

Kaltes Eis, warmes Herz, früher Start

Im Eiscafé Riva wird Eis mit Leidenschaft hergestellt und verkauft – von der ganzen Familie. Trotz der kalten Jahreszeit öffnet es schon am 10. Januar seine Türen. Was hinter dem Erfolg des Familienbetriebs steckt.

VON ANNA-LENA GÖRGEN

KONZ/TRIER-FEYEN Im Eiscafé Riva in Konz dreht sich alles um Familie – und um Eis, das mit Leidenschaft hergestellt wird. Hier arbeitet die Familie Özdemir mit Herzblut daran, ihre Kunden zu begeistern. Vater, Sohn, die Ehefrau und zwei Schwestern – alle tragen dazu bei, dass Riva mehr als nur eine Eisdiele ist: ein Ort, an dem nicht nur Qualität, sondern auch Zusammenhalt großgeschrieben wird.



„Unser Herz schlägt für Eis“ – Geschäftsinhaber Engin Özdemir und sein Sohn Emre (rechts). FOTO: ANNA-LENA GÖRGEN

Riva Konz: Ein Lokal mit Leidenschaft Ab heute, Freitag, geht es nach der Winterpause wieder los. Viele Kunden können es kaum erwarten. Geschäftsinhaber Engin Özdemir berichtet, dass die Nachfrage ungebrochen sei, selbst mitten im Winter. Aber was steckt hinter dem Erfolg dieser besonderen Eisdiele?

Engin Özdemir betreibt das Eiscafé Riva in Konz sowie eine gleichnamige Filiale in Trier-Feyen. Seit 2024 stellt er das Eis dort selbst her – und das aus Überzeugung. „Eis ist meine Leidenschaft“, sagt er. Mit einer Waage werden die Zutaten im Eislabor in Feyen abgewogen, um stets denselben Geschmack und dieselbe Qualität zu gewährleisten, so Özdemir.

Seine Expertise für die Eisherstellung hat er sich in zahlreichen Kursen seit 2020 angeeignet. Ur-

sprünglich bezog der Geschäftsführer das Eis von einem Familienmitglied, das die Eisdiele Siena in Trier betreibt – bis Ende des vergangenen Jahres trug die Konz-Filiale deswegen ebenfalls den Namen Siena. Heute heißt sie Riva, doch die Verbindung zur Familie sei nach wie vor eng.

Ein echter Familienbetrieb in Konz-Mitte Im Konz Eiscafé Riva arbeiten elf Mitarbeiter, darunter Engin, Özdemirs Ehefrau, und sein 21-jähriger Sohn Emre. Der arbeitet seit seinem Abitur fest im Betrieb und hatte schon vorher als Minijobber ausgeholfen. „Ich sagte meinem

„Ich sagte meinem Papa, ich möchte nicht studieren. Ich möchte das machen, was du machst.“

Emre Özdemir
Sohn von Engin Özdemir,
dem Inhaber des Eiscafé Riva

Papa, ich möchte nicht studieren. Ich möchte das machen, was du machst“, erzählt Emre. Er will in die Fußstapfen seines Vaters treten und den Betrieb vielleicht sogar eines Tages selbst leiten. Auch der jüngere Bruder überlege schon, nach seiner Ausbildung in den Familienbetrieb einzusteigen.

Dass Familie eine wichtige Rolle spielt, zeigt sich auch in der Geschichte des Unternehmens: 2016 entdeckte Özdemirs Frau das leerstehende Lokal, das zuvor eine Bäckerei war. „Als sie mir davon erzählt hat, habe ich am selben Tag gekündigt“, erinnert sich Engin Özdemir. 20 Jahre hatte er bis dahin in der Systemgastronomie gearbeitet, doch die Selbstständigkeit sei immer

schon ein Traum von ihm gewesen. Sein Vater unterstützte ihn, indem er ein Haus in der Türkei verkaufte, um in den Traum vom eigenen Eiscafé zu investieren.

Dass das Eiscafé ein Herzensprojekt ist, zeigt sich nicht nur an der täglichen Arbeit, sondern auch an der Verbindung zur Kundschaft. Engin Özdemir berichtet von einem Stammgast. Für den habe er 2024 die Winterpause verschoben, damit er den Geburtstag seiner Tochter noch im Café feiern konnte.

