BIELEFELD

Ausgabe Nr. 70

GEHT AUS

Der Gastro-Guide
Winter 2026/27





Der Treffpunkt für Kunst, Design, Genuss und Coworken

Frische Mische
DIE SPEISELOBBY

VOLKSBANK LOBBY

Mehr zur Lobby erfahrt ihr auf der Website.
Kommt vorbei!

volksbankinostwestfalen.de/lobby

Volksbank in Ostwestfalen

HEIMAT SCHMECKT

Gutes Essen und die Leidenschaft unserer Gastronomen sind eine Visitenkarte unserer Stadt



Foto: Bielefeld Marketing

Kennen Sie das? Ein einziger Duft von frisch gebackenem Brot oder ein bestimmtes Gewürz, und plötzlich sind Sie wieder ein Kind. Wissenschaftler nennen das den „Proust-Effekt". Essen ist so viel mehr als reine Nahrungsaufnahme. Es ist das herzliche Lachen beim Familienessen, die Leichtigkeit eines Grillabends mit Freunden oder dieser eine, perfekte Abend in unserem Lieblingsrestaurant. Es sind die Momente, in denen wir die Zeit vergessen und das Leben feiern.

Genau diese magischen Momente verdanken wir den Menschen, die hinter den Tresen und Herden unserer Stadt stehen. Unsere Gastroszene ist nicht einfach nur die Visitenkarte Bielefelds – sie ist das pulsierende Herz unserer Gemeinschaft! Denken Sie nur an das lebendige Treiben in der Außengastronomie der Altstadt, an die wunderschönen Biergärten im Grünen oder an den kleinen, feinen Geheimtipp direkt um die Ecke, der sich wie ein zweites Wohnzimmer anfühlt. Bielefeld zeigt hier echte Größe: Als kulinarisches Kraftzentrum zieht unsere Stadt Genießer aus ganz Ostwestfalen-Lippe an. Darauf können wir stolz sein!

Dabei ist jeder Restaurantbesuch eine kleine Entdeckungsreise. Wenn ich mich bei meinem Lieblingsgriechen an den Tisch setze, bin ich gedanklich sofort wieder im letzten Urlaub, spüre die Sonne und das Meer. Und wenn wir uns für die ehrliche, bodenständige Küche aus der Region entscheiden? Dann schmecken wir genau das, was uns Ostwestfalen ausmacht: Naturverbundenheit, Aufrichtigkeit und echte Authentizität.

In Zeiten, in denen die Welt da draußen oft unruhig und herausfordernd ist, wird das gemeinsame Genießen zu einem wichtigen Anker. Ein gutes Essen mit lieben Menschen schafft eine tiefere Verbundenheit. Aus einer einfachen Verabredung werden tiefe Gespräche, aus gutem Service wird echte Gastfreundschaft und aus einem Abend wird eine bleibende Erinnerung. Gutes Essen schenkt uns eine wohlverdiente Auszeit, stärkt Freundschaften und lässt uns spüren: Hier, in Bielefeld, sind wir zu Hause.

Seit 35 Jahren ist „Bielefeld geht aus" Ihr treuer Kompass auf dieser kulinarischen Entdeckungsreise, eine Einladung, Bielefeld jeden Tag aufs Neue zu entdecken.

Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie Ihre persönliche Auszeit bei unseren Bielefelder Gastgebern!

Martin Knabenreich
Geschäftsführer Bielefeld Marketing GmbH

EDITORIAL

WIR FEIERN DAS!

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Geschmackssache. Meistens meint das: Was der einen schmeckt, muss den anderen noch lange nicht begeistern. Wir wünschen uns aber, dass in der vielfältigen Bielefelder Gastroszene alle auf den Geschmack kommen. Feinschmecker und Slow-Food-Genießer ebenso wie Fast-Food-Anhänger, Fleischfans genauso wie Veganer. Und damit sie alle das passende Lokal für sich entdecken – oder vielleicht auch mal über den eigenen Tellerrand schauen –, sind wir vor 35 Jahren mit dem Gastronomieführer BIELEFELD GEHT AUS an den Start gegangen.

Orientierungshilfe im Kneipendschungel – so haben wir das Ziel unserer ersten Ausgabe auf den Punkt gebracht. Und genau diese Haltung macht bis heute das Herzstück des Gastroführers aus. Sie hat Bestand – bei allem Wandel in der Gastroszene, des Ausgehverhaltens und nicht zuletzt der inhaltlichen und grafischen Gestaltung unseres Magazins.

Da wir natürlich auch ein wenig stolz sind auf diese lange Strecke, laden wir Sie dazu ein, die 70. Ausgabe von BIELEFELD GEHT AUS mit uns gemeinsam zu feiern. Zum Jubiläum blicken wir zurück auf Gastrotrends der letzten Jahrzehnte, schauen aber auch nach vorn, wie die Gastronomie der Zukunft aussehen könnte. Und wir sind hinab ins Archiv gestiegen, um ein wenig in unserer eigenen Geschichte zu schwelgen.

In der Jubiläumsausgabe darf zudem selbstverständlich das nicht fehlen, was von Anfang an unsere Mission war und ist: Ihnen mit Tipps und Infos aus der Gastroszene Appetit aufs Ausgehen zu machen.

Feiern Sie mit uns und genießen Sie Bielefelds Gastrolandschaft

Sigrid Förster & André Mielitz











INHALT

3 Heimat schmeckt
Vorwort von Martin Knabenreich

4 Editorial
Wir feiern das!

6 Jubiläum
35 Jahre. 70 Ausgaben. Jede Menge Geschmack

8 Lokalrundgang
Unterwegs in Bielefelds Gastronomie

24 10 Fragen auf leeren Magen
Niko Sioulis

26 Alles Rübe
Mal erdig, mal süß, mal scharf, mal überraschend fein: Rüben bringen Farbe und Abwechslung in die Winterküche.

29 Regine Tönsing
Gastronomie und Hotellerie sind wunderbar wandelbar.

30 Blick nach vorn
Statements zum Genuss mit Zukunft

34 NewBIEs
Neu in der Stadt

36 Foodtrends gestern und heute
Burger, Bowls & Bubble Tea

40 News
Rund ums Ausgehen

42 Daiquiri, Margarita & Co.
Die Klassiker sind zurück.

46 Bielefeld stellt aus
Die Stadt ist in Sachen Kunst breit aufgestellt. BIELEFELD GEHT AUS hätte da ein paar ausgewählte Tipps.

50 Impressum
Das BIELEFELD GEHT AUS-Team

Titelfoto: www.istockphoto.com/Mizina

JIVINO
MÉDITERRANE KÜCHE






TAPAS & erlesene Weine





GENUSSVOLL
Kulinarische Köstlichkeiten zu jeder Jahreszeit



WEIN & TAPAS BAR
MARCO PULLI
OBERNSTRASSE 51
33602 BIELEFELD

+49 (521) 560 95 30
+49 (171) 414 55 28
Mo - So ab 17 Uhr
www.jivino-enoteca.de
team@jivino-enoteca.de

GEHT AUS

35 Jahre 70 Ausgaben

Jede Menge Geschmack

Jubiläum: Das ist der perfekte Anlass für einen kleinen Rückblick. Mit welcher Idee ist unser Gastro-Guide an den Start gegangen? Wie hat sich die Gestaltung in 35 Jahren optisch verändert und mit welchen Themen haben wir den Bielefelderinnen und Bielefeldern Appetít auf die Gastroszene ihrer Stadt gemacht?

So viel sei verraten: Beim Gang durch unser Archiv waren wir selbst ein wenig überrascht, wie viel sich in 35 Jahren verändert hat. Da gibt es Cover, die uns heute noch begeistern, und andere, die eher nostalgische Gefühle wecken. Da sind wir beim Durchblättern auf Lokale gestoßen, die längst Geschichte sind. Haben aber auch gemerkt, wie viele Klassiker seit Jahrzehnten zuverlässig für jede Menge Geschmack sorgen.

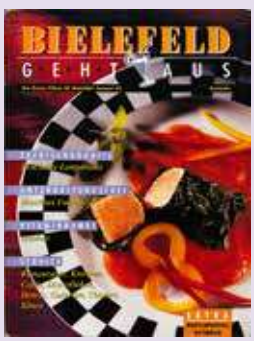
Apropos Geschmack: Kulinarische Trends lassen sich beim Blättern durch 70 Ausgaben von BIELEFELD GEHT AUS ebenso nachvollziehen wie Herausforderungen für die Gastronomie: Das Rauchverbot etwa oder das veränderte Ausgehverhalten seit der Corona-Pandemie. Und manches, wie etwa der digitale Wandel, hat unsere Magazingestaltung direkt beeinflusst. Einen akribisch aktualisierten Adressteil braucht heute niemand mehr. Ob Hunde erlaubt sind oder welches Bier ausgeschenkt wird, lässt sich per App leicht selbst herausfinden. Aber wer den liebenswertesten Service oder den besten Pizzateig bietet, das weiß immer noch BIELEFELD GEHT AUS.

Was sich in 35 Jahren BIELEFELD GEHT AUS garantiert nicht verändert hat: Die Lust am gemeinsamen Erlebnis!

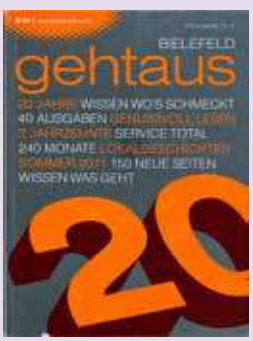
1991
Die erste Ausgabe geht an den Start.



1993
Bielefeld entdeckt die asiatische Küche.



2011
20 Jahre BGA: ein Grund zum Feiern!



2012
Lokal des Jahres. Bielefeld hat gewählt.



2013
Frischekick für unser Layout.





Regionale Küche, internationale Einflüsse, immer neu entdeckt - **Bielefeld schmeckt vielfältig.**

Foto: Adobe Firefly

Damals. Heute. Weiter!

Siebzig
Ausgaben

Hunderte
vorgestellte Restaurants und Ausgehtipps

Unzählige
Genussmomente

Starkes
Netzwerk aus Menschen, Machern und Lieblingsorten

Köstliche
Anregungen und Inspirationen

2016
25 Jahre guter Geschmack



2019
Starke Themen – appetitlich serviert



2021
Endlich wieder ausgehen!



Auf die nächsten 35!

Blick zurück nach vorn: In 35 Jahren BIELEFELD GEHT AUS hat sich kulinarisch viel getan. Wir blicken jetzt schon gespannt auf die Food- und Gastrotrends der nächsten 35 Jahre.



35 Jahre

LOKAL SZENE

Auch in unserer 70. Ausgabe zeigen wir, wo es in Bielefeld etwas zu entdecken gibt: Leckeres, Überraschendes und Schönes. Einfach genießen.

Foto: iStock.com/Goodboy Picture Company

GENUSS MIT AUSZEICHNUNG

GASTHAUS BUSCHKAMP – VON TAPAS BIS TRAUMHOCHZEIT

Im Gasthaus Buschkamp auf dem idyllischen Museumshof Senne sorgen Küchenchef Silvio Eberlein und sein Team für besondere Genussmomente. Zahlreiche Auszeichnungen und Empfehlungen, unter anderem von Falstaff und Gault&Millau, unterstreichen die hohe kulinarische Qualität. Im Februar bringen die beliebten Tapaswochen mediterrane Vielfalt auf den Tisch. Doch auch abseits des Restaurants hat der historische Museumshof einiges zu bieten: Mit seinem besonderen Ambiente ist er eine gefragte Adresse für Hochzeiten, Familienfeiern und festliche Anlässe. Sogar standesamtliche Trauungen sind möglich.

WESTFÄLISCHE TRADITION TRIFFT KREATIVE SPITZENKÜCHE

Genuss für zu Hause gibt es im hofeigenen Backspeicher mit Naturladen. Hier warten frisch gebackene Sauerteigbrote, süße Köstlichkeiten und ausgewählte regionale Spezialitäten. Ein Ort, an dem Gastlichkeit, Handwerk und Genuss zusammenfinden. ■

www.museumshof-senne.de





Wir bringen Sie

AUF DEN GESCHMACK

Von urig rustikal bis elegant und fein – bei uns können Sie sich drinnen und draußen wohlfühlen und unbeschwert genießen.





Feiern Sie bei uns:

ZU ZWEIT, MIT FREUNDEN ODER MIT DER GANZEN FAMILIE.

Mi. – Fr.: 17:30 – 22:00 Uhr . **Sa. – So.:** 12:00 – 22:00 Uhr . **Mo. + Di.:** Ruhetag (an Feiertagen geöffnet)
Buschkampstraße 75 . 33659 Bielefeld . Telefon +49 (0) 521 492800 . **www.museumshof-senne.de**

Historisches Gasthaus Buschkamp

ANZEIGE

Le Feu
Der Flammkuchen in Bielefeld.





HEISS, KNUSPRIG, GRENZENLOS LECKER

Flammkuchen ist wunderbar abwechslungsreich. Diese Vielfalt kostet das Le Feu aus und schöpft kulinarisch aus dem Vollen. Auf der neuen Speisekarte des gemütlichen Restaurants in der Altstadt finden sich auch asiatisch inspirierte Flammkuchen, wie Chicken Teriyaki oder Tokio Style, wo Lachs auf knackiges Rotkraut, frische Chilis, Teriyaki-Sauce und gerösteten Sesam trifft. Die erweiterte Weinkarte lädt u. a. mit einem fruchtig-eleganten Sauvignon Blanc von Markus Schneider oder einem gehaltvollen Merlot aus Frankreich ein.

