

## Im „Casa Fromage“ gibt's nicht nur Käse

In der Plöck 67 hat ein neues kleines Feinkostgeschäft eröffnet

Sm. „Casa Fromage“ hat Cosmin Predescu sein neues Geschäft in der Plöck 67 genannt. Vielleicht deshalb, weil er damit ausdrücken will, dass sein Käseangebot international ist und unter anderem aus Frankreich, Italien, Spanien und der Schweiz stammt. Und er kommt auch damit der Schließung der Markthalle im Erdgeschoss des Hauptstraßen-Kaufhofs zuvor, denn seit dem letzten Samstag ist neben den diversen Essensständen auch seine Käsetheke nicht mehr da. So hat der gebürtige Rumäne die Chance ergriffen, aus einem Computerladen ein Feinkost-



Cosmin Predescu betrieb bis Samstag die Käsetheke in der Markthalle des Hauptstraßen-Kaufhofs. Nun hat er sein eigenes Geschäft in der Plöck eröffnet. Foto: Kresin

geschäft zu machen, das neben den 300 Sorten Käse Wurst, Schinken sowie Weine, Brände und Sekte anbietet. Auch dabei verfügt das „Casa Fromage“ über eine gute nationale und internationale Auswahl.

Um das Angebot fast vollständig zu machen, gibt es in dem kleinen Laden auch Milchprodukte, Marmeladen, verschiedene Sofen, und für den kleinen Hunger zwischendurch werden mittags belegte Baguettes angeboten. Mit einem Milchshake oder einer Cola dazu lässt es sich für die vielen Studenten, die hier vorbeikommen, gut bis zum Abend aushalten.

Wer Freunden, Verwandten oder Kunden etwas Schmackhaftes zukommen lassen möchte, der kann sich einen Präsentkorb zusammenstellen lassen, und auch für Partys oder Feste liefert Cosmin Predescu gern Käse- und Wurstplatten.

Info: „Casa Fromage“, Plöck 67, Öffnungszeiten Montag bis Samstag 10 bis 20 Uhr, Telefon: 06221/6521102

## „Supermarkt des Jahres“ ist Rewe in Handschuhsheim

RNZ. Nach Titeln wie dem „Deutschen Fruchtpreis 2010“ und dem „Fruchtpreis Landessieg Baden-Württemberg 2011“ heimste der Handschuhsheimer Rewe-Markt einen weiteren Titel ein: Er wurde zum „Supermarkt des Jahres 2012“ in der Kategorie „Filialen über 2000 Quadratmeter“ gekürt. Die Auszeichnung wird jährlich von der Fachzeitschrift „Lebensmittel-Praxis“ verliehen und prämiiert beispielhafte Konzepte und Teams des deutschen Lebensmittelhandels.

Dabei punktete der Handschuhsheimer Markt vor allem mit der Obst- und Gemüseabteilung im Ambiente des Heidelberger Schlosses, mit einer Weinabteilung mit eigenem Sommelier und Weinfachberater und mit der Kinderbetreuung durch eine Pädagogin an den Samstagen. Neben der genauen Überprüfung „harter“ Kriterien wie Wirtschaftlichkeit, Laden- und Sortimentsgestaltung sowie Kundenservice gibt es zudem einen Überraschungsbesuch von „Lebensmittel-Praxis“-Redakteuren, die sich inkognito im Markt umtun.

Bei der Preisverleihung in Köln bejubelten Marktmanager Peter Wagner (l.) und sein Marktmanagerassistent Björn Ehret gelöst ihren ersten Preis. Im Hintergrund ist ein großformatiges Foto des Marktteams zu sehen. Foto: Privat



## Alles begann mit einem kleinen Pizzaservice

Seit 25 Jahren „im Geschäft“: Heute betreibt die Familie Salerno ihr Restaurant in der Neuenheimer Brückenstraße

Von Karla Sommer

Dass auf eine Pizza nur die besten Zutaten kommen, ist für die Familie Salerno selbstverständlich. Aber nicht nur deshalb „brummt“ ihr Restaurant in der Neuenheimer Brückenstraße. „Tolle Atmosphäre, keine überhöhten Preise und klasse Pizza. Die beste Pizza Heidelbergs, weiter so“, steht es in ihrem elektronischen Gästebuch geschrieben.

