

DJK-Info



Die aktuelle Vereinszeitschrift
der Handballabteilung der DJK
Grün-Weiß Essen-Werden/
Heidhausen 1924

Monat
Februar
2025
Ausgabe 75





Inhalt

75 Ausgaben DJK-Info	
<i>von Rolf Hitzbleck</i>	3
Weihnachtsfeier der Handballabteilung: Ein festlicher gelungener Jahresabschluss des Jubiläumsjahres	
<i>von Sandra Dressler</i>	5
Bericht der sportlichen Leitung zu allen Mannschaften der DJK Grün-Weiß-Werden	
<i>von Lucas Jachens</i>	9
Erste Herrenmannschaft	12
Zweite Herrenmannschaft	12
Damenmannschaft	13
Die A-Jugend	13
B-Jugend	14
C-Jugend	14
D-Jugend	15
Weibliche D-Jugend	15
E-Jugend	16
F-Jugend	16
Neu im Team: Leander Kolb	17
Neu im Team: Robert Oesterwind	18
Neu im Team: Ole Zimmermann	19
Neu im Team: Nils Kohl	20
Neu im Team: Timon Schmidt	21
Bericht aus der Schwimmabteilung	
<i>von Helge Polzer</i>	23
Über den Zaun geschaut: Michelle Wiegels stellt ihren Job in der ambulanten Kinder- und Jugendhilfe vor	24
Wo der Pizzateig noch ausgiebig reifen darf: Ristorante La Pergola	26

Impressum

Herausgeber:
DJK-Grün-Weiß Essen Werden/Heidhausen
1924 e. V.

Redaktion:
Rolf-D. Hitzbleck
(Redaktionsleitung,
Graphikdesign und Layout)

Anschrift:
Rolf-D. Hitzbleck,
Viehauser Berg 36, 45239 Essen,
Tel.: 0172 516 4350
E-Mail: rolf@hitzbleck.net

OPTIK
HANDRICK

BRILLEN MODE
KONTAKTLINSEN

Am Schwarzen
Fischlaker Str. 4 45239 Essen
Tel.: 0201/4087544
Fax: 4087546



75 Ausgaben DJK-Info

von Rolf Hitzbleck

Es ist eine Zeit der Jubiläen. 100 Jahre DJK, das ist ein Grund zum Feiern. Aber auch unser kleines Vereinsblättchen hat es mittlerweile auf die stattliche Zahl 75 gebracht. Ich habe in meinen Archiven nachgeschaut und als jüngste Ausgabe die Nr. 7 vom September 1994 gefunden. Digital geht es ähnlich weit zurück, auf jeden Fall sind wir schon mehr als 30 Jahre „am Markt“.

Damals gab es noch eine rege Beteiligung der Schwimm-Abteilung, auch die Badmintoner steuerten Bilder und Berichte zum Inhalt dazu.

Schon damals berichteten wir über die sportlichen Ereignisse, über die Sportler selbst und alles, was sich um den Verein herum ereignete.

Ich erinnere mich noch daran, wie die Entstehung der Zeitung direkt meinen beruflichen Werdegang beeinflusste. Damals, und das ist jetzt wirklich lange her, druckte ich den Master auf meinem Laserdrucker zuhause aus. Bei meinem ehemaligen Arbeitgeber, dem TÜV Rheinland, gab es eine Druckerei, die mit Offset-Druckmaschinen, aber auch schon einer Digitaldruckmaschine von Xerox ausgestattet war. Mein Master-Exemplar wurde dann auf das Vorlagenglas

gelegt und „vervielfältigt“. Logisch, dass die Qualität dadurch nicht unbedingt besser wurde. Aber es gab auch einen Rechner, mit dem man digital Daten anliefern konnte. Nur wusste dort niemand, wie das funktioniert. Also machte ich mich kundig und brachte

den Mitarbeitern die entsprechende Technik bei.