50 FLAMMKUCHEN, UNZÄHLIGE GENUSSMOMENTE

Unter dem Motto „Gemeinsam ausgesucht und miteinander geteilt" serviert das Le Feu mehreren Gästen und großen Gruppen auf Bestellung die ganze Welt der Flammkuchen am Tisch. Beim Tout-Le-Monde-Angebot stehen 50 verschiedene Flammkuchen zur Wahl – vom Klassiker nach Elsässer Art bis hin zu vegetarischen und veganen Varianten. Krönender Abschluss: Der am Tisch flambierte Apfelflammkuchen mit Calvados. ■

www.lefeu.de



BESUCHT UNS AUF

lefeubielefeld
www.lefeu.de

MÉDIVINO

WINE | BAR | EVENTS & MORE

PURE MEDITERRANE KÜCHE & EXZELLENTE WEINE

Klosterplatz 13, 33602 Bielefeld



















Jimmi Catsanós, Kreator/Gründer/Inhaber vom Ex-**MÉDITERRANÉE** für 31 Jahre, und vom **JIVINO** für 17 Jahre (Oktober 2003 - Juni 2019) **jetzt** ausschließlich im **MÉDIVINO**, Klosterplatz 13, 33602 Bielefeld

RESERVIERUNG:
0521-77250982, 0170-4131310
GEÖFFNET ab 17 Uhr & nach Absprache
Sonntag & Montag Ruhetag

medivino.de

Die feine Verbindung von Kochkunst, Kreativität und Gastlichkeit

MIT GESPÜR FÜR DAS BESONDERE

Mediterrane Lebensart, ausgezeichnete Produkte und eine unverwechselbare Handschrift: Im Tomatissimo in Kirchdornberg verbinden Gastgeber Bernhard Grubmüller und sein Team anspruchsvolle Küche mit herzlicher Gastlichkeit.

Gute Küche beginnt mit einer Haltung: Respekt vor dem Produkt, Freude am Handwerk und dem Anspruch, aus besten Zutaten etwas Besonderes zu schaffen. Bernhard Grubmüllers verfeinerte Cucina casalinga genießt in Ostwestfalen längst Kultstatus. Gemeinsam mit seinem Küchenteam unter der Leitung von Nico Jahn interpretiert er die Aromen Italiens mit saisonalen, vorzugsweise regionalen Zutaten immer wieder neu. Bodenständig im Ursprung, raffiniert in der Umsetzung. Auch vegetarische Kreationen stehen gleichberechtigt neben Fisch- und Fleischgerichten auf der Karte.

WENN ZEIT ZUR ZUTAT WIRD

Besondere Fleischqualität braucht Sorgfalt und Geduld. Im einsehbaren Reifeschrank reift vorwiegend Rindfleisch der traditionellen Rasse Pommersches Schwarz-Buntes am Knochen. Dieses Dry Aging intensiviert Geschmack und Zartheit. Anschließend sorgt der spanische Holzkohlegrill bei rund 350 Grad für kräftige Röstaromen. Ob Filet, Ribeye, Roastbeef oder heimisches Kalbskotelett: Hier treffen erstklassige Produkte auf präzises Handwerk.



GENUSS IN BESTER GESELLSCHAFT

Bei Bernhards Küchentisch begleitet der Gastgeber persönlich durch einen individuell gestalteten kulinarischen Abend – nah an den Ideen und Menschen hinter den Gerichten. Das Sharing-Dinner setzt auf eine andere Form der Geselligkeit: Viele kleine Köstlichkeiten werden in mehreren Etappen serviert, in die Tischmitte gestellt und miteinander geteilt. Das Restaurant bietet zudem einen besonderen Rahmen für private Feiern. Wer selbst aktiv werden möchte, kann bei Kochkursen mit Bernhard Grubmüller im Küchenhaus Bielefeld Einblicke in seine Küche gewinnen.

INSPIRATION KENNT KEINE GRENZEN

Barcelona, Istanbul, Lissabon, Athen, Marseille: Auf gemeinsamen Reisen sammelt das Team Anregungen, die später als eigenständige Kreationen auf der Speisekarte wiederkehren. So entsteht eine Küche, die neugierig bleibt und dennoch ihren Wurzeln treu ist. Gourmet-Menüs, kulinarische Weinproben mit Experten und Sommerveranstaltungen mit Livemusik auf der Terrasse ergänzen das Angebot.

Tradition als Grundlage.
Neugier als Antrieb.
Genuss als Ergebnis.

ANZEIGE



FEINE KÜCHE – AUCH ZUHAUSE

Zu Weihnachten, Silvester und besonderen Anlässen gibt es vorbereitete Menüs, die zuhause mit wenigen Handgriffen vollendet werden. Wer ein noch persönlicheres Erlebnis sucht, holt sich mit dem Mietkoch ein exklusives Fine-Dining-Erlebnis in die eigenen vier Wände. Hauseigene Spezialitäten zum Verschenken oder Genießen sind im Restaurant und im Hofladen Noltig-Obermann erhältlich.

Bei aller kulinarischen Raffinesse bleibt die Gastlichkeit das Herz des Hauses. Serviceleiter Osman Kamci und sein Team verbinden Aufmerksamkeit und Professionalität mit einer entspannten Atmosphäre. Das Ergebnis ist ein Restaurantbesuch, bei dem nicht nur die Küche in bester Erinnerung bleibt. ■





„Unsere Idee ist es, die Liebe zur mediterranen Küche mit saisonalen Produkten vorwiegend aus unserer Region zu einer ganz eigenen Handschrift zu verbinden."

Bernhard Grubmüller

Tomatissimo
TRATTORIA · GRILL

Weitere Informationen:
Restaurant Tomatissimo
Am Tie 15 · 33619 Bielefeld
www.tomatissimo.de

ANZEIGE

WEIHNACHTLICHER GENUSS
IM BIELEFELDER HOF

Ein ausgedehntes Frühstück am Adventssonntag oder ein festliches Dinner an Heiligabend: Das Steigenberger Hotel Bielefelder Hof setzt auch 2026 auf kulinarische Traditionen, die die Weihnachtszeit besonders machen.

ADVENTSSONNTAGE ZUM GENIESSEN

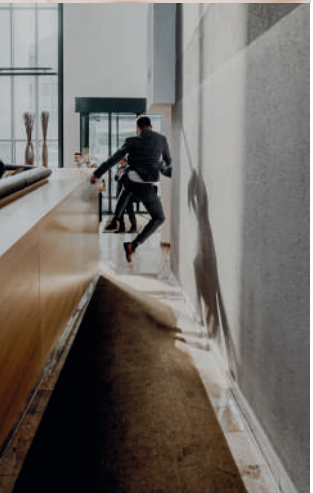
An den vier Adventssonntagen erwartet die Gäste von 7 bis 12 Uhr ein weihnachtliches Frühstücksbuffet in gemütlicher Atmosphäre. Neben vielfältigen Frühstücksspezialitäten sorgen Sekt, Säfte und Heißgetränke für einen genussvollen Start in den Tag. Für die kleinen Gäste gibt es eine Spielecke. Preis: 29 Euro pro Person.

FESTLICHER HEILIGABEND

Am 24. Dezember ab 18 Uhr wird festlich aufgetischt: Das Weihnachtsbuffet verwöhnt mit geräucherter Gänsebrust, geschmorter Entenkeule, winterlichen Beilagen und raffinierten Desserts. Preis: 48 Euro pro Person. ■

Reservierungen:
Tel. 0521 5282635 oder restaurant.bielefelder-hof@steigenberger.com





STEIGENBERGER
HOTEL BIELEFELDER HOF
BIELEFELD

Frühstücksbuffet & Restaurant EssBar
Täglich ein Frühstücksbuffet mit regionalen Produkten – inklusive Spielecke für unsere kleinen Gäste. Mittags und abends verwöhnt Sie unsere saisonale Speisekarte.

Weihnachtsfeiern & Hochzeiten
Elegante Säle für Ihre Feier – von der Trauzeremonie im Westfalensaal bis zum letzten Tanz im Kaminzimmer. Mit Rundum-Sorglos-Paket, Rahmenprogramm und Livemusik.

Tagung & Übernachtung
Moderne, klimatisierte Räume für Meetings, Workshops und Tagungen bis 200 Personen, individuelle Pauschalen und 161 Zimmer in klassischer Eleganz.

Anfragen unter: 0521 - 5282632
events.bielefelder-hof@steigenberger.com







JIVINO

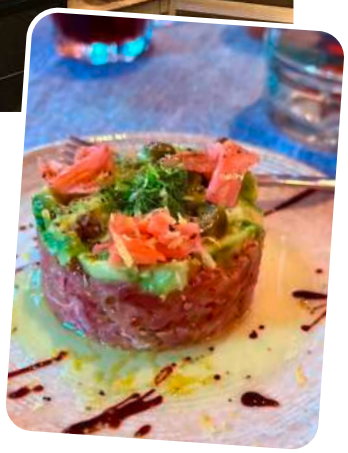
KLEINE TELLER, GROSSE GENUSSMOMENTE

Ein gutes Glas Wein, ein Tisch voller Köstlichkeiten, angeregte Gespräche und dieses herrlich ungezwungene Lebensgefühl, das sofort an einen Urlaub im Süden erinnert. Willkommen im Jivino! In einem der ältesten Häuser Bielefelds, mitten in der Altstadt, hat Gastgeber Marco Pulli mit dem Jivino einen Ort geschaffen, an dem mediterrane Lebensart, kreative Tapas und herzliche Gastfreundschaft aufeinandertreffen.

Die Hauptrolle spielen mediterrane Tapas: mal raffiniert, mal überraschend, mal wunderbar unkompliziert. **Kleine Gerichte mit großer Persönlichkeit**, die neugierig machen, zum Teilen verführen und am liebsten gleich die nächste Runde einläuten. Dazu ausgewählte Weine, viel Gespür für Geschmack und eine Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.

Stillstand? Passt nicht zum Jivino. Marco Pulli und sein Team überraschen immer wieder mit frischen Ideen und neuen kulinarischen Impulsen. Was bleibt, ist die besondere Mischung aus Kreativität, Herzlichkeit und mediterraner Leichtigkeit. **www.jivino.de**





Ein Stück mediterrane Lebensart – mitten im Herzen der Altstadt.





10 % Genuss-Vorteil* sichern





KULTUR RÄUME GÜTERSLOH

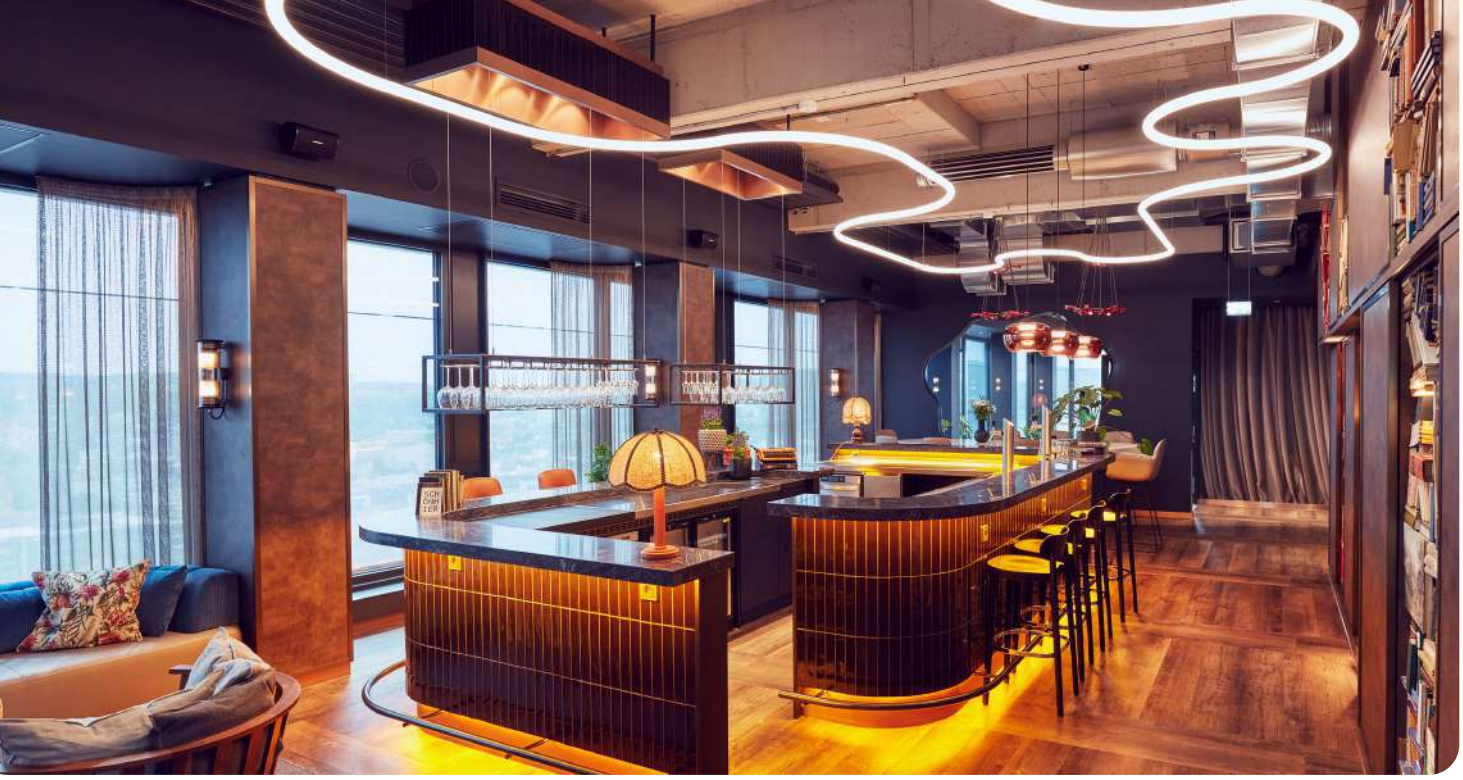
Hervorragendes Programmtheater trifft auf regional inspirierte Küche.