Eiscafé Riva in Konz hat auch im Winter viele Kunden Eine Kugel Eis kostet je nach Sorte 1,60 oder zwei Euro. Besonders beliebt war im vergangenen Jahr Pistazieneis, trotz des etwas höheren Preises. „Unser Kunden zahlen gerne mehr für Qualität“, erklärt Engin Özdemir. Das Sortiment umfasst insgesamt 32 Sorten, von denen 16 bis 20 in

Konz gleichzeitig angeboten werden können. Das Café in Trier-Feyen wird etwa einen Monat später als in Konz eröffnet. Dort gibt es immer alle 32 Sorten. Im Winter werden zusätzlich Bubble-Waffeln angeboten, aber sobald die Sonne scheint, heißt es: „Weniger ist mehr – dann gibt es ausschließlich Eis.“

Kaltes Wetter hält die Kunden jedoch nicht ab. „Letztes Jahr haben wir Mitte Januar bei Eisregen gestartet, und der Laden war trotzdem voll“, erinnert sich Özdemir. Für ihn ist dieser Erfolg kein Zufall: „Ich spreche gerne von Vorhersehung. Nachdem ich diesen Laden 2016 aufgemacht habe, hat sich eine Tür nach der nächsten geöffnet.“

Am 10. Januar startet das Eiscafé Riva mit frischer Energie ins Jahr 2025 – und mit einer Familie, die zeigt, dass Eis mehr ist als nur süße Verlockung. Für sie ist Eis eine Herzensangelegenheit.

Moselweinbautage: Digitalisierung im Fokus

BERNKASTEL-KUES (red) Die Moselweinbautage 2025 finden am 22. und 23. Januar im Eventum in Wittlich statt. Die von der Vereinigung ehemaliger Weinbauschüler (VeW) Mosel mit den Kooperationspartnern Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel, Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau sowie der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz organisierte Veranstaltung steht in diesem Jahr unter dem Motto „Impulse – Lösungen – Perspektiven“. Fachleute, Weinbaubetriebe und Interessierte sind eingeladen, sich über aktuelle Entwicklungen im Weinbau zu informieren und auszutauschen.

Das zweitägige Programm umfasst eine Reihe von Fachvor-

trägen zu zentralen Themen wie Weinbaupolitischen Entwicklun-

gen, Vermarktungsstrategien und technischen Innovationen. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf Herausforderungen und Chancen im Steillagenweingebiet sowie auf neuen Ansätzen zur Digitalisierung und Nachhaltigkeit.

Parallel dazu bietet eine Fachausstellung die Möglichkeit, neueste Technologien und Dienstleistungen kennenzulernen. Die Ausstellung wird an beiden Tagen geöffnet sein und lädt dazu ein, in den Pausen zwischen den Vorträgen mit den Fachausstellern ins Gespräch zu kommen. Am zweiten Veranstaltungstag rückt die Praxis in den Vordergrund. Am Abend des 24. Januar wird

das Programm mit einer Online-Weinprobe unter dem Motto „Wir steh'n auf Schiefer“ abgeschlossen. Diese Veranstaltung bietet die Möglichkeit, internationale Rieslinge in einem digitalen Format kennenzulernen.

Die Moselweinbautagswoche startet zudem am Montag, 20. Januar, mit dem alljährlichen Neujahrsempfang des DLR Mosel im Steillagenzentrum in Bernkastel-Kues. Winzer, Verbände, Behörden, Politik bis hin zur Wissenschaft haben die Möglichkeit sich in einer ungezwungenen Atmosphäre aktiv auszutauschen. Weitere Informationen gibt es unter www.moselweinbautage.de.



Eine Drohne für den Einsatz im Weinbau.

FOTO: DANIEL MAURER/DPA

ICH FREUE MICH ...



Ute Haubrich.
FOTO:
ROLAND MORGEN

„... auf die regelmäßigen Treffen zum ausgedehnten Frühstück mit meinen Freundinnen Petra und Monika – so wie vorhin erstmals in der neuen Gaststätte ‚Frühstück bis Spätlese‘ in der Glockenstraße.“

Ute Haubrich (60), Trier-Kürenz (rm.)