Begonnen hat alles ganz klein in der Handschuhsheimer Landstraße. Da eröffneten Salvatore Salerno und seine Frau Martina 1987 einen Pizzaservice. „Ich weiß noch, wo die erste Pizza hinging – in eine Straße an der Tiefburg“, erinnert sich Martina Salerno. Schnell wurden sie bekannt und beliebt und nutzten 2005 die Chance, sich in der Brückenstraße 38 ihren großen Traum er-



Salvatore Salerno gründete seinen ersten gastronomischen Betrieb vor 25 Jahren. Nun gehört ihm das Neuenheimer Lokal „Salerno – il Calabrese“. Foto: Hentschel

füllen zu können: ein Restaurant mit – natürlich – einem Pizzaservice. Hinzugekommen sind inzwischen auch ein Partyservice und die Möglichkeit, sich sein Tagesmenü für nur drei Euro mit nach Hause zu nehmen. Entsprechend erwei-

„Pizza und Pasta gehen bei uns am besten“, erzählt Martina Salerno. Kein Wunder, denn die werden noch per Hand gemacht. Ein bisschen untertreibt sie aber, wenn sie ihre Küche als „kreative italienische Hausmannskost“ darstellt. Ein

ter hat sich das Team um Salvatore Salerno, das von früher drei auf jetzt 30 Personen angewachsen ist. Sie kümmern sich um das leibliche Wohl ihrer Gäste und Kunden, das natürlich dem Chef, der aus Kalabrien

stammt, besonders am Herzen liegt. „Salerno – il Calabrese“ heißt deshalb auch sein Restaurant, das nicht nur bei den Neuenheimern ankommt.

Schwerpunkt der Tages- und Hauptspeisekarte, die alle sechs Monate wechselt, sind dabei Gerichte aus Kalabrien, zu denen unbedingt die Pasta gehört. Wie zum Beispiel Fileja con pomodoro e salame piccante – eine hausgemachte, typisch süditalienische Teigware, die mit Wasser und Mehl zubereitet und um einen „Stock“ gewickelt wird. Serviert wird das Ganze mit Tomatensoße und geriebenem Schafkäse. Gewürzt wird kräftig mit Paprika und kalabrischer Salsiccia.

Damit aber auch wirklich alle Feinschmecker in ihr Haus kommen, machen die Salernos inzwischen auch glutenfreie Pasta und planen sogar für die Veganer eine kleine Karte. Zu allem passen auch natürlich die angebotenen Weine, die aus den Weinregionen Italiens stammen und von denen auch mal nur ein Glas getrunken werden kann, denn es herrscht kein Flaschenzwang.

Info: Restaurant „Salerno – il Calabrese“, Brückenstraße 38, Telefon 06221/400821, Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10.30 bis 14.30 Uhr und 17 bis 23.30 Uhr, Samstag und Sonntag 17 bis 23.30 Uhr.



Janine Kretschmer (r.) und Inga Nabinger stehen nun für die Keramikmalstube. Foto: Kaz

## Eine Institution macht weiter

In der „Keramikmalstube“ holte sich Janine Kretschmer als Geschäftspartnerin Inga Nabinger

Kaz. Die „Keramikmalstube“ in der Steingasse 9 ist schon seit Jahrzehnten eine Oase mitten in der Altstadt und nahe der Alten Brücke gelegen. Jetzt sorgen Janine Kretschmer und Inga Nabinger dafür, dass das Geschäft im Schöneckhof auch in Zukunft eine geschätzte Adresse ist. Janine, 26 Jahre alt und in Görlitz geboren, lebt seit fünf Jahren in Heidelberg und war auf Arbeitssuche, als sie mit der ehemaligen Inhaberin der Keramikmalstube in Kontakt kam. Ihr Handwerk hat sie in der Porzellanmanufaktur Meissen im sächsischen Meißen gelernt. Deshalb ist die „Fayence-Malerei“, bei der sich Farben auf weißem Grund mit der Glasur verbinden, ihre Spezialität.

Es müssen aber nicht immer zarte Blümchen sein. Janine Kretschmer nimmt auch Auftragsarbeiten aller Art und zu jedem Anlass entgegen. Ihre Keramikarbeiten könnten jedenfalls zum ganz persönlichen Geschenk werden. Seit 2010 führte sie die „Keramikmalstube“ allein. Seit Kurzem hat sie mit Inga Nabinger eine neue Geschäftspartnerin.

