

BIELEFELD

Ausgabe Nr. 65

GEHT AUS

Der Gastro-Guide
Sommer 2024

Sommer
& Genuss
in Bielefeld

MÉDIVINO

WINE | BAR | EVENTS & MORE

PURE MEDITERRANE KÜCHE & EXZELLENT WEINE

Klosterplatz 13, 33602 Bielefeld



Jimmi Catsanos, Kreator/Gründer/Inhaber
vom Ex-MÉDITERRANÉE für 31 Jahre
(Juli 1984 - September 2015),
vom JIVINO für 17 Jahre (Oktober 2003
- Juni 2019) **jetzt** ausschließlich im
MÉDIVINO, Klosterplatz 13, 33602 Bielefeld.



medivino.de

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

ENTDECKUNGEN UND BEGEGNUNGEN

Ich weiß nicht, wie Sie, liebe Leser*innen, Ihre Umgebung erkunden – ich persönlich tue das am liebsten durch das Ausgehen, um zu essen! Die Art und Weise, wie gekocht und aufgetischt wird, verrät viel über einen Ort und seine Menschen. Wie schmeckt die regionale Küche? Wie experimentell wird damit umgegangen? Gibt es Communitys, deren Gerichte noch nicht allen bekannt sind? Auszugehen, um zu essen, birgt die Verheißung neuer Geschmäcker und Begegnungen in sich. Im Idealfall ist nicht nur das Essen köstlich, sondern auch die Bewirtung besonders freundlich, und vielleicht entstehen sogar neue Bekanntschaften oder Freundschaften.

Nach knapp vier Jahren in Bielefeld kenne ich längst nicht jedes Café und Restaurant. Und das ist gut so! Die Stadt bietet immer wieder Neuentdeckungen, ihre Gastronomieszene bleibt stets in Bewegung. Auch bei uns in der Kunsthalle gibt es diesen Sommer Neues zu entdecken. Ab September wird unser Café wieder neu besetzt sein. Das Café Gemach zieht ein und wird unsere Ausstellungen kulinarisch begleiten. Und erstmals haben wir zusammen mit dem benachbarten Museum Marta Herford eine Ausstellung entwickelt: Unter dem Titel „Zwischen Pixel und Pigment. Hybride Malerei in postdigitalen Zeiten“ präsentieren wir über 150 Arbeiten internationaler Künstler*innen, die Einblicke in das breite Spektrum der Malerei im hybriden Zeitalter zwischen digitalen und analogen Welten geben. Mit dieser Gemeinschaftsausstellung möchten wir die Region stärken und den Austausch zwischen den Kunstorten fördern. Freuen wir uns also auf einen Sommer voller kulinarischer und kultureller Entdeckungen und Begegnungen.

**Ihre Christina Végh
Direktorin der Kunsthalle Bielefeld**



EDITORIAL

ZUSAMMEN FEIERN!

Erinnern Sie sich noch an den Sommer 2006? Vier Wochen Sonnenschein und Fußball satt. Die Nationalmannschaft begeisterte mit ihrer Leidenschaft und versetzte nicht nur Deutschland, sondern auch die Gäste aus aller Welt in Begeisterung. Siege wurden zusammen gefeiert und Niederlagen gemeinsam durchlitten. Deutschland präsentierte sich bei der Heim-WM als guter Gastgeber – weltoffen und herzlich. Die Menschen öffneten ihre Häuser und Gärten, um Fans ein Quartier zu bieten. In diesem Sommer bei der EM bietet sich die Gelegenheit, den schönen Slogan „zu Gast bei Freunden“ erneut mit Leben zu füllen und zusammen die Spiele der EURO 2024 in den Bars, Restaurants und Cafés unserer Stadt zu gucken.

Fußball und gutes Essen haben viele Gemeinsamkeiten – beides verbindet Menschen und hat das Potenzial, glücklich zu machen. Wir haben uns wieder für Sie in Bielefeld umgesehen, was uns diesen Sommer schmecken könnte. Unsere beliebte Köche-Umfrage zum Thema Bella Italia macht schon mal definitiv Lust aufs Ausgehen. Außerdem haben wir uns bei Bielefelds Gastronomen umgehört, welche Trends es beim Thema Salat gibt – inklusive Lieblingsgrün. Apropos Grün: Das führt uns zum angesagten Getränk des Sommers: Matcha.

Warum sich dieser Tee zum All time favourite der Gäste entwickelt, erfahren Sie in dieser Ausgabe von BIELEFELD GEHT AUS. Und wer Lust hat, selbst einmal den Kochlöffel zu schwingen, der hat in Bielefeld eine große Auswahl an Kochkursen. Sie inspirieren, bescherten Zeit unter Gleichgesinnten – vom Anfänger bis zum Fast-Profi –, sind wunderbar gesellig und bringen einfach Spaß. Das gilt auch für Konzerte und kulturelle Veranstaltungen. Wir zeigen Ihnen, was in diesem Sommer in unserer Stadt alles so los ist. Bei unserem „Lokalrundgang“ kommen Ihnen bestimmt gute Ideen oder Sie probieren einfach mal etwas Neues aus. Wir haben ein paar „Neuzugänge“ besucht.

Gehen Sie auf Entdeckungstour – es lohnt sich. Und vielleicht beschert uns dieser Sommer sogar wieder ein Märchen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß dabei!
Ihr TIPS-TEAM

Wir wollen Eure Stimme! Votet bei der Lokalwahl 2024 noch bis zum 31.12.2024 für Eure Lieblingsgastronomie in den Rubriken Restaurants, Cafés, Bars und Clubs. www.bielefeld-geht-aus.de



INHALT

- 3 Entdeckungen und Begegnungen**
Vorwort von Christina Végh
- 4 Editorial**
Zusammen feiern
- 6 Lokalrundgang**
Unterwegs in Bielefelds Gastronomie
- 18 Lokalwahl 2024**
Die Krone der Gastronomie
- 22 Matcha**
Sooo grün!
- 26 NewBIEs**
Neu in der Stadt
- 30 Restlos AUFGEKOCHT**
Luise Rüggeberg
- 34 Lasst es blubbern!**
Multitalent Sauerteig
- 38 10 Fragen auf leeren Magen**
Jens Ohlemeyer
- 40 Jetzt wird's wild**
Kräuter: frisch gesammelt und serviert
- 44 Kommt Kochen**
Kochkurse
- 48 Pizza, Pasta & Co.**
Umfrage: Was Köchen schmeckt
- 50 Appetizer**
Lust aufs Ausgehen im Sommer
- 58 Da haben wir den Salat**
Grüne Trends 2024
- 62 Der Sound der Stadt**
Festivalsommer
- 66 Impressum**
Das BIELEFELD GEHT AUS-Team

Titelfoto: Freepik.com/HunmanArt

CLUB SAM'S

HOUSE | TECHNO | GROOVE | TRANCE

MEHR ALS EIN CLUB

AB AUGUST 2024

WWW.CLUB-SAMS.DE

KONZERTE
KARAOKE
COMEDY
LATINO PARTY
QUEERE SHOWS
FIRMENFEIER
WEIHNACHTSFEIER
OPEN AIRS

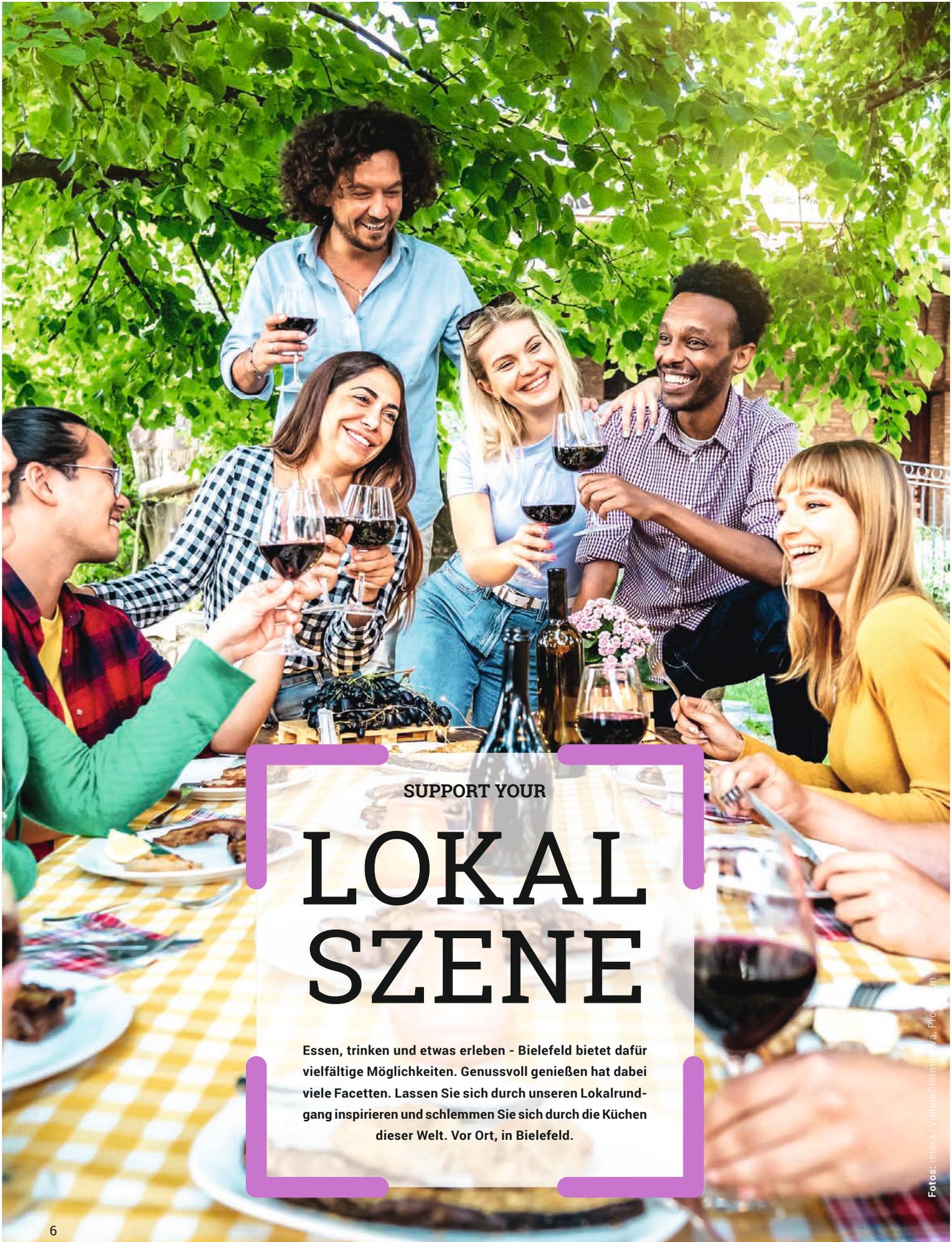


BALIKALI
SURREAL

Darkside
Of
Sam's
+145 bpm Techno



LOUD
&
QUEER



SUPPORT YOUR

LOKAL SZENE

Essen, trinken und etwas erleben - Bielefeld bietet dafür vielfältige Möglichkeiten. Genussvoll genießen hat dabei viele Facetten. Lassen Sie sich durch unseren Lokalrundgang inspirieren und schlemmen Sie sich durch die Küchen dieser Welt. Vor Ort, in Bielefeld.



LIEBEVOLL ANGERICHTETER MITTAGSTISCH

MEIN LIEBLINGSCAFÉ

Es sind die vielen liebevollen Details, die ein Café zum Lieblingscafé machen. Und das gelingt Jasmin Wali und ihrem Team jeden Tag aufs Neue. „Mein Lieblingscafé“ in der Bielefelder Altstadt ist schon längst kein Geheimtipp mehr, sondern unwiderstehlicher Magnet für alle, die guten Kaffee mögen, ein tolles Frühstück lieben und immer wieder neue Kuchenvariationen zu schätzen wissen. Und auch zur Mittagszeit ist „Mein Lieblingscafé“ beliebter Treffpunkt. Beim Mittagstisch stehen jeden Tag vier Gerichte zur Auswahl, die mit sehr viel Liebe zubereitet werden. Dabei wählt Jasmin Wali ihre Zutaten sorgfältig aus: frisch und regional steht ganz oben auf ihrer Prioritätenliste. Bei den vier Mittagsvariationen dürfte für jeden Geschmack etwas dabei sein. Egal ob mit oder ohne Fisch und Fleisch – die Gäste sind begeistert. Zu den Favoriten gehören die gefüllten Ricotta-Spinat-Tortellini in einer Parmesan-Käse-Sahne-Sauce oder auch die Ofenkartoffel mit Lachs und frischem Dip. Aber natürlich überrascht das kreative Küchenteam immer wieder mit neuen Gerichten und sorgt für Abwechslung auf den Tellern. Da dürfte die Mittagspause ruhig ein bisschen länger dauern, denn das gemütlich eingerichtete Café lädt zum Verweilen ein. Im Interieur spielen warme Töne und Holz eine tragende Rolle. Und auch die Inneneinrichtung mit viel Holz ist handgemacht – wie die vielen leckeren Speisen in „Mein Lieblingscafé“.

DANKE
GRAZIE
THANKS
MERCİ
GRACIAS

UNSEREN GÄSTEN

WEIN & TAPAS BAR
MARCO PULLI
OBERNSTRASSE 51
33602 BIELEFELD

+49(521) 5609530
+49(171) 4145528
Mo-So ab 17Uhr

www.jivino-enoteca.de





KROATISCHE KÖSTLICHKEITEN

KONOBA

Der Name ist Programm: „Mit ‚Konoba‘ bezeichnet man an der Adriaküste, hauptsächlich in Dalmatien, kleine Restaurants, die landestypische Gerichte und einheimische Weine anbieten“, erklärt Matijas Tešija, der das Restaurant in Jöllenbeck nach umfangreichen Renovierungen 2018 eröffnete und auch Wein aus eigenem Anbau und Kelterei anbietet. Aus dem eigenen Garten kommen übrigens frisches Gemüse und Kräuter, die den mediterranen Köstlichkeiten die ureigene Note verleihen. Seit das Konoba beim beliebten TV-Format „Mein Lokal Dein Lokal“ einen hervorragenden zweiten Platz für sich verbuchen konnte, kommen Gäste aus ganz Deutschland, um sich von Matijas Tešija und seinem Team nach allen Regeln der kulinarischen Kunst verwöhnen zu lassen.