Steigern Sie die Vorfreude auf Ihre Vorstellung im Theater oder der Stadthalle Gütersloh mit einem Besuch im Restaurant Fritz und sparen Sie 10 %.

*Alle Infos unter restaurantfritz.de

FRITZ
DAS RESTAURANT.

ANZEIGE



BEI HEINS –

ALLES UNTER EINEM DACH.

Manchmal braucht es einen guten Kaffee. Manchmal einen richtig guten Teller. Manchmal einen Ort für neue Ideen, besondere Begegnungen oder eine unvergessliche Feier. Und manchmal alles zusammen. Willkommen bei Heins im H1 – wo Bielefeld genießt, arbeitet, feiert und zur Ruhe kommt.



Heins speist: Hier trifft traditionelle Küche auf modernen Twist. Ob Frühstück, Mittagstisch oder Dinner – saisonal und mit viel Liebe zum guten Geschmack.

Heins arbeitet: Im Coworking-Space gibt's Raum für frische Gedanken und neue Kontakte. Vom flexiblen Schreibtisch über die eigene Stube bis zum Meetingraum. Denn Homeoffice kann jeder.

Heins trifft: 80 Meter über der Stadt, im 17. Stock mit 360°-Panoramablick über Bielefeld bekommen Tagungen, Workshops und Meetings einen Rahmen mit Weitblick.

Heins Feierei: Feste feiern, wie sie fallen! Ob Hochzeit, freie Trauung, Geburtstag oder Weihnachtsfeier – bei Heins finden besondere Anlässe ein Zuhause. Für alle, die sich das Ja-Wort geben, geht's in den (1)7. Himmel – mit Herz und einer unvergesslichen Aussicht.

Heins ruht: Die 34 stilvoll eingerichteten Hotelzimmer verbinden modernen Komfort mit gemütlichem Wohlfühlambiente – für eine entspannte Auszeit, fast wie im eigenen Wohnzimmer.

Heins Programm: Yoga, Lesungen, Kino und Genussmomente – das Veranstaltungsprogramm steckt voller Überraschungen. Denn das Leben ist zu schön für immer dasselbe.

Heins – Der charmanteste Gastgeber der Stadt. Ob für eine Stunde, einen Tag oder über Nacht: Bei Heins ist Platz für Genuss, Begegnung und alles, was das Leben heinsigartig macht.

www.bei-heins.de

Heins – Der charmanteste Gastgeber der Stadt.

ANZEIGE

35 Jahre LOKAL SZENE

Alles unter einem Dach in der Volksbank-Lobby

KUNST, KULTUR, GENUSS UND GUTE IDEEN

Kultur, Kulinarik, Konten und Kredite? Wie passt das zusammen?

Am Bielefelder Kesselbrink zeigt die Volksbank in Ostwestfalen, wie das geht! Hier wird beraten, geschlemmt, gearbeitet, Kunst entdeckt und Kultur erlebt. Die Volksbank-Lobby ist mehr als eine Bankfiliale – sie ist ein lebendiger Treffpunkt mitten in der Stadt.





Wo Banking auf Bielefelder Lebensgefühl trifft.



FRISCH GEMISCHT, LECKER KOMBINIERT

Für die kulinarische Seite sorgt die Frische Mische. Die Speiselobby setzt auf frische, möglichst regionale und saisonale Zutaten. Ob liebevoll belegte BrotMischen, individuell zusammengestellte EigenMischen, kreative HausMischen oder wechselnde Eintöpfe: Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Unkompliziert, abwechslungsreich und ideal für die Mittagspause oder eine kleine Auszeit zwischendurch.
Auch abseits der Gastronomie gibt es einiges zu entdecken. Wechselnde Ausstellungen und Veranstaltungen machen die Volksbank-Lobby zu einem besonderen Kulturort. Im Showroom präsentieren kreative Köpfe aus OWL ihre Designprodukte. Wer einen Tapetenwechsel für den Arbeitsalltag sucht, findet kostenfreie Coworking-Möglichkeiten mit WLAN.
Das Herzstück bleibt die Bank: Mit persönlicher Beratung, fundiertem Finanzwissen und individuellen Lösungen steht die Volksbank ihren Kundinnen und Kunden in allen Finanzfragen zur Seite.

Ein Ort, an dem man nicht nur etwas erledigt, sondern gerne länger bleibt.

Kesselbrink 1, 33602 Bielefeld
Weitere Infos unter
www.volksbankinostwestfalen.de/lobby

ANZEIGE



Historisches Fachwerk trifft auf frische Ideen aus der Küche.

GENUSS MIT GESCHICHTE

Historisches Fachwerk, gemütliche Atmosphäre und eine Küche, die Tradition mit frischen Ideen verbindet: Das Wirtshaus 1802 im denkmalgeschützten Bültmannshof ist eine feste Adresse für genussvolle Stunden. Gerade in der kühleren Jahreszeit zeigt sich das traditionsreiche Haus von seiner besonders gemütlichen Seite.

Kulinarisch setzt Gastgeber Ali Al Saeed auf frische Zutaten, saisonale Spezialitäten und abwechslungsreiche Aktionen. Montags lädt das beliebte Buffet vom heißen Stein zum Schlemmen ein, mittwochs bringen wechselnde Saisonbuffets Vielfalt auf den Tisch. **Ab Mitte November wird es winterlich:** Dann stehen ganze Gänse für vier Personen und die Grünkohlbahn auf Vorbestellung zur Auswahl. Auch das reichhaltige Frühstücksbuffet am Wochenende und an Feiertagen erfreut sich großer Beliebtheit. Ob entspanntes Essen zu zweit, geselliges Familienfest oder stimmungsvolle Firmenfeier – **das historische Fachwerkhaus bietet für die unterschiedlichsten Anlässe den passenden Rahmen.** Und wer hier den schönsten Tag im Leben feiern möchte, findet im hauseigenen Hochzeitssaal die passende Kulisse.

www.wirtshaus1802.de



ANZEIGE

BELLINI – FINE DINING MIT CHARAKTER

FEINE KÜCHE. EIGENE HANDSCHRIFT.

Im Restaurant Bellini im Parkhotel Gütersloh begegnen sich ostwestfälische Küche und feine asiatische Nuancen. Küchenchef Lukas Hoffmann und sein Team verbinden Präzision mit Kreativität und Wertschätzung für jedes Produkt. Aus ausgewählten Zutaten entstehen saisonale Kompositionen, die vertraute Aromen neu erzählen.



Das Bellini versteht Fine Dining als Einladung zum Wohlfühlen: Die Atmosphäre ist entspannt und persönlich, der Service herzlich und aufmerksam. Gäste wählen zwischen einem Vier- oder Sechs-Gänge-Menü, auf Wunsch mit abgestimmter Weinbegleitung. Der MICHELIN Guide empfiehlt das Bellini 2026, auch Gault&Millau und GUSTO zeichnen die Küche aus. Im Mittelpunkt steht der persönliche Genussmoment – ein Abend, an dem sich besondere Küche und echte Gastfreundschaft verbinden.

info@parkhotel-gt.de



Handwerkliche Präzision, kreative Raffinesse und die Liebe zum Produkt.

Casual Fine Dining. Für alle, die das Besondere lieben.

Außergewöhnliche Genussmomente. Mitten in Gütersloh.

BELLINI
RESTAURANT



Raffinierte Kreationen, handwerkliche Perfektion und eine weltoffene Küche mit regionalen Wurzeln. Im Restaurant Bellini trifft gehobene Kulinarik auf herzliche Gastfreundschaft. Ein besonderes Genusserlebnis, zu dem wir nicht nur unsere Hotelgäste herzlich einladen.

Restaurant Bellini · Parkhotel Gütersloh · Kirchstr. 27 · 33330 Gütersloh

ANZEIGE

VON WILDGENUSS BIS MEERESLUST

KREUZKRUG – KULINARISCHE HIGHLIGHTS FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT



Wenn die Temperaturen sinken, wird es im Kreuzkrug besonders genussvoll. In den Wintermonaten stehen herzhafte Wildspezialitäten und knuspriger Gänsebraten auf der Speisekarte. Traditionell darf die Gans auch am Martinstag nicht fehlen. Am 6. Dezember wird es ebenfalls festlich: Dann lädt der Kreuzkrug zum abwechslungsreichen Nikolausbuffet ein. **Beste Aussichten also für alle, die den Winter gerne von seiner köstlichen Seite genießen.** Die Buffets beginnen jeweils um 18:30 Uhr, eine Reservierung wird empfohlen.

Ein Winter voller kulinarischer Abwechslung.

Mitte Januar verabschiedet sich die Wildküche in die Winterpause und macht Platz für Köstlichkeiten aus Neptuns Reich. Unter dem Motto **„Abgetaucht, gefischt, geschlemmt“** starten die beliebten Fischwochen. Besonders die beliebten Fischbuffets versprechen eine feine Auswahl maritimer Spezialitäten und jede Menge Abwechslung auf dem Teller. Alle Termine und weitere Informationen unter **www.kreuzkrug.de**





EIN STÜCK ITALIEN IN STIEGHORST

ALTE MÜNZE

Seit 1988 steht die Alte Münze in Bielefeld-Stieghorst für italienische Gastlichkeit und kulinarische Vielfalt. Das familiengeführte Restaurant verbindet traditionelle Spezialitäten mit frischen Zutaten und viel Liebe zum Detail. Hausgemachte Pasta, knusprige Pinsa sowie ausgewählte Fisch- und Fleischgerichte bringen italienischen Genuss auf den Teller.

Ob zum Mittagessen, für ein gemütliches Abendessen oder einen geselligen Anlass – der neue Wintergarten bietet einen schönen Rahmen für kleine Feierlichkeiten wie Geburtstage oder Weihnachtsfeiern. Dabei stehen Qualität, herzlicher Service und die Freude am gemeinsamen Genießen stets im Mittelpunkt.

Die Alte Münze vereint authentische Küche mit familiärer Atmosphäre und lädt zu genussvollen Stunden ein.

Weitere Infos unter **alte-muenze-bielefeld.de**



Mitten in der Stadt – und doch ganz ruhig gelegen.



VIEL RAUM FÜR BESONDERE MOMENTE

FEIERN, TAGEN UND NOCH MEHR IM RAVENSBERGER PARK

Wer eine außergewöhnliche Location für Tagungen, Seminare, Kongresse oder Feierlichkeiten aller Art sucht, wird hier fündig. Das historische Gebäude-Ensemble inmitten der liebevoll begrünten Parkanlage bietet beste Voraussetzungen für die unterschiedlichsten Formate. Nicht nur als Fotokulisse für Hochzeiten und Co. macht der Park eine gute Figur, sondern auch als Ort für kreatives Arbeiten.

Das erfahrene und engagierte Team um Steffen und Thomas Neugebauer sorgt seit mehr als 30 Jahren für eine professionelle Rundumversorgung bei Veranstaltungen – von der technischen Infrastruktur bis zum Catering. Dank der Vielzahl an flexiblen Raumangeboten lässt sich hier (fast) alles möglich machen. Und in diesem Park kann selbst bei Regen gefeiert werden.

www.ravensberger-park.de



MEDITERRAN GENIESSEN. BESONDERS FEIERN.

MÉDIVINO – VON ENTSPANNTEN ABENDEN BIS ZU GROSSEN FESTEN

Mediterrane Küche, ausgewählte Weine und eine Atmosphäre, die Geselligkeit großschreibt: Am Bielefelder Klosterplatz verbindet das Médivino kulinarische Leidenschaft mit herzlicher Gastlichkeit. Ob ein Abend bei Tapas und Wein oder eine Feier mit Familie, Freunden oder Kollegen – die stilvolle Location bietet den passenden Rahmen.



Viel Raum für besondere Anlässe.

Auf zwei Etagen stehen zwei Eventräume mit 90 und 120 Quadratmetern zur Verfügung. Ob im kleinen Kreis, mit 10 bis 30 Gästen oder als große Gesellschaft mit bis zu 160 Personen: Die Räume lassen sich flexibel nutzen. Auch Stehpartys mit bis zu 220 Gästen sind möglich.
Bei der Planung setzt das Team auf persönliche Betreuung. Gastgeber Jimmi Catsanos bringt seine jahrzehntelange Erfahrung in der Bielefelder Gastronomie ein. Von der Menüauswahl bis zur Weinbegleitung wird jede Feier individuell gestaltet. Mediterraner Genuss und herzliche Gastlichkeit machen das Médivino zu einem Ort für entspannte Abende und besondere Feste.
Weitere Infos unter **www.medivino.de**

Ausgehen: Vor- und Nachbereitung

Für eine Haut, die sich nicht nur beim Ausgehen, sondern auch danach sehen lassen kann.







Anna-Lisa

Exam. Kosmetikerin, med. Fußpflege, Fachberatung für Kosmetikprodukte

Ilze

Beauty- und Wellness-Kosmetologin | Onkologische Kosmetikerin

Klaudija

Brasilianische Lymphdrainage nach Renata França (Lymph & Glow)

Balance, Ausgleich, Aufrichtung, Tiefenentspannung vor oder nach dem Ausgehen – alles für die Schönheit – und zwar innen und außen – verwöhnende medizinische Kosmetikbehandlung für sie und ihn durch Kosmetikerinnen und pharmazeutisch hoch qualifiziertes Fachpersonal mit einzigartigen Kosmetikprodukten.