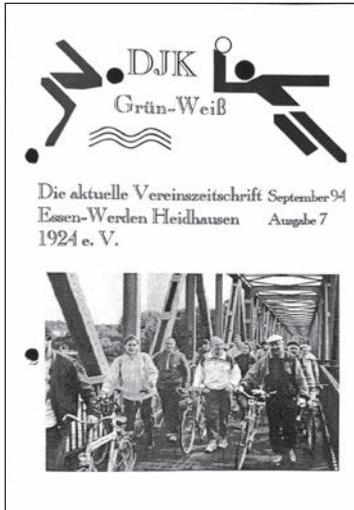
Daraus entstand im Laufe der Monate eine fruchtbare Zusammenarbeit, die darin gipfelte, dass ich vom Geschäftsführer der jetzigen TÜV Media GmbH gefragt wurde, ob ich nicht für ihn anfangen und das Feld des digitalen Publizierens aufbauen wolle. Ich wollte und so blieb ich 27 Jahre in dem Laden.

Herrlich kurze Produktionswege, eine immer besser werdende Technik und eine

hohe Qualität entwickelte sich mit moderneren Druckmaschinen, so dass wir beim heutigen digitalen Druckstandard angelagt sind, welcher vom Offset-Druck nur durch ein fachkundiges Auge zu unterscheiden ist.

Also, mir hat es Spaß gemacht und ich hoffe, auch in der Zukunft genug Material zusammenzubekommen, auf dass wir vielleicht die hunderste Ausgabe knacken.

Mein Dank geht an alle, die durch unsere Artikel dieses Projekt unterstützen und natürlich auch an alle Werbepartner.



FÜR LENNART.

FÜR SAMIRA.

Stell Dir vor:

UND FÜR DICH!

FÜR SERKAN.

FÜR MARC.

FÜR CHRISTINE.

FÜR ANTONIO.

Mehr Informationen unter: www.sparda-west.de/deinebank

Sparda-Bank West eG

Kruppstraße 41, 45128 Essen

Willy-Brandt-Platz 8, 45127 Essen

Telefon: 0211 23 93 23 93

Sparda-Bank

Die Deine Bank.



Weihnachtsfeier der Handballabteilung: Ein festlicher gelungener Jahresabschluss des Jubiläumsjahres

von Sandra Dressler

Am 14. Dezember versammelte sich die Handballabteilung zu ihrer alljährlichen Weihnachtsfeier, die dieses Mal im Wintergarten des Restaurants “La Pergola” stattfand. Die Feier bildete nicht nur den krönenden Abschluss eines erfolgreichen Jahres, sondern bot auch Gelegenheit, gemeinsam zu feiern, zu genießen und das Jubiläumsjahr gebührend zu würdigen.



Die offizielle Begrüßung übernahmen Malte und Lucas, die in ihrer Rede das herausragende Jubiläumsjahr der Abteilung hervorhoben. Mit Stolz blickten sie auf die sportlichen Erfolge, die Teamarbeit und die vielen tollen gemeinsamen Erlebnisse zurück, die das vergangene Jahr geprägt hatten. „Es war ein wunderbares Jahr, das wir nicht vergessen werden“, betonte Malte und erntete dafür zustimmendes Nicken und Applaus aus den Reihen der Anwesenden.

Nach der Begrüßung wurde das Buffet eröffnet – und “La Pergola” ließ keine Wünsche offen. Die Handballer konnten sich an einer Auswahl köstlicher italienischer Spezialitäten erfreuen: Von Antipasti über frisch gebackene Pizza bis hin zu Pasta war für jeden Geschmack etwas dabei.

Doch natürlich ging es an diesem Abend nicht nur ums Essen. Später füllte sich die Tanzfläche, und es dauerte nicht lange, bis die ersten Gäste sich zu den Rhythmen der Musik warm tanzten. Die Tanzfläche zum Zentrum der Feier.

Gleichzeitig entwickelte sich am Bierpong-Tisch ein echter Wettbewerb, bei dem sich spannende Duelle geliefert wurden. Egal ob routinierte Spieler oder spontane Herausforderer – hier wurde um jeden Treffer gekämpft, während die Zuschauer die spannenden Partien anfeuerten.

Die Weihnachtsfeier war ein voller Erfolg. Mit gutem Essen, Tanz und einer Prise





6

DJK Grün Weiß Essen Werden Heidhausen

Heizung . Sanitäre Anlagen . Elektro
Elektro Einzelhandel . Photovoltaik



Stöbener Haustechnik GmbH & Co. KG

45239 Essen
Wintgenstraße 1
Telefon 0201 / 403588
werner@stoebener.de
www.stoebener.de

SEIBEL



Dächer ▪ Fassaden ▪ Dachbegrünungen ▪ Photovoltaik



Seibel Bedachung GmbH · Prinz-Friedrich-Str. 22 · 45257 Essen · 0201-8601230 · info@seibel-essen.de



sportlichem Ehrgeiz wurde das Jahr in bester Gesellschaft abgeschlossen. Nun bleibt nur noch, voller Vorfreude auf das Jahr 2025 zu blicken – und auf weitere gemeinsame Erfolge, Feiern und schöne Momente.





