

GESCHÜTZTE WERKSTÄTTE

# DIE WUNDERBARE MADAME WITZEG

Im Herzen von Beles, im verträumten Viertel Waassertrap, lässt ein kleines Restaurant Feinschmeckerherzen höherschlagen. Ein Besuch im inklusiven Restaurant Madame Witzeg.

TEXT MARIE TISSIER  
FOTOS ENIA HAECK

Schwarze Kappe, rosa T-Shirt: Bei Madame Witzeg werden wir von Pädagogin Manon Arent empfangen, die das typische Mitarbeiter-Outfit des Restaurants trägt. Doch typisch ist in diesem Restaurant, das im Januar 2023 eröffnete, längst nicht alles: Denn hier arbeiten Menschen mit Trisomie 21 und anderen kognitiven Beeinträchtigungen. In diesem, vom gemeinnützigen Verein Trisomie21 Lëtzebuerg gegründeten inklusiven Restaurant werden Menschen integriert, ausgebildet und beschäftigt, die ihre Fähigkeiten täglich neu unter Beweis stellen müssen.

## KUNST AN DEN WÄNDEN

Das Restaurant wirkt dank seiner hohen Decke hell, modern und luftig. Die Wände zieren große Drucke des luxemburgischen Künstlers Tom Wagener, der selbst vom Down-Syndrom betroffen ist und dieses Jahr seinen 50. Geburtstag feiert. Seit dem 21. März, dem Welt-Down-Syndrom-Tag, stellt er seine Werke im Restaurant aus (s. auch S. 136).

Manon führt uns an unseren Platz und dann sind Rachel, Élise, Bob, Jeremy oder Edo an der Reihe. Wir werden dieses Mal von Rachel bedient. Mithilfe eines laminierten Zettels, auf dem die Nummern der Gerichte stehen, nimmt sie unsere Bestellung auf. Wir müssen lediglich das entsprechende Kästchen ankreuzen. Unsere Gastgeberin stellt uns dazu einen Stift zur Verfügung.

## ERSCHWINGLICHE PREISE

Die Karte des Restaurants ändert sich regelmäßig, um der Saisonalität der Zutaten Rechnung zu tragen. Die Preise sind kaum zu schlagen: Da kostet die „Quiche Lorraine mit Salatbouquet“ 6 € und die „Gegrillte Wachtel mit Pommes“ 13 €. „Wir servieren kleine Portionen, um günstige Preise anbieten zu können“, erklären Pädagogin Manon Arent und Küchenchef Steven Kukawka, die Leiter des Restaurants.







---

„WIR SERVIEREN KLEINE PORTIONEN, UM GÜNSTIGE PREISE ANBIETEN ZU KÖNNEN.“

MANON ARENT & STEVEN KUKAWKA

---

Doch nach dem Genuss eines Menüs mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert können wir eines getrost behaupten: Die „kleinen Portionen“ im Madame Witzeg brauchen den Vergleich mit Standardportionen in anderen Restaurants nicht zu scheuen.

### EIN EXQUISITES ESSEN

Unsere gewählten Gerichte werden in der Küche von Mireille zubereitet und uns anschließend von unserer Kellnerin serviert. Das Essen ist hervorragend, und dasselbe gilt auch für den Service. Besonders angetan hat es uns das Scampi-Risotto, das mit einer delikaten Emulsion, herrlich cremig und perfekt zubereitet serviert wird. Auch das traditionelle Luxemburger Gericht braucht sich nicht zu verstecken. Der geräucherte Schweinenacken mit Saubohnen, Kartoffeln und Rieslingsauce ist ein Genuss.

Auf der Weinkarte finden sich indes bekannte Namen aus Luxemburg, darunter die Weingüter Schram, Berna und Schlink. Crémant, Auxerrois, Chardonnay, Riesling, Pinot noir, Pinot gris ... Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

### AUFMERKSAME PARTNER

Doch nicht nur den Gästen liegt dieses ungewöhnliche Restaurant am Herzen, auch zahlreiche Zulieferer tragen gerne zur Erfolgsgeschichte des Madame Witzeg bei. „Wir arbeiten unter anderem mit Rak Porzellan zusammen, die Tassen und Unterteller mit dem Madame-Witzeg-Logo hergestellt haben, sowie mit La Provençale. Die Gemeinde Sassenheim fördert uns und viele Zulieferer bieten uns gute Preise an, um unsere Arbeit zu unterstützen. Wir erhalten sogar punktuell Hilfe, wie neulich, als unsere Kaffeemaschine ausfiel. Da hat uns Feierboun seine Maschine geliehen“, erzählt ein dankbarer Steven Kukawka.


Das Restaurant in Beles, das auch über eine sonnige Terrasse verfügt, ist täglich von 11.30 bis 17.00 Uhr geöffnet. Nachmittags kann man es sich zudem wie in einem Teesalon gemütlich machen oder sich auf der hauseigenen Kegelbahn amüsieren. Nein, Madame Witzeg ist tatsächlich kein Restaurant wie jedes andere.



MADAME WITZEG

60, RUE WAASSERTRAP

L-4408 BELES

 MADAME-WITZEG.LU