

Neue Anlaufstelle für Kaffeeliebhaber

Zuwachs in der Trierer Gastro-Szene: Das Café Leanis öffnet am Samstag, 10. April, in der Viehmarktstraße sein To-go-Geschäft (zum Mitnehmen). Inhaberin Vlora Richter erzählt, warum alle Wände rosafarben gestrichen sind und was bei ihr auf den Tisch kommt.

VON VERONA KERL

TRIER Vlora Richter mag es farbenfroh. Stilsicher hat sie rosafarbene Wände mit gemütlichen mintgrünen Sesseln und Holztischen kombiniert. Ein Sofa steht in der Ecke, eine große Theke am Kopfende. An der Wand prangt das Motto: „In Coffee we trust“ („Wir vertrauen auf Kaffee“ in Anlehnung an den Wahlspruch der USA „In God we trust“).

Keine Frage, das Café Leanis in der Viehmarktstraße 11 ist ein Ort zum Wohlfühlen. Nicht zuletzt der gutgelaunten Gastgeberin wegen. Vlora Richter strahlt geradezu vor Energie und Tatendrang. „Ich wollte in meinem Café ganz in Pastellfarben bleiben. Hell und freundlich, damit es zum Tag passt“, sagt die 37-Jährige, während im Hintergrund eine Bohrmaschine lärmt.

Schon am Samstag, 10. April, will sie mit dem To-go-Geschäft (zum Mitnehmen) starten, dafür war und ist viel zu erledigen. Ohne ihren Mann Bert wäre das allein kaum zu schaffen. Der wuselt seit Wochen vor und nach seiner regulären Arbeit auf der Baustelle und hilft, wo er kann.



Vor der Eröffnung des Café Leanis: Betreiberin Vlora Richter (links) und Barista Viola Schawrin.

FOTO: ROLAND MORGEN

Beide teilen dieselbe Leidenschaft. „Wir beide lieben Kaffee“, sagt Vlora Richter und gerät regelrecht ins Schwärmen, wenn sie von ihrem Konzept erzählt. Regionale Produkte stehen dabei ganz oben auf ihrer Zutatenliste. Ausschließlich Hafermilch oder Kuhmilch vom Engelhof aus Hetzerath (Kreis Bernkastel-Wittlich) kommen bei ihr in den Kaffee. Die Karte ist klein und soll auch so bleiben, denn Vlora Richter will vieles selbst backen und kochen. „Gesund, modern und mit vielen frischen Zutaten“ heißt ihre Devise. Dazu gehören selbst gemachtes Apfelkompott, Porridge mit frischen Früchten, Lemon Curd (Zitronencreme), Bananenbrot

(„Das bieten wir auch gegrillt an“). Dazu Kuchen (auch vegan), frische Waffeln, selbst gepresste Säfte mit Früchten und Gemüse vom Bauer Greif aus Trier-Zewen. Belegte Stullen (Butterbrote) mit Hummus, Avocado und Lachs, Hummus-Bowls, Joghurt-Müslis in Gläsern, Rührei sowie süße und herzhaft belegte Croissants. „Die Croissants backen wir dann allerdings auf“, räumt Richter ein.

Mit ihrem Café Leanis bewegt sich Vlora Richter genau im richtigen Umfeld. Mit dem Café Glücklich, dem Café Balott, dem Café Liebling, dem Delicat und dem Dolce Cielo entwickelt sich die benachbarte Neustraße mehr und mehr zu

einer trendigen Caféhaus-Meile. Toll findet das Richter, auch, weil die Cafés alle unterschiedlich seien. „Wir unterstützen uns alle gegenseitig. Besonders zwei unserer Freunde haben uns sehr geholfen und uns Tipps gegeben. Den Zusammenhalt in dieser Zeit fand ich sehr schön.“

Die beiden waren übrigens indirekt an der Namensfindung des Cafés beteiligt. Bei einem Spiel von deren Sohn mit der dreijährigen Tochter Leana kam Vlora die Idee. „Leana findet das Café ganz toll. Rosa ist ihre Lieblingsfarbe. Und wo sich mein Kind wohlfühlt, fühle ich mich auch wohl.“

Fehlen nur noch die Gäste. 33 Plätze hat sie drinnen zur Verfü-

gung, auf der 80 Quadratmeter großen Terrasse finden noch mal etwa 30 Kunden Platz.

Doch: „Wir fangen am 10. April erst mal mit dem To-go-Geschäft an. Wann wir mit der Außengastronomie beginnen, kann ich noch nicht sagen. Im Moment ist mir das noch zu heikel. Wir passen uns da der Politik an.“ Neun Mitarbeiter hat Vlora Richter bereitstellen, wenn die Gastronomie wieder normal laufen kann.

Dann kommen Vloras Gäste auch in den Genuss der Social-Media-Ecke. Wer dort sein Smartphone zückt, um Selfies zu schießen, sollte sein strahlendstes Lächeln aufsetzen. So wie Vlora Richter.