www.konoba.de

SOMMERFEST 2024

TOMATISSIMO & DORFKRUG

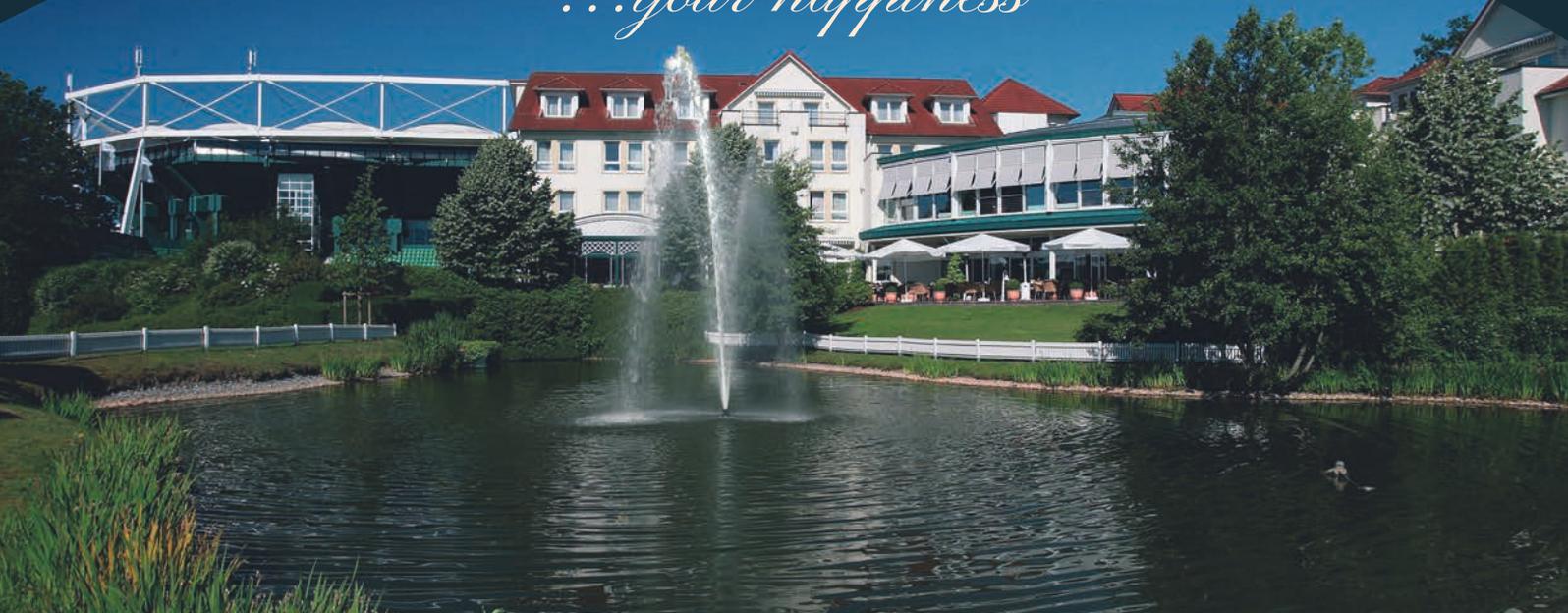
Gemeinsam mit dem Dorfkrug veranstaltet das Tomatissimo am 21. Juli ab 16 Uhr ein Sommerfest. Die Gastgeber verwöhnen ihre Gäste nicht nur kulinarisch. Musikalisch wird das Event in Kirchdornberg mit Kristin Shey und dem Bordun Quintett gefeiert. Die Bielefelder Singer-Songwriterin setzt bis 18 Uhr mit ihrer unverkennbaren Stimme klangvoll Akzente. Ab 19.30 Uhr übernimmt das Bordun Quintett mit stilvollem Jazz, entspanntem Lounge und Pop. „Für begleitende kulinarische Highlights sorgen wir“, sagt Bernhard Grubmüller, Küchenchef des Tomatissimo. Fünf Foodbereiche mit unterschiedlichen Schwerpunkten sind auf den Genuss ausgerichtet. Paella – auch eine vegetarische Variante – lockt ebenso wie Gegrilltes. Dabei reicht die Bandbreite von Grill Iberico-Westfalia Bratwurst über Nackensteaks bis hin zu Lammkotelettes. Vom Cortador frisch geschnitten, steht auch Iberico-Schinken auf der Karte. Tapas- und Dessert-Platten für 2 und 4 Personen runden das Angebot ab. Rund 40 Sitzplätze und zehn Stehtische laden unterm Fallschirmzelt zum entspannten Genuss. Wer sich für ein Premium-Ticket entscheidet – 85 € pro Person im Vorverkauf – reserviert sich damit feste Sitzplätze. „Die Zeitfenster orientieren sich an den Auftritten der MusikerInnen. Die erste Runde geht von 16 bis 18.30 Uhr, die zweite von 19 bis 21.30 Uhr“, erklärt Bernhard Grubmüller die Modalitäten. Das Premium-Ticket umfasst sowohl das Essen als auch einen Aperitif. Darüber hinaus sorgen die Getränkestände vom Tomatissimo und Dorfkrug für Erfrischung und Genuss.

www.tomatissimo.de



COURT HOTEL

*...our hotel
...your happiness*



À-la-carte-Essen

In festlichem Ambiente verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Genüssen, erlesenen Weinen und einem aufmerksamen Service. Ob im hauseigenen Restaurant „COURT BRASSERIE“, mit dem lichtdurchfluteten Wintergarten und unserer großzügigen Sonnenterrasse, oder in unseren weiteren Räumlichkeiten – wir finden den passenden Rahmen für Sie.

Tagungen & Events

Gönnen Sie sich eine stressfreie Planung! Unser erfahrenes Team unterstützt Sie in der Organisation. Schenken Sie uns Ihr Vertrauen! Wir planen auch gerne Ihr privates Event und helfen ein unvergessliches Erlebnis zu schaffen! Öffnungszeiten Frühstück 06:30 - 10:30 Uhr Sonn-, und Feiertag 07:00 - 11:00 Uhr Abendessen 18:30 - 21:00 Uhr Sonntag geschlossen (Auf Anfrage geöffnet)



Pool-, und Saunabereich

Egal ob Sie sich sportlich betätigen wollen oder Entspannung suchen - Schwimmen ist gesund und vitalisiert den Körper. Kaum ein Freizeitvergnügen vereint ebenso die Aspekte "Gesundheit & Erholung" so perfekt miteinander wie die Sauna. Besuchen Sie unsere Sauna-Welt. Körper und Seele werden es Ihnen danken.

Seit dem 01.04.2024 betreibt Ramona Schmeitzner Ihre bestehende Kosmetik Lounge Beauty-Hands & More bei uns im Wellnessbereich. Kosmetikanwendungen sind ebenfalls nach Verfügbarkeit und Auslastung buchbar.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





AUSZEIT IM GRÜNEN

COURT HOTEL HALLE

In den Sommermonaten ist die idyllische Seeterrasse mit Blick auf den hauseigenen See der Anziehungspunkt für alle Gäste, die sich eine entspannte Auszeit vom Alltag wünschen. Zusammen mit Freunden und der Familie kann man im Court Bistro ein köstliches Menü oder einen erfrischenden Cocktail in aller Ruhe genießen. Das À-la-carte-Restaurant hält für jeden Gaumen genau das richtige bereit. Besonderer Beliebtheit erfreut sich das reichhaltige und liebevoll angerichtete Frühstück. Montags bis samstags darf bis 10:30 Uhr geschlemmt werden, sonntags kann man sich bis 11 Uhr Zeit lassen, um wunderbar gestärkt in den Tag zu starten. Für Abwechslung sorgt der „Kulinarische Kalender“ – da kommt genau das auf den Tisch, was gerade Saison hat: von Spargelspezialitäten über Grillbuffet und Grünkohl bis zur Gans zum Weihnachtsdinner. Auch für Tagungen und Events bietet das Court Hotel Halle immer den richtigen Rahmen. Professionelle Organisation inklusive. Pure Entspannung bietet der Wellness-Bereich des Court Hotels: Egal ob aktiv im blau-glitzerndem Indoor-Pool oder in einer der vier Saunen. Zur Auswahl stehen die Kelo-Außensauna mit Kaminfeuer oder die Dampf-, Bio- oder Finnische Sauna. Und in der Kosmetik Lounge Beauty Hands & More wird man herrlich verwöhnt.

www.courthotel.de

IMMER ECHT MEDITERRAN

MÉDIVINO

Mit seinen uralten Bäumen im Schatten des Klosters gehört der Klosterplatz zu den ganz besonderen Orten in der Bielefelder Altstadt. Ein Rückzugsort, an dem man an warmen Sommerabenden bestens mediterrane Küche auf der großzügig gestalteten Terrasse des Médivino genießen kann. Familiär und „a casa“ – sich zu Hause fühlen – das ist Gastgeber Jimmi Catsanos wichtig. Er gilt als Pionier der puren mediterranen Küche, die er in den 1980ern als Erster nach Bielefeld brachte – und erfolgreich mit seinem legendären Restaurant Mediterané samt unvergesslicher Partys etablierte und weit über die Grenzen der Stadt hinaus bekannt machte. Und Feste aller Art werden weiterhin gefeiert. Ob im kleineren Kreis, in größeren Gruppen von 10 bis 30 Personen oder im gesamten Médivino mit bis zu 160 Personen oder als Stehpartys mit 200 bis 220 Gästen – die gemütlich-stylische Location bietet ausreichend Platz auf zwei Etagen mit zwei verschiedenen Eventräumen. Mit all seinem Know-how und seiner Erfahrung berät der Gastronom aus Leidenschaft seine Gäste in puncto Menü und begleitende Weine – zielgruppengenau, glamourös und einmalig. Neben den großartigen Events ist Jimmi auch immer für neue überraschende Angebote bekannt. Zum Beispiel für Studierende, die ein feines Menü zu zweit genießen möchten.

www.medivino.de





KÖSTLICHKEITEN AUS ALLER WELT

NOA – CAFÉ/BAR/KITCHEN

Fusion-Küche – das ist genau das, was Inhaber Bakus Dere seinen Gästen kulinarisch bieten möchte. Orientalische Akzente sind dabei unübersehbar. Eine Küche, die ungeheuer vielfältig ist. Das spiegelt auch die regelmäßig wechselnde Karte wider. Das Noa in der Bielefelder Altstadt eröffnete vor rund einem halben Jahr, ist neben Restaurant auch Bar und Café. Zum erklärten Liebling der Gäste avancierte bereits ganz klar der leckere Käsekuchen des Hauses. Eine willkommene Auszeit in der modern und gemütlich eingerichteten Location, die sich auch bestens für private Events mieten lässt. Das Noa-Team sorgt dafür, dass sich die Gäste rundherum wohlfühlen, drinnen wie draußen.



URLAUBS-
FEELING IN
BIELEFELD

Einfach gut essen

Sich oder anderen Freude
schenken – im Restaurant,
zuhause oder mit Gutscheinen

Tomatissimo
TRATTORIA · GRILL

Am Tie 15 | 33619 Bielefeld
Kirchdornberg | Tel 0521 163333
info@tomatissimo.de | www.tomatissimo.de





SOMMERRESTAURANT

PARKHOTEL GÜTERSLOH

Ab sofort ist das SommerRestaurant im Parkhotel Gütersloh eröffnet. Bis September genießen die Gäste umgeben von viel Grün auf der liebevoll gestalteten Terrasse den herrlichen Blick in den traumhaften Privatgarten samt hoteleigenem Koi-Teich. Und sollte das Wetter mal nicht mitspielen, lässt es sich im gemütlichen Innenbereich des Restaurants wunderbar entspannen. Das À-la-Carte-SommerRestaurant mit lässig-feiner Ausstrahlung kredenzt eine sommerlich leichte Küche. Das kreative Küchenteam wartet mit vielen saisonalen Spezialitäten auf. Da dürfte für jeden anspruchsvollen Gaumen etwas dabei sein. Ein aufmerksamer und herzlicher Service sorgt dafür, dass sich die Gäste rundherum wohlfühlen.

Montags bis freitags von 12 bis 14 Uhr lockt das attraktive SommerLunch. Hier dürfen die Gäste wählen: Darf es ein Hauptgang, ein Zwei-Gänge- oder ein Drei-Gänge-Menü sein? Ein weiteres Highlight ist der all inclusive Familienbrunch „Immer wieder sonntags“. Von 12 bis 14:30 kann man sich hier nach allen Regeln der Kunst kulinarisch verwöhnen lassen. Und die Atmosphäre ist zu jeder Tageszeit einmalig: Ein vor sich hin plätschernder Springbrunnen, leises Blätterrauschen und eine gekonnt inszenierte Lichtstimmung – beim Blick in den Park des Hotels findet jeder Sommertag einen persönlichen und besonderen Abschluss.

www.parkhotel-gt.de/restaurants-bars/sommer-restaurant-garten/

DAS FLAMMKUCHENHAUS IN BIELEFELD

LE FEU

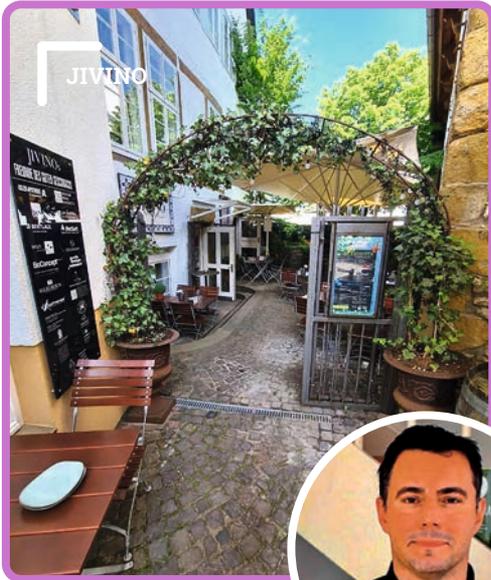
Das Schöne an Flammkuchen ist, dass sie so abwechslungsreich sein können. Und diese Variationsvielfalt kostet das Le Feu aus und schöpft kulinarisch aus dem Vollen. Auf der neuen Speisekarte des gemütlichen Restaurants in der Altstadt finden sich nun auch Flammkuchen, die unter anderem von der asiatischen Küche inspiriert wurden, wie Chicken Teriyaki. Bei der Variante „Tokio Style“ trifft Lachs auf Rotkraut und beschert mitsamt Chili, Teriyaki-Sauce und geröstetem Sesam ein wunderbares Geschmackserlebnis. Passend dazu hat das Le Feu auch die Weinkarte erweitert, zum Beispiel mit einem fruchtig eleganten Sauvignon Blanc von Markus Schneider. Und zum Aperitif schmeckt ein Sarti Spritz. Die Kombination aus Blutorange, Mango und Maracuja auf Prosecco macht ihn zum erfrischenden Sommer-Getränk, das man idealerweise an lauen Nächten ganz entspannt im Strandkorb auf dem Süsterplatz genießen kann. So geht Urlaubsfeeling made in Bielefeld.

Mit Freunden und der Familie in geselliger Runde gemeinsam Zeit verbringen, lachen und essen, das ist es, was sich die meisten Menschen wünschen. Das Tout-Le-Monde-Angebot von Le Feu ist perfekt für mehrere Personen und auch große Gruppen geeignet. Unter dem Motto: „Gemeinsam ausgesucht und miteinander geteilt“ wird die ganze Welt der Flammkuchen auf Bestellung frisch zubereitet und am Tisch serviert. Die Gäste können aus über 50 verschiedenen Flammkuchen wählen. Hier ist garantiert für jeden etwas bei: Egal ob klassische Flammkuchen wie der Elsässer Art, köstliche Lachs-Varianten oder vegetarische und vegane Flammkuchen. Krönender Abschluss beim Tout-Le-Monde: Bei Kerzenschein wird der Apfelflammkuchen mit Calvados live am Tisch flambiert.

www.lefeu.de



PARKHOTEL GÜTERSLOH



MEDITERRANE LEBENSART FEIERN

JIVINO

Der Sommer steht vor der Tür – wer sehnt sich da nicht nach mediterraner Lebensart? Weit reisen müssen die Bielefelderinnen und Bielefelder dafür nicht. Denn Marco Pulli und sein Team verkörpern mediterranes Flair aufs Feinste. Seit mittlerweile fünf Jahren leitet der bekannte Gastronom das versteckte Kleinod, das sich in einem der ältesten Häuser in der Bielefelder Altstadt versteckt. Die Leichtigkeit dieses Lebensgefühls verströmt nicht nur die einladende Terrasse im Innenhof, die dank Überdachung auch hiesigen Witterungen gerecht wird. Auch die Speisekarte weckt Urlaubs-erinnerungen. Hausgemachtes Brot und Tapas sorgen – von vegetarisch bis vegan, zart geschmort oder kurz gegrillt – begleitet von ausgewählten Weinen für genussvolle Momente. Die Sommerkarte 2024 weckt mit wechselnden Vorspeisen den Appetit, lockt mit Melone-Traube-Minze, Pulpo-Kartoffel-Sellerie-Salat oder auch einem Thunfisch-Carpaccio mit Ingwer-Limone. Frisch vom Grill serviert Marco Pulli Duroc-Kotelett, die französische Rinderbratwurst Merguez oder auch ein Loup de Mer Filet aus dem Wildfang. „Unsere kleine Karte wechselt regelmäßig“, erklärt Marco Pulli, der mit seinen Gastgeber-Qualitäten seit fünf Jahren die Gäste begeistert und Events – von Geburtstagen bis zu Hochzeiten – ausrichtet. Und dazu einlädt, es sich im Jivino gut gehen zu lassen. Mit den Classics to go gibt es die leckeren Köstlichkeiten auch für zuhause. Und wer das Jivino mal aus einer ganz anderen Perspektive erleben möchte, kann in der Kochschule Étage das Kochen neu erleben.

www.jivino-enoteca.de



PARKHOTEL

Gütersloh

★★★★★

*All inclusive Familienbrunch –
die wohl schönste Tradition
in Ostwestfalen-Lippe*



Bei gutem
Wetter auch
auf unserer
ParkTerrasse

Immer wieder sonntags

von 12.00 bis 14.30 Uhr im ParkRestaurant.