Die gebürtige Cuxhavenerin absolvierte von 1990 bis 1993 in Heidelberg eine Goldschmiedelehre, machte sich hier 2001 mit ihrem eigenen Geschäft „Joya“ selbstständig, war danach in Mannheim tätig und ist nun wieder zurückgekehrt. Die Schmuck-Designerin arbeitet mit edlen Materialien zwischen Muranoglas,

Ponyfell, Kalbs- und Schlangeneder und Schließen aus Metall oder Feingold. Interessierte können ihr bei ihrer Arbeit im Geschäft zuschauen. Es heißt in Erinnerung an die Gründerin Uschi Betz immer noch „Keramikmalstube“. Und Janine Kretschmer malt dort weiterhin, aber eben hinter den Kulissen.

Info: Keramikmalstube, Steingasse 9, Öffnungszeiten: Montag bis Freitag (außer Mittwoch) 14 bis 19 Uhr, Samstag 11 bis 18 Uhr. Mehr über die Goldschmiedin Inga Nabinger im Internet (www.inganabinger.com). Kontakt zur Keramikerin Janine Kretschmer per E-Mail an: janinekretschmer@gmx.net.

## Auf Radtour mit eingebautem Rückenwind

„Electric Bike Solutions“ aus Bergheim baut in ganz normale Fahrräder Elektromotoren ein

pop. Vor allem zwei Gründe haben wohl viele begeisterte Fahrradfahrer bislang davon abgehalten, sich ein E-Bike anzuschaffen – also einen Drahtesel, der von einem Elektromotor zusätzlichen Antriebs erhält. Erstens kosten E-Bikes durchaus ihr Geld. Zweitens möchte man sich ganz und gar nicht gerne von seinem Lieblingsfahrrad trennen. Einen Ausweg aus diesem Dilemma bietet die vor drei Jahren gegründete Firma „Electric Bike Solutions“, die seit September 2010 in der Bergheimer Straße 80 ansässig ist. Hier können Fahrräder aller Art auf Elektroantrieb umgerüstet werden, wobei deren Alter keinerlei Rolle spielt. Aber sie müssen technisch einwandfrei sein mit einem stabilen Rahmen und gut funktionierenden Bremsen.

Ist diese Voraussetzung erfüllt, muss nur noch die Entscheidung gefällt wer-

den, welches Umrüstset – es besteht aus einem Laufrad mit Motor, einem Steuerelement samt Display und einem Akku – man sich einbauen lassen will. Gerade bei den Akkus gibt es nämlich Unterschiede. Neben den fix und fertigen Akkus kann „Electric Bike Solutions“ auch selbst konfektionierte Akkus einsetzen, die auf den Kundenwunsch abgestimmt werden.

Ist man bereit, ab 700 Euro aufwärts auf den Tisch des Hauses zu legen, steht dem reinen Fahrspaß nichts mehr im Wege. Abgesehen von der Umbauzeit, die in der Regel einen Tag beträgt. Dann können bis zu 80 Kilometer ohne größere Anstrengung mit einem Tempo von 25 Stundenkilometern zurückgelegt werden – zumindest in der Ebene. Jemand, der vorhat, auf dem E-Bike den Königstuhl zu erklimmen, sollte sich daher nicht wundern, wenn die Akkuleistung nicht für 80

Kilometer reicht. Aufgeladen ist ein Akku je nach Typ in zwei bis maximal acht Stunden.

Weiterer Vorteil neben dem absolut entspannten Dahinrollen im Flachland und der ebenso mühe- wie emissions- und lautlosen Bewältigung von Steigungen ist, dass ein E-Bike keine Zulassung benötigt und nicht versicherungspflichtig ist. Besonders stolz ist „Electric Bike Solutions“ auf den firmeneigenen Umrüstberater, mit dem man sich in fünf Schritten über dieses Thema informieren kann: www.ebike-solutions.de/de/Umruesten.

Info: „Electric Bike Solutions“, Bergheimer Straße 80 (neben der Volkshochschule), Telefon: 06221/7194286; Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 10 bis 18 Uhr, Freitag 10 bis 16 Uhr (Mittagspause von 12 bis 12.45 Uhr).



„Electric Bike Solutions“ macht aus ganz normalen Fahrrädern E-Bikes. Die etwa 700 Euro teure Umrüstung dauert nur einen Tag. Foto: Popanda