Prügelei an Schweicher Bushaltestelle

SCHWEICH (red) Zwei Jugendliche sind laut Polizei am Samstag, 3. April, gegen 19 Uhr an einer Bushaltestelle in der Bernhard-Becker-Straße in Schweich von drei unbekanntenen Männern attackiert worden. Die beiden wurden leicht verletzt und mussten ambulant behandelt werden. Die Täter flüchteten nach der Tat in Richtung Issele-Straße. Die drei Angreifer werden als etwa 25 bis 30 Jahre alt beschrieben. Einer der Täter soll von kräftiger Statur gewesen sein, trug einen markanten Vollbart und ein auffälliges graues Sweatshirt mit buntem Aufdruck der Marke „Ellesse“. Die beiden weiteren Täter seien dunkel gekleidet gewesen.

Die Polizei Schweich sucht nun nach potenziellen Zeugen der Tat. Insbesondere wird eine Zeugin gebeten, sich bei der Polizei zu melden, welche kurz nach dem Vorfall ihre Hilfe angeboten hatte. Hinweise unter Telefon 06502/91570.

Polizei warnt vor Enkeltrick-Anrufen

TRIER/SCHWEICH (red) Aktuell erhält die Polizeiinspektion Schweich zahlreiche Meldungen über Schockanrufe mit dem sogenannten Enkeltrick. Die Betrüger kontaktieren vorwiegend ältere Menschen und geben vor, Enkel oder liebe Verwandte zu sein, die wegen eines Unfalls oder einer Krankheit finanzielle Hilfe benötigen. Häufig beginnen die Gespräche laut Polizei mit Sätzen wie: „Hallo Oma/Opa, weißt du, wer hier ist?“ Betroffene sollten bei derartigen Anrufen auflegen und sie der Polizei melden.

Weißwein, Hofkäse und Musik: Alles aus der Region und online

Mit mehreren Irrtümern, was die Kombination von Wein und Käse angeht, wollen ein Käse-Experte und ein Winzer aufräumen. Und wie passt Jazz-Musik dazu?

VON DIRK TENBROCK

TRIER/WITTLICH Wenn Wolfgang Fusenig aus Heidweiler (Kreis Bernkastel-Wittlich) über regionale Produkte spricht, merkt man, dass der „Käse-Sommelier“ für sein Thema regelrecht brennt. „Es ist leider noch wenig bekannt, dass wir hier in der Großregion neben den exzellenten und weltbekanntesten Weinen auch eine großartige und vielfältige

Käse-Kultur haben. Es gibt Dutzende hervorragende Hofkäseereien in Grenznähe von Deutschland, Frankreich, Luxemburg und Belgien, deren Produkte auch ganz hervorragend zu den Weißweinen der Gegend passen“, sagt er.

Das möchte er mit seiner Initiative zeigen. Fusenig plant vor allem für die Zeit, wenn die Corona-Beschränkungen gelockert werden, eine Reihe von Mosel-Käse-Events.

Innovativ hat er daher eine Online-Verkostungsreihe aufgelegt und sich dazu regionale Partner gesucht. In Wittlich hat er mit Thomas Losen vom Weingut Losen Bockstanz einen Partner gefunden.

Und jetzt kommt der Clou: Die beiden Musikfreunde holen sich noch mit dem Trierer Jazzclub und seinem Vorsitzenden Nils Thoma einen weiteren Partner dazu, um das Event zu einem Erlebnis für alle Sinne zu machen. Eine fruchtbare Kombination, wie sich bei den Probeläufen herausstellte.

So wurde für Samstag, 17. April, ein Online-Tasting organisiert, bei dem es Weine von Losen-Bockstanz und Produkte der Hofkäseereien in passenden Kombinationen zu probieren gibt. Dazu spielt Nils Thoma Musik aus dem Fundus des Jazzclubs.

Bei der Gelegenheit räumt Wolfgang Fusenig auch gleich mit einer verbreiteten Mär auf: „Dass Rotwein und Käse gut zusammenpassen, ist eine moderne Sage. Eigentlich ist es sogar sehr schwierig, hier die geschmacklich passende Kombi zu finden. Vielmehr ist es so, dass Riesling, Elbling und sogar Sekt wegen ihrer Vielfalt an Aromen und dem intensiven Süße-Säure-Spiel viel besser zu den meisten Käsesorten passen.“

Als Beispiel für ein perfektes Duo nennt Fusenig den belgischen Rotschmier-Käse Herve (aus dem gleichnamigen Dorf) mit einer Auslese: „Hier verbinden sich die würzige Aromatik und der Schmelz des Käses vortrefflich mit der feinen Süße und Säure des Weines.“

Wer das zu Hause nachvollziehen möchte, kann sich bis Sonntag, 11. April, für das Tasting anmelden. Alle Infos unter: www.mosel-kaese-event.de/kalender



Beim Online-Tasting geht es um das Zusammenspiel von Wein, Käse und Musik, in diesem Fall mit dem Jazz-Club Trier.

FOTO: WOLFGANG FUSENIG

Produktion dieser Seite: Veronika Königer

Anzeige

15 JAHRE

AUF IN DEN FRÜHLING MIT WOHLFÜHL-WÄSCHE

30% 50% 40% 20%

1871 - 2021

WÄSCHEGALERIE Heinemann

BROTSTRASSE 11 · 54290 TRIER