WO
SPORTLER
IN BESTER
NACHBARSCHAFT SIND.

Der Allbau unterstützt zahlreiche Sportler-
Innen und Sportvereine in unserer Stadt.

allbau.de/sportsponsoring

Isabelle Zwingmann (VC Allbau Essen) und Max Rendschmidt
(dreifacher Olympiasieger und mehrfacher Kanu-Weltmeister)



Bericht der sportlichen Leitung zu allen Mannschaften der DJK Grün-Weiß-Werden

von Lucas Jachens

Die Spielzeit der Saison 2024/2025 geht so langsam in die Endphase. Wir befinden uns zwar noch am Anfang der Rückrunde, doch wie wir alle wissen, vergeht die Zeit bis Ostern schneller als man denkt. Die Jugendmannschaften spielen nach der Vorrunde nun in den „neuen“ Ligen. Dieser Modus ermöglicht es, dass alle Mannschaften gegen Teams auf vergleichbaren Entwicklungsstufen spielen.

Unsere weibliche D-Jugend legt in der Spielzeit eine tolle Entwicklung hin. Wo anfangs noch Schwierigkeiten im Spielaufbau zu beobachten waren, sehen wir heute eine Mannschaft, die immer ballsicherer ist und sich in der Deckung gefunden hat. Die Mannschaft steht ungeschlagen ganz oben in der Tabelle.

Unsere E-Jugend gehört zu den besten 5 Mannschaften in Essen und spielt eine hervorragende Saison. Das Trainerteam ist stolz auf die Entwicklung des Nachwuchses. Die D-Jugend trainiert regelmäßig schon mit dem jüngeren Jahrgang der C-Jugend, weshalb ihnen der Übergang von der mannorientierten Abwehr zur Raumdeckung zunehmend leichter fällt. Die Mannschaft steht solide im Mittelfeld der Liga und ärgert zwischendurch auch die Top-Teams.

Die C-, B- und A-Jugend-Teams siedeln sich ebenfalls alle in der Mitte ihrer Ligen an. Hervorzuheben bei diesen Mannschaften ist das übergreifende Training zwischen den

sechs Jahrgängen. Hiervon profitieren alle: die jüngeren gucken sich viele Tipps und Tricks ab und die älteren reifen neben ihrer spielerischen ebenso in der sozialen Entwicklung. In den letzten Wochen trainieren die Jahrgänge 2006 und 2007 zudem vermehrt bei der ersten und zweiten Herren mit. Dieser positive Umstand macht Laune und Hoffnung für die kommende Saison, wo die A-Jugend zunehmend ins Spielkonzept der Senioren eingebunden werden soll.

Apropos Senioren: die erste und zweite Herren können im Grunde genommen zufrieden mit der Hinserie sein, müssen jedoch in den nächsten Spieltagen weiterhin zeigen, dass sie in die Ligen gehören und möglichst früh nichts mit dem Abstieg zu tun haben wollen. Das Ziel ist ganz klar, mit beiden Mannschaften die Klasse zu halten, um so auch den nachkommenden Jugendspielern eine vielversprechende Perspektive zu bieten.

Unsere Damen begeistern den Verein mit einem losgelösten Spielwitz. Sie spielen eine super Saison und befinden sich aktuell auf dem dritten Tabellenplatz, haben jedoch schon gezeigt, dass sie jeden schlagen können. So musste auch der Tabellenführer schon spüren, wie stark das Team um Trainerin Patricia ist, und sich relativ deutlich geschlagen geben.

Während die Saisons der Jugendlichen rund um Ostern schon zu Ende gehen, spielen die Senioren noch bis Anfang Mai.

Relax-Sessel

Bezug Stoff Aster Blume beige, Holzfuß Eiche bianco, manuelle Verstellung von Sitz und Rücken durch Körperdruck. Sitzhöhe ca. 46 cm, Sitztiefe ca. 53 cm. Bezug: 100% Polyester.

