den besonderen Geschmack bei Gerichten aller Art zu sorgen versteht. Das Familienunternehmen Rose-



marie Eppers in Saarbrücken-Bübingen wurde 1982 gegründet und hat heute mehr als 500 Produkte in seinem Sortiment. Die Palette ist breit gefächert. Sie reicht von Würzsaucen oder Marinaden über Grill- und Bratengewürze sowie Bratenfonds bis hin zu Dips, Dressings und Feinkostölen. Im Saarland, der Heimat des Schwenkers, zählt natürlich das „Schwenkerbraten-Gewürz“ zu den absoluten Bestsellern. Zur Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien wartet der Betrieb übrigens mit Innovationen wie den zwei Glanzwürzpasten „Condimento“ und „Especiara“, dem pikanten Gewürzsalz „Latin Pepper“ oder dem „Marinierbad Barbecue Coffee“ mit brasilianischem Kaffee-Gusto auf.

Den Bexbacher Gewürzbasar gibt es schon seit 1962, auch wenn Unternehmensgründer Alfons Winter seinerzeit ganz klein auf Wochenmärkten mit wenigen Produkten wie Muskat, Pfeffer, Paprika oder Lorbeerblättern begann. Bald kamen jedoch erste Würzmi-

schungen hinzu. 1973 landete er dann mit dem „Original Brasil Grillgewürz“ seinen ersten Bestseller, der auch heute noch zu den Klassikern im Sortiment zählt. 1980 übernahm die Tochter Ute Winter den Betrieb. Die Produktpalette wurde auf mehr als 200 Würzmischnungen, Naturgewürze und Kräuter ausgebaut. Eine Besonderheit ist die „Bexbacher Pfannen-Gewürz-Zubereitung“, mit der Lyoner oder Geschnetzeltes noch mal so gut schmecken.

Gisela's Gewürze in Bliesskastel-Lautkirchen hat sich seit der Gründung im Jahr 1999 zum absoluten Spezialisten und Geheimtipp für exotische Gewürze entwickelt. Dabei ist das Familienunternehmen bestrebt, möglichst salzfreie Gewürzmischnungen zu komponieren. Sehr beliebt sind aber auch die Essig-Spezialitäten.

Einige „Neulinge“

Mitten in Saarbrücken, in der Talstraße, hat die Rimoco-Gewürzmanufaktur ihre Pforten geöffnet. Sie bietet eine Auswahl von Gewürzen, Kräutern oder Gewürzmischnungen, die auch in kleinen Portionen verkauft werden, um ein Maximum an Frische zu gewährleisten. In der Saarbrücker Diskont-Passagen unterhält die 1992 gegründete Bexbacher Firma Herrmann-Gewürze einen Ladenverkauf, wobei das Angebot von Gewürzen über Gewürzmischnungen bis zu Dips und Saucen reicht. Schon seit 1980 macht Gisbert Schwabe in Gewürzen. Anfangs bot er eine kleine Auswahl auf Märkten an. Seit 1999 hat er seinen Betrieb in Hornbach etabliert und das Sortiment über kreative Gewürzmischnungen hinaus Richtung Tee (rund 100 Sorten) erweitert.



Die Firma Herrmann-Gewürze aus Bexbach ist mit einem Ladenverkauf in der Saarbrücker City vertreten..

„Isch hau der aan de Nischel“

Es kommt immer mal wieder vor, dass eine E-Mail ohne Unterschrift bei uns eingeht – so wie die des Schreibers, der nach der Herkunft von „Kombätje“ fragt. Bitte vergessen Sie nicht, Ihren Vor- und Zunamen sowie den Ort Ihrer Mundart anzugeben. Dass das Wort „Kombatje“ im Sinne von Streitereien wohl vom französischen „combat“ kommt, hatte ich bereits vor einem Monat geschrieben.

