



Fröhlich, kommunikativ und Anbieter urig-deftiger Hausmannskost sind die „Erbsenkanoniere“ Sandra und Jens Wiemann aus dem Lauchaer Ortsteil Tröbsdorf.

FOTOS (2): ANDREAS LÖFFLER

Erbsensuppe aus der NVA-Gulaschkanone

LEBENSBLICK Paar aus Tröbsdorf ist mit seinem Imbisswagen seit fünf Jahren Anlaufstelle für hungrige Mäuler in der Region.

VON ANDREAS LÖFFLER

TRÖBSDORF - Dank ihres rollenden Verkaufswagens nebst angehängter Gulaschkanone und mit ihren wechselnden Standorten in Naumburg, Laucha, Freyburg und Köllda dürften die Tröbsdorfer „Erbsenkanoniere“ Sandra und Jens Wiemann von ganz vielen Menschen in der Region als „Leute von nebenan“ betrachtet werden, präziser: als die liebgewonnene Anlaufstelle für deren Mittagsmahlzeit. Gekocht wird frisch und urig-deftig: von einer beeindruckend fleischlastigen Soljanka über Nudeln mit Gulasch bis hin zum Mexikanischen Feuertopf. Alles ist selbst gemacht - „bis auf der Kartoffelsalat“, wie Sandra Wiemann fröhlich einräumt.

Der absolute Klassiker aber - und von den Gästen am stärksten nachgefragt - ist die Erbsensuppe. „Schmeckt wie bei Muttern“, bekommt man da oft zu hören; und mancher Mann ab 50 aufwärts erinnert sich sentimental an einen der wenigen freud- und genussvollen Aspekte seiner Dienstzeit in der Nationalen Volksarmee.

Während alle anderen Speisen in der aus einer Doppelgarage entstandenen Betriebsküche des Ehepaares in Tröbsdorf zubereitet werden, setzt Jens Wiemann die Erbsensuppe Tag für Tag frisch im großen Kessel seiner tatsächlich aus NVA-Beständen stammenden Gulaschkanone an. „Sie ist so etwas wie unser Markenzeichen und zieht auch viele neugierige Touristen an.“ Vor fünf Jahren haben der 42-Jährige und

seine Frau das Unternehmen von deren Onkel Lothar Oszenda übernommen. Und den Umstieg - sie war zuvor in der Altenpflege aktiv, er in Sachen Brandschutz unter der Woche auf Montage - noch keine Sekunde lang bereut.

„Was mir besonders viel Spaß macht ist, dass es auch eine sehr kommunikative Tätigkeit ist. Wir haben ja viel Stammkundschaft, da hält man da und dort dann

auch gern mal ein Schwätzchen“, hebt Sandra Wiemann hervor.

Gleichwohl mangelt es nicht an Herausforderungen. „Die Corona-Zeit haben wir gut überstanden; im ersten Pandemie-Jahr haben die Leute unseren Imbiss richtiggehend ‚leergefüttert‘“, schildert sie. „Doch jetzt kämpfen wir wie so viele andere mit explodierenden Strom- und Gaspreisen“, erläutert Ehemann Jens. Der gasbetriebene Grill, den er oft noch zusätzlich anwarf, bleibt kalt. „Ich müsste sonst vier Euro pro Roster nehmen - völlig illusorisch“, sagt er. Auch eine andere unternehmerische Weichenstellung war fällig: Statt in Nebra steht man seit 1. November dienstags nun am Raiffeisen-Markt in Naumburg

Ganz generell gelte natürlich das berühmte Motto von „selbst“ und „ständig“: „Es ist ja nicht nur die Zeit, die wir auf den Märkten stehen. Da muss im Großhandel eingekauft, das Essen vor- und zubereitet, der Verkaufswagen bestückt und geputzt werden. Auch Abrechnung und Buchhaltung machen sich nicht von allein“, zählt Jens Wiemann auf.

Und weil man „ja auch ein bisschen was vom Leben haben“ wolle - Reisen, gemeinsame Zeit mit den Kindern im Alter von 24, 22 und 17 oder einfach mal eine ausgiebige Spazerrunde ums Heimatdorf -, halte man sich inzwischen strikt von der Beschickung von Wochenend-Events fern - mit Ausnahme des „eigenen“ Tröbsdorfer Kirschkessels. Und zwischen Weihnachten und Dreikönigstag heißt es: Füße hoch, Kanone aus!

Leute von nebenan

Sandra und Jens Wiemann



Jens Wiemann füllt die im großen Kessel der Gulaschkanone gekochte Erbsensuppe in einen Wärmebehälter um.