Mit ganzheitlicher Hautberatung und individuell abgestimmten Behandlungen widmet sich Ilze den unterschiedlichen Bedürfnissen der Haut. Von klassischen Kosmetik-Treatments mit hochwertigen BABOR-Wirkstoffkonzepten bis hin zu Microneedling mit SkinPen®, Mikrodermabrasion und Fruchtsäurebehandlungen steht die gezielte Verbesserung des Hautbildes im Mittelpunkt. Besonderer Schwerpunkt ist die Hautbegleitung vor und nach plastisch-ästhetischen Eingriffen in Kooperation mit spezialisierten Medizinern.

Klaudija bringt mit Lymph & Glow die brasilianische Lymphdrainage nach der Originalmethode von Renata França ins Kosmetikinstitut Dr. Puhlmann. Die besondere Massagetechnik vereint gezielte, rhythmische Griffe mit einer wohltuenden Auszeit für ein leichteres Körpergefühl und neue Wohlfühlmomente. Ihr Angebot wird durch eine individuell abgestimmte kosmetische Begleitung vor und nach ästhetischen Operationen ergänzt. Nach dem Eingriff erfolgt die Behandlung ausschließlich nach ärztlicher Freigabe.

Bei Anna-Lisa haben Sie ein Wohlfühlerlebnis von Kopf bis Fuß. Sie hilft Ihnen dabei, die Ziele einer schönen Haut zu erreichen. Zusätzlich unterstützt sie durch eine fachmännische Fußpflege die Gesundheit der Füße, um Beschwerden zu lindern oder vorzubeugen.

Für Terminvereinbarungen, Fragen sowie für weitere Informationen ist das Kosmetik.Institut telefonisch (0151 - 143 278 25), per mail (info@kosmetikinstitut-drpuhlmann.de) erreichbar oder persönlich in der Apotheke am Alten Markt.

Kosmetik.Institut
am Alten Markt Dr. Puhlmann



Obernstraße 1a · Im Crüwell-Haus,
2. Etage, Eingang Piggenstraße,
33602 Bielefeld, Anmeldung unter:
Telefon: 0151-143 278 25
www.kosmetikinstitut-drpuhlmann.de

Ganz.Schön.Entspannend.



10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN



NIKO SIOULIS
Poetry Slammer & Organisator von Poetry Slams

1 Was gab's heute zum Frühstück?
Brot mit Gemüse, Käse und Hummus

2 Was war Ihr Lieblingsessen als Kind?
Zuhause Bolognese

3 Worauf haben Sie jetzt gerade Hunger?
Da es gerade recht warm ist: ein Eis

4 Hand aufs Herz: Wann haben Sie das letzte Mal Fastfood verdrückt?
Neulich waren Poetry Slam Meisterschaften, da lag das praktisch auf dem Weg zwischen den Locations …

5 Ihr Lieblingsgetränk auf Partys?
Bei den meisten Partys schlicht Bier, bei kleineren Feiern gerne ein guter Scotch

6 Bestes Anti-Kater-Rezept für den Morgen nach der Party?
Nachts beim Nachhausekommen viel Wasser trinken, damit der Morgen entspannter ist.

7 Was ist immer eine Kalorien-sünde wert?
Spaß. Ob mit Leuten unterwegs, ein Restaurant mit meiner Frau ausprobieren– einfach immer, wenn es ein Abend ist, an dem der Spaß im Vordergrund steht. Aufpassen geht dann auch immer noch zuhause wieder …

8 Der beste Snack für unterwegs?
Aktuell: Cashewkerne. Geben schnell viel Energie.

9 Ein typischer Essensgeruch bei Ihnen zuhause?
Im Sommer mehr Salat, im Winter mehr Gemüsepfannen und Aufläufe. Schnittmenge ist traditionell griechischer Oregano.

10 Was gab's bei Ihrem ersten romantischen Candle-Light-Dinner?
Ich habe vor Jahren das Lieblingsessen meiner Frau gemacht: einen Apfelauflauf. Das ist zu einer Tradition für bestimmte Tage geworden.

Foto: Malte Mersch

DR. MELM

LIPPISCHE TRADITION MIT CHARAKTER

Manche Traditionen schmeckt man mit jedem Schluck. Bei Dr. Melm treffen jahrhundertealtes Familienwissen und außergewöhnliche Spirituosen aufeinander.

Seit über 300 Jahren steht die Familie hinter Dr. Melm für charaktervolle Spirituosen aus Lippe. Mittlerweile in elfter Generation wird das Wissen um traditionelle Rezepturen bewahrt, weitergegeben und stetig verfeinert. In der historischen Manufaktur entstehen Kräuterbitter und Liköre mit viel Sorgfalt und handwerklichem Können. Durch Destillation und Perkolation werden die Aromen der Bitterkräuter schonend gewonnen, sodass ihre wertvollen ätherischen Öle erhalten bleiben. So verbindet Dr. Melm überliefertes Handwerk mit modernen Qualitätsansprüchen und bleibt seiner lippischen Heimat eng verbunden.

„ZUKUNFT BRAUCHT HERKUNFT" – DIESER GEDANKE STECKT IN JEDER FLASCHE.

Dieser Leitsatz bringt die Philosophie von Dr. Melm auf den Punkt. Denn jede Flasche erzählt ein Stück Familiengeschichte – von überlieferten Rezepturen, handwerklicher Sorgfalt und der Leidenschaft für außergewöhnliche Spirituosen, die Vergangenheit und Gegenwart genussvoll miteinander verbinden.

www.drmelm.de

Mehr Einblicke online

ZWEI CHARAKTERE, ZWEI GESCHMACKSERLEBNISSE



DER HERBE – EINZIGARTIG UND CHARAKTERSTARK

Kräftiger Wacholder verleiht diesem Gin seinen unverwechselbaren Charakter. Frische Zitronenmelisse sorgt für eine belebende Leichtigkeit, während fruchtige Preiselbeeren aromatische Tiefe und einen harmonischen Kontrast ins Spiel bringen. Das Ergebnis ist eine ausdrucksstarke Komposition mit 47 % Vol., die mit ihrem vielschichtigen Geschmack überzeugt.



SCHARFER CARL – BELEBEND UND AUFREGEND

Fruchtige Noten treffen auf die markante Schärfe von Cayennepfeffer: Der Kräuterlikör „Scharfer Carl" überrascht mit einer außergewöhnlichen Aromenkombination und kräftigen 56 % Vol. Seine intensive Würze macht ihn zu einer besonderen Entdeckung – pur ebenso wie als raffinierte Zutat in kreativen Cocktails.

Schon gewusst?

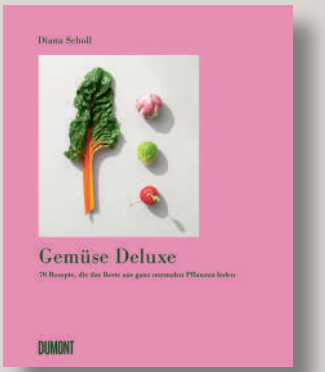
Bis **1,2 Meter** hoch kann eine Rübenpflanze werden.

ALLES RÜBE!

TEXT: Corinna Bokermann

Mal erdig, mal süß, mal scharf, mal überraschend fein: Rüben bringen Farbe und Abwechslung in die Herbst- und Winterküche. Lange eher bodenständig unterwegs, machen sie heute geröstet, fermentiert, karamellisiert oder hauchdünn gehobelt eine ziemlich gute Figur. Höchste Zeit, ein bisschen tiefer zu graben.

Sie führen ein eher zurückgezogenes Leben. Meist unter der Erde, manchmal schauen sie ein Stück heraus – und einige wachsen sogar darüber. Kulinarisch müssen sich Rüben dagegen längst nicht mehr verstecken. Aber was ist eigentlich eine Rübe? Botanisch handelt es sich um ein Speicherorgan der Pflanze, das durch die Verdickung der Hauptwurzel samt unterstem Sprossabschnitt entsteht. Dort werden Nährstoffe eingelagert. Was in der Küche großzügig als „Rübe" oder Wurzelgemüse bezeichnet wird, ist deshalb nicht automatisch dasselbe. Schwarzwurzel oder Topinambur etwa zählen zum Wurzelgemüse, sind aber keine Rüben. Umgekehrt gehören auch Möhre, Pastinake, Petersilienwurzel und Knollensellerie botanisch in die Rübenrunde.



BUCHTIPP

DIANA SCHOLL
GEMÜSE DELUXE
DUMONT BUCHVERLAG, 32 €

Ihre große Leidenschaft ist es, Gemüse in all seinen Formen in Szene zu setzen. Dabei interessiert Diana Scholl, was das ultimative Rezept für eine Zutat sein könnte. Denn: Sie möchte saisonales Gemüse in seiner bestmöglichen Form auf den Tisch bringen. Ihre 70 Rezepte zeigen, was in Gemüse steckt. Mal einfach und simpel in der Zubereitung, mal experimentell mit etwas mehr Aufwand. Immer aber köstlich und verlockend und ganz nach Gusto auch herrlich wandelbar. Besonders hilfreich: Ihre Deep Dives zu Zutaten und Techniken, die sie gern teilt.



Fotos: Gemüse Deluxe

WO TRIFFT MAN ...



Mit dem Rad bin ich in nur 10 Minuten von meinem Eckladen mit Siebdruckwerkstatt und Grafikbüro – am 14.11. feiere ich übrigens mein 10-jähriges Ladenjubiläum – im Lichtwerk im Ravensberger Park. Für einen Kaffee zieht es mich dorthin – ich liebe die Lage und das Gebäude, alles dort ist regional und/oder nachhaltig. Zum Essen gehe ich gerne ins kometsu – klein aber fein, die Bedienung ist sehr freundlich und ich probiere mich nach und nach durch das Sushi-Angebot und die hausgemachten Limonaden.

Nicole Köhring
Frieda Werkstattladen



29 Kalorien stecken in 100 g Steckrübe.

5 Zentimeter klein sind Teltower Rübchen.



Schon gewusst?
bis zu **30** Zentimeter lang sind Mangoldblätter.

GANZ SCHÖN BUNT

Dass Rübe nicht gleich Rübe ist, zeigt schon die Rote Bete. Neben dem Klassiker in Dunkelrot gibt es Weiße und Gelbe Bete sowie die spektakulär geringelte Chioggia-Bete. Roh, gekocht, gebacken, eingelegt oder als Saft lässt sie sich immer wieder anders inszenieren. Selbst ihre jungen Blätter sind essbar. Ein ganz anderes Kaliber: die Steckrübe. Das klassische Wintergemüse mit süßlicher Note hat seine Karriere als Notnahrung längst hinter sich. Heute darf es sich nicht nur im Eintopf, sondern auch als Püree, Cremesuppe oder Ofengemüse zeigen. Feiner kommen Mairüben oder Navetten daher. Ihr süßlich-würziges Aroma funktioniert gedünstet ebenso wie roh im Salat. Noch kleiner sind die Teltower Rübchen: Die brandenburgische Spezialität wird besonders köstlich, wenn sie karamellisiert auf den Teller kommt. Mehr Wumms bringt dagegen die Herbst-, Stoppel- oder Halmrübe mit. Ihr kräftiger Geschmack erinnert entfernt an Rettich und Meerrettich. Beim Rübstiel, im Rheinland Stielmus genannt, spielt die eigentliche Rübe fast eine Nebenrolle. Weil die Pflanzen dicht stehen, entwickeln sie reichlich Blätter und Stiele – fein säuerlich-würzig und gern mit Kartoffelpüree kombiniert. Auch Mangold gehört botanisch zur Verwandtschaft von Roter Bete und Zuckerrübe. Gegessen werden vor allem seine farbenfrohen Stiele und Blätter.

VON SCHARF BIS SÜSS

Für ordentlich Schärfe sorgen Rettich und Radieschen. Schwarzer Winterrettich, weißer Daikon oder das kleine rote Radieschen verdanken ihren typischen Geschmack vor allem den Senfölen. Dass sie mehr können als Rohkost, zeigt ein Blick in andere Küchen: Auch gedünstet, geschmort, gebraten oder fermentiert funktionieren sie bestens. Und dann gibt es Rüben, die kaum als solche auf dem Teller landen. Die Zuckerrübe wird vor allem zur Zuckergewinnung angebaut, während die Runkelrübe durchaus in Suppen, Eintöpfen oder Ragouts auftauchen kann. Was die große Runde verbindet? Ihre erstaunliche Wandelbarkeit. Rösten, schmoren, pürieren, fermentieren, karamellisieren – aus dem vermeintlich biederen Gemüse lässt sich einiges herausholen. Und gerade in der kalten Jahreszeit lohnt es sich, kulinarisch etwas tiefer zu graben. Denn Rübe ist alles andere als gleich Rübe. ■

Fotos: Stefanie Gomoll, privat



Regine Tönsing

Geschäftsführung
DEGOGA Ostwestfalen e.V.