M169134 233 212 0634

Größe Stoff- und Lederauswahl gegen Mehrpreis!

VORTEILSPREIS

449.-

Abholpreis

Wählen Sie aus vielfältigen Möglichkeiten: * gegen Mehrpreis

■ **Grundausstattung:** Manuelle Verstellung von Sitz und Rücken durch Körperdruck.

■ **Komfortausstattung***

1- oder 2-motorisch, 1- oder 2-motorisch mit Aufstehhilfe (bis 110 kg belastbar), manuelle Kopfteilverstellung, Fußteilverlängerung + 7 cm mehr Liegelänge, Berührungssensor für Aufstehhilfe.

■ **3 Ergonomien:** S, M, L - jeweils extra belastbar bis 110 kg.

Extra belastbar bis 110 kg

Wählen Sie aus vielen sinnvollen Funktionen und Zubehör gegen Mehrpreis.

S



• Sitztiefe: ca. 53 cm
• Sitzbreite: ca. 48 cm
• Sitzhöhe: ca. 44 cm

M



• Sitztiefe: ca. 53 cm
• Sitzbreite: ca. 48 cm
• Sitzhöhe: ca. 46 cm

L



• Sitztiefe: ca. 53 cm
• Sitzbreite: ca. 48 cm
• Sitzhöhe: ca. 48 cm



Aufstehhilfe gegen Mehrpreis.

399.-

Berührungssensor gegen Mehrpreis.

99.-

24 STUNDEN ONLINE:

Über 6500 Artikel unter: www.moebel-rehmann.de

inter living

Rehmann

IHRE GROSSE
EINRICHTUNGSWELT
IN VELBERT!

Möbel für mich gemacht

Direkt an der A44
Ausfahrt Velbert/Wülfrath!



Rehmann & Söhne GmbH • Flandersbacher Weg 2 • 42549 Velbert • Öffnungszeiten: Mo. – Sa. 10 – 19 Uhr • Tel. 02051/96400 Anzeige 09/19



Schließlich möchte ich noch betonen, wie positiv sich der gesamte Verein entwickelt, woran insbesondere die TrainerInnen, BetreuerInnen und die vielen helfenden Hände einen großen Anteil dran haben. Auch in der Trainerausbildung sind wir einen großen Schritt weiter gekommen. Wir können stolz sagen, weitere JugendtrainerInnen in unserem Team rekrutiert zu haben. Des Weiteren

haben wir mit Inci und Sandra zwei weitere B-Lizenz-Absolventinnen und mit Freddi einen weiteren C-Lizenz-Absolventen ausgebildet.

Die sportliche Leitung wünscht allen Mannschaften weiterhin viel Erfolg und vor allem eine verletzungsfreie Restspielzeit.



Erste Herrenmannschaft



v.l.n.r: Malte Mallach, Manuel Rademacher, Jannis Avramidis, Lucas Jachens, Sven Pfeffer, Leander Kolb, Tobias Lortz, Ole Zimmermann, Maurice Schubel, Maximilian Risch, Raphael Clasen, Torben Schröder, Timon Schmidt, Nils Kohl, Johan Willweber, Kosta Avramidis

Zweite Herrenmannschaft



v.l.n.r: Malte Mallach, Marco Gummersbach, Niklas Krämer, Johan Willweber, Markus Lüger, Robert Oesterwind, Inci Abdic, Martin Galla, Timo Spieß, Marco Hepach, Johannes Fürwentsches, Frederic Herrscher, Demian Vollmer

Damenmannschaft



v.l.n.r: Sophie Wollenberg, Marie Horstmann, Nina Schwätzer, Johanna Hartmann, Lia Domeau, Cara Schade, Clara Ebner, Kim Fischer, Stefanie Risch, Susan Gittke, Patricia Domeau, Julia Seeger, Charlotte Giepen, Judith Schnadthorst, Paulina Manroth, Marlene Höll, Helena Lieske, Charlotte Falke

Die A-Jugend





B-Jugend



C-Jugend





D-Jugend



Weibliche D-Jugend





E-Jugend



F-Jugend





Neu im Team: Leander Kolb



Name:	Leander Kolb
Position:	Rückraum Mitte
Im Verein seit	2024
Bisherige Vereine:	Turnerschaft Durlach
Hobbys	Ski fahren, Beachvolleyball, Reisen, Berge, Rennrad, Surfen
Job	Trainee bei E.ON
Aufgabe in der Mannschaft	Tapewart (Ersatz), Teil des Eventwart-Teams