59,00 € pro Person inklusive Speisen, Crémant, Mineralwasser, Softgetränke, Bier vom Fass, Hauswein (rot/weiß), Darboven Kaffeespezialitäten und erlesener Ronnefeldt-Teeauswahl

Die besondere Geschenkidee:

Unser Familienbrunch-Gutschein.
Jetzt QR Code scannen und
persönliche Genussmomente
verschenken.



Parkhotel Gütersloh
Kirchstr. 27
33330 Gütersloh

T +49 5241 877 - 0
info@parkhotel-gt.de
www.parkhotel-gt.de



Zum Familienbrunch



REGIONAL VERWURZELT

KREUZKRUG

Sommerzeit ist Biergartenzeit. Und weil der Kreuzkrug einen besonders schönen Außenbereich hat, haben sich die Familie Austmann und ihr Team an diesem Lieblingsplatz auch fürs Foto aufgestellt. Die Freude auf die Outdoor-Saison ist allen anzusehen. Mindestens ebenso sehr freuen sich die Gäste darauf, im grünen Idyll wieder mit saisonaler Küche verwöhnt zu werden. Auch das Stichwort „Regionalität“ schreibt Küchenchef Stefan Austmann groß. Die Auswahl reicht von Eiern von freilaufenden Hühnern aus Dornberg, Kartoffeln vom Bauern nebenan, bis zu Bio-Milch aus Bielefeld. Aus diesen und weiteren frischen Zutaten zaubert das Küchenteam eine gehobene, moderne Küche, die zugleich bodenständig vor Ort verwurzelt ist. Übrigens sucht der Familienbetrieb noch Küchenkünstler und Tellerjongleure zur Verstärkung des Teams. Alle gemeinsam sorgen für freundlichen Service und Vielfalt auf der Speisekarte. Der Tisch im Kreuzkrug ist für Fisch- und Fleischliebhaber ebenso reich gedeckt wie für Vegetarier. Themenbuffets und Spezialitäten-Wochen setzen regelmäßig zusätzliche Akzente.

www.kreuzkrug.de

BIELEFELD

GEHT AUS

KULINARISCHE WELTREISE IM JULI!

SEID GESPANNT!

www.bielefeld-geht-aus.de



GASTRO COMING SOON

NEUER TREFFPUNKT IN DER KUNSTHALLE

CAFÉ GEMACH MANHATTAN

Ab September belebt ein neues gastronomisches Highlight die Kunsthalle Bielefeld: Das „Café Gemach Manhattan“ eröffnet nach neun Monaten Vakanz im Johnson-Bau. Benni Wabnitz und Milan Walburg, die bereits zwei „Café Gemach“-Filialen in Bielefeld erfolgreich betreiben,



bringen ihre Expertise nun in die Kunsthalle. Das Café wird täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet sein und bietet ein vielfältiges Angebot an Frühstück, warmen und kalten Gerichten sowie selbst gebackenen Kuchen. Mit 16 Mitarbeitern und einer Außenterrasse wird für das Wohl der Gäste gesorgt. Inspiriert vom Manhattan der 20er- und 30er-Jahre, wird das Café sowohl im Interieur als auch in der Speisekarte ein besonderes Flair bieten. Regionale Produkte stehen im Mittelpunkt, und das Frühstück kann aus 40 Komponenten individuell zusammengestellt werden. Vegetarische, vegane und glutenfreie Optionen runden das Angebot ab. Auf ein Buffet wird im Sinne der Nachhaltigkeit Bewusst verzichtet. Elena Süllwald, Pressesprecherin der Kunsthalle, freut sich über die Zusammenarbeit: „Wir sind glücklich, dass wir wieder ein Café haben und mit den beiden so tolle Partner gefunden haben.“ Das „Café Gemach Manhattan“ verspricht eine Bereicherung für Bielefelds Gastronomieszene zu werden und lädt ab September zum Genießen und Verweilen ein.

INNOVATIVES LIFESTYLE-RESTAURANT ERÖFFNET IM H1

HEINS SPEIST

Das Hochhaus am Kesselbrink bekommt eine neue Identität, denn mit dem Markenkonzept „Heins“ öffnet sich eine Welt des Genusses und des modernen Arbeitslebens. Unter der Leitung von Goldbeck wird auf ganzen fünf Etagen ein vielfältiges Angebot präsentiert: Bowls, Co-Working-Spaces, Übernachtungsmöglichkeiten und Events. „Heins speist“ im Erdgeschoss und ersten Obergeschoss bietet traditionelle und lokale Küche mit Stullen, Bagels und Bowls. Die Eröffnung ist für diesen Sommer geplant. Parallel dazu öffnet „Heins arbeitet“ seine Türen, ein Co-Working-Space mit flexiblen Arbeitsplätzen und Büros, die tageweise oder langfristig gebucht werden können. Das Konzept ist eine Hommage an Ostwestfalen: Meeting-Räume tragen Namen wie Bölkhanes, Pömpel, Pinöckel und Schmülleken. Ergänzend dazu bietet „Heins ruht“ ein Boardinghouse exklusiv für Gebäudemietler, inklusive einer gemeinschaftlich nutzbaren WG-Küche und einem angrenzenden Sportbereich. „Heins trifft“ steht als Penthouse-Konferenzetage für Tagungen und Events zur Verfügung und bietet einen atemberaubenden Blick über Bielefeld. „Heins“ vereint Tradition und Innovation, Geschichte und Zukunft und verspricht ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis und Arbeitsumfeld.

ASIENREISE AM BUNNEMANNPLATZ

LOCKY-UMI

Das Leben kehrt zurück an den Bunnemannplatz. Nach langem Leerstand zieht mit dem Locky-Umi das beliebte Asia Restaurant von nebenan in das ehemalige Tusé ein. Hinter verklebten Fenstern wird noch gewerkelt, doch schon bald präsentiert sich das Restaurant in neuem Glanz und bringt seine Fusionsküche in gemütlicher Atmosphäre an den Bunnemannplatz. Auf der Speisekarte stehen asiatische Spezialitäten aus Japan, China und Vietnam, darunter Sushi, Pho-Suppen und Reisnudeln mit Schweinebauch oder Tofu. Auch Veganer schätzen die vielfältige Speisekarte. Mit dem neuen Standort wächst Locky-Umi erheblich und bietet Platz für gut 60 Gäste drinnen und ebenso viele draußen.



Bielefeld-Vorteil.

Essen – Trinken – Cashback
Jetzt alle Partner kennenlernen!



www.bielefeld-vorteil.de

CITYLIFE SOMMER

BUNTES BIELEFELD



Birgit Schroers

Das wird ein Sommer! Dafür sorgt die Kampagne „CityLife Sommer“, die das City-Management Bielefeld mit ganz viel Herzblut auf die Beine gestellt hat. Von „Salsa to go“ über Fotowalk bis Teledisko gibt es Formate für groß und klein – und natürlich für die ganze Familie. Und das kostenfrei. Wo gibt's denn so was? In Bielefeld natürlich! Wir haben mit Projektleiterin Birgit Schroers gesprochen, die das Programm gemeinsam mit ihrer Kollegin Julia Lehmann organisiert.



Was ist das Ziel vom CityLife Sommer?

Wir möchten die City erlebbar machen. Mit kreativen Aktionen setzen wir unsere City und ausgewählte Plätze in Szene. Die City soll „fühlbar“ werden, mit mehr Herz. Unsere Botschaft ist: Hab 'ne gute Zeit in der City.

Wie kann das gelingen?

CityLife ist spontan, unkompliziert, sympathisch, kostenlos. Aktionen wie hippe Tanzshows, die Plätze zum Leben erwecken. Musik Acts, die Menschen mitreißen und mitsingen lassen oder die Teledisco, die wir uns aus Berlin geliehen haben, sind Beispiele für positive Störer im Alltag. Die kleine Disco-Telefonzelle wurde sehr gefeiert und betanzt und hat für hohes mediales Interesse gesorgt, was wiederum zu Stolz und Identifikation bei den Bielefeldern führt. Das sind wichtige Aspekte, denn wir alle sind Markenbotschafter für unsere Stadt.

Nehmen Sie uns mal mit: Was genau hat es mit der kleinen Disco-Telefonzelle auf sich?

Die Teledisko sorgte im Herbst 2023 schon einmal für großes Interesse. Deshalb leiht sich das City-Management Bielefeld die Party-Telefonzelle erneut aus Berlin aus. Die Teledisko lädt zur dreiminütigen Spontan-Party ein. Rein gehen, Lied auswählen, in Licht und Nebel abtanzen und

dabei ein Foto machen! Wer die Mini-Party erleben will, sollte vom 15. bis 29. September zum Jahnplatz kommen.

Sie bringen also die Bielefelder*innen zum Tanzen?

(lacht) Auch! Wir sind gar nicht so hüftsteif wie unser Ruf. Musik macht ganz viel Positives, Energiebringendes mit uns Menschen, deshalb sind in der Tat viele Aktionen musikalischer Natur. Mit unterschiedlichen Musikstilen bringen wir die Menschen in Bewegung. Zum Beispiel mit „Salsa to go“. Ein Angebot der Profitänzer Oana Nechiti und Erich Klann am 14.9. ab 14 Uhr in der Altstadt. Mit Oldies und Evergreens läuten die „Travelers“ den NRW-Sommerferienstart ein. Mit ihren Instrumenten ziehen die Musiker am 5. Juli ab 15 Uhr durch die Innenstadt. Am 24.8. um 14 Uhr und um 16 Uhr bietet Fotograf Huib Rutten zwei kostenlose Fotowalks durch die Bielefelder Innenstadt an und gibt viele gute Tipps für das perfekte Foto. Und für die Kids ist es total spannend, wenn sie am 2.8. vermittelt bekommen, was ein Stoff-Einhorn erlebt, wenn es ein Praktikum beim Rettungsdienst macht und im Hubschrauber Christoph 13 mitfliegen darf. Beim Überraschungs-Kinder-Ferienstpaß auf dem Alten Markt sorgt Allrounder Frank Kaszmarek für Zaubereien und Überraschungen. So sieht unser Bielefelder Sommer in der Stadt aus. Den gibt's nur hier. ■

www.citybielefeld.de

*Mein
Lieblingscafé*

**GESUND.
FRISCH.
LECKER.**



**DEINE LUNCHZEIT
UNSERE LIEBLINGSZEIT!
TÄGLICH MIT FRISCHEN
UND WECHSELNDEN
GERICHTEN.**

KAFFEE SPEZIALITÄTEN . FRISCH GEPRESSTE SÄFTE
BAGELS . SMOOTHIEBOWLS . OBSTSALATE . KUCHEN
COOKIES . SALATE . NUDELGERICHTE . EINTÖPFE
VEGANE SPEISEN . UND VIELES LECKERES MEHR

WELLE 6 . 33602 BIELEFELD . TEL: 0521 - 54380090 . ÖFFNUNGSZEITEN: MO-FR 8-18 UHR / SA-SO 10-18 UHR

INFO@MEIN-LIEBLINGS.CAFE . WWW.MEIN-LIEBLINGS.CAFE



Die Krone der Gastronomie

LOKALWAHL 2023

Was ist der Ort für eine chillige Kaffeepause in Bielefeld? Welche Location ist perfekt, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen und wo kann man in Bielefeld so richtig feiern? Mit ihren Votes haben viele Leserinnen und Leser von BIELEFELD GEHT AUS die gastronomischen Highlights der Stadt gekürt. Also: Erst einmal Danke fürs Mitmachen an alle, die sich bei der Abstimmung zur Lokalwahl 2023 beteiligt haben! Schließlich wollen wir auch in diesem Jahr die Krone der Bielefelder Gastronomie in den Sparten Restaurant, Kneipe/Bar, Café und Club vergeben.

Die Gewinner stehen fest: Bei der Lokal-Wahl 2023 sicherte sich das Tomatissimo mit seiner feinen Küche in der Kategorie „Restaurant des Jahres“ den ersten Platz auf dem Podest. Zum ersten Mal freut sich bei den ausgezeichneten Kneipen/Bars die LIV Bar über den Topplatz. Zum wiederholten Mal beansprucht das Stereo in der Rubrik „Bester Club“ die Auszeichnung für sich. Die begehrte Krone für die Sparte Cafés holte sich schließlich das Lieblingscafé.

In der Kategorie „Restaurant des Jahres“ hat das **Tomatissimo** den Sieg errungen. Mit seinen herausragenden Gerichten kochte sich das Team um Bernhard Grubmüller in die Herzen der Bielefelder. Auf der Grundlage der italienischen Küche kreieren die Profis mit regionalen und saisonalen Produkten immer wieder neue und überraschende Gerichte, die aber trotzdem bodenständig und nachvollziehbar bleiben. Das Nonnas, das mit Italian Soulfood begeistert, landete auf Platz zwei, der Museumshof mit seiner köstlichen Küche auf Platz drei. Ebenfalls von den Leserinnen und Lesern ausgezeichnet sind das Jivino – Platz vier – und das No Hut auf dem fünften Platz.

2. Nonnas 3. Museumshof Senne 4. Jivino 5. No Hut

Die **LIV Bar** darf sich mit dem Titel „Bar des Jahres“ schmücken. Sie ist derzeit der Hotspot in Bielefeld, steht für eine lebendige Barkultur, für die Lust am Nightlife und Clubbing. Mit ihrem angesagten Ambiente und kreativen Drinks zieht sie ein trendbewusstes Publikum an. Dicht gefolgt von der Faces Lounge & Bar, deren Crew hinter der Theke des Légère Hotels am Neumarkt schon oft das Siegetreppchen erklomm. Das Mellow Gold und das Good Hood holten sich Platz drei und vier – kurz dahinter platzierte sich das Plan B.

2. Faces 3. Mellow Gold 4. Good Hood 5. Plan B



Tomatissimo
Restaurant des Jahres



LIVBar

Bar des Jahres



Stereo

Club des Jahres



Mein Lieblingscafé

Café des Jahres

Als „Club des Jahres“ wählten die Bielefelderinnen und Bielefelder erneut das **Stereo**. Der Club im Bahnhofsviertel hat sich mal wieder auf Platz eins getanzt, überzeugt mit erstklassiger Musik und einer unschlagbaren Partyatmosphäre. Das Stereo ist einfach bis in die frühen Morgenstunden der Place to be für alle Nachtschwärmer der Stadt. Das Hinterzimmer und das Cutie sichern sich mit gutem Clubbing dagegen die Ränge zwei und drei. Aber auch der Lokschuppen und das Forum – auf den Plätzen vier und fünf – sind die Hotspots für Partys in der City.

2. Hinterzimmer 3. Cutie 4. Lokschuppen 5. Forum

Ein Kaffee geht immer! Und es gibt in Bielefeld viele großartige Locations für unvergessliche Kaffeemomente. Das **Mein Lieblingscafé** hat sich den Titel „Café des Jahres“ jetzt verdient und zum ersten Mal gewonnen. Mit seiner gemütlichen Atmosphäre und einer vielfältigen Getränkeauswahl lädt es zum Verweilen und Genießen ein. Das M Kaffee steigt ebenfalls aufs Siegerpodest und macht es sich auf dem zweiten Platz gemütlich. Ebenfalls absolute Gewinner sind das Anima – Platz drei, der Coffee Store sowie das Moccaklatsch auf den Rängen vier und fünf. Sie komplettieren die ausgewählte Runde in puncto Kaffeegenuss.

2. M Kaffee 3. Anima 4. Coffee Store 5. Moccaklatsch

Nach der Wahl ist vor der Wahl



Jetzt schon für die Lokalwahl 2024 voten. Natürlich geht's auch bei uns in die nächste Runde. Ganz nach dem Motto „Nach der Wahl ist vor der Wahl“. Auch für die kommende Lokalwahl wollen wir wissen, wo das gastronomische Herz der Stadt schlägt und die Gastroszene ganz besonders mit Qualität und Vielfalt bei euch punktet. Mit den Votes der Leserinnen und Leser von BIELEFELD GEHT AUS küren wir dann wieder die gastronomischen Highlights der Stadt.