ECHTE BEGEGNUNGEN

Gastronomie und Hotellerie sind wunderbar wandelbar.Die Gastronomie steht vor großen Herausforderungen – und hat zugleich gute Gründe, optimistisch zu bleiben. Denn trotz aller Trends, die kommen und gehen, sind Cafés, Bars, Restaurants und Clubs vor allem eins: Orte, an denen Menschen zusammenkommen. Gemeinsam essen, feiern, lachen und sich austauschen. Die Gastro profitiert von der Digitalisierung, wird aber niemals ein virtueller Ort sein. Hier gibt es echte Begegnungen und Gemeinschaft. Davon ist Regine Tönsing, Geschäftsführerin des DEHOGA Ostwestfalen e.V., überzeugt. Die Branche hat schon viele Veränderungen und Herausforderungen gemeistert – vom Rauchverbot bis zur Corona-Pandemie. Gerade bei jüngeren Menschen hat die Pandemie zu einem veränderten Ausgehverhalten geführt, aber auch zu neuen Vorstellungen und Erwartungen an Arbeit und Freizeit. „Für unsere Branche ist das durchaus eine Chance“, sagt die Geschäftsführerin. „Wir bieten eine große Vielfalt an Arbeitszeitmodellen – vom frühen Morgen bis zum Abend – und können damit unterschiedliche Lebensphasen und Bedürfnisse berücksichtigen.“ In der Gastronomie ist Teamarbeit gefragt. Da kann keiner allein etwas schaffen. Diese soziale Dimension ist Regine Tönsing besonders wichtig. „Insbesondere bei der Ausbildung, beim Thema Inklusion und der Integration von Menschen mit Migrationshintergrund zeigt sich: Wer sich in einem Team aufgehoben fühlt, bleibt auch dem Betrieb treu.“ ■

www.dehogaow.de

THEATER GÜTERSLOH.SPIELZEIT 2026/2027

Berliner Ensemble
Theater Basel
Schauspielhaus Zürich
Dancenorth Australia
Burgtheater Wien
Residenztheater München
Nederlands Dans Theater | NDT 2
Deutsches Schauspielhaus Hamburg
São Paulo Dance Company
... und viele mehr!

theater-gt.de

Druckgrafik: Manfred Makowski, Holzpixel

KulturPLUS+ Dank starker Partner
BERTELSMANN
Sparkasse Gütersloh-Rietberg-Versmold
STADTWERKE GÜTERSLOH
nobilia
Volksbank in Ostwestfalen
BECKHOFF
Miele
KULTUR RÄUME GÜTERSLOH

Genuss mit Zukunft

UMFRAGE: Corinna Bokermann

35 Jahre BIELEFELD geht aus – das sind 35 Jahre voller Entdeckungen, Lieblingsorte und Geschichten, die sich um gutes Essen, Gastlichkeit und das Zusammensein drehen. Und ein schöner Anlass, den Blick nach vorn zu richten. Denn Gastronomie ist immer auch in Bewegung: Sie verändert sich mit den Menschen, ihren Gewohnheiten und ihrer Stadt. Wie könnte sie also in Zukunft aussehen? Die Antworten darauf sind persönlich, vielfältig und voller Ideen. Sie erzählen von neuen Möglichkeiten, besonderen Orten und vor allem von dem Wunsch nach einer Gastronomie, die Persönlichkeit zeigt, Gastlichkeit lebt und Menschen zusammenbringt.



Was wünschen Sie sich für die Gastronomie der Zukunft – und was davon könnte schon morgen beginnen?



RENÉ SYGUSCH
Stadtblick Sparrenburg

Ich wünsche mir, dass das gastronomische Handwerk wieder mehr Wertschätzung erfährt und sich mehr junge Menschen für unsere Branche begeistern – mit modernen, attraktiven Arbeitsplätzen und echten Entwicklungsmöglichkeiten. Denn egal, welche Aufgabe wir übernehmen: Wir können Menschen schon mit einem guten Kaffee oder einer freundlichen Begegnung ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Schon morgen können wir damit beginnen, diese Wertschätzung auch im Team zu leben, jungen Menschen etwas zuzutrauen und ihnen die Freude an unserem Beruf zu vermitteln.



PASTOR DR. BARTOLT HAASE
Vorstandsvorsitzender v. Bodelschwinghsche Stiftungen Bethel

Gastronomie ist viel mehr als gutes Essen – sie bringt Menschen zusammen, macht Vielfalt erlebbar und schafft Gemeinschaft. Mein Wunsch für die Zukunft: Bielefeld geht aus – inklusiv und barrierefrei! Die Neue Schmiede in Bethel zeigt schon heute, wie selbstverständlich das gelingen kann – und wie viel Lebensfreude entsteht, wenn alle gemeinsam genießen können!

Wo sehen Sie die Gastronomie von morgen?

LUKAS FLEER
Heins speist

Ich wünsche mir, dass die Gastronomie von morgen wieder persönlicher wird. In einer Zeit, in der ein Restaurantbesuch und das Essen außer Haus zunehmend zu einem besonderen Event werden, sollte das im Mittelpunkt stehen, worum es in der Gastronomie schon immer ging: echte Gastlichkeit, Authentizität und ein Erlebnis, das zum jeweiligen Restaurant passt. Gleichzeitig werden Nachhaltigkeit und Regionalität immer wichtiger. Fast Food hat seine Berechtigung, aber gerade für Restaurants sollte der bewusste Umgang mit Lebensmitteln, die Herkunft der Produkte und eine nachhaltige Arbeitsweise zunehmend in den Fokus rücken. Bei Heins speist steht Wohlfühlessen, wie man es von Oma kennt, hoch im Kurs. Wir möchten mit frischen, hochwertigen Zutaten und echtem handwerklichem Können Gerichte auf den Teller bringen, die vertraut sind, Erinnerungen wecken und einfach guttun. Dabei geht es nicht immer um große Inszenierungen, sondern vielmehr um ehrliches, gutes Essen, das mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet wird. Ein Restaurantbesuch wird auch in Zukunft für viele Menschen etwas Besonderes bleiben, das man sich bewusst gönnt und vielleicht nicht jeden Tag leistet. Umso wichtiger ist es, dass dieser Besuch mehr bietet als gutes Essen. Er sollte Balsam für die Seele sein – ein Stück Lebensqualität, das in Erinnerung bleibt.



Fotos: Adobe Firefly, Philipp Ottendörfer, HSBI/ Pollmeier, IHK, Privat

Wenn Sie Gastronomie neu denken dürften:
Wie sähe Ihr persönlicher Lieblingsort
zum Essen und Genießen in zehn Jahren aus?



JAN-ERIK WEINEKÖTTER

Hauptgeschäftsführer Handelsverband Ostwestfalen-Lippe e. V.

Dann würde ich innerstädtische Gastronomie und innerstädtischen Handel noch viel stärker „zusammendenken". Mein Lieblingsort wäre ein urbaner Raum voller Genuss, Inspiration und Erlebnis mit hoher Aufenthaltsqualität, in dem sich meine individuellen Bedürfnisse als Besucher, von Begegnung über Shopping und Essen oder auch nur dem schnellen Espresso, erfüllen werden und der mich trotzdem immer wieder aufs Neue überraschen kann!



JASMIN WALI

Mein Lieblingscafé

Für mich war Gastronomie noch nie nur Essen und Trinken – es geht um das Gefühl, das ein Ort einem gibt. Mein Lieblingsort der Zukunft wäre deshalb einer, an dem man sich vom ersten Moment an willkommen fühlt, gerne länger bleibt als geplant und an den man immer wieder zurückkommen möchte. Denn egal, wie sich Trends verändern: Gute Gastronomie lebt für mich immer von Herzlichkeit, Persönlichkeit und echter Leidenschaft.



HENRICH HARDIECK

Prokurist der WEGE

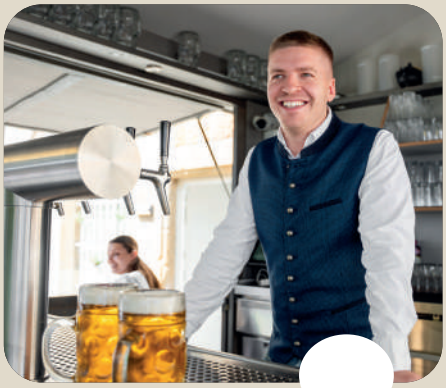
Mein Lieblingsort in 10 Jahren wäre ein Restaurant, das typisch Bielefeld ist: unkompliziert, offen und ohne viel Schnickschnack. Mit gutem Essen, einer Mischung aus regionaler und internationaler Küche und einem Platz draußen in der Sonne, von dem aus ich das Treiben in der Innenstadt beobachten kann - gerne an dem dann neuen Klosterplatz.



PETRA PIGERL-RADTKE

Hauptgeschäftsführerin der IHK Ostwestfalen zu Bielefeld

Reservierungen, Bestellungen oder das Bezahlen werden in Zukunft noch digitaler und einfacher werden. Der eigentliche Wert guter Gastronomie bleibt aber die persönliche Begegnung. Mein Lieblingsort in zehn Jahren ist deshalb einer, an dem Menschen weiterhin gerne genießen, sich begegnen und miteinander ins Gespräch kommen.



JAN HEIDEMANN

Hofbräu am alten Rathaus

Mein Lieblingsort zum Essen wird immer ein Restaurant sein, in dem sich alle willkommen fühlen: mit herzlicher Atmosphäre, gutem Essen und einem Platz für jeden. Ein Ort, an dem man gern zusammenkommt, genießt und einfach eine gute Zeit hat.

Welcher Trend, welche Idee oder Entwicklung wird die Gastronomie in den kommenden Jahren positiv verändern?



BERNHARD GRUBMÜLLER
Tomatissimo

Ich glaube, dass die Gastronomie vor allem durch Mut zu eigenständigen Konzepten und einer unverwechselbaren Handschrift gewinnt. Gastronomie, die persönlich ist, unverwechselbar und sympathisch, wird es immer geben.



DR. LARS KRUSE
HSBI, Hochschulkommunikation

Dass mehr Leute Interesse an vegetarischer und veganer Ernährung haben. Außerdem hoffe ich darauf, dass alkoholfreie Biere und Weine bald endlich ebenso gut schmecken wie ihre Verwandten mit „Umdrehungen".

CHRISTINA VÉGH
Direktorin Kunsthalle Bielefeld

Eine Gastronomie, die von eigenen Ideen lebt, statt dass ein Trend dem nächsten folgt und Cafés und Restaurants sich immer ähnlicher sehen. Gutes Essen und Freundlichkeit stehen natürlich an oberster Stelle. Für die Zukunft wünsche ich mir mehr Vielfalt und Mut zur Individualität – Orte, die ihren eigenen Charakter haben.





Die Location für Hochzeiten, Feiern, Kongresse & Tagungen.

Dank variabler Raumensembles haben wir Platz für 20 bis 500 Gäste zum Feiern oder Tagen – professionelle Veranstaltungs- und Tagungstechnik inklusive. Ausgezeichnetes Catering, vom Imbiss bis zum Gala-Dinner, und vor allem Zuverlässigkeit, Freundlichkeit und Flexibilität – das zeichnet uns aus.
Seit über 30 Jahren.

Ravensberger Park

www.ravensberger-park.de

NewBIEs

NEU IN DER STADT



1 Dong Long Noodles



2 Bullit



3 Café & Bar Celona

1 Dong Long Noodles

Lange Nudeln, großer Genuss

Nudeln von der Stange? Nicht hier! Bei Dong Long Noodles in der Bielefelder Innenstadt wird der Teig frisch geknetet, gezogen und mit viel Fingerspitzengefühl in Form gebracht. In der offenen Küche lässt sich live beobachten, wie die Nudeln von Hand gezogen werden – von hauchdünn bis extrabreit. Die Spezialität stammt aus der chinesischen Region Lanzhou und landet in unterschiedlichen Variationen auf dem Teller: etwa als aromatische Rindfleischsuppe oder als Biang-Biang-Nudeln mit geschmortem Rind, Pak Choi, Chili und Knoblauch. Auch Gerichte mit Huhn und eine vegetarische Variante stehen zur Wahl. Ein neuer City-Spot, bei dem nicht nur das Essen, sondern schon die Zubereitung Appetit macht.

Arndtstraße 4, Bielefeld

2 BULLIT

Feuer und Flamme für Döner

Döner mal anders! Mit BULLIT bekommt die Bielefelder Innenstadt eine neue Adresse für Streetfood-Fans. Das Besondere? Hier spielt das Feuer die Hauptrolle. Statt herkömmlicher Grilltechnik setzt das Team auf glühende Holzkohle und offene Flammen. Das sorgfältig ausgewählte Fleisch wird von Hand geschichtet und direkt über dem Feuer gegrillt. Auch die Speisekarte bleibt bewusst überschaubar. Lieber wenige Spezialitäten richtig gut machen, als alles ein bisschen anbieten. Nach Gütersloh und Bünde bringt das Konzept nun auch frischen Wind in die Bielefelder Gastro-Szene. Ein neuer Hotspot für alle, die ihren Döner mit einer Extraportion Röstaromen mögen.