Vortrag zum Thema „Düngung“

SCHWEICH (red) Das Landwirtschaftliche Kasino Trier und der Kreisbauern- und Winzerverband Trier-Saarburg lädt ein zum Vortrag „Neues Düngegesetz und Stoffstrombilanzpflicht“ im Hotel Leinenhof in Schweich am Dienstag 14. Januar, 20 Uhr. Referent ist Dr. Olaf Roller von der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (ADD) Trier.

KONTAKT

REDAKTION TRIER, TRIERER LAND, KONZ, SAARBURG, HERMESKEIL, HOCHWALD
Mail: trier@volksfreund.de

Lars Ross (Reporterchef) l.ross@volksfreund.de
Rebecca Schaal (Lokalchefin) r.schaal@volksfreund.de
Rainer Neubert (stv. Lokalchef) r.neubert@volksfreund.de
Claire Herrmann c.herrmann@volksfreund.de
Christian Kremer c.kremer@volksfreund.de
Verona Kerl v.kerl@volksfreund.de
Marion Maier m.maier@volksfreund.de
Harald Jansen h.jansen@volksfreund.de
Christa Weber c.weber@volksfreund.de
Christiane Wolff c.wolff@volksfreund.de

SERVICE
Tanja Logemann 0651/7199-413

Die Redaktion steht Ihnen für Terminhinweise und Anmerkungen zu Artikeln zur Verfügung. Hier Ihre Ansprechpartner bei anderen Anliegen:
Anzeigen: 0651/7199-999
Abo: 0651/7199-998
Leserservice: 0651/7199-0

Produktion dieser Seite:
Alexander Schumitz

Anzeige

... IM FOKUS

PLAMECO
SPANNDECKEN

Die Renovierung ist abgeschlossen, aber irgendwas fehlt noch?

Denke auch an die Zimmerdecke, wenn du einen Raum umgestaltest

Träumst du nicht schon lange von einer neuen Küche, einem gemütlichen Wohn- oder Schlafzimmer? Dann vergiss bei der Renovierung die Decke nicht! Die volle Wirkung eines neugestalteten Raumes entfaltet sich erst dann, wenn du sie mit einbeziehst. Plameco bietet hochwertige Spanndecken in matter und hochglänzender Ausführung. Du findest für jede deiner Einrichtungsideen die richtige Decke. Wähle aus vielen Farben und kombiniere sie mit Zierleisten, Accessoires und moderner LED-Beleuchtung.

Wir montieren sie an meist nur einem Tag und du kannst schon **morgen schöner wohnen!** Staub und Schmutz entstehen dabei kaum. Bei der Planung und Durchführung unterstützen wir dich gerne!

Ruf an oder informiere dich in unserer Ausstellung über die Möglichkeiten, die Plameco dir bietet.

Öffnungszeiten Ausstellung
Donnerstag: 15.00-18.00 Uhr
Samstag: 13.00-16.00 Uhr
sowie nach Vereinbarung

NEUES JAHR
- neue Zimmerdecke -
staubfrei montiert in nur 1 Tag
morgen schöner wohnen

Auf ein GUTES NEUES JAHR 2025
möchten wir mit Ihnen anstoßen
an unserem Neujahr-Sektempfang
06575 - 901771
*Außerhalb der gesetzlichen Öffnungszeiten, keine Beratung, kein Verkauf!

Ruf an oder komm in die Ausstellung

PLAMECO
SPANNDECKEN

Deine neue Decke meist an einem Tag montiert!

EINLADUNG zu unseren Deckenschau mit Sektempfang:
Freitag, 10.01.2025
Samstag, 11.01.2025
Sonntag, 12.01.2025
jeweils von 11.00 bis 16.00 Uhr

Plameco Spanndecken
Eifel-Mosel-Trier
Schmitz & Nebauer GmbH Deckensysteme
Zur Tuchbleich 17
54534 Großblittgen
Telefon: 0 65 75/90 17 71
www.plameco.de

Plameco Fachberater
H. Schmitz