Neu im Team: Robert Oesterwind



Name:	Robert Oesterwind
Position:	Torwart
Im Verein seit	2024
Bisherige Vereine:	PSV Berlin, Westfalia Hombruch, TuS Borussia Höchsten (Dortmund)
Hobbys	Ausflüge mit der Familie, Snowboard fahren
Job	Lehrer





Neu im Team: Ole Zimmermann



Name:	Ole Zimmermann
Position:	Torwart
Im Verein seit	2024
Bisherige Vereine:	Tus Lintorf, TV Angermund A Jugend und Herrenbereich
Hobbys	Handball
Job	Bankkaufmann
Aufgabe in der Mannschaft	Snackwart, Tapewart und Ballwart





Neu im Team: Nils Kohl



Name:	Nils Kohl
Position:	Rückraum
Im Verein seit	2024
Bisherige Vereine:	DJK TuRa 05 Dümpten, TV Aldekerk, DJK VFR Saarn
Hobbys	Handball, Gym, mit Freunden etwas unternehmen
Job	Student
Aufgabe in der Mannschaft	Team Jung, Ölwart, Ballwart





Neu im Team: Timon Schmidt



Name:	Timon Schmidt
Position:	Links außen
Im Verein seit	Januar 2024
Bisherige Vereine:	DJK Altendorf 09 SG Tura Altendorf HSV Dümpten HSG am Hallo TV Angermund
Hobbys	Freunde treffen, Handball spielen, puzzeln
Job	Betriebswirt (M. Sc.)
Aufgabe in der Mannschaft	stellvertretender Ölwart







Bericht aus der Schwimmabteilung

von Helge Polzer

Die Schwimmabteilung der DJK Grün-Weiß Essen-Werden/Heidhausen feierte ein erfolgreiches Wettkampfwochenende bei den Masters.

Am Samstag, dem 4. Mai folgten 11 Masters der DJK der Einladung des SC Aegir Essen ins Sportbad am Thurmfeld. Die Masters (Teilnehmer ab einem Alter von 20 Jahren) waren angetreten, um mit ihren Leistungen die Schwimmzeiten für Kinder, Jugendliche, Eltern und Senioren im heimischen Bad zu sichern. Und dies taten die Aktiven mit großem Erfolg. Bei 12 Starts wurden 9 Platzierungen auf dem Treppchen erzielt!

Zwei erste Plätze holten Nicole Holtmann und Jörne Kraus auf der 50m Freistilstrecke, vier zweite Plätze gingen an Catherin Edel

und Thomas Brauner über die 50m Freistil, Dismas Widmaier über 100m Freistil und Michael Krüger über die 50m Brust. Dritte Plätze belegten Julia Bohnen über 50m Freistil sowie Volker Weigt über 50m Brust. Über die 50m Brust holte sich zudem Catherin Edel eine weitere Platzierung als Dritte. Weitere Starter waren Annkristin Bayer, Alexander Wilmes und der Schwimmwart Helge Polzer. Am Ende des Tages konnten der DJK-Schwimmabteilung 10 Vereinspunkte für die Schwimmstundenverteilung gutgeschrieben werden. Abgerundet wurde dieser erfolgreiche Wettkampftag mit einem geselligen Abend in der Trattoria Da Giulia in Werden.





Über den Zaun geschaut: Michelle Wiegels stellt ihren Job in der ambulanten Kinder- und Jugendhilfe vor



Mein Name ist Michelle Wiegels und ich arbeite bei einem Träger der ambulanten Kinder- und Jugendhilfe. Um meine Tätigkeiten und den dazugehörigen Hintergrund näher zu erläutern, muss ich ein wenig ausholen.