Karl-Eilers-Straße 16–18, Bielefeld

Fotos: Promotion



4 Upstairs

3 Café & Bar Celona
Von Frühstück bis Feierabenddrink

Lange wurde gewerkelt, jetzt ist Leben eingezogen! Mitten am Jahnplatz hat die Café & Bar Celona eröffnet und bringt frischen Gastro-Schwung in die City. Das aufwendig sanierte Gebäude lädt vom ersten Kaffee bis zum späten Cocktail zum Verweilen ein. Morgens lockt ein üppiges Frühstücksbuffet, mittags warten herzhafte Gerichte und nachmittags gibt's Kuchen zum Kaffee. Später wird das Café zum Treffpunkt für entspannte Drinks und lange Abende. Besonders schön: Von den Balkonen lässt sich das bunte Treiben am Jahnplatz beobachten. Ob Frühstück, Shoppingpause oder Feierabendrunde – hier ist zu jeder Tageszeit etwas los. **Jahnplatz 12, Bielefeld**

4 Upstairs
Ein Hoch auf gute Drinks!

Erst Dinner, dann Drinks? Am Niederwall geht beides unter einem Dach! Mit dem Upstairs hat Bielefeld eine neue Adresse für Cocktails und lange Abende. Direkt über dem italienischen Restaurant Attico ist im ehemaligen Vapiano ein stylisches Barloft entstanden, das frischen Schwung ins Nachtleben bringt. Bis zu 100 Gäste finden hier Platz, um bei einem Drink den Alltag hinter sich zu lassen. Ob zum Start in die Nacht, für einen Abend mit Freunden oder den letzten Drink nach dem Dinner: Das Upstairs ist ein guter Grund, in der Altstadt zu verweilen.
Niederwall 26, Bielefeld

WEITERE ADRESSEN ZUM ENTDECKEN

Copa Padel für sportliche Action, Café AVA für entspannte Kaffeepausen, Seoul Grillhaus für koreanisches BBQ und Yanggofu Malatang für würzige Geschmackserlebnisse.
Noch mehr Tipps und Neuigkeiten aus Bielefeld:
bielefeld_geht_aus



ARCHITEKTIN & KOCH – WIR PLANEN IHRE KÜCHE

Überzeugen Sie sich persönlich von unserer Kreativität und Planungskompetenz.

Michael Christen —
Koch, Tischler, Küchenexperte und Vater

Laureen Christen —
Architektin, Küchenplanerin und Tochter

KÜCHENIDYLL
GERLING

Treppenstraße 22-24 | 33647 Bielefeld
Telefon +49 (0) 521.446 121 | www.kuechenidyll.de

BURGER, BOWLS & BUBBLE TEA

Foodtrends gestern und heute

In 35 Jahren und 70 Ausgaben BIELEFELD GEHT AUS hat sich kulinarisch einiges getan. Wer hätte Anfang der 90er geahnt, dass Burger einmal vom Fast- zum Edel-Food werden, Kaffee gerne to go genossen wird oder Raucher draußen bleiben müssen? Zeit für einen kleinen Rückblick auf Gastro- und Food-Trends aus vier Jahrzehnten.



TEXT: Stefanie Gomoll

Eins wird bei der kulinarischen Zeitreise – die übrigens keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit erhebt – schnell klar: Manche Trends sind kurzlebig. Andere sind gekommen, um zu bleiben. In letztere Kategorie fällt die **in den 90ern einsetzende Globalisierung auf dem Teller**. Zur deutschen Küche gesellt sich jetzt auch der Italiener, Inder, Grieche, Mexikaner oder Chinese um die Ecke. Und Sushi schafft in Deutschland den Sprung aus der Nische in den Mainstream. Besonders beliebt: Sushi am „laufenden Band".

So wie die Globalisierung in der Wirtschaft zunimmt, wird sie auch in der Gastronomie im Laufe der Jahrzehnte immer ausdifferenzierter – und die jeweilige Küche authentischer. So kommen längst nicht mehr einfach asiatische Gerichte auf den Tisch, sondern koreanische, thailändische oder vietnamesische. Und heute weiß jedes Kind, was Ramen oder Phở sind. Gleichzeitig beginnen Spitzenköche seit den 90ern westliche und asiatische Techniken und Zutaten zu kombinieren: **Die Fusion-Küche ist geboren**.

Kleiner Fun Fact am Rande: Was heute der High-Protein-Hype ist, war in den 90ern

Fotos: istock.com/Magda Tymczyj/Milan Marcovic, Edwin Tan, lekcej

90er



00er



10er



20er

die Low-Fat-Welle. Es ändern sich eben nicht nur die Geschmäcker, sondern auch die scheinbaren Gewissheiten, was gesunde Ernährung ausmacht. Apropos gesund: In den 2000ern dürfte der Verkauf von Hochleistungsmixern sprunghaft angestiegen sein, denn jetzt werden grüne Smoothies aus Obst (am besten sogenanntes Superfood) und Blattgemüse gemixt. Überhaupt lassen sich kulinarische Entwicklungen gut an heimischen Küchengeräten ablesen: Wer schon einen Kaffeevollautomaten und einen Thermomix hat, muss jetzt noch Platz für einen Air Fryer schaffen.

In der feinen Gastronomie wird in den 2000ern derweil die Molekularküche erfunden, die anmutet wie im Chemielabor ersonnen. Texturen werden wichtig, fast alles lässt sich in kulinarischen Schaum („Espuma") verwandeln und was genau da eigentlich kunstvoll auf dem Teller angerichtet wird, wird zum Geschmacksrätsel.

Noch deutlich als solcher erkennbar, aber doch verwandelt, präsentiert sich der Burger, der die Fast-Food-Ecke verlässt. Der Fleisch-Pattie geht auch edel und wird entsprechend in Läden mit gemütlichen Lounge-Möbeln serviert.

Ein Jahrzehnt später erobern Burger zudem die Street Food Märkte. Denen gelingt das Kunststück, internationale Gourmet-Vielfalt mit Fast Food zu kombinieren – gerne aus mobilen Food Trucks heraus serviert.

Zum Burger gesellt sich in den 2010ern ein anderes B-Wort: Bowls. Die traditionelle Poké-Bowl stammt ursprünglich aus Hawaii.

Die italienische Küche ist mit Abstand die beliebteste internationale Küche der Deutschen.

(Quelle: yougov.com)

Hierzulande steht der Begriff für die Idee, unterschiedliche Zutaten und Komponenten nicht auf Tellern, sondern in Schüsseln optisch ansprechend zu arrangieren.

Was übrigens dazu passt, dass Speisen jetzt fotogen bzw. „instagrammable" sein müssen.

Überhaupt hält die Digitalisierung in Restaurants Einzug. Reservieren, bestellen bezahlen: geht alles online.

Zugleich rücken mit den 2020ern Aspekte wie Regionalität und Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt. Restaurants verwenden Lebensmittel von Bauern aus der Nähe und entwickeln Konzepte gegen Food Waste. Außerdem steigt das Angebot an pflanzlicher Küche.





Seit 2008 gilt ein Rauchverbot in der Gastronomie.

Vegane oder vegetarische Gerichte dürfen auf keiner Karte fehlen. Neben dem „Was" (wir essen) ändert sich auch das „Wie". Während die Corona-Pandemie einerseits zu einem Anstieg der Bestellungen nach Hause und einem Boom der Lieferdienste geführt hat, steigt andererseits die Lust am gemeinsamen Ausgeherlebnis. Erlebnisgastronomie und Events sind in und sogenanntes Sharing Food – Häppchen von Tapas bis zu Flammkuchen, die sich die Gruppe am Tisch teilt –, machen deutlich, was Ausgehen schon immer ausgemacht hat: Das Vergnügen daran, gemeinsam eine gute Zeit zu haben.



UND FÜR DEN DURST?

Auch bei den Getränken zeichnen sich durch die Jahrzehnte klare Trends ab. Selbst Dauerbrenner wie Kaffee und Bier erleben einen Wandel – in Sachen Geschmack ebenso wie beim Absatz.

In den 90ern braucht Kaffee plötzlich mehr Zutaten als die schwarze Bohne. Ob Karamell oder Haselnuss, Zimt oder Vanille – das Heißgetränk erhält ein Aroma-Upgrade. Der Trend flaut bald wieder ab, stattdessen schießen immer neue Coffee Shops aus dem Boden. Los geht es mit einer amerikanischen Kette, aber bald haben Kundinnen und Kunden auch in vielen weiteren Läden die Qual der Wahl. Filterkaffee war gestern – und feiert dann doch ein Comeback –, während Siebträgermaschinen feinste Latte-Art zaubern. Einfach nur Kaffee gibt's nicht mehr. Stattdessen Latte Macchiato und Espresso, Flat White und Milchkaffee oder ganz neu: Matcha Latte. All das übrigens gerne to go und seit den 2000ern auch mit Hafer- oder Soja- statt Kuhmilch.

Fotos: istock.com/Olga Yastremska/VeseloveElena/pixelfit/Franck Legros

67

Prozent der Deutschen konsumieren regelmäßig Kaffee.

(Quelle: Statista)

In den späten 90ern bis Anfang der 2000er fluten Alkopops den Markt. Die mit süßer Limonade gemischten Spirituosen gelten als Einstiegsdroge für Jugendliche und verschwinden durch die 2004 erhobene Sondersteuer größtenteils wieder.

Dafür bilden sich **ab den 2000ern erste Schlangen vor Bubble-Tea-Läden**. Ausgehend von Asien erobern die knallbunten Tees mit den im Mund zerplatzenden Tapioka- oder Algenperlen Europa. Eher was für Teenies, die auch gerne Energy Drinks konsumieren. Erwachsene stehen derweil auf italienisches Lebensgefühl: Aperol Spritz wird zum beliebten Sommerdrink und entwickelt sich zum Dauerbrenner. Zu dem Klassiker gesellen sich bald Spritz-Varianten auf Basis von Limoncello, Lillet oder White Peach.



Seit den 2010er Jahren ist Gin wieder in. Der Kneipen-Longdrink wird zum Lifestyle-Produkt und viele junge regionale Destillerien springen auf den Zug auf – auch in Bielefeld, wo eine Marke im Sparrenburg-Outfit daherkommt. Überhaupt sind lokale Spezialitäten kleiner Produzenten angesagt – von Craft-Bieren bis zur hippen Limo in ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen wie Holunder oder Melone.

Apropos Limo: Seit den 2020ern steigt das Bewusstsein für die Gefahren von Alkohol. Es darf auch mal ein Mocktail oder alkoholfreier Wein und Sekt sein und viele zelebrieren den Dry January.

AB
2,90 €
p. M.
WIE BIELEFELD IST DAS DENN!
DAS BIELEFELD KONTO
Für Neukund:innen gilt in den ersten drei Monaten nach Kontoeröffnung ein Kontopreis von 2,90 Euro p.M. Anschließend beträgt der Grundpreis 12,90 Euro p.M. Durch die Nutzung der Bonusmöglichkeiten kann sich der Kontopreis für das BIELEFELD KONTO auf bis zu 2,90 Euro p.M. reduzieren. Weitere Informationen und Bedingungen unter www.sparkasse-bielefeld.de/bielefeldkonto.

NEWS

1 DAS BIELEFELD KONTO: WIE BIELEFELD IST DAS DENN!

Ein Konto, das zur Stadt und zu den Menschen passt: Mit dem BIELEFELD KONTO verbindet die Sparkasse Bielefeld modernes Banking mit persönlicher Beratung und Verbundenheit zur Region. Ob digital per App und Online-Banking oder persönlich vor Ort: Kundinnen und Kunden entscheiden selbst, wie sie ihre Bankgeschäfte erledigen. Denn modernes Banking bedeutet nicht für alle dasselbe. Auch beim Preis entscheidet die Nutzung mit. Der monatliche Grundpreis beträgt 12,90 Euro und kann durch drei Boni auf bis zu 2,90 Euro reduziert werden: Sparkassen-App, digitales Bezahlen und ein Depot bei der Sparkasse Bielefeld. Wer sein erstes Girokonto bei der Sparkasse Bielefeld eröffnet, zahlt in den ersten drei Monaten nur 2,90 Euro monatlich – unabhängig von den Boni. Mit allen drei Boni bleibt es bei 2,90 Euro. Für alle bis zum 24. Lebensjahr ist das Konto kostenlos.

www.sparkasse-bielefeld.de/dasbielefeldkonto

2 BÜHNE FREI FÜR GROSSE GESCHICHTEN HIGHLIGHTS IM THEATER GÜTERSLOH 26/27

Von Klassikern bis Musiktheater: Das Theater Gütersloh zeigt Bühnenkunst in vielen Facetten. Im November gastieren das Berliner Ensemble mit „K." nach Kafka (14./15.11.) und das Theater Basel mit „Hamlet" (21./22.11.). Hanno Friedrich, Tilo Nest und Alexander Paeffgen sorgen mit „ABBA Jetzt!" für einen heiteren Jahresausklang. 2027 folgen „Heute Abend: Lola Blau" vom Scharoun Theater Wolfsburg (9.1.), das Waschmaschinenmärchen „Von den Socken" mit Nastasja Raböse für Kinder ab fünf Jahren (17./18.1.) und Bühne Cipollas „Antigone" (24./25.2.). Theater Strahl Berlin zeigt Masken-Beatbox-Theater mit „Typen" (26.2.). Die Eigenproduktion „Hermann (fool on the hill)" (5./7.3.) hinterfragt den Heldenmythos. „Die Optimistinnen" der Schauspielbühnen Stuttgart (25.4.) erzählt vom Arbeitskampf, theaterkohlenpott zeigt Orwells „1984" ab 14 Jahre (30.4.). Ein vielseitiger Spielplan, der mit großen Geschichten, überraschenden Inszenierungen und besonderen Bühnenmomenten begeistert.

Mehr Veranstaltungen und Karten gibt es unter theater-gt.de.