Hannes Wachter kennt das „Scheewäänsche“ aus dem Ottweiler und Neunkircher Raum. Er fragt, ob dieses Wort auch anderswo gebräuchlich sei. Antwort: Ja, das Scheesewäänsche (Kinderwagen) gibt es saarländweit (von französisch „chaise“ und deutsch „Wagen“). „Schesen“ findet man auch im Duden in der Bedeutung „landsch. für eilen“. Auf „scheese“ und „Scheesewäänsche“ bin

ich schon des Öfteren eingegangen. Saarländweit sind auch die von Hannes Wachter erwähnten Wörter „Haawe“ und „Hääbsche“ verbreitet. „Haawe“ entspricht dem deutschen Wort „Hafen“, das „Hääbsche“ ist die Verkleinerungsform.

Gerd Colesie fragt, wo die Mundarttexte seines Vaters Gerd Colesie gedruckt werden könnten. Antwort: Möglichkeiten findet er im Internet unter „book on demand“. Im Internet ist inzwischen auch mein „Neues Lebacher Mundartbuch“ (1995) erschienen, wo Gerd Colesie Grundsätzliches über die Verschriftung von Mundart nachlesen kann.

Ursula Lindner aus Wemmetweiler schickte uns eine kleine Liste mit Mundartwörtern, darunter: „Treibschere“ (Johannisbeeren), „Rehmcher“ (Mangold), „Fratzegeischtchen“ (Stiefmütterchen; ein Ausdruck ihrer

Unsere Mundart



Edith Braun

Oma aus Ottweiler), „Milchblech und Kaffeeblech“ (Milchkanne und Kaffeebehälter aus Blech), „Apparat-Hawe“ (Einkochapparat), „Batterielichtchen“ (Taschenlampe), „Schlappschlurrie“ (nachlässiger Mensch), „mir hann gewannert“ (wir sind umgezogen), „die gehn heirate“ (sie heiraten). Auf Ursula Lindners Fragen nach „Solwer“ und „Schaab“ werde ich ein anderes Mal eingehen.

Die „Neunkircherin aus Leidenschafft“, wie sich Heidrun Jochum bezeichnet, kommentiert das Wort „Poodsche“, von dem

unlängst die Rede war. Ferner schickt sie ihr Gedicht mit, das die „Scheiber Nachrichten“ 2013 veröffentlichten. Darin kommen die Wörter „Gnuddel“, „faul Fludsch“ und „Poodscha“ als wenig schmeichelhafte Bezeichnungen für Frauen vor.

Von Gottfried Ganz (Saubachtal) erfahren wir das Wort „agehall“ in der Wendung „wie ma lo an datt Feschtzelt kom se, do hamme awer kräfdisch agehall“ (als wir in das Festzelt gekommen sind, haben wir dem Trunk kräftig zugesprochen).

Rita Fritz aus Saarwellingen kennt für „Quaste“ das Mundartwort „Gläddsch“. Dementsprechend ist eine Strickmütze mit Quaste eine „Gläddschkapp“. Im übertragenen Sinne sagt man von einem Angeheiteren, „er hat enen in da Gläddsch“.

Brigitte Witzmann weist darauf hin, dass das hochdeutsche

Wort „kraulen“ (= mit den Fingerkuppen lieblos) nichts mit dem mundartlichen „graulen“ (= ängstlich sein) zu tun hat. Das Adjektiv „grüwelich“ kennt Brigitte Witzmann in der Bedeutung von „aufgeregt, erwartungsfroh“.

Siegfried Schmidt aus Frauenberg/Lothringen hörte in Neunkirchen die Wendung „Isch hau der aan de Nischel“ (ich haue dir an den Kopf). Er möchte wissen, woher dieses Wort kommt. Antwort: Ich vermute, dass es sich bei „Nischel“ um „Ischel“ (Igel) handelt, dem ein „N“ vorangestellt ist, ähnlich wie bei „Näärsch“ = Ärsch (Arsch) und „Naschd“ = Aschd (Ast). Doch das ist wie gesagt nur eine Vermutung. Mit der Etymologie muss man sehr vorsichtig sein.

• Hinweis: Fragen und/oder Tipps können Sie per E-Mail an heimat@sz-sb.de schicken.