In Deutschland kann jede Familie die Hilfe zur Erziehung nach SGB VIII beantragen. Dies bedingt die Einsicht der Familienmitglieder, Hilfe zu benötigen, Hilfe in Anspruch zu nehmen, problembehaftete Situationen offen zu legen und (erstmal) fremden Menschen Einblicke in ihre Privatsphäre zu gewähren. Hat eine Familie die besagte Hilfe beantragt, wird von der Kommune geprüft, ob der Familie diese zusteht. (Die Hilfe zur Erziehung ist daher

nicht komplett barrierefrei zugänglich). Ist eine Hilfe zur Erziehung genehmigt, wird gemeinsam mit den Familienmitgliedern entschieden, welche Hilfe sinnvoll ist (diese erstrecken sich von § 28 bis 35 SGB VIII und implizieren sowohl ambulante als auch stationäre Hilfen).

Nun kommen wir zu meiner Aufgabe: Nachdem die „behördlichen Gänge“ abgeschlossen sind, müssen die Hilfen zur Erziehung ausgeführt werden. Der Träger, bei dem ich arbeite, ist eine Instanz, die Fachkräfte beschäftigt, um dies zu tun. Steht einer Familie bspw. eine sozialpädagogische Familienhilfe zu, gehe ich in die Familien und helfe, vor Ort problembehaftete Situationen zunächst zu erläutern, um gemeinsam mit den Familienmitgliedern systemisch nach Lösungen zu suchen und diese umzusetzen. Hierbei ist wichtig zu erwähnen, dass diese Hilfe eine aufsuchende Hilfe darstellt und bei den Familien zuhause stattfindet. Das Kindeswohl steht immer im Vordergrund. Der Kommune bzw. dem Jugendamt kommt hierbei die Aufgabe des Wächteramtes zu und achtet darauf, dass das Kindeswohl gesichert ist. Andernfalls, bei einer Kindeswohlgefährdung nach §8a SGB III, kommt es zu einer Inobhutnahme.

Da jede Familie mit anderen Problemen zu kämpfen hat und jedes Individuum andere Charaktereigenschaften mitbringt, ist mein Job sehr vielseitig. Eingesetzt werde ich (dank meines Trägers) hauptsächlich in meiner Heimatstadt, da mein Träger aber



auch Anfragen von anderen Städten bekommt, arbeite ich auch städteübergreifend.

Um diesen Job ausführen zu können, habe ich Kindheitspädagogik studiert. Das Studium dauert in der Regelstudienzeit 6 Semester bzw. 3 Jahre. Es ist aber auch möglich, einen anderen Studiengang zu absolvieren wie bspw. Soziale Arbeit, Soziologie oder als Quereinsteiger einzusteigen.

Die Bezahlung bei meinem Träger erfolgt angelehnt an den TVöD, dem Tarif-

vertrag für den Öffentlichen Dienst, andere Träger halten es möglicherweise anders.

Bezüglich der Aufstiegschancen besteht die Möglichkeit, als Koordinator*in tätig zu werden und zwischen dem Jugendamt bzw. den Familien und den Fachkräften zu vermitteln. Darüber hinaus ist eine Anstellung beim Jugendamt der jeweiligen Städte möglich. Jedoch impliziert dies eine etwas andere Tätigkeit.

Ihr Fliesenleger

SCHROEDER

Meisterbetrieb

GmbH

Tel.: 0201-49 36 81

Fax: 0201-49 44 51

Tiergarten 3

45239 Essen



*Beratung und Verkauf
Verlegung von Wand- und Bodenfliesen
Mosaik, Marmor und Granit
Reparaturen*



Wo der Pizzateig noch ausgiebig reifen darf: Ristorante La Pergola

Heidhausen: Das Restaurant La Pergola bietet klassisch-neapolitanische Pizzen und feine mediterrane Küche.

steht der unbändige Drang, nur beste Zutaten zu verwenden und sie auch mit viel Liebe zuzubereiten, vor allem aber in be-



Lina-Isabelle Beuth liebt die mediterrane Küche, speziell die neapolitanische Variante. Dafür suchte sie in Neapels Bäckereien und Pizzerien solange, bis sie die besten Rezepte fand. Die in Werden geborene Lina-Isabelle Beuth lächelt: „Wir sind allergisch gegen Billigwaren und Mikrowellen.“ Schmecke dem Gast bei den ersten Bissen die Pizza nicht, bekomme er eine neue. Ehrensache.

Das junge Gastro-Team rund um Restaurantleiter Rocco hat vieles vor. Über allem

währter Handwerkskunst. Nach einem „Soft Opening“ im vergangenen Sommer lief es schon vielversprechend, obwohl noch gar nicht groß Werbung gemacht wurde. Bei warmem Wetter ließen sich viele Radfahrer und Wanderer auf ein Bier oder eine Limo nieder. Weihnachtsfeiern füllten das Haus.