3 WO GUTER GESCHMACK BEGINNT KÜCHENIDYLL PLANT MODERNE LIEBLINGSORTE

Die Küche ist längst mehr als nur ein funktionaler Raum – sie ist Treffpunkt, Lebensmittelpunkt und oft das Herzstück des Zuhauses. Genau darauf setzt Küchenidyll mit modernen Küchenkonzepten, individueller Planung und viel Gespür für Design und Alltag. „Eine Küche muss zum Leben der Menschen passen und nicht umgekehrt", beschreibt das Team von Küchenidyll die eigene Philosophie. Das Unternehmen aus der Region verbindet hochwertige Materialien mit persönlichen Lösungen und aktuellen Wohntrends. Küchenidyll begleitet Kund:innen von der ersten Idee bis zur fertigen Traumküche –





Agnes Decker in der Rolle der Lola Blau und Klaus Hügl am Klavier in „Heute Abend: Lola Blau" im Januar im Theater Gütersloh



mit einem Blick für Details und dem Anspruch, Räume zu schaffen, die nicht nur gut aussehen, sondern sich auch gut anfühlen. Denn gutes Essen beginnt oft genau dort: in einer Küche, in der Kochen wirklich Freude macht. Genau diese Mischung aus Funktionalität, Atmosphäre und modernem Design macht Küchenidyll so besonders.

www.kuechenidyll.de
www.siematic-am-adenauerplatz.de

4 ZWEI LEGENDEN, ZWEI SHOWS **FALCO UND MICHAEL JACKSON LIVE IN BIELEFELD**

Große Hits, große Geschichten: Gleich zwei Bühnenshows lassen 2027 Musikikonen in der Stadthalle Bielefeld aufleben. Am 19. Januar um 20 Uhr erzählt „FALCO MEETS AMADEUS" vom schillernden Leben des österreichischen Ausnahmekünstlers. Songs wie „Der Kommissar", „Jeanny"a und „Rock Me Amadeus" treffen auf eine bildgewaltige Inszenierung mit Livegesang und Tanz. Am 20. Februar um 20 Uhr folgt „BEAT IT!", die Hommage an Michael Jackson. Rund zwei Stunden lang führen 20 Hits – darunter „Billie Jean", „Thriller" und „Smooth Criminal" – durch die Solokarriere des King of Pop. Mit Moonwalk, Liveband und aufwendigen Choreografien wird die Bühne zur Zeitreise durch die Popgeschichte. Zwei Abende voller Nostalgie, Rhythmus und großer Bühnenmomente.

Weitere Infos unter:
www.falco-amadeus.com und
www.beat-it-show.com



5 BESTE UNTERHALTUNG AN DONNERSTAGEN **KLEINKUNST UND KABARETT BEIM „SCHLADO"**

Humor, Musik und jede Menge Überraschungen: Die Kleinkunstreihe „SchLaDo – Schöner Langer Donnerstag" sorgt auch 2026/27 für abwechslungsreiche Abende in der Stadthalle Gütersloh.Am 03.12. verbindet Katie Freudenschuss in ihrer „One-Woman-Show" Kabarett, Songs, Stand-up und Improvisation. Das Duo AS MANKO eröffnet am 14.01. mit „Songs zwischen den Welten" das neue Jahr. Carmela de Feo alias La Signora feiert mit „groß! blond! erfolgreich!" (18.02.) das Leben und italienische Leidenschaft. René Steinberg plädiert in „Rebellion und Trallafitti" (18.03.) für Lebensfreude und Gemeinsinn. Das Duo die feisten gastiert mit „Moskito" (29.04.) als Sonderveranstaltung. Zum Saisonabschluss präsentiert Das Geld liegt auf der Fensterbank, Marie mit „Glorreich versieben" (13.05.) Wortwitz, Musik und Kabarett. Ein abwechslungsreiches Programm, das mit jeder Menge Bühnenkunst für beste Unterhaltung und unvergessliche Abende sorgt.

Weitere Infos und Karten unter stadthalle-gt.de



© Harald Hoffmann

Carmela de Feo mit dem Programm „groß! blond! erfolgreich!" im Februar in der Stadthalle Gütersloh

DAIQUIRI, MARGARITA & CO.

Die Klassiker sind zurück



Foto: iStock.com

Manchmal braucht es keine spektakuläre Neuerfindung. Ein guter Drink, ein paar Eiswürfel, frische Limette – und plötzlich ist die Bar wieder voller Klassiker. Daiquiri, Margarita, Negroni, Old Fashioned oder Whiskey Sour feiern derzeit eine kleine Renaissance. Nicht als angestaubte Relikte aus dem Cocktaillexikon, sondern als Drinks, die wieder mit großer Sorgfalt zubereitet werden. Gute Spirituosen, frische Säfte, selbst gemachte Sirups und Bitters ersetzen die beliebige Mixerei vergangener Jahrzehnte.

Text: Eike Birck

Die Rückbesinnung auf klassische Rezepturen geht dabei mit Experimentierfreude einher: Bekannte Drinks bekommen neue Aromen, regionale Zutaten oder eine moderne, leichtere Interpretation. Die Cocktailwelt setzt zunehmend auf Qualität und Handwerk – und zugleich auf bewussteren Genuss. Der Daiquiri ist dafür ein perfektes Beispiel. Seinen Namen verdankt der Rum-Klassiker dem Ort Daiquirí nahe Santiago de Cuba. Entstanden sein soll er Ende des 19. Jahrhunderts in Kuba; die genaue Urheberschaft ist allerdings ebenso wenig eindeutig dokumentiert wie bei vielen anderen Cocktailklassikern. Sicher ist: In Havanna machte die Bar El Floridita den Drink berühmt. Dort mixte Barkeeper Constantino Ribalaigua Vert seine Version aus weißem Rum, Limettensaft und Zucker – später auch gefroren.

VON KUBA NACH HOLLYWOOD

Zum berühmtesten Fan des Daiquiri wurde Ernest Hemingway. Der Schriftsteller bestellte seinen Cocktail weniger süß und mit deutlich mehr Rum. Daraus entstand der „Papa Doble", später auch als Hemingway Daiquiri beziehungsweise Hemingway Special bekannt – mit Grapefruit und Maraschino. Auch die Margarita hat eine bewegte, allerdings weniger eindeutig belegte Geschichte. Fest steht, dass sie in den 1940er-Jahren an der Grenze zwischen Kalifornien und Mexiko populär wurde:

➔

Rezept

DAIQUIRI

Der Classico

Zutaten

6 cl weißer Rum (traditionell kubanischer Rum wie Havana Club 3 Años)

2,5 – 3 cl frisch gepresster Limettensaft

1,5 – 2 cl Zuckersirup
(oder 2 Barlöffel feiner Zucker)

Eiswürfel (genug zum Shaken)



Zubereitung

Glas vorkühlen

Cocktail-Shaker mit reichlich Eiswürfeln füllen.

Den weißen Rum, den frisch gepressten Limettensaft und den Zuckersirup dazugeben.

Den Shaker verschließen und etwa 12 bis 15 Sekunden lang kräftig shaken, bis das Metall beschlägt.

Den Drink durch ein Barsieb (und idealerweise ein feines Sieb) „straight up" – also ohne Eis – in das vorgekühlte Glas abseihen

Nach Wunsch mit einer Limettenzeste oder einer Limettenscheibe dekorieren

Foto: iStock.com/philipphoto

Tipp: Der klassische Hemingway Special Daiquiri ist eine herb-fruchtige Variante des traditionellen Daiquiris, die in der Bar El Floridita in Havanna für Ernest Hemingway entwickelt wurde. Da Hemingway unter Diabetes litt, verzichtete sein „Papa Doble" weitgehend auf Zucker und verdoppelte den Rum. Heute wird das Rezept meist ausgewogener mit einem Schuss Maraschino und Grapefruit zubereitet.

Tequila, Limettensaft und Orangenlikör, dazu der charakteristische Salzrand. Wer sie erfunden hat, darüber kursieren mehrere Geschichten – vom Barkeeper in Tijuana bis zur texanischen Gesellschaftsdame Margarita Sames. Ihren Siegeszug trat die Margarita später auch in der Frozen-Variante an. 1971 erfand der Restaurantbesitzer Mariano Martinez in Dallas eine Maschine, die den Drink zuverlässig als eisgekühlten Slush servierte.

KLASSISCH, ABER BITTE OHNE ALKOHOL

Zur Renaissance gehört allerdings noch etwas anderes: Der klassische Cocktail muss heute nicht zwangsläufig Alkohol enthalten. Einer der berühmtesten Vorläufer des modernen Mocktails ist der Shirley Temple: Ginger Ale, Grenadine und Cocktailkirsche, benannt nach dem amerikanischen Kinderstar der 1930er-Jahre. Mit großer Cocktailkunst hatte das süße Getränk noch wenig zu tun – doch die Idee war wegweisend: ein festlicher Drink im Cocktailglas, nur eben ohne Alkohol.

WO TRIFFT MAN ...



Mein liebstes Café ist das Mellow Gold – ich liebe generell diese Ecke von Bielefeld und gehe total gerne für einen Kaffee oder zum Frühstücken ins Mellow. Aber auch abends komme ich gerne her, ob auf ein Bier mit Freunden oder der guten Küche wegen. Die Jivino Enoteca liebe ich wegen der gemütlichen Atmosphäre, ob draußen an einem schönen Sommerabend im Innenhof oder drinnen im gemütlichen, verwinkelten Restaurant. Leckere Tapas und guter Wein runden alles ab!

Frederick Mette
Fotograf

Heute geht das deutlich raffinierter. Eine alkoholfreie Margarita kann Limette, Agavensirup, Orange und eine Prise Salz verbinden; Tonic oder alkoholfreie Agavenspirituosen sorgen für Struktur. Aus dem Daiquiri wird mit Limette, Zucker, Grapefruit sowie alkoholfreiem Rum ein frischer Sour. Entscheidend ist nicht, Alkohol möglichst perfekt zu imitieren, sondern einen Drink zu bauen, der auch ohne Promille interessant bleibt. Cheers!



Schon gewusst?

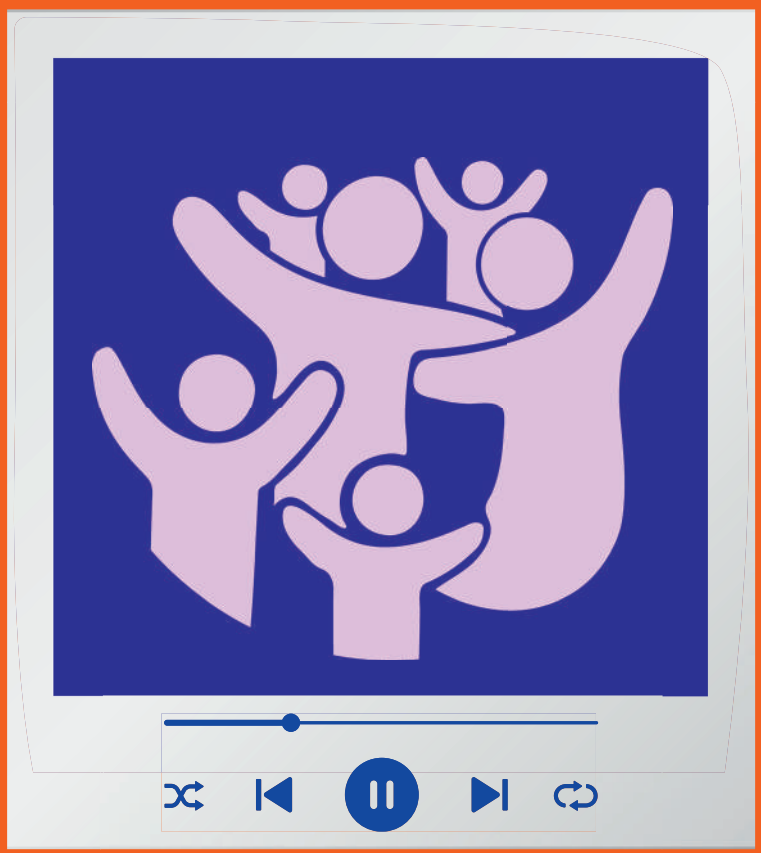
Santé, Skål, Cheers, Prost oder Cin Cin: In nahezu jeder Sprache und Kultur gibt es einen Spruch oder Toast zum Anstoßen.

Fotos: iStock.com, privat

Stadt Land Familie

Der Familienpodcast für BIELEFELD

Ehrlich. Alltagstauglich. Und nah dran.



Echte Gespräche

Spannende Gäste sprechen über das, was Familien bewegt.

Aus Bielefeld für Bielefeld

Tipps, Orte und Erfahrungen aus unserer Region.

Für euren Alltag

Inspiration und Tipps, die euren Alltag leichter machen.

Jetzt reinhören!

Alle zwei Wochen neue Folgen.

Überall, wo es Podcasts gibt!

Bielefelder
Das Magazin für Stadtmenschen

TIPS VERLAG

PODCAST FABRIK

Volksbank in Ostwestfalen

BIELEFELD STELLT AUS

Von der Kunsthalle bis zur Künstlergemeinschaft Artists Unlimited: Bielefeld ist in Sachen Kunst breit aufgestellt. Große Häuser, kleine Galerien, internationale und lokale Künstler:innen laden im Herbst und Winter dazu ein, diese große Vielfalt zu entdecken. BIELEFELD GEHT AUS hätte da ein paar ausgewählte Tipps.

Text: Stefanie Gomoll



Veit Mette,
Parkplatz Teutoburger Straße (2016)



„Wohnen ist Luxus“ im Museum Huelsmann

Willst du mit mir gehen?“, fragt die **Kunsthalle Bielefeld** ab dem Herbst (17.10.26-21.2.27). „Man muss einsteigen in die Malerei mit beiden Füßen“, so beschrieb die Künstlerin Maria Lassnig ihren künstlerischen Prozess in einem Interview. Ihr Werk „Füsse“ (1987/89) aus der Sammlung KiCo steht zeichenhaft für Teil II der Ausstellung „Geteilte Ansichten“, die neue mögliche Gangarten mit der Sammlung der Kunsthalle einschlägt. Hier kommen zwei Sammlungen miteinander ins Gespräch, ergänzen und hinterfragen sich. Werke des deutschen Expressionismus und der US-amerikanischen Avantgarde treffen auf solche der jüngeren Gegenwart.

