



Christoph Dücker (Mitte) überreicht Dorina und Riccardo Buzzi die Urkunde für das beste Restaurant der Stadt. FOTO: HENDRIK SCHULZ

Handgemachtes auf Italienisch

Die Bio-Pizzeria „la Manifattura“ ist das beste Restaurant der Stadt. Das finden die Nutzer des Gastroguide Siegen

Von Hendrik Schulz

Seelbach. Das beste Restaurant der Stadt Siegen im Jahr 2017 ist das „la Manifattura“ in Seelbach. Das haben die Nutzer des Online-Restaurantführers Gastroguide Siegen entschieden; Betreiber Christoph Dücker hatte nach 2016 erneut zur Abstimmung aufgerufen. Mit 27 Prozent aller abgegebenen Stimmen ist die Bio-Pizzeria von Dorina und Riccardo Buzzi deutlicher Sieger.

Die Abstimmung

„Ein ungefährdeter erster Platz“, sagt Christoph Dücker: Der Vorjahressieger, das Restaurant Bar an der Löhrrstraße landete mit 12 Prozent auf Platz 2, das San Marino in der Oberstadt kam mit 11 Prozent auf Rang 3.

Dücker hatte alle in seinem Portal verzeichneten Betriebe angeschrieben und auf die Abstimmung aufmerksam gemacht, die Gastronomen konnten unter ihrer Kundschaft dann dafür werben, für sie abzustimmen. Bewusst hat sich Dücker dafür entschieden, keine Restaurants vorzugeben – die Nutzer sollen die Möglichkeit haben, ihre Lieblingsrestaurants anzugeben. Auf diese Weise schaffen es – noch – unbekanntere Betriebe weit nach oben. So wie das „la Manifattura“.

Die Betreiber

„Wir sind superglücklich“, sagt Dorina Buzzi. Sie und ihr Mann Riccardo hatten zwar bei ihren Kunden für die Abstimmung gewonnen, Flyer ausgelegt – aber irgendwie nicht damit gerechnet, dass sie gleich gewinnen. „Wir freuen uns riesig über die große Resonanz“, sagt Buzzi. „Dass das aus dem Stand klappt, damit hätte ich auch nicht gerechnet“, sagt Christoph Dücker.

Das Ehepaar teilt sich die Aufgaben im Restaurant: Sie leitet die Küche, er ist für das Betriebswirtschaftliche verantwortlich. „Er ist das BWL-Ass. Und Pizzabäcker“, sagt Dorina Buzzi. Ihr Mann ist in Italien geboren und aufgewachsen, kam mit 20 Jahren nach Deutsch-

Gutschein für das „la Manifattura“ zu gewinnen



■ Möchten Sie das „la Manifattura“ kennenlernen? **Wir verlosen unter unseren Lesern wieder einen Gutschein** für das Gewinner-Restaurant im Wert von 40 Euro.

■ **Schreiben Sie uns dazu bis**

Freitag, 15. Dezember 2017, 12 Uhr eine Nachricht mit dem Stichwort: „Gewinner-Restaurant“ und ein paar kurzen Sätzen, warum Sie das Restaurant gern kennenlernen möchten.

■ Unter allen Einsendungen, die per Mail an siegen@westfalenpost.de oder per Post an die Lokalredaktion, Koblenzer Straße 5, 57072 Siegen eingehen (es gilt der Poststempel) lösen wir den Gutschein-Gewinner aus.

land, um in der Gastronomie zu arbeiten – bei der Arbeit lernte er auch seine spätere Frau aus Siegen kennen. Die wünschte sich schon mit 14 Jahren einen Stabmixer zu Weihnachten und erstellte eigene Rezeptbücher.

Der Werdegang

Sich mit einem Restaurant selbstständig zu machen sei kein einfacher Schritt, sagt Dorina Buzzi. Gearbeitet wird spät, auch am Wochenende – und ein Restaurant zu führen, ist mehr als gut kochen zu können. Geträumt haben sie immer schon davon – vielleicht irgendwann mal. „Viele sagten uns, dass wir das Zeug dazu hätten“, erzählt Dorina Buzzi. Viele der Restaurant-Chefs wollten ihren Mann Riccardo als Geschäftsführer einstellen. Zu Hause richteten sie Betriebsessen für 30 Personen aus.

Die Fragen kamen immer öfter: „Wann macht ihr endlich euer eigenes Restaurant auf?“ Vor drei Jahren entschieden sie sich: Machen wir. Und wenn, dann richtig. Riccardo Buzzi studierte neben dem Beruf Betriebswirtschaft für Gastronomie, seine Frau besuchte eine Pizzabäcker-Profschule.

Das Restaurant

Das Paar hat drei Kinder, da ist es besser, Familie in der Nähe zu haben, die auch mal einspringen kann. Also entschieden sich die Buzzis für den Standort Siegen.

Bio und handgemacht, spezialisiert auf Teiggerichte und anpassbar auf Vegan und Vegetarisch – das Konzept der Buzzis. „Wir sind von der Bio-Qualität überzeugt, für die Gesundheit und für die Umwelt“, sagt Riccardo Buzzi. Und hausgemacht sei alles, bis zu den Gnocchi, teils nach alten Familienrezepten – so, wie das Essen früher gekocht wurde, mit saisonalen Zutaten und Gewürzen aus dem Garten. „Da ist viel verloren gegangen“, sagt Dorina Buzzi.