2025 startet das Restaurant in „die erste komplette Saison“. Das direkt am Waldesrand gelegene Haus hat auf drei Ebenen einiges zu bieten. Sei es den klassischen



Gasträum, oder die mediterran wirkende Terrasse, die einen Blick ins Grüne bietet und auf den großzügigen Kinderspielplatz. Oder der beheizbare Wintergarten, der mit einer Bar ausgerüstet ist und daher ideal für kleinere Feierlichkeiten.

Aber zurück zum wirklich Wichtigen, den Speisen. Wie wäre es mit einer Pizza „La Pergola“? Sie bietet luftigen Teig, Ricotta-Sauce, Fior di Latte und Vitello Tonnato, das Ganze verfeinert mit frischem Rucola und Kapern. Oder doch lieber eine Pizza mit argentinischen Riesengarnelen, Rinderfiletspitzen, gegrillter Paprika, Pinienkernen und Rosmarin? Da wären auch Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Trüffelcreme und frischem Trüffel im Angebot, oder wie wäre es mit neapolitanischen Panini, belegt mit Spinat, Schafskäse und frischem Knoblauch? Mit „Mutti“ Tomatensauce und Fior di Latte zubereitet und mit hausgemachter Kräutercreme serviert?

Nach und wird das Programm erweitert. So kamen unlängst Pasta-Variationen hinzu und bald wird es auch Fisch- und Fleischgerichte geben. Hier im „La Pergola“ können Freunde feiner italienischer Küche richtig was dazulernen. Pecorino? Nicht nur Käse. Sondern auch ein Weißwein aus Mittelitalien, fruchtig und mit einer feinen Säure. Und die Saucenvariante „Mutti“ kommt nicht etwa vom Deutschen für „La Mamma“, sondern von den sonnengereiften Tomaten des gleichnamigen Produzenten.

Wobei „Mutti“ nur eine von drei Auswahlmöglichkeiten darstellt, hier könnten auch „Bianco“ oder eine spezielle Paprikasauce den Teig krönen. Die „weiße“ Ricotta-Soße passt zum Beispiel bestens zu Lachs, Gorgonzola oder Spinat. Wer es pikanter mag, kann sich gewiss mit den scharfen Pizzen des Hauses anfreunden. Dafür wird die Paprika erst gegrillt und dann mit einer geheim bleibenden Zutat versehen.

Neapolitanische Pizzen liegen voll im Trend, im Unterschied etwa zu einer römischen Pizza ist der Rand der „Napoletana“ dick, aber luftig. Wie man das erreicht, ist zwar kein Geheimnis, braucht aber beste Zutaten und unendlich viel Geduld. „Mal eben schnell“ geht nicht. Rocco beschreibt die aufwändige Prozedur: „Für den Vorteig, die Biga, nehmen wir nur Original-Mehl Tipo 00 von der Familienmühle Caputo aus Neapel.“

Der Teig wird vor Ort mit viel Liebe produziert und genießt eine lange Reifezeit. Das kann gut und gerne 72 Stunden dauern. Danach werden Kugeln geformt und nach sechs Stunden bei Raumtemperatur mit „Semola“ - einem doppelt gemahlten Hartweizengries - „geöffnet“. An der Hammer Straße schwören sie auf den Semola der Firma „De Cecco“ aus den Abruzzen. Es ergibt sich ein fluffiger Teig, der im Ofen bei 500 Grad nur noch 60 Sekunden benötigt.

Rocco versucht, cool rüberzukommen und wirft so ganz nebenbei in den Raum: „Unsere Gäste sind begeistert und wöhnen sich im Pizza-Himmel.“

*„Werte wahren, Gesundheit erhalten“
bis ins hohe Lebensalter*

MÜLLER & LÜNING

ZAHNÄRZTE

- Implantologie ▪ Parodontologie ▪ Ästhetik
▪ Laserheilkunde

Mo. – Fr.
7.30 – 13.15 Uhr
14.00 – 18.00 Uhr

Sa.
9.00 – 12.00 Uhr

 02 01 / 40 81 42

45239 Essen · Heidhauser Straße 62