Eine Einzelausstellung eines Künstlers im **Historischen Museum**? Eigentlich ungewöhnlich. Doch durch die vielfältigen Bezüge Veit Mettes zu seiner Heimatstadt ergibt das Sinn. „Das ganze Leben“ (22.11.26-28.2.27) wirft einen Blick auf

➔

Fotos: Museum Huelsmann, Veit Mette

RESTAURANT
KREUZKRUG



Willkommen zuhause

- Genießen Sie unsere gehobene regionale Küche mit ihrem unverkennbar mediterranen Einfluss.
- Regionale Spezialitäten sind unsere Spezialität.
- Wir bieten den passenden Rahmen für Ihr Fest. Feiern Sie bei uns mit 10 bis 120 Gästen.
- Entspannen Sie vom Alltag.





Wertherstr. 462
33619 Bielefeld
Tel. 0521 102264
www.kreuzkrug.de

Öffnungszeiten:
11 – 14:30 Uhr, ab 17:30 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag

WO TRIFFT MAN ...



Der Kuchen und das Ambiente im Bauernhausmuseum sind ziemlich unschlagbar und lassen sich wunderbar mit einem Spaziergang verbinden. Mein Lieblingsrestaurant ist das L´arabesque. Es gibt nichts Besseres, als in dem malerischen Innenhof den Falafel-Teller zu genießen!

Jochen Mariss
Autor & Musiker



Im Moccaklatsch unbedingt einen Cortado trinken – best in town, serviert in einem kleinen, süßen Glas – und den Leuten zuschauen. Und dann: heißer Tipp – kest'è 'na pizzeria napoletana. Die Pizza ist wirklich so gut, wie alle sagen. Mit Schere zum Schneiden. Sehr cool.

Stefan Mießeler
Autor, Regisseur & Performer



Christian Naujoks, Untitled (A Love Song), 2025, Konzert, Kunstverein Nürnberg, 2025



Nevin Aladağ, Top View (Edition 3/5), 2012, HD Video, 2:48 min, Städtische Galerie im Lenbachhaus und Kunstbau München, Sammlung KiCo

das umfangreiche Schaffen des Bielefelder Fotografen. Zu den dokumentarischen, eher journalistischen Projekten aus Bielefeld, aber auch der Welt, gesellen sich Einblicke in Veit Mettes freie, künstlerische Arbeiten. Präsentiert als digitale Multimedia-Ausstellung, bei der sogenannte „Sounduschen" mit Interviews u. a. mit Theaterintendantin Nadja Loschky und Konfliktforscher Prof. Andreas Zick noch mehr Bielefeld-Bezug liefern.

Unter dem Motto „Wohnen ist Luxus" (16.10.26-3.1.27) lädt das **Museum Huelsmann** derweil dazu ein, hinter die glänzenden Oberflächen zu schauen und den Begriff des Luxus neu zu betrachten. Denn ist in Zeiten steigender Wohnkosten und zunehmender Wohnungslosigkeit nicht bereits ein sicherer Wohnraum eine Form von Luxus? Zugleich eröffnet die Ausstellung einen Blick auf ausgewählte Objekte, die auf unterschiedliche Weise als luxuriös verstanden werden können. Dabei wird Luxus nicht allein über kostbare Gegenstände definiert. Ebenso wichtig sind gestalterische Qualität und Geschichten, die Möbel und Räume erzählen.

Einem deutlichen kleineren „Raum" widmet sich der **Kunstverein Bielefeld**. Mit der Ausstellung „Kannst Du hören, wie du hörst" (10.10.-20.11.26) von Christian Naujoks setzt er seine Beschäftigung mit dem Sinnesorgan „Ohr" fort. Naujoks Arbeit bewegt sich zwischen Musik, bildender Kunst und künstlerischer Forschung. Für den Kunstverein Bielefeld entwickelt er eine neue mehrkanalige Soundarbeit und erweiterte Hörsituationen. ■

Fotos: istock.com/Magda Tymczyj/Milan Marcovic, Edwin Tan, lekcej

NICHT VERPASSEN!

AUS DER KLEINEN WELT. EINE AUSSTELLUNG VON SABINE VOGEL
Bis 14.11.26, KF-Galerie

KÖRPERBILDER. NORMENDRUCK, KÖRPERIDEALE UND SELBSTWAHRNEHMUNG – PARTIZIPATIV ERFORSCHT
Bis 21.11.26, Wissenswerkstadt Bielefeld

BERLIN – STADT DER EXTREME. ZWISCHEN ERNST LUDWIG KIRCHNER UND DER GEGENWART
Bis 9.1.27, Samuelis Baumgarte Galerie

LEBENSELIXIER GLÜCK. EINE AUSSTELLUNG ÜBER DAS GLÜCK
Bis 31.1.27, Volksbank-Lobby am Kesselbrink

MAGIE DES LICHTS. EXPERIMENTE UND OPTISCHE ILLUSIONEN
Bis 28.2.27, Naturkunde-Museum

DAS SCHÖNE SEHEN. FOTOS VON WERNER MARQUARDT
Bis 14.3.27, Gemeindezentrum der Zionsgemeinde Bethel

STRAHLEN IN DER MEDIZIN – HEILUNG UND RISIKO – ZUR GESCHICHTE DER RADIOLOGIE
1.11.26-12.8.29, KrankenhausMuseum Bielefeld e. V.

ADVERSUS. FOTOGRAFISCHE GEGENÜBERSTELLUNGEN
7.-29.11., Rathaus-Pavillon Brackwede

HEIMAT GESTALTEN – WESTFALEN ERZÄHLEN. DER WESTFÄLISCHE HEIMATBUND VON 1915 BIS HEUTE
15.11.-13.12., BauernhausMuseum

DAS LEBEN IST SCHÖN. FOTOAUSSTELLUNG VON SANDRA TERZENBACH-BLANK
5.-19.12., Brackweder Rathaus-Pavillon.

ÖKONOMIEN DES ELENDS. PIERRE BOURDIEU: VON ALGERIEN IN DIE BANLIEUES. FOTOGRAFIE UND VISUELLE SOZIOLOGIE
24.2.-30.4.27, VHS

HUMAN FOOTPRINT – MENSCHLICHES HANDELN IM SATELLITENBILD
7.3.-4.7.27, Naturkunde-Museum





BIELEFELD GEHT AUS

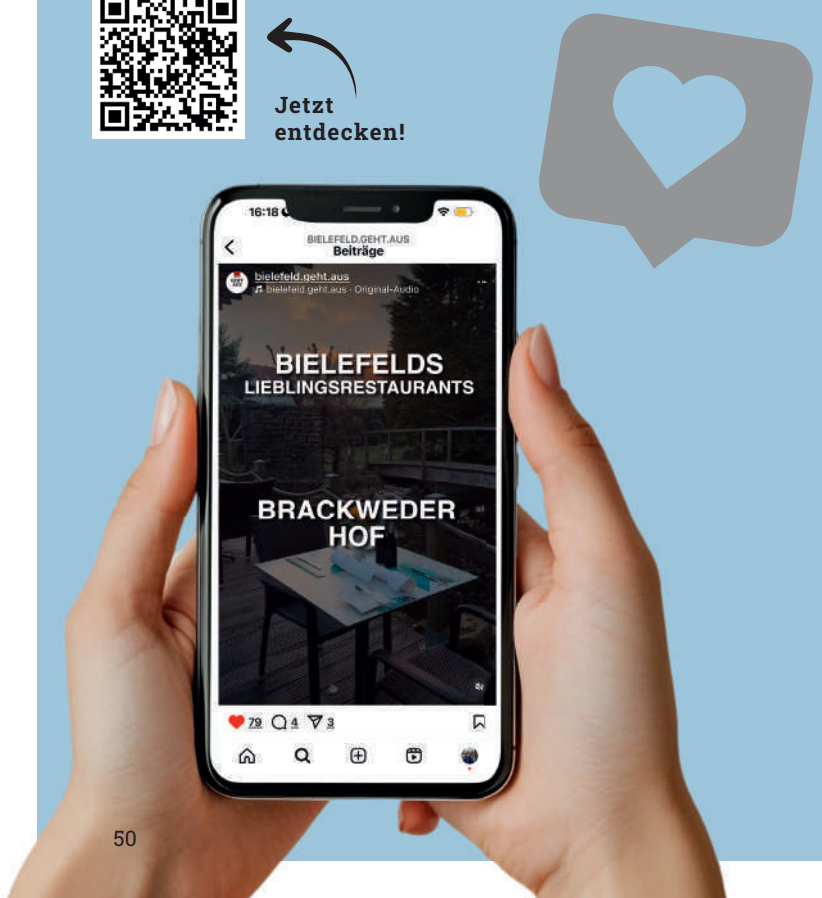
DEIN KOMPASS DURCH DIE GASTRO-SZENE!

Neue Foodspots, charmante Cafés, stylishe Bars oder auch die Bielefelder Klassiker, die man einfach lieben muss – auf unserer Instagramseite zeigen wir dir, wo's schmeckt!
Egal ob Frühstück, Feierabenddrink oder Fine Dining – hier findest du täglich frische Gastro-Inspiration aus unserer Stadt.

Und auch für Gastronom:innen sind unsere Kanäle längst zu einer beliebten Bühne geworden:
Mit authentischen Social-Media-Formaten, hochwertigen Videos und viel Gespür für Atmosphäre präsentieren wir Restaurants, Cafés und Bars aufmerksamkeitsstark, modern und nah an der Community. So entstehen Inhalte, die Lust auf einen Besuch machen und die besondere Stimmung eines Ortes erlebbar machen.
Ihr möchtet eure Location ebenfalls präsentieren?
Meldet euch gerne bei uns.

Folgen. Entdecken. Mitmachen.
So schmeckt Bielefeld: @bielefeld.geht.aus

Jetzt entdecken!



IMPRESSUM

35. Jahrgang 70. Ausgabe

BIELEFELD
GEHT AUS

www.bielefeld-geht-aus.de
www.tips-verlag.de

Herausgeber: Tips-Verlag GmbH
Geschäftsführung:
Sigrid Förster, André Mielitz (V.i.S.d.P.)
Goldstraße 16-18 · 33602 Bielefeld

Telefon: 05 21/9 32 56-10
E-Mail: info@tips-verlag.de
Anzeigen: anzeigen@tips-verlag.de
Redaktion: redaktion@tips-verlag.de

Redaktion:
Dr. Eike Birck, Corinna Bokermann, Stefanie Gomoll

Mediaberatung:
Sigrid Förster, André Mielitz

Administration:
Jule Schrutek, Jette Jenß, Minja Zecevic

Druck: Bonifatius Druckerei, Paderborn

Produktion:
Artgerecht Werbeagentur GmbH
(www.artgerecht.de)

Art Direction:
Sarah Bröcker, Bettina Rieso

Vertrieb: Eigenvertrieb über Geschäfte des Einzelhandels, gastronomische Betriebe, Freizeiteinrichtungen, Unternehmen, Bürgerberatung, Verkehrsverein, Touristinformation sowie bei besonderen Veranstaltungen und Messen.

Hinweis: Bielefeld Geht aus erscheint halbjährlich im Sommer und Winter. Die Urheberrechte der Artikel, Fotos und Annoncenentwürfe bleiben beim Verlag. Der Nachdruck ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages gestattet. Keine Gewähr für unverlangt eingesandte Fotos und Manuskripte. Zur Zeit gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 1. Sie wird auf Wunsch zugesandt. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

Bankverbindung:
Sparkasse Bielefeld
SPBIDE3BXXX
Kto.-Nr. 134510

Einkauf erledigt!

Jetzt kommt meine tragende Rolle.



Parken Sie doch in der Innenstadt!

Hell, sicher und modern.

Die Bielefelder Parkhäuser von ProEinzelhandel OWL GmbH.

Tiefgarage Welle
Am Bach, 33602 Bielefeld

Tiefgarage Am Theater
Brunnenstraße, 33602 Bielefeld

Tiefgarage Kesselbrink
Kesselbrink, 33602 Bielefeld

Tiefgarage Willy-Brandt-Platz
Einfahrt Herforder Str. /
Kavalleriestr., 33602 Bielefeld

- **zentral gelegen**
- **Insgesamt ca. 1.600 Stellplätze**
- **1. Stunde 1,- Euro**
- **Tageshöchstsatz 12,- bis 15,- Euro/24 Std.**
- **10% Rabatt mit praktischem Prepaid-Tarif**
- **Abfrage freier Plätze über Internet**

www.proeinzelhandel-owl.com

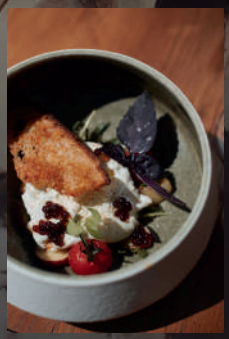
BI

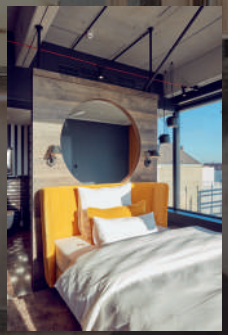
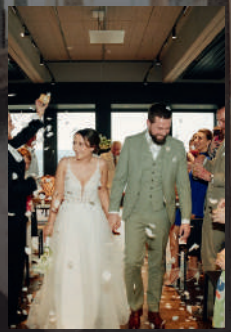
ProEinzelhandel OWL

Heins

Der charmanteste Gastgeber der Stadt.

RESTAURANT COWORKING HOTEL FEIEREI TAGUNG PROGRAMM





Heins im H1 . Philipp-Reis-Platz 1a . 33602 Bielefeld