Außerdem sind die Gerichte schnell und unkompliziert anpassbar auf vegetarisch oder vegan, entsprechend entwickelten die Buzzis die Rezepte. Pizza gibt es zum Beispiel als Dinkel-Vollkorn-Variante. „Nudeln werden ohne Ei hergestellt, so müssen wir nicht zwei verschiedene Teige vorhalten“, sagt Riccardo Buzzi. Die Speisekarte ist entsprechend nicht allzu lang, kann sie auch nicht sein – „bei 173 Gerichten Frische zu garantieren ist überhaupt nicht möglich“, sagt der Restaurant-Chef.

Neben ihrer persönlichen Überzeugung sahen die Buzzis hier auch ihre Marktlücke: Bio ist im Trend. Die Buzzis lebten in Berlin, Potsdam, Münster, beobachteten den Markt, das Umdenken in der Gesellschaft. „Die Leute sollen sich wohlfühlen, wir sind glücklich, wenn die Gäste zufrieden sind mit dem, was wir kochen“, sagt Küchenchefin Dorina Buzzi.

Mit 17 Tonnen Glas durch die Schutzwand

Lastzug-Unfall auf der A 45 bei Burbach

Siegerland. Ein 23-jähriger Lkw-Fahrer aus Rumänien ist am Samstagmorgen gegen 7.30 Uhr auf der A 45 mit seinem Sattelzug verunglückt. Der Lastzug war in Richtung Frankfurt unterwegs, als er in Höhe der Abfahrt Haiger/Burbach die mittlere Betongleitschutzwand im Bereich einer Baustelle durchbrach. Er geriet auf dem Schneematsch ins Schlingern, durchbrach die mittlere Schutzwand, schleuderte über die beiden Fahrstreifen der Richtungsfahrbahn Dortmund und blieb dann auf den Schutzplanken liegen. Gegenüber der Autobahnpolizei gab der Fahrer an, dass er von einem anderen Fahrzeug beim Überholen geschnitten worden sei und er bremsen und ausweichen musste.

Autobahnen mehrfach gesperrt

Aufgrund des großen Schadensfelds, eines aufgeschlitzten Dieseltanks und der beschädigten Mittelschutzwand dauerten die Unfallaufnahme, Bergung und Säuberung der Unfallstelle mehrere Stunden. Die Autobahn wurde gesperrt. Es kam zu langen Staus in beiden Richtungen. Der Fahrer blieb unverletzt, den Sachschaden schätzt die Polizei auf



Die Bergung des Leergut-Lasters dauert mehrere Stunden. FOTO: JÜRGEN SCHADE

81 000 Euro. Die Feuerwehr musste rund 500 Liter Dieseldieselkraftstoff abpumpen und den ausgelaufenen Dieseldieselkraftstoff mit Bindemittel neutralisieren. Die Untere Wasserbehörde wurde alarmiert, ebenso eine Baufirma, die mit einem Bagger das kontaminierte Erdreich ausbaggerte. Geladen hatte der Lastzug 17 Tonnen Leergut in Form von Glasflaschen.

Bereits am Freitagabend war die A 45 zwischen Siegen-Süd und Olpe wegen Unfällen vor allem in den Baustellen mehrfach gesperrt worden. Die A 4 wurde am Samstag im Bergischen Land vorübergehend gesperrt, damit der Schnee von der Fahrbahn geräumt werden und die liegendegebliebenen Lkw befreit werden konnten. J.Sch.

Schnee bremst Kunden aus

Kein Ansturm in der City-Galerie

Siegen. Ausgeblieben ist der erwartete Ansturm der Kundschaft am zweiten Adventssamstag in der City-Galerie. „Die Rahmenbedingungen waren für Sport- und Winterfreunde eigentlich perfekt, für den Einzelhandel aufgrund der etwas eingeschränkten und schwierigen Verkehrsbedingungen allerdings nur begrenzt“, heißt es in der Pressemitteilung aus dem Centermanagement. Der Schneefall hat offensichtlich Kunden davon abgebracht, in die Stadt zu fahren. „Dennoch lassen wir uns die gute Laune nicht verderben“, sagt Center-Manager Olaf M. Kindt.

Nächsten Samstag bis 23 Uhr

Als besonderes Highlight durften die Besucher Micky und Minnie treffen, die den ganzen Tag über in der Galerie unterwegs waren. Aber auch die vielen Maßnahmen rund um den „Himmlichen Service“ kamen an. Diese reichen vom Einpackservice für Geschenke über eine kostenlose Garderobe bis hin zu den freundlichen „Weihnachtspagen“ und den Parkhauseinweisern. Nächsten Samstag sind alle Geschäfte der Galerie bis 23 Uhr geöffnet.

Anzeige

WÄHLE EINEN JOB, DEN DU LIEBST, UND DU MUSST NIE WIEDER ARBEITEN.

Sie suchen einen Job in Ihrer Region? Das geht bequem online. Hier finden Sie aktuelle Stellen aus der Region und den unterschiedlichsten Branchen. Ob Ausbildung, Minijob oder eine Vollzeitstelle. Hier finden Sie attraktive Arbeitgeber, die sich auf Ihre aussagekräftige Bewerbung freuen! Bei der Jobsuche wünschen wir Ihnen viel Erfolg!



Ein Unternehmen der FUNKE MEDIENGRUPPE.

JETZT STELLENANGEBOT AUFGEBEN!
0 27 61 / 94 19 -24 und 0 27 61 / 94 19 -26
jobportale@funkemedien.de