

Spezialitätenteller sind in Neunkirchen heiß begehrt

Italienische Nacht: Musiker servieren Mediterranes – Schell: »Überwältigt vom Zuspruch unserer Gäste«

NEUNKIRCHEN. Edwin Schell, Vorsitzender des Musikvereins Bavaria Neunkirchen, war spürbar begeistert: »Wir sind absolut überwältigt vom Zuspruch unserer Gäste«, erklärte er schon kurz nach dem Beginn der Italienischen Nacht am Samstag in der Höhengemeinde. Zum dritten Mal war der Musikverein Ausrichter.

Der große Erfolg beruht auf einem bewährten Konzept: Alle Speisen und Getränke stammen direkt aus Italien. Sechs Vereinsmitglieder waren im Juni in den Süden gefahren, hatten in Familienbetrieben Spezialitäten wie Grappa, Wein, Käse, Schinken oder Olivenöl verkostet und eine Auswahl in drei Autos mit heimgebracht.

Weniger lang haltbare Lebensmittel wie Fisch oder Mortadella bestellte der Verein allerdings bei

einem italienischen Großhändler aus Nürnberg und holte sie dort einen Tag vor dem Fest ab. Der

große Zuspruch zur Italienischen Nacht liegt nach Einschätzung der Organisatoren tatsächlich an der

hohen Qualität des Angebots. Groß war beispielsweise der Andrang auf die italienischen Spezialitätenteller mit Mortadella, Käse, Salami, Parmaschinken und weiteren Leckereien, den vegetarischen Spezialitätenteller, den luftgetrockneten Rinderschinken, die Sardellenfilets oder die Panini speciale.

Ursprünglich war der Förderverein Dorfgemeinschaftshaus verantwortlich für die Italienische Nacht. Dessen Vorsitzende Martin Horn und Günther Ripperger hatten schon damals Spezialitäten aus dem Urlaub mitgebracht. Nachdem der Zweck des Fördervereins mit dem Bau des Dorfgemeinschaftshauses erfüllt war, übernahm der Musikverein Bavaria Neunkirchen die Veranstaltung. Das Fest findet alle zwei Jahre statt.

mab



Spezialitätenteller, von Mitgliedern des Musikvereins Bavaria Neunkirchen frisch zubereitet, sind der Verkaufsschlager bei der Italienischen Nacht. Foto: Marco Burgemeister

Main-Echo 14.08.2018