Wir vergeben auch in diesem Jahr die Krone der Bielefelder Gastronomie in den Sparten Restaurant, Kneipe/Bar, Café und Club. Daher freuen wir uns schon jetzt auf viele Antworten auf die Fragen: Wo geht ihr am liebsten essen oder trinken? Wo legt ihr die schönsten Kaffeepausen ein oder wo kann man so richtig abfeiern? Ab sofort können alle Bielefelderinnen und Bielefelder bis einschließlich 31.12.2024 im Internet für ihre Lieblingsgastronomie voten. Wir sind gespannt, welche Favoriten ihr habt und wer die Lokalwahl und damit die Krone der Gastronomie 2024 gewinnt!

Stimmt ab unter: www.bielefeld-geht-aus.de

HIER ZÄHLT DAS TEAM

AUSBILDUNG IM SCHLICHTE HOF



Bernhard Kampmann

„Wir stellen nicht nach Schulnoten ein, sondern Menschen, die unser Team bereichern“, betont Bernhard Kampmann, seit 33 Jahren Inhaber des Schlichte Hof und fast ebenso lange Prüfer bei der IHK für den Beruf „Koch“. Für dieses ehrenamtliche Engagement wurde er bereits 2019 vom damaligen Bundespräsidenten Joachim Gauck geehrt. „Mir macht die Arbeit mit jungen Menschen sehr viel Spaß. Ich begleite sie gern bei ihrem beruflichen Werdegang und dabei, ihre eigene Kreativität zu fördern“, unterstreicht der Meisterkoch, der nach der Maxime handelt: Stärken stärken.

Das bedeutet, den Auszubildenden nicht „nur“ eine familiäre Oase zu bieten, sondern vorhandene Talente zu fördern. „Unser Beruf hat viele Herausforderungen, die wir im Schlichte Hof im Team meistern. Jeder ist wichtig, damit es funktioniert“, berichtet Bernhard Kampmann. Eine Ausbildung kann übrigens auch ohne Wochenendarbeit absolviert werden. Der Ausbildungsberuf hat sich eklatant verändert, heute steht ganz klar der Teamgedanke im Vordergrund. „Wer eine Ausbildung zum Koch absolviert, schält definitiv nicht den ganzen Tag Kartoffeln“, stellt Kampmann klar. Und auch bei den Restaurantfachleuten hat sich einiges getan: Sie werden seit 2022 zu „Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“ – kurz ReVas – ausgebildet. Sie sind die Brücke zwischen Küche und Gast, haben das Know-how, um den Gästen Herkunft, Geschmack und Zubereitung von Speisen und Getränken nahe zu bringen. ReVas haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen und Feierlichkeiten aller Art.



AUSBILDUNG MIT AUSSICHT

„Die Karrierechancen sind unendlich“, freut sich Bernhard Kampmann. „Ich hätte nie gedacht, dass ich mal Buchautor, Podcaster und Gründer sein werde“, sagt er mit Blick auf seine 23 Business Restaurants, die er in ganz Deutschland unterhält. „Das Schöne an unserem Beruf ist, dass wir sofort eine positive Resonanz erhalten. Eine Bestätigung für unsere Arbeit, sei es in Form eines Lobs oder über das Trinkgeld. Und wer schon mal eine Hochzeit organisiert hat, bekommt mit strahlenden Gesichtern der Gäste

sofort ganz viel zurück.“ Der Beruf wird oft unterschätzt. ReVas leisten viel mehr als das Auftragen der Speisen. Sie erhalten z. B. Schulungen vom Deutschen Weininstitut und werden im Umgang mit Menschen perfekt ausgebildet, um auf Augenhöhe mit dem Gast zu kommunizieren. Die Ausbildung junger Menschen ist für Bernhard Kampmann eine Herzensangelegenheit. Nicht umsonst gehören die Azubis vom Schlichte Hof regelmäßig zu den Jahrgangsbesten – und zwar deutschlandweit. Im vergangenen Jahr wurde der Bielefelder Meisterkoch mit norddeutschen Wurzeln vom Verband der Köche Deutschlands e. V. ausgezeichnet und gehört damit zu den fünf besten Kochausbildern in Deutschland. „Die Fachjury hat wirklich scharf geprüft“, erinnert er sich an den Besuch der 3-köpfigen Delegation im Schlichte Hof. „Die haben den ganzen Betrieb auseinandergenommen und ausführliche Gespräche mit unseren Auszubildenden geführt.“ Der Laurentius Award bedeutet ihm sehr viel. „Da brauche ich keinen Michelin-Stern mehr“, lacht der Meisterkoch. ■

Mehr Infos unter www.schlichte-hof.de

INFORMATIVER BRANCHENTAG

GASTRO UPGRADE 2024

Der Branchentag GASTRO UPGRADE hat sich in den letzten Jahren zu einer festen und beliebten Institution für das Gastgewerbe entwickelt. Dort trifft sich die Gastronomie zum Austausch und der DEHOGA Ostwestfalen gestaltet diesen Tag wieder mit interessanten und wichtigen Aspekten der täglichen Arbeit.

Auch das Gastgewerbe muss sich, angesichts des Klima- und gesellschaftlichen Bewusstseinswandels, großen Herausforderungen stellen. Mit der Unterstützung der Landesregierung wurde im DEHOGA NRW eine Abteilung mit Profis für die Themen Digitalisierung und Nachhaltigkeit gegründet. Die DEHOGA Coaches setzen sich gezielt für die Lösung betrieblicher Herausforderungen des Gastgewerbes ein. Auf dem Branchentag geben sie Infos und Anregungen, um notwendige Maßnahmen zu planen.

Danach hat der DEHOGA Ostwestfalen auch die Referenten für 2024 eingeladen: Prof. Dr. Sebastian Zenker aus Kopenhagen zeigt humorvoll und einfach, wie wir uns und unsere Gäste mit „Nudging“ subtil beeinflussen können und damit Veränderungen besser umsetzen können. Michael Kuriat versetzt mit KI-Möglichkeiten in Erstaunen – und das nicht, um Arbeitskräfte zu ersetzen, sondern sich wieder darauf zu



konzentrieren, Gastgeber zu sein! Außerdem geben Mitglieder einige Beispiele als „Best Practice“, um schon gelungene Projekte vorzustellen.

In den Pausen gibt es genügend Zeit zum Austausch an den zahlreichen Ausstellungsständen. Ab 18 Uhr werden offiziell die Gewinner der Jugendmeisterschaft Ostwestfalen vorgestellt und gefeiert und anschließend lädt der DEHOGA zu einem „Get together“ mit leckeren Speisen und Getränken ein. ■

www.gastro-upgrade.de

29.10., 14 Uhr, Lokschuppen

DEHOGA OW PRÄSENTIERT DEN BRANCHENTAG: INFOS, TRENDS UND ANGEBOTE

–GASTRO– ★ UPGRADE ★

IDEEN / STRATEGIEN / MOTIVATION

NACHHALTIGKEIT & DIGITALES



„Nudging“:
Anreize für nachhaltiges Handeln schaffen.
Möglichkeiten auf heitere Art und Weise erklärt von Prof. Dr. Sebastian Zenker.



KI –
Künstliche Intelligenz:
Michael Kuriat nimmt Sie in seinem Vortrag mit auf eine Reise, die verblüfft, erstaunt und zum Nachdenken anregt.

Di 29.10.24 Start 14:00 Uhr Lokschuppen Bielefeld



DEHOGA
OSTWESTFALEN

It's a Matcha

SOOO

GRÜN!

Koffein-Junkies aufgepasst.

Es ist ein neuer Sheriff in der Stadt. Ein grüner

Wirbelwind namens Matcha hat sich aufgemacht,

um frischen Wind in die Getränkeszene zu bringen.

Doch Matcha ist nicht nur ein weiteres trendiges Getränk,

das durch die Straßen schwappt. Nein, für manche ist

Matcha der Kaffee der Zen-Mönche –

nur grüner und irgendwie hipper.



Schon seit Jahrhunderten hat Matcha in den Gärten Japans seinen angestammten Platz. Aber erst in den letzten Jahren hat er seinen Weg aus dem Land der aufgehenden Sonne nach Europa angetreten und in Windeseile Cafés, Smoothie-Bars und sogar Eisdieleen erobert. Als Iced-Variante und als Latte, mit Erdbeer-Püree oder pur, die Spielarten sind ungeheuer vielfältig. Die Gastronome unserer Stadt haben sich da schon eine Menge einfallen lassen. Aber was genau ist Matcha eigentlich und was macht ihn so besonders? Matcha ist unfermentierter grüner Tee. Seine Blätter sind zu einem Pulver zermahlen und werden – ohne weiteres Filtern – in heißes Wasser gerührt beziehungsweise damit aufgeschäumt. Der aus Japan stammende Tee-Extrakt schmeckt herb-bitter bis fruchtig und wirkt belebend. Ihm werden gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe wie Antioxidantien, Kalzium, Eisen, Kalium, B-Vitamine, Vitamin A und K zugeschrieben. Allerdings sollte auch Matcha in Maßen genossen werden, denn das Grünteepulver kann Aluminium und Blei enthalten. Aber noch mal zurück zu den Antioxidantien. Sie verteidigen unsere Zellen vor den Schäden von Umweltverschmutzung, Stress und schlechten Lebensgewohnheiten. Und Matcha hat bis zu zehnmal mehr Antioxidantien als herkömmlicher grüner Tee. Matcha-Fans schwören außerdem auf den natürlichen Energie-Booster und verzichten gern auf den Effekt, den ihnen Kaffee beschert.



PARKHOTEL
Gütersloh
★★★★★



SOMMER RESTAURANT

*Ihre kulinarische Auszeit
im ♥ von Gütersloh.*

Juni bis September –täglich ab 18U hr



Parkhotel Gütersloh
Kirchstr. 27
33330 Gütersloh

T +49 5241 877 - 0
info@parkhotel-gt.de
www.parkhotel-gt.de



Zu den kulinarischen Auszeiten

WO TRIFFT MAN ...



*Zum Frühstück – oder auch mal am Abend – gehe ich gerne ins Moccaklatsch. Der gute Kaffee und das vegane Frühstück dort überzeugen mich sehr und in der gemütlichen Atmosphäre kann man gut entspannte Vormittage mit Freund*innen verbringen. Abends darf es gerne mal Pizza sein, zum Beispiel im Nonnas. Vor allem die Pizzen mit Parmesan-Creme haben es mir hier angetan. Mit einem kühlen Aperol Spritz dazu ist es der ideale Ausklang für warme Sommerabende.*

Laura Baß

Mitarbeiterin Kulturamt Bielefeld



Bei schönem Wetter gehe ich am liebsten zum Biergarten der Supertram von „Der Koch“ am Sigg. Lokale Zutaten, köstliche Pommes mit Aioli und ein solides Bio-Bier in bester Atmosphäre. Sollte es wieder Erwarten in Bielefeld einmal regnen, ist der Urfa Kebab in der Feilenstraße (ehemals Kesselbrink) ein Geheimtipp für mich. Eine erstklassige Linsensuppe und auch für fleischfreien Genuss eine gute Auswahl an gemüsebasierten türkischen Gerichten.

Stephan Noltze

Projektleiter Fairstival e.V.



Matcha Latte

**2 TL Matchapulver,
200 ml heißes Wasser
1 EL Agavendicksaft oder
Ahornsirup, 150 ml Milch**

Das Matchapulver in einer großen Tasse mit heißem, aber nicht kochendem Wasser übergießen. Das Wasser sollte im Idealfall ca. 80 Grad haben. Mit einem kleinen Schneebesen oder einem Milchschaumer gut verrühren. Den Agavendicksaft oder Ahornsirup hinzugeben und gut umrühren. Die Matchamischung in die Gläser (à 200 ml) geben. Die Milch erhitzen und mit einem Milchschaumer schön schaumig schlagen. Den Milchschaum mit einem Löffel obendrauf in das Glas geben. Statt Kuh- kann auch Hafer-, Mandel- oder Sojamilch verwendet werden.

Denn die in Matcha enthaltene Aminosäure L-Theanin gibt einen eher sanften Schub, ohne die nervöse Zappeligkeit, die manchmal mit Kaffee einhergeht. Außerdem wird der Aminosäure L-Theanin nachgesagt, dass sie die Gehirnaktivität beruhigt und einen Zustand der entspannten Wachsamkeit fördert.

Wie bei allen Lebensmitteln empfiehlt es sich, auf die Qualität zu achten. Produkte aus nicht zertifizierten Quellen können mit unerwünschten Zusatzstoffen oder Pestizidrückständen kontaminiert sein. Mit Bioprodukten, die gemäß den Richtlinien für den ökologischen Landbau angebaut werden – also ohne Einsatz von chemischen Düngemitteln oder Pestiziden – ist man auf der sicheren Seite. Und wer auf der Suche nach neuen und aufregenden Geschmackserlebnissen ist, kann sich durch zahlreiche Flavored-Matcha-Varianten durchprobieren. Hierbei wird Matcha mit zusätzlichen Aromen oder Zutaten wie Vanille, Schokolade, Früchten oder Gewürzen angereichert, die eine interessante Abwechslung bieten. ■



Dr. Ulrike Puhlmann

*Apotheke
am Alten Markt*



Wir checken das!

Labormedizinische Bluttests (z. B. Blutfette,
Langzeitblutzucker, Leber- und Nierenwerte)

werden professionell in der Apotheke
oder zu Hause durchgeführt und mit
fundierten Werten diskret analysiert.

Wir kümmern uns und sind behilflich
bei der Interpretation des Ergebnisses,
um gemeinsam geeignete
Maßnahmen für ein
gesundes Leben
zu finden.

So können Sie beruhigt
kulinarisch durch Bielefeld
streifen und sorglos genießen.



NEWBIES

NEU IN DER STADT

Es ist immer wieder spannend, was sich in der Gastro-Szene unserer Stadt so alles tut. Neue, kreative Ideen bereichern die Vielfalt. Heißen Sie mit uns die Neuzugänge willkommen. Wir wünschen viel Erfolg – und natürlich viele nette Gäste.

1 Frische Mische



2 Altes Brauhaus



1 Frische Mische – Die Speiselobby am Kesselbrink

Feines fürs Frühstück und Leckeres fürs Mittagessen bis in den Nachmittag hinein – die Frische Mische, das neue Deli am Kesselbrink direkt neben der Volksbank – ist ein Ort, an dem Essen ein Erlebnis ist. Hier, im ehemaligen Green Bowl, setzt Küchenchef Renè Raabe auf nachhaltigen Genuss und regionale Köstlichkeiten. Zum Start in den Tag empfiehlt der 42-Jährige unterschiedlich belegte Stullen, die „BrotMischen“. „Unser Hausbrot liefert eine Bielefelder Bäckerei“, verrät Renè Raabe, der vieles aus der Region bezieht. Vom Brot übers Gemüse bis hin zum Kaffee. „Bei uns in der Speiselobby dreht sich alles um Authentizität, Qualität und Gemeinschaft“, betont der Gastronom, dessen Gäste sich in dem neu gestalteten Ambiente wohlfühlen sollen. Dazu tragen aus kulinarischer Sicht diverse Köstlichkeiten bei. Mittags bilden Ofenkartoffeln, Reis, Bulgur oder Salat die Basis der EigenMische mit warmen Komponenten, die man sich nach persönlichem Gusto zusammenstellt. „Alternativ gibt es fünf durchkomponierte HausMischen“, so Renè Raabe. „Und wer es deftig mag, wählt unsere TopfMische, dahinter stecken wechselnde Eintöpfe.“

frischemische-bielefeld.de

2 Das „Alte Brauhaus“ – Neues Flair

Das Stadtviertel östlich der Innenstadt hat durch die Freilegung der Lutter definitiv an Attraktivität gewonnen. An lauen Abenden ist entlang des plätschernden Baches immer was los – ein ganz besonderes Flair. Mit einem neuen Anziehungspunkt. Das Restaurant „Altes Brauhaus“, das im Januar nach umfangreichen Renovierungsarbeiten an der August-Bebel-Straße/Ravensberger Straße seine Pforten öffnete, hat sich bereits als beliebter Treff für Nachbarn und alle anderen Bielefelder*innen etabliert. Egal ob man nur mal schnell bei einem Kaffee, Espresso, Latte und Co. eine Pause einlegen oder den gesamten Abend mit einem

frisch gekochten Essen in geselliger Runde bei Inhaber Ali Kurt – den Ausgewählten der Stadt bestens bekannt durch das „Casa“ – verbringen will. Das „Alte Brauhaus“ mit seinen rund 30 Außen- und 50 Innenplätzen ist von 8 bis 22 Uhr geöffnet und hat für jede Tageszeit ein gutes Angebot für unterschiedliche Geschmäcker. Ali Kurt setzt auf hochwertige deutsche Küche, die mit eigenen kulinarischen Akzenten einen neuen geschmacklichen Dreh erhalten. Dazu verwendet er frische Zutaten aus der Region. Die Gäste können Küchenchef Achim Blumenkamp und seinem Team übrigens bei der Arbeit zuschauen, denn das „Alte Brauhaus“ verfügt über eine offene Küche. Das gemütliche Interieur lädt zum Verweilen ein: Die roten Backsteinwände harmonisieren mit den Bodenfliesen im spanischen Design. Anheimelnde Stimmung mit gedämpften Licht verströmen die Korbleuchten und aus den komfortablen Clubsesseln möchte man am liebsten gar nicht mehr aufstehen. Das muss man auch gar nicht: Vom Frühstück über den Mittagstisch und Kuchen und andere süße Verführer am Nachmittag bis zum Abendessen wird man im neuen „Alten Brauhaus“ bestens versorgt.



3 Gundino

3 Gundino Green Kitchen – Frisch, lecker und regional am Sigg

Frisch, schnell und lecker – auch vegetarisch oder vegan! Gundino Green Kitchen serviert seit Anfang dieses Jahres leckere Kebab, Bowls und Rolls am Siegfriedplatz. Hier kennt man sich, denn wer einmal da war, kommt garantiert wieder! Mit seinem coolen pink-grünen Ambiente ist der neue Food-Spot am Sigg ein echter Eyecatcher. Das Küchenteam setzt auf frische Produkte aus der Umgebung – und das schmeckt man auch! Die Speisekarte wechselt regelmäßig und bietet immer wieder neue kulinarische Überraschungen. Zur EM lohnt sich ein Besuch im Gundino doppelt, denn das Restaurant überträgt viele EM-Spiele und so können die Gäste gutes Essen und EM-Atmosphäre miteinander verbinden. Bei gutem Wetter geht es natürlich raus auf die Terrasse. Übrigens: Wer es mal eilig hat, kann sein Essen natürlich auch ganz leicht per App vorbestellen und es anschließend im Laden abholen.

www.gundino-bi.de



Entdecken Sie bis zum 26.07.2024 die aktuelle Ausstellung ZuMUTungen, eine Werksschau der offenen Ateliers Bielefeld. Genussvoll geht es in der neuen Gastronomie „Frische Mische“ weiter. Es lohnt sich vorbeizuschauen.

www.volksbank-bi-gt.de/lobby



 **Volksbank Bielefeld-Gütersloh eG**



v. l.: Hans Peter Rosendahl, Martin Beyer, Nadja Loschky, Michael Heicks, Markus Bergedieck, Stefanie Niedermeier, Gregor Moss und Frederik Suchla bei der Pre-Opening Feier

4 ROH Garten

➔ 4 ROH Garten bei Pre-Opening eingeweiht

Ab dem 25.06. bietet der ROH Garten im Bürgerpark kühle Getränke, Grillgerichte, kleine Speisen, Kaffeespezialitäten und lokale Eiscreme. Rund 150 geladene Gäste feierten bereits am 06.06. das Pre-Opening der neuen Außengastronomie in mediterraner Atmosphäre an der Rudolf-Oetker-Halle. Bis zum 25.06. ist der letzte Feinschliff abgeschlossen. Der ROH Garten wird wochentags ab 15 Uhr und an Wochenenden ab 12 Uhr geöffnet sein, mit Platz für knapp 200 Personen. Die Terrasse lädt zu gemütlichen Nachmittagen und Abenden unter freiem Himmel ein. Das Angebot umfasst Getränke, Kaffee der Bielefelder Röstmanufaktur Hot Roasted Love, kleine Speisen wie Antipasti und Kuchen sowie Currywurst, Thai Curry, Käse und Brot. Freitags und samstags wird gegrillt. Ein weiteres Highlight: Auf der Karte stehen außerdem viele leckere Sorten von Madeleine's homemade Ice Cream, das viele Bielefelder*innen schon vom Klosterplatz kennen. Die Außengastronomie bietet Besuchern der Rudolf-Oetker-Halle eine entspannte Möglichkeit, den Abend zu beginnen oder ausklingen zu lassen. Vorbeikommen lohnt sich, denn auch unabhängig vom Konzertbetrieb ist der ROH Garten ein Gewinn für den Bielefelder Westen.

5 meryVAN – Kulinarische Vielfalt

Man sollte die Speisekarte des meryVAN an der Jöllenbecker Straße nicht studieren, wenn man schon Appetit hat. Danach hat man definitiv richtig Hunger. So verlockend sind die abwechslungsreichen Köstlichkeiten der mediterranen Küche. Frisch und hausgemacht. Egal ob aus der Pfanne – daraus stammen übrigens auch die kreativ und liebevoll zusammengestellten Frühstücksversionen –, ob mit Fleisch oder vegetarisch, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Besonders beliebt bei den Gästen sind Spezialitäten wie Gözleme und Bazlama sowie das anatolische VAN Frühstück.



5 meryVAN

Das meryvan ist übrigens nicht „nur“ ein ganz besonderes Restaurant, sondern kann als vielseitige Eventlocation für 350 Gäste als geschlossene Gesellschaft gemietet werden. Der ideale Rahmen für Feierlichkeiten aller Art – nur drei Kilometer von der Innenstadt entfernt.

www.meryvan.de

6 Celona-Feeling ab Herbst am Jahnplatz

Am Glaswürfel am Jahnplatz tut sich etwas. Die Umbaumaßnahmen haben begonnen. Mit dem Herbstanfang soll auch der neue „Café & Bar Celona“-Standort seine Türen öffnen und etwas von dem mediterranen Flair mitbringen, den die Bielefelder und Bielefelderinnen schon von der Schlosshofstraße kennen. Die Außenfassade des Gebäudes steht unter Denkmalschutz und wird sich daher optisch wenig verändern. Im Innenbereich wird dafür umso mehr umgebaut, um das Celona-Konzept in die Innenstadt zu holen. Und auch bei der geplanten Außengastronomie steht einiges auf dem Plan: So soll eine grüne Oase mit rund 150 Sitzplätzen entstehen. Schon ab 8 Uhr morgens wird das neue „Café & Bar Celona“ bereits für seine Gäste da sein. Das Angebot wird dabei nahezu gleich bleiben – mit einem Hauch mehr Getränkevielfalt für die Laufkundschaft. ■

6 Celona





ALTES BRAUHAUS



Saisonale
Gerichte
Frühstück
Mittagstisch
Vegetarisch
Vegan

August-Bebel-Straße 126 ♦ 33602 Bielefeld ♦ Telefon: 0521 - 988 177 29
Öffnungszeiten: Mo - Do 09 - 23 Uhr Fr + Sa 09 - 00 Uhr So 10 - 22 Uhr





LUISE RÜGGERBERG

RESTLOS AUFGEKOCHT

Restlos AUFGEKOCHT. Der Titel ihres Kochbuches ist Programm. Luise Rüggeberg, die leidenschaftlich gern kocht, versucht Lebensmittel möglichst restlos zu verwerten. „Mit dieser Mission koche ich ganzheitlich, kreativ und verpasse meinen Speisen stets ein I-Tüpfelchen“, erklärt die 23-Jährige. Das Besondere: Die Rezepte sind für eine Person berechnet und Wochenpläne sorgen dafür, dass alle Lebensmittel verarbeitet werden.

Perfekt für alle Single-Haushalte.

Text: Corinna Bokermann

Fotos: Greta Aufermann, Luise Rüggeberg

Kochen kann so einfach sein“, sagt die Bielefelderin, die nach „Cooking is my love language“ – entstanden während der Corona-Zeit und ausschließlich über Social Media vertrieben – mit „Restlos AUFGEKOCHT“ jetzt bereits ihr zweites Kochbuch veröffentlicht. „Nach der vielen Arbeit habe ich gedacht, ich schreib kein zweites“, erzählt sie. Doch die Leidenschaft fürs Kochen und der Studienbeginn in Bielefeld ließen das Thema wieder aufploppen. „Die Ideen zu einem neuen Kochbuch häuften sich. Auch, weil ich in Bielefeld in eine WG gezogen bin“, erzählt Luise Rüggeberg, die an der Uni Bielefeld Wirtschaftspsychologie studiert. Und demnächst, statt Kochbuchseiten mit Rezepten zu füllen, an ihrer Bachelorarbeit feilt. „Es brodelte schon länger in mir. In einer WG gibt es, wie in Single-Haushalten, häufig das Problem, dass Lebensmittel übrigbleiben. Ein ganzer Kürbis ist einfach viel zu groß und natürlich will keiner eine Woche lang nur Kürbissuppe essen. Gleichzeitig muss es oft schnell gehen und trotzdem soll es nicht langweilig sein.“



**Hast du noch
Reste da?**

Dann feier' ein Fest,
denn Reste bringen Feste.
www.restlos-retterbox.de

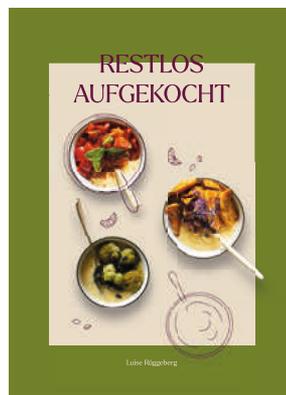


Luise Rüggeberg



Herausforderungen, die sie mit ihrem Kochbuch löst. „Mit nur wenigen Handgriffen stehen meine Gerichte auf dem Tisch“, sagt sie. Doch für sie zählt nicht nur, dass die Küche schnell und einfach von der Hand geht. „Für mich ist Essen erst dann ein wahrer Genuss, wenn ich weiß, dass alle Lebensmittel restlos verwertet werden“, betont Luise Rüggeberg. So stieß sie auch auf Restlos e.V. „Ich war und bin begeistert von der Vielfalt der dort angebotenen Lebensmittel. Das hat nicht nur für ein gutes Gefühl bei mir gesorgt, sondern auch meine Kreativität beim Kochen angeregt.“ Die Idee, den Bielefelder Verein für die Realisierung ihres neuen Buchprojekts als Herausgeber und Unterstützer ins Boot zu holen, war die Initialzündung. „Da gabs für mich dann kein zurück“, wie sie schmunzelnd feststellt. Seitdem hat die 23-Jährige viel Zeit in ihrer WG-Küche verbracht, gekocht und gebrutzelt, die Küche zum Fotostudio umfunktioniert, immer wieder Gäste zum Probeessen eingeladen und an ihren Rezepten gefeilt. Feedback erhielt sie durch Fragebögen, die nach jedem Probeessen ausgefüllt wurden. „Ich studiere schließlich Wirtschaftspsychologie“, sagt sie mit einem Augenzwinkern. Rund 70 vegetarische und teils vegane Rezepte haben den Weg ins Kochbuch gefunden. Gekocht wird nach Wochenplänen. Für jede Woche gibt es ein bis zwei Vorspeisen und Desserts sowie mehrere Hauptgerichte. „Die Wochenpläne sorgen dafür, die Lebensmittel ganzheitlich zu verwerten, gleichzeitig lecker und abwechslungsreich zu kochen. Und natürlich

möglichst saisonal“, erklärt Luise Rüggeberg, die auch dazu in ihrem Kochbuch anregt. Sonderseiten mit „SOS-Plänen“ und einem Baukastensystem sollen außerdem dazu animieren, Zutaten kreativ einzusetzen oder das zu verarbeiten, was Kühlschrank und Vorratskammer noch hergeben. „Das sind Add-ons“, so die Studentin. Vor allem aber möchte sie den Spaß am Kochen teilen. Mit Rezepten, die leicht umsetzbar sind. Denn: Essen verbindet. Es braucht nicht viele Handgriffe und auch keine speziellen Geräte. „Jeder kann kochen und aus einfachen Dingen etwas machen“, unterstreicht sie und liefert zahlreiche Tipps für das kleine Extra. Mal spielt sie mit Nussaromen, mal mit Süße oder dem gewissen Crunch. Ihr Signature Dish ist ein karamellierter Möhrenkuchen mit Reis, wahlweise ersetzbar durch Couscous oder Bulgur. „Je nachdem, wie schnell es gehen muss. Dazu kommen noch Cashews und Rosinen. Zubereitet wird er in einer Pfanne“, so Luise Rüggeberg, die dazu eine Joghurtsauce empfiehlt. Der Kreativität beim Kochen freien Lauf zu lassen, ist für sie Ausgleich im Alltag. „Ich liebe einfach gutes Essen und bin heute eine totale Genießerin“, stellt sie fest. ■



Buch-Tipp

Luise Rüggeberg Restlos AUFGEKOCHT

260 Seiten, Restlos e.V., 24,90 €

Fotos: Greta Aufermann;

Design: Meike Kattwinkel

Lebensmittel restlos zu verwerten, ist Luise Rüggeberg ein Anliegen. In ihrem Kochbuch zeigt sie, wie sich mit nur wenigen Handgriffen, leckere Rezepte zaubern lassen ohne dass am Ende der Woche Lebensmittel übrigbleiben.

Handelshof

Mit uns

LÄSST SICH GENIESSSEN!

Bei uns finden Sie bis zu 80.000 Artikel in absoluter Spitzenqualität. Bestes Fleisch, exklusive Feinkost, regionale und saisonale Highlights sowie Spezialitäten für besondere Anlässe warten auf Sie.

Ihr C+C-Großmarkt in der Region:

Schelpmilser Weg 24
33609 Bielefeld



HANDELSHOF.DE/bielefeld



Lasst es blubbern!

MULTITALENT SAUERTEIG



Erinnert sich noch einer an Hermann? Im Zuge der friedens- und umweltbewegten 80er entstand der Brauch, einen Sauerteigansatz für ein auch Glücksbrot oder Glückskuchen genanntes Gebäck weiterzugeben. Irgendwann wurde das letzte blubbernde Gläschen in irgendeiner Küche vergessen und der Hermann-Hype ebte ab. Doch auf Social Media feiert Sauerteig gerade sein großes Comeback.

Genau genommen ist echter Sauerteig ein Dauerbrenner, der schon seit der Antike bekannt ist. Aus professionellen Backstuben war er ohnehin nie wegzudenken und seit einer Weile begeistert er auch wieder die Laien. Kein Wunder, denn traditioneller Sauerteig braucht nur Mehl und Wasser zum Gelingen. Gerade dieser Purismus macht ihn so köstlich und bekömmlich. Während Hermann strenggenommen ein Mischwesen war, dem auch Milch und Backhefe zugegeben wurden, hat das die klassische Variante gar nicht nötig. Und im Gegensatz zu vielen schnell hergestellten Industriebrotten kommt der Klassiker ohne Emulgatoren, Back- und Treibmittel sowie Ascorbinsäure aus. Was es dagegen unbedingt braucht, ist Zeit. Genau das ist auch die Erklärung dafür, dass es gute, handwerklich gefertigte Sauerteigbrote nicht überall zu kaufen gibt, und viele Menschen sie selbst backen.

Die Mühe lohnt sich, denn Sauerteigbrot ist nicht nur herrlich saftig und besonders lange haltbar, sondern auch gut verträglich. Die gesundheitlichen Vorteile beruhen unter anderem darauf, dass die lange Teigführung die ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Getreide deutlich verbessert und es leichter verdaulich macht.



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



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

WO TRIFFT MAN ...



*Ich gehe super gern Essen und lasse mich dadurch inspirieren. Eines meiner absoluten Lieblingsrestaurants ist das **Soulkitchen** am Siggli. Die vietnamesische Küche ist modern und traditionell zugleich, sehr authentisch und vor allem wird ohne Konservierungsstoffe gekocht. Und wenn es indisch sein soll – mal nicht von meiner Mutter zubereitet – gehe ich ins **Urban Masala**. Dort gibt es auch viele vegane Optionen. Wenn ich Lust auf moderne und authentische türkische Küche habe, zieht's mich ins **No Hut**.*

Vishi Parameswaran

Privatköchin



*Mein Lieblingsrestaurant in Bielefeld ist das **Sumo**. Zu fast jedem besonderen Anlass findet man mich mit meiner Freundin hier. Neben leckeren Sushis gibt es auch Ramen und verschiedene Gerichte vom Grill. Durch das All you can eat Angebot kann man sich durch vieles durchtesten!*

Felix Labus

Linebacker und Präsident
der Bielefeld Bulldogs



**JE LÄNGER DER SAUERTEIG-
ANSATZ GENUTZT WIRD, DESTO
BESSER WERDEN DIE BACK-
ERGEBNISSE.**



Und obwohl der Backerfolg auf einem komplexen Zusammenspiel verschiedenster Bakterien und wilder Hefen (keiner künstlich zugesetzten Backhefe!) beruht, braucht es kein Chemiestudium für den Backerfolg.

Was ganz genau beim komplizierten Prozess der Fermentation, beim Zusammenspiel der natürlich vorkommenden Milchsäurebakterien und Hefen geschieht, weiß selbst die Fachwelt nicht. Und für Laien reicht es, die Bedingungen zu kennen, unter denen der Sauerteigansatz sein typisches Blubbern entwickelt. Wer Glück hat, muss noch nicht einmal ganz von vorne anfangen, sondern hat gute Freunde, die einen Teil ihrer Starterkultur abgeben. Vielleicht hat die ja einen ähnlich einprägsamen Namen wie damals der Hermann. Verwunderlich wäre es nicht, denn viele Menschen hegen und pflegen ihren eigenen Sauerteig voller Hingabe.

Einen großen Unterschied zu den 80ern gibt es allerdings: Heute sind Sauerteigbrote nicht nur in der eigenen Küche, sondern auch auf Instagram ein Star. Dort zeigen sie sich mit knuspriger Kruste und fluffig-lockerem Innenleben als ebenso lecker wie fotogen. Und stolze BäckerInnen lächeln strahlend in die Kamera. Klares Fazit: Mögen sich die Zeiten auch ändern, der Sauerteig ist ein echtes Erfolgsrezept. (S.G.)

SELBSTGEMACHTER SAUERTEIGANSATZ

Tag eins: 50 g Roggenvollkornmehl und 60 ml lauwarmes Wasser in einem Glas mit Deckel (mit Loch) verrühren und 24 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen. Nach 12 Stunden mit dem Schneebesen etwas Sauerstoff in den Teig rühren, das steigert den „Auftrieb“.

Tag zwei: Erneut 50 g Roggenvollkornmehl und 60 ml lauwarmes Wasser dem Glas hinzufügen, verrühren und 24 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen.

Tag drei: Nochmals 50 g Roggenvollkornmehl und 60 ml lauwarmes Wasser dem Glas hinzufügen, verrühren und 24 Stunden an einem warmen Ort stehen lassen.

Tag vier: Wenn der Sauerteig sich mindestens verdoppelt hat und säuerlich riecht, ist der Sauerteigstarter fertig. Drei bis vier Esslöffel davon reichen für ein Brot. Der Rest kann verschenkt oder im Kühlschrank bis zum nächsten Backen aufbewahrt werden.



SAUER MACHT LECKER,
ABER DAFÜR BRAUCHT ES
WÄRME. DIE IDEALE
ARBEITSTEMPERATUR
LIEGT BEI MINDESTENS
25 UND HÖCHSTENS
40 GRAD.



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 25 Jahren.


Ravensberger
Park

www.ravensberger-park.de



10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN



JENS OHLEMEYER

Vorsitzender der KlimaWoche
Bielefeld e.V.

- 1 Was gab's heute zum Frühstück?** Müsli mit Früchten
- 2 Was war Ihr Lieblingsessen als Kind?** Kartoffelpuffer von Oma
- 3 Worauf haben Sie jetzt gerade Hunger?** Frisch gebackenes Brot
- 4 Hand aufs Herz: Wann haben Sie das letzte Mal Fastfood verdrückt?** Lange her; 6 Monate?
- 5 Ihr Lieblingsgetränk auf Partys?** Gin Tonic
- 6 Bestes Anti-Kater-Rezept für den Morgen nach der Party?** Ausreichend Schlaf, frische Luft und Gemüsesaft
- 7 Was ist immer eine Kaloriensünde wert?** Cashews und Mandeln
- 8 Der beste Snack für unterwegs?** Selbstgemachte Butterbrote
- 9 Ein typischer Essensgeruch bei Ihnen zuhause?** Balsamico Essig
- 10 Was gab's bei Ihrem ersten romantischen Candle-Light-Dinner?** Italienische Küche mit einem guten Rotwein

HANDVER LESEN

Auch Ihre Zielgruppe hat mal Feierabend und Zeit für Entspannung. Ein guter Zeitpunkt sie anzusprechen.

Hochwertige Magazine mit starker Reichweite – für die Region, aus der Region.



DAS VERLAGSPROGRAMM



Stadtmagazin



Gastroführer



Mehrwertmagazine



Kulturmagazin



Online-Magazine

Goldstraße 16-18 | 33602 Bielefeld
Telefon: 0521 93256-0
www.tips-verlag.de

TIPS | VERLAG
Medien für die Region

FRISCH GESAMMELT UND SERVIERT

JETZT WIRD'S WILD



Der Feind in meinem Beet oder doch eher der Freund
in meiner Küche? Manchmal kommt es auf die
Perspektive an. „Das wächst ja wie Unkraut“, klagen
die einen. „Na hoffentlich“, freuen sich die anderen
und haben so einige Ideen, was sich aus Löwenzahn,
Giersch, Vogelmiere oder Melde zaubern lässt.

Text: Stefanie Gomoll

Nicht nur im heimischen Garten machen sich allerlei Wildkräuter breit, denen man am besten mit Aufessen statt mit Ärger begegnet. In Wald und Flur gibt es noch deutlich mehr zu entdecken, was die kulinarische Sammellust weckt. Ein Klassiker ist der Bärlauch, der an den Hängen des Teutoburger Waldes besonders gut gedeiht. Kein Wunder, dass auch Bielefelder Gastronomen ihren Gästen gerne mal ein Bärlauchschaumsüppchen servieren. Zwar ist die Saison im Mai gerade zu Ende gegangen, aber für das Sammeln des frischen Grüns mit dem angenehmen Knoblauch-Aroma gelten ein paar Regeln, die sich gut verallgemeinern lassen.

Gesammelt werden dürfen nur haushaltstypische Mengen. Schließlich möchten andere auch noch fündig werden und die Natur muss eine Chance bekommen, sich zu regenerieren. Außerdem ist vieles, was den Menschen schmeckt, auch für die Tierwelt interessant, zum Beispiel Holunderbeeren oder Hagebutten. Im eigenen Interesse besser nicht an Rändern von vielbefahrenen Straßen oder konventionell genutzten Äckern, die eventuell mit Pestiziden behandelt wurden, sammeln. Und die wichtigste Regel zum Schluss: „Ab ins Körbchen“ sollte es selbstverständlich nur bei Wildkräutern oder -früchten heißen, die zweifelsfrei identifiziert wurden. Wer sich hier unsicher ist, kann Apps oder zuverlässige Bestimmungsbücher nutzen. Oder an einer der zahlreichen Kräuterwanderungen und -führungen in Bielefeld und Umgebung teilnehmen.



BESUCHT UNS AUF

 lefeubielefeld

 www.lefeu.de

WO TRIFFT MAN ...



Als ich vor fast einem Jahr nach Bielefeld zog und durch den Westen der Stadt schlenderte, kam ich per Zufall an dem Café Künstlerei vorbei. Seitdem verbringe ich einen Großteil meiner Mittagspausen in den hellen, sonnigen Räumlichkeiten der ehemaligen Bäckerei. Wer selber kein Wohnzimmer hat, oder gerne mal in einem anderen als dem eigenen sitzen möchte, ist in der Künstlerei ganz richtig. Die gemütlichen Sessel, Sofas und kleinen Sitzecken eignen sich hervorragend, um die aktuelle Tagessuppe zu löffeln oder in einen leckeren Bagel zu beißen. Kaffee und selbst gebackener Kuchen dürfen natürlich auch nicht fehlen. Wer keinen eigenen Garten besitzt, dem empfehle ich nach einem Spaziergang im Teutoburger Wald das Café im Bauernhausmuseum. Auch hier: tolle Kuchen, toller Kaffee und man kann wunderbar im Außenbereich sein Gesicht in die Sonne halten. Jetzt bleibt nur noch die Frage: Wohnzimmer oder Garten?

Gesa Schermuly

Schauspielerin

am Theater Bielefeld



Eine gute Adresse für regelmäßige Termine sind unter anderem das Bauernhausmuseum sowie der Botanische Garten.

Wer mit Profis unterwegs ist, hat den Vorteil, deutlich mehr Inspirationen in Sachen Wildwuchs zu bekommen als die üblichen Verdächtigen wie Brennnessel und Co. Teilnehmende lernen zugleich etwas über gesunde Inhaltsstoffe – viele Wildkräuter sind auch Heilkräuter – und bekommen Tipps zur Verwendung in der Küche. Wer einmal gelernt hat, genauer hinzuschauen, kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus. Zum Beispiel darüber, dass Weißer Gänsefuß wie Spinat zubereitet werden kann. Dass Vogelbeeren gar nicht giftig sind, wenn man aus ihnen Marmelade kocht und dass sich aus den Blütenrispen von Mädesüß ein aromatischer Sirup bereiten lässt. Oder wie wäre es mit Kiefernlikör, Suppe aus Wilder Möhre oder Schlehen-Gelee? Fazit: Wer Naturerlebnisse und kulinarische Überraschungen mag, wird bei der Expedition in die Wildnis garantiert fündig. ■



Termintipps

Kräuter und Heilpflanzen:

Führung durch den Apothekergarten mit Rüdiger Ahrend

7.7., 15 Uhr,

Botanischer Garten

Heilsames und Wissens-

wertes im Apotheker-

garten: Führung mit

Heike Dreppenstedt

21.7., 17 Uhr,

Botanischer Garten

Wildkräuter in Höchstform:

Naturkundliche Wande-

rerung mit Ute Twelker

9.8., 16 Uhr,

Treffpunkt Biostation

Bielefeld-Gütersloh

Kräuterführung in Bi-Dorn-

berg mit Katharina Hinze

9.9., 17 Uhr,

Treffpunkt Gemeindehaus

Kirchdornberg



Buch-Tipp

Wald & Wiesenküche

Omnino-Verlag, 17 Euro

Die beiden Autorinnen Katharina Hinze und Rebecca Schirge möchten dazu verführen, die wunderbaren Naturräume der Region OWL zu

entdecken. Mit zahlreichen Infos zu hiesigen Wildpflanzen und den besten Rezepten. Ein Buch zum Rausgehen, Bestimmen, Sammeln und Genießen.



Schlichte Hof

RESTAURANT · HOTEL · CATERING

traditionell ~ modern ~ westfälisch

**JETZT
ZUM PROBE-
ARBEITEN
ANMELDEN!**



Wenn aus Bildung Karriere wird!

Nimm Deine Zukunft jetzt in die Hand. Bewirb Dich bei dem mehrfach ausgezeichneten, modernen und westfälischen Schlichte Hof in Bielefeld. Starte jetzt Deine Ausbildung zum/zur

Koch/Köchin

Fachkraft Koch/Köchin

NEU!

**Fachfrau/-mann für Restaurants
& Veranstaltungsgastronomie**

Hotelfachfrau/mann

Kauffrau/-mann für Büromanagement



Qualifizierter
Ausbildungsbetrieb



Wir bieten Dir: Fortbildung und Lehrgänge • Übertarifliche Vergütung • Ein junges und motiviertes Team

Ein Blick über den Tellerrand: Unterstützung zum Meisterbrief • Aufstiegsmöglichkeiten

Jetzt Butter bei die Fische: info@schlichte-hof.de oder Telefon 0521 45588 • www.schlichte-hof.de



KOCHKURSE KOMMT KOCHEN

Text: Corinna Bokermann

Fotos: Bernhard Grubmüller, Søren Staun Petersen



Kochen ist in! Kein Wunder also, dass Kochkurse absolut gefragt sind. Auch in Bielefeld teilen Profiköche ihre Kochkünste. Mal in eigens eingerichteten Kochstudios, mal privat im eigenen Zuhause. Doch egal wo, immer sorgen Kochkurse für neue Inspirationen, bescheren Zeit unter Gleichgesinnten – vom Anfänger bis zum Fast-Profi – und sind wunderbar gesellig. Und das Beste: Der Genuss kommt nicht zu kurz! Also, kommt kochen!

Das erste Kochstudio hat Andreas Pöschel 1998 in Bielefeld eröffnet“, erinnert sich Bernhard Grubmüller zurück. Er selbst bietet seit Anfang der 2000er Jahre Kochkurse in Bielefeld an. Und hat damit – ebenso wie Sílvio da Silveira Macêdo, der das Kochatelier Bielefeld auf den Weg gebracht hat – schon vor vielen Jahren den richtigen Riecher bewiesen. Die Kochkurse des Küchenchefs und Inhabers des Tomatissimo fanden in den Anfängen im SieMatic Küchenstudio statt. Heute ist Das Küchenhaus an der Herforder Straße der Ort, wo er Hobbyköche und Kocheinsteiger auf eine unvergessliche kulinarische Reise mitnimmt. „Pro Kurs sind das zwischen 12 und 20 Teilnehmende“, erzählt Bernhard Grubmüller, der immer donnerstags Kochkurse anbietet. „Inzwischen kommen viele feste Gruppen zu mir zum Kochen. Das gemeinsame Kochen verbindet und bringt die unterschiedlichsten Menschen zusammen. Das Schöne: Man lernt sich viel intensiver kennen. Schließlich verbringt man rund acht Stunden zusammen, kocht, erzählt.“ Sílvio da Silveira Macêdos Erfahrungen sind ganz ähnlich. „Außerdem sorgt das Kochatelier dafür, dass ich anderen Menschen die Kochkunst und die Faszination des Essens näherbringen kann“, sagt der gebürtige Brasilianer. Wie bei seinen Bielefelder Kolleginnen und Kollegen werden die Kochkurse nicht nur von Einzelpersonen, Paaren oder Gruppen gebucht, sondern auch als Team-Event von Unternehmen. Die Kapazitäten des Kochateliers ermöglichen es, dass Gruppen mit bis zu 28 Teilnehmenden gemeinsam kochen können. Unterstützt wird Sílvio da Silveira Macêdo durch bis zu fünf Mitarbeitende. Zubereitet wird – das gilt auch für die Kochkurse von Bernhard Grubmüller – ein Vier-Gänge-Menü. „Im Kochatelier steht jeder Kurs unter einem bestimmten Motto“, sagt Sílvio da Silveira Macêdo. „Ich versuche immer möglichst viele unterschiedliche Dinge zu berücksichtigen und setze saisonale Schwerpunkte.“



— Faszination Wein — im Weinatelier Bielefeld

Einmal monatlich bieten wir im Weinatelier Weinproben mit unterschiedlichen Themen an. Begleitet werden die Weine mit passenden Delikatessen. Buchbar sind Weinproben als Einzelpersonen oder als geschlossene Gruppe.

— Weinproben & Termine 2024 —

- 29. Juni, Thema: **Drink Pink - Rosé in allen Facetten**
- 24. August, Thema: **Weine aus Südafrika**
- 14. September, Thema: **Chile – von der Küste bis zu den Anden**
- 12. Oktober, Thema: **Weine mit wenig Säure**
- 09. & 16. November, Thema: **Rioja in allen Farben**
- 07. Dezember, Thema: **Kräftige Weine**



WEINATELIER BIELEFELD

Dornbergerstr. 228 33619 Bielefeld Tel: (0)521 3846 7463
info@weinatelier-bielefeld.de www.weinatelier-bielefeld.de



Alle drei Monate stelle ich das Menü um. Auch, weil einige zweimal jährlich zu mir kommen. So, wie eine Truppe, die seit Anfang an dabei ist, sich damals nicht kannte, sich aber so gut verstanden hat, dass sie seitdem als Gruppe regelmäßig mit mir kocht. Das ist längst ein richtig guter Freundeskreis“, erzählt Bernhard Grubmüller. Der gebürtige Münchner kam über Stationen in der süd-deutschen Sterne-Küche nach Bielefeld und hat sich – wiederholt vom Gault Millau ausgezeichnet – mit seiner feinen Küche in die Herzen der Bielefelder gekocht. „Das Niveau der Tomatissimo-Küche soll sich auch in den Kursen spiegeln, aber natürlich zuhause nachkochbar“, wie der 58-Jährige betont.



Der Weg von Silvio da Silveira Macêdo führte über mehrere Stationen von Hamburg und Berlin schließlich nach Bielefeld. Als er Brasilien als 23-Jähriger verließ, hatte er bereits zwei Ausbildungen abgeschlossen. „In Europa angekommen, habe ich dann auf meine Ausbildungen zum Fotografen und Bankkaufmann die zum Koch draufgesetzt“, erzählt der heute 53-Jährige, der sich dadurch beruflich immer wieder neue Wege erschlossen hat, Bewährtes fortführt und offen für Neues ist. So arbeitet er seit fast 25 Jahren als Foodstylist. Sein jüngstes Projekt ist dagegen das Weinatelier in Bielefeld, das er im letzten Jahr gemeinsam mit einem Partner, der Weinsommelier ist, übernommen hat. Die Idee fürs Kochatelier entwickelte sich – wie vieles im Leben – durch persönliche Veränderungen. „Als Foodstylist war ich viele

Jahre weltweit unterwegs, aber als sich unser zweites Kind ankündigte, kam der Wunsch auf, mehr Zuhause zu sein. Zumal ich auch zunehmend das Kochen vermisst habe“, wie der inzwischen vierfache Familienvater feststellt. Die Location für das Kochatelier Bielefeld entdeckte er damals durch Zufall. Es liegt im Dachgeschoss einer renovierten Textilgroßhandlung, bietet einen Blick über den Bielefelder Westen und lädt mit seinem geräumigen Loft und den großen Fensterfronten zu besonderen Kocherlebnissen ein. „Mit meinem multikulturellen Hintergrund und meiner Liebe zum Reisen bringe ich hier die Kulinarik aus aller Welt in meiner Arbeit zusammen“, erklärt Silvio da Silveira Macêdo.



Kochkurs mit Silvio da Silveira Macêdo



Bernhard Grubmüller



Kochkurse in Bielefeld

Bielefeld bietet zahlreiche Möglichkeiten, das Kochen zu entdecken. Eine kleine Auswahl:

KOCHSTUDIO PÖSCHEL

Andreas Pöschel

www.dermeisterkoch.de

KLEINE KÖCHE

Maria Munzert, Kochschule f. Kinder/Jugendliche im Bielefelder Westen
www.kleine-koecher.de

KOCHKULTUR

Thorsten Richter

www.kochkultur-bielefeld.de

KOCH MIT VISHI

Vishi Parameswaran
www.kochmitvishi.de

VHS BIELEFELD

Ernährung und Kochen
www.vhs-bielefeld.de

Davon profitieren auch die Teilnehmenden, die an den unterschiedlichen Stationen Vorspeisen, Hauptgänge oder Desserts zubereiten. „Jeder kann natürlich entscheiden, was er am liebsten machen möchte. Aber: Wir machen alles selbst“, betont der Kochprofi. Gleiches gilt für die Kochkursteilnehmer von Bernhard Grubmüller. „Wir bringen nichts fertig mit“, betont der Profi, der vier Gruppen à drei Personen pro Gang einteilt. Wer sich an welcher Station engagiert, bleibt auch bei ihm jedem selbst überlassen. Die Arbeitsplätze selbst sind vorbereitet. Die jeweiligen Rezepte liegen parat. „Es gibt auf jeden Fall immer so viel zu tun, dass jeder ausgelastet ist“, unterstreicht Silvio da Silveira Macêdo, der das Timing im Blick hat. Alles ist so aufeinander abgestimmt, dass nach jedem Gang Zeit für den Genuss bleibt. Natürlich gibt es auch ausreichend Gelegenheit, um sich von den Profis Tipps abzuholen. Gern erklären die Kochprofis, was sich hinter Begriffen wie Confieren, Sautieren verschiedenen Garmethoden

verbirgt. „Neben tollen Hobbyköchen haben wir auch absolute Anfänger dabei, aber das ist kein Problem, dafür bin ich da“, betont Bernhard Grubmüller, der dann zeigt, wie was geht. Von der richtigen Schneidtechnik über das Filetieren von Fleisch bis hin zum Ansetzen der Saucen. „Ich hätte nie gedacht, dass mir das Kochen so viel Spaß macht“ sagen wirklich viele. Auch diejenigen, die noch nie gekocht haben“, stellt Sílvio da Silveira Macêdo fest, der viel Wert auf die Qualität der verwendeten Lebensmittel legt und auch Fragen zur Ernährung beantwortet. Und so gibt es viele WiederholungstäterInnen, die zu ihm an den Herd zurückkehren. Als professioneller Foodstylist zeigt er natürlich auch, wie man die Speisen ansprechend und kunstvoll anrichtet. Ihn zeichnet – wie Bernhard Grubmüller – die Begeisterung für gute Lebensmittel und die Leidenschaft fürs Kochen aus. Das spiegelt sich auch in seinen Rezepten. Bei der Rezeptentwicklung lässt sich der gebürtige Brasilianer immer wieder von Zutaten aus aller Welt und deren Kombinationsmöglichkeiten überraschen. Am Ende des Tages gehen die Kochkurs-Teilnehmer übrigens nicht nur gut gelaunt, weil gut gegessen, nach Hause. „Die Atmosphäre und der Spaß am Kochen sind das Wichtigste“, wie Bernhard Grubmüller und Sílvio da Silveira Macêdo immer wieder feststellen. Die Rezepte gibt's zum Nachkochen natürlich an die Hand – damit die Freude am Kochen geteilt werden kann: mit Freunden, Familie und allen, die Freude am Genuss haben. Während die kleinen Tricks, Tipps und Kniffe, die nicht im Rezept stehen, sondern beim Machen von den Profis weitergegeben werden, auch im Alltag hilfreich sind. ■

Kochatelier Bielefeld

Cucina tipica italiana: 30.6. | 8.9. | 27.10. | 24.11.

Cucina del nord italia: 1.9. | 20.10. | 1.12.

Saucen: 6.10. | 10.11.

Thailändische Küche: 11.8. | 15.9. | 3.11.

Gourmet mediterran: 23.6. | 13.10. | 17.11.

Vegane Küche mediterran: 7.9. | 9.11.

www.kochatelier-bielefeld.de

Kochkurse mit Küchenchef Bernhard Grubmüller

Immer donnerstags von 15 bis ca. 22.30 Uhr

12.9. | 17.10. | 5.12.

www.tomatissimo.de

NOA

CAFÈ | BAR | KITCHEN



Eventlocation

DEINE FEIER IM GEMÜTLICHEM AMBIENTE

Weihnachtsfeier, Geschäftsmeeting oder Familienzusammenkunft – bei NOA kriegt ihr nicht nur die perfekte Bühne für euer Event, sondern auch die volle Rundum-Betreuung von Anfang bis Ende!

Buche das NOA´s für deine eigene Feier und tauche ein in die kulinarische Welt von Orient bis Okzident.

Obernstraße 47 | 33602 Bielefeld-Altstadt
Tel.: 0521-92 387 209



PIZZA, PASTA & CO.

WAS BIELEFELDER GASTRONOMEN
AN DER KÜCHE BELLA ITALIAS
BESONDERS SCHÄTZEN

Wir lieben sie: die italienische Küche. Sie setzt sich aus vielfältigen Regionalküchen mit unterschiedlichen Spezialitäten zusammen und hält wunderbare Köstlichkeiten parat.

Mit unkomplizierten und dennoch raffinierten Gerichten, die einfach selig machen. Einige Bielefelder Profis verraten, was die italienische Küche ausmacht. Also: Benvenuto – herzlich willkommen – bei unserer kulinarischen Reise in den Stiefel Europas. Das Leben ist schön und sprüht vor Lebensfreude, nicht zuletzt dank köstlicher italienischer Küchenkunst.

UMFRAGE: Corinna Bokermann

FOTOS: Corinna Bokermann, privat



Marco Pulli

Küchenchef

Jivino Enoteca

Leicht, authentisch, lecker und gesund – so ist die mediterrane Küche! Eine kulinarische Kindheitserinnerung und absolut Kult sind Orecchiette con Cima di Rapa! Die von den italienischen Nonnas handgemachte Pasta – auch meine Großmutter hat sie immer selbst gemacht – werden mit dem Stängelkohl, ein wilder Brokkoli, mit Knoblauch und Olivenöl serviert. Das traditionsreiche Gericht gehört zur Hausmannskost Apuliens und findet sich nur sehr, sehr selten mal auf den Speisekarten der hiesigen Gastronomie.



Jan Heidemann

Geschäftsführer

Hofbräu am Alten Rathaus

Mein Favorit ist die neapolitanische Küche und dann am liebsten die Pizza Bufala Bianca. Mit der italienischen Küche verbindet man natürlich immer Urlaubsgefühle. Die Küche hat durch ihre einfachen, aber hochwertigen Zutaten eine breite Auswahl an Gerichten, sodass für jedermann etwas dabei ist. Dazu ein Glas Weißwein oder Rotwein aus der jeweiligen Region – das wertet das Erlebnis nochmals auf.

Stefan Austmann

Küchenchef & Inhaber

Kreuzkrug

Die italienische Küche vereint Leichtigkeit und Frische. Dolce Vita mit Zitronen – dafür steht zum Beispiel die Amalfiküste. Scaloppine al Limone bringen diesen Geschmack perfekt auf den Teller. Die Kalbschnitzelchen mit Zitronensauce sind eine köstliche Erinnerung an eine unserer kulinarischen Reisen. Ebenso wie der Limoncello aus dieser Region Italiens.

Die italienische Küche, die je nach Gegend variiert, kann aber auch deftig.

Die Südtiroler Küche verwöhnt mit Knödel Tris, Kaiserschmarrn und Germknödel, die ich selbst auch sehr gern esse.



Hajdin Nimani

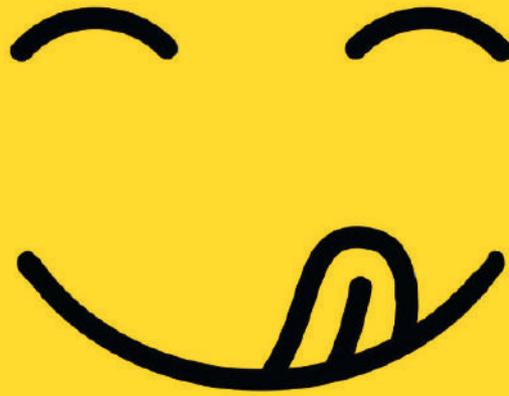
Küchenchef

benedict & schmaus

Die ausgewogene Kombination aus Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchten ist das Beste an der italienischen Küche. Frisch zubereitet, ein echter Genuss. Und manchmal darf es ruhig etwas rustikaler sein.

Dann sind es die einfachen Dinge, die mich am meisten begeistern: Im Sommer sind das zum Beispiel leckere Wassermelonen, Oliven, Büffelmozzarella, ein gutes Baguette und dazu ein schöner Weißwein. Das schmeckt großartig! Ebenso wie eine hausgemachte Lasagne, die geht auch immer!





MACHT SPASS

Gemeinsam gutes Essen genießen, sich auf einen Drink treffen, sich durch die vielfältige Bielefelder Gastronomielandschaft treiben lassen und dabei auf den schönsten Plätzen der Stadt bei sommerlichen Temperaturen die schöne Jahreszeit genießen. Die abwechslungsreiche Bielefelder Gastro-Szene macht Lust aufs Ausgehen, die Stadt selbst lädt zum Shoppen und Bummeln ein und auch das kulturelle Angebot bietet alles, um sich in der grünen Stadt rundum wohlfühlen. Wir zeigen, was wo geht und wo sich der Sommer von seiner schönsten Seite zeigt.

KULTUR RÄUME GÜTERSLOH

Kultur erleben in Theater und Stadthalle Gütersloh

Kultur Räume Gütersloh mit den Locations Stadthalle und Theater Gütersloh begeistert auch in der Spielzeit 2024/2025 durch seine große Programmviefalt. Die kommende Saison am Theater Gütersloh wird eröffnet am Samstag, den 14. September 2024, mit der Uraufführung des Stückes „WEBEREI oder Die Erfindung des Bademantels“ von Lisa Sommerfeldt, das von der Ära des Textilwesens in der „Weberstadt“ Gütersloh erzählt. Auf diesen Spielzeitauftakt folgt ein Gastspielprogramm mit ausgewählten Erfolgsproduktionen. Die Liste der prominenten Namen, die in Gütersloh zu Gast sein werden, ist lang und reicht von Anna Maria Mühe über Axel Milberg bis zu Ulrich Matthes und vielen weiteren.

In der Stadthalle Gütersloh dürfen sich Kleinkunstfans wieder auf die „SchLaDo“-Reihe freuen. Kultur Räume Gütersloh präsentiert mit dem KulturBüro-OWL am Schönen Langen Donnerstag erneut bekannte und beliebte Künstlerinnen und Künstler. Den Startschuss gibt am 12. September Patrizia Moresco mit ihrem Programm „Overkill“. Außerdem dabei sind unter anderem das Duo Suchtpotenzial, David Kebekus oder Wolfgang Trepper.

Einzelkarten sind ab 18. Juni unter kultur-raeume-gt.de erhältlich.



David Kebekus ist „Überragend“
am 14. November 2024
in der Stadthalle Gütersloh

FLEISCHEREI SCHLEIF

natürliche und
tierfreundliche Aufzucht

frei von Antibiotika
und Hormonen



Mittwochs,
Donnerstags
und Samstags
von 11-15 Uhr
gegrillte Bratwurst
vor dem Laden



Fleischerei Schleif
im Nahkauf

Obernstr. 35 - 37 | 33602 Bielefeld

Öffnungszeiten:

Montag ist Ruhetag

Dienstag - Freitag 8 Uhr bis 19 Uhr

durchgehend geöffnet

Samstag 8 Uhr bis 14 Uhr



Kroatische Küche in Bielefeld - Jöllenbeck

Dorfstraße 32 33739 BI
Tel. 05206 9982863

Kroatische Spezialitäten

Feierlichkeiten

Biergarten

Unsere Öffnungszeiten

Do-So
17:30-22:00



HANDELSHOF BIELEFELD Mehr als Großhandel

Egal ob frischer Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse, Backwaren, Molke-reiprodukte, Tiefgekühltes, Konserven oder Feinkost – der Handelshof Bielefeld ist genau die richtige Adresse für Profis aus Hotellerie, Gastro-nomie, Gemeinschaftsverpflegung und Handel. Darüber hinaus bietet der moderne Großmarkt Kaffee, Weine und andere Getränke, Süßwaren, Waschmittel, Papier, Kosmetik, Tabakwaren und viele Produkte aus dem Non-Food-Bereich, wie Bürobedarf, Elektroartikel, Kleidung und vieles mehr. Auf 6.500 Quadratmeter haben Kunden die volle Auswahl aus bis zu 80.000 Artikel. Und dazu die kompetente Beratung der Mitarbeitenden, die quali-fiziert Auskunft zu Fleisch, Fisch und Co. geben können. Und auch immer wieder tolle Empfehlungen haben, welche Produkte gerade im Trend sind. Der Handelshof Bielefeld ist also deutlich mehr als „nur“ ein Großmarkt. Vielen Bielefeldern ist er noch unter dem Namen „Handelshof Kanne“ bekannt. Seit 2020 firmiert er als Handelshof Bielefeld und ist Teil der EDEKA Foodservice Unternehmensgruppe. Gegründet bereits 1960 als C & C Bielefeld blickt der Handelshof auf Tradition und Expertise in Sachen Food und Non-Food zurück.

Der Kunde im Mittelpunkt

Service und Kundenbetreuung werden im Handelshof Bielefeld großge-schrieben. Das engagierte Team steht seinen Kunden jederzeit mit Rat und Tat zur Seite – vom Metzgermeister bis zum Elektrofachberater. Das umfangreiche, vielfältige Food- und Non-Food-Sortiment reicht von nati-onalen Markenartikeln bis hin zu regionalen Spezialitäten und ist perfekt auf die individuellen Anforderungen und Bedürfnisse von Großverbrau-chern zugeschnitten. Als Lebensmittel-Großhändler steht die Unterneh-mensgruppe für ausgezeichnete Frische, eine leistungsfähige Logistik und maßgeschneiderte Servicelösungen aus einer Hand. Abgerundet wird das Portfolio der EDEKA Foodservice Unternehmensgruppe durch den medizinischen Fachgroßhandel MEDSORG, sowie die Franz Willick Kaffeegroßrösterei mit der Kaffeemarke LÖWENKAFFEE, die ihren Fokus auf die Bedürfnisse von Profi-Kunden legt.

Die EDEKA Foodservice Unternehmensgruppe mit den Marken EDEKA FOODSERVICE, HANDELSHOF und EDEKA CONVENIEN-CE ist Großhändler, Dienstleister und beratender Partner für nati-onale und regionale Kunden aus dem Hotel- und Gastgewer-be, der Gemeinschaftsverpflegung und dem spezialisierten Handel. Der Handelshof Bielefeld ist verkehrsgünstig gelegen. Seit 1997 befindet er sich am selben Standort – in unmittelbarer Nähe der Bundesstraßen B 61 und B 66 sowie der Autobahn A2. Auch von den Nachbarstädten Herford und Enger ist der Cash & Carry Großhandel gut zu erreichen.

www.handelshof.de

WEINATELIER BIELEFELD

**Wine & Food
genießen**

Mit großen Fensterfronten lädt das Weinatelier stilvoll zu einem besonderen Wein-genuss in Bielefeld ein. Bei gutem Wetter mundet der Wein begleitet von kulinarischen Köstlichkeiten – von Tapas bis hin zu ausgewählten Gerichten von der Abendkarte – auf der Terrasse. Hier können die Gäste von Silvio da Silveira Macêdo die Nachmittags- und Abend-

sonne genießen. „Durch meine Leidenschaft für Food & Wine entwickelte sich die Idee fürs Weinatelier“, erklärt der umtriebige Bielefelder, der aus dem Weinstein das Weinatelier Bielefeld machte. Von seiner Begeisterung und Leidenschaft für Weine profitieren jetzt alle Bielefelder. Einmal monatlich bietet das Weinatelier in entspannter Atmosphäre zudem Weinproben, begleitet von passenden Delikatessen. Die Verkostungen stehen, jeweils ab 18 Uhr, thematisch unter unterschiedlichen Überschriften. Zu „Drink Pink – Rosé in allen Facetten“ lädt das Weinatelier ebenso ein wie zu „Weine aus Südafrika“, „Chile – von der Küste bis zu den Anden“, „Weine mit wenig Säure“, „Rioja in allen Farben“ oder zum Themenabend „Kräftige Weine“. „Buchbar sind die Weinproben als Einzelpersonen oder als geschlossene Gruppe. Und selbstverständlich sind alle Weine, die man bei uns vor Ort verkosten kann, auch in unserem Shop erhältlich“, erklärt Silvio da Silveira Macêdo, der seit 2013 in Bielefeld auch das Kochatelier Bielefeld führt.

www.weinatelier-bielefeld.de



Follow us

bielefeld-geht-aus.de



GRILL ZEIT

Jetzt durchstarten zur Grillsaison
mit heißen Angeboten :

www.manufaktur-bethel.de

CLUB SAM'S

Let's Party

Grund zum Feiern gab es am 9. März 2024 – das New Sam's durfte 1-jähriges Bestehen feiern. Dabei ist der Club mit seinen vielen unterschiedlichen Event-Reihen bereits eine feste Größe in der Party-Szene unserer Stadt. Serkan Besiroglu alias Serkan Hut hat ein sehr gutes Gespür dafür, was bei den Feierwilligen ankommt. So freuen sich Hardtechno-Fans über die Darkside of Sam's. Mit Loud & Queer sind – wie der Name schon sagt – alle queeren Menschen herzlich willkommen. Und so geht es munter weiter mit der Latin Party. Auch die „Auswärtsspiele“, wie z. B. das TechnoBQQ im Lokschuppen, oder auch Balikali bzw. Surreal, sind erfolgreiche Formate, die regelmäßig viele Gäste anziehen. Außerdem bietet das Sam's auch anderen Veranstaltern seine großzügig und stylish gestalteten Räumlichkeiten an. In der noch jungen Vergangenheit waren schon das Subito Revival, Afro Club, Wahn Events, Voit Events, Manifest, technobbq zu Gast an der Feilenstraße. Und natürlich lässt sich Serkan Hut immer wieder etwas Neues einfallen. Da dürfen sich die Bielefelder auf tolle Events zu Karneval oder auf ganz spezielle Oktoberfeste freuen. Und sicherlich werden auch interessante Künstler*innen aus der elektronischen Musik-Szene in Bielefeld Station machen. Die Betreiber des angesagten Clubs haben noch jede Menge Ideen im Köcher. Angefangen von Afterwork-Events, Tanzkursen, Live-Bands bis hin zu „Stand-up Comedy“-Events. Das Sam's sollte man auf jeden Fall über die sozialen Medien im Auge behalten.



www.club-sams.de



HOCHWERTIGER FLEISCHGENUSS IN DER ALTSTADT

New Cut – Schwein und Rind

Er liebt seinen Beruf, setzt auf hochwertige Produkte und pflegt seine Leidenschaft für Steaks auch beruflich. Der Fleischermeister Bernd Schleif hat seine Leidenschaft nicht nur zum Beruf gemacht, sondern auch die Prüfung zum Fleischsommelier erfolgreich absolviert, was seine Expertise und sein

Engagement für sein Handwerk unterstreicht. Im Nahkauf an der Obernstraße bietet Fleischermeister und Fleischsommelier Bernd Schleif eine Vielzahl von Steak-Spezialitäten an: vom japanischen Wagyu über irisches John Stone und amerikanische Steak-Spezialitäten bis hin zu australischen Jack Creek Steaks. Besonderen Wert legt der Fleischermeister und Fleischsommelier, auf die Qualität seiner Fleischsorten. So stammt das Fleisch von Tieren aus natürlicher und tierfreundlicher Aufzucht und ist frei von Antibiotika und Hormonen. Gleiches gilt für das Rindfleisch aus Freilandhaltung von der Bodenseefärsche. Geflügel-Liebhaber mit Anspruch finden hier auch Kikok- und, auf Anfrage, auch französisches Geflügel. In seiner Fleischerei in der Bielefelder Altstadt bietet er zudem ein großes Wurst- und Aufschnitt Sortiment. Mit Salaten aus eigener Herstellung und täglich wechselnden Mittagsgerichten setzt der Betrieb weitere Akzente. „Und jeden Mittwoch, Donnerstag und Samstag gibt es außerdem von 11-15 Uhr gegrillte Bratwurst vor dem Laden“, sagt Fleischermeister und Fleischsommelier Bernd Schleif, der seinen Kunden die Grillsaison mit feinen Grillspezialitäten und Fleisch schmackhaft macht.

Facebook: Bernd Schleif

APOTHEKE AM ALTEN MARKT

Gesundheitstests zur Früherkennung



Foto: v.l. Bernd Reger (CEO vivatura GmbH),

Ulrike Puhlmann (Inhaberin Apotheke am Alten

Markt), Anke-Kristina Foth (CEO vivatura GmbH)

Die älteste Apotheke der Stadt befindet sich direkt im Herzen der Bielefelder Altstadt am Alten Markt. Sie wurde 1646 gegründet. Heute führt Dr. Ulrike Puhlmann das traditionsreiche Haus. Die Inhaberin setzt auf moderne medizinische, pharmazeutische und wissenschaftliche Informationen und bietet jetzt in Kooperation mit vivatura® – einem jungen Bielefelder Unternehmen, das deutschlandweit agiert – labormedizinische Gesundheitstests für Bielefelder*innen an.

Was steckt hinter den labormedizinischen Gesundheitstests?

Ulrike Puhlmann: Das Verfahren geht qualitativ weit über die üblichen Point of care (Poc) Tests hinaus. Praktisch sieht es so aus, dass künftig bei uns in der Apotheke Termine gebucht werden können, in deren Rahmen wir eine kleine Blutprobe aus dem Finger entnehmen. Wir beraten selbstverständlich umfassend zu den gewünschten Laborparametern und haben die bereits bestehende Medikation im Blick. Die Blutproben werden täglich in ein ärztliches, deutsches Fachlabor gebracht, dort professionell analysiert und befundet. Das ausführlich erläuterte Ergebnis wird digital direkt an den Patienten übermittelt. Auf Wunsch können die Ergebnisse aber auch direkt zu uns in die Apotheke zugestellt und dort abgeholt werden. Gibt es Auffälligkeiten beim Laborbefund, kann der Patient auf eine umfangreiche Beratungs- und Betreuungsstruktur zurückgreifen: Zum einen bei uns in der Apotheke, zum anderen natürlich bei der Ärztin oder dem Arzt des Vertrauens oder im Rahmen einer Videosprechstunde, die bereits von einigen ärztlichen Kolleg*innen angeboten wird. Das Netzwerk befindet sich zurzeit im weiteren Auf- und Ausbau.

Was wird untersucht?

Ulrike Puhlmann: Untersucht werden unterschiedliche Parameter. Sie werden in sogenannten „Paketen“ zusammengefasst, um eine größtmögliche Aussagekraft zu generieren. Das Spektrum reicht von Tests zur Darm- oder Prostatakrebsvorsorge über Langzeitblutzucker, Schilddrüse, Eisenwerte/roter Blutfarbstoff, Cholesterin, Stoffwechsel, Leber- und Nierenwerte bis hin zu Checks von Geschlechtskrankheiten oder Hepatitis B. Die Testpakete können auch für den heimischen Gebrauch erworben werden. Das heißt: Auf Wunsch können Tests auch komplett in Eigenregie durchgeführt werden. Um noch mehr Flexibilität zu bieten, planen wir für die Tests in der Apotheke ein Baukastensystem, wo man sich die gewünschten Einzelparameter frei zusammenstellen kann.

Warum haben Sie sich entschieden, diese Tests in der Apotheke anzubieten?

Ulrike Puhlmann: Wir wollen ein niederschwelliges Analyse- und Beratungsangebot schaffen, das die Stärken und Kompetenzen aller Akteure und bereits bestehende Strukturen unseres Gesundheitswesens bündelt. Eine weitreichende Prävention liegt im Interesse des gesundheitsbewussten Patienten. Gesundheitliche Probleme können so früh erkannt werden. Dadurch wird eine effiziente Gesundheitsversorgung ermöglicht – natürlich unter strenger Berücksichtigung der Datenschutzrichtlinien.

www.apoam.de

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



FEIERN, TAGEN UND NOCH MEHR

Ravensberger Park

Wer auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Location für Tagungen, Seminare, Kongresse oder Feierlichkeiten aller Art ist, sollte sich den Ravensberger Park mal genauer ansehen. Er bietet perfekte

Voraussetzungen für die unterschiedlichsten Formate. Das historische Gebäude-Ensemble inmitten der liebevoll begrünten Parkanlage macht nicht nur als Fotomotiv für Hochzeiten und Co. eine gute Figur, sondern ist auch ideal für kreatives Arbeiten. Mitten in der Stadt – und doch ganz ruhig gelegen. Das erfahrene und engagierte Team um die Geschäftsführer Thomas, Frank und Steffen Neugebauer bietet eine höchst professionelle Rundumversorgung für Veranstaltungen – von der technischen Infrastruktur bis zum Catering. Dank der Vielzahl an flexiblen Raumangeboten kann hier (fast) alles möglich gemacht werden. Und in diesem Park kann selbst bei Regen gefeiert werden.

www.ravensberger-park.de

ESSEN. TRINKEN. GELD ZURÜCK.

Der Bielefeld-Vorteil

Mit dem Bielefeld-Vorteil erhalten Kundinnen und Kunden der Sparkasse Bielefeld bei Zahlungen mit ihrer SparkassenCard einen Cashback – auch in vielen lokalen Restaurants. Der Cashback wird monatlich gesammelt und im Namen des jeweiligen Unternehmens auf dem Girokonto gutgeschrieben. „Es wird keine extra Karte oder Registrierung benötigt. Durch das bargeldlose Zahlen mit der SparkassenCard profitieren Kundinnen und Kunden ganz automatisch vom Bielefeld-Vorteil,“ so Mark Wemhöner, Vertreter des Vorstandes der Sparkasse Bielefeld.

In der Region einzigartig. „In der Corona Zeit hatten viele Bürgerinnen und Bürger

den Restaurantbesuch verlernt.“ Mittlerweile gibt es an über 120 Standorten Geld-zurück. Bereits rund 115.000 € Cashback wurden ausgezahlt. „Knapp ein Viertel unserer Privatkundschaft hat sich bereits über eine Gutschrift aus dem Bielefeld-Vorteil gefreut“, so Wemhöner weiter.

Alle wichtigen Informationen, die teilnehmenden Partner in ganz Bielefeld und die Höhe der Rabatte gibt's hier:
www.bielefeld-vorteil.de



Follow us

bielefeld-geht-aus.de



MANUFAKTUR BETHEL

Handwerkskunst für Haus und Garten

Die Manufaktur Bethel steht für hochwertige Handwerkskunst und soziales Engagement. Mit viel Herzblut fertigt sie einzigartige Produkte, die Ihr Zuhause und Ihren Garten verschönern. Die Produktpalette reicht von stilvollen Dekorationen und praktischen Helfern für den Haushalt bis hin zu robusten Gartenelementen. Besonders zur Grillzeit bietet die Manufaktur Bethel Highlights, die Sommerabende besonders machen. Als Teil der v. Bodelschwingschen Stiftungen Bethel ermöglichen wir Menschen mit Behinderungen in unseren Werkstätten die berufliche und damit auch soziale

Teilhabe am Leben. Jedes Produkt verschönert nicht nur Ihr Heim, sondern unterstützt auch eine gute Sache. Für den Garten bietet die Manufaktur handgefertigte Produkte, die durch Langlebigkeit und zeitloses Design überzeugen. Zur Grillzeit offeriert sie exklusive Grillprodukte, die jeden Grillabend bereichern: handgefertigte Grillzangen sowie weitere praktische Helfer für die Grillküche. Jedes Stück ist ein Unikat, gefertigt mit höchster Sorgfalt und Präzision. Zusätzlich bietet die Manufaktur dekorative Elemente, die Terrassen und Gärten gemütlicher machen, von rustikalen Laternen bis hin zu stilvollen Windlichtern. Gartenliebhaber finden hier alles, was das Herz höherschlagen lässt. Interessierte sind eingeladen, die Manufaktur Bethel zu besuchen und sich von der Qualität der handgefertigten Produkte begeistern zu lassen. Jeder Kauf unterstützt das soziale Engagement der Manufaktur und bringt ein Stück Bethel in Ihr Zuhause und Ihren Garten. Besuchen Sie uns und erleben Sie unsere Leidenschaft für Handwerkskunst.

www.manufaktur-bethel.de

GOURMET GANG

Eine kulinarische Reise wert

In diesem Jahr heißt es bei der Gourmet Gang: Asien trifft Ostwestfalen. Das kulinarische Thema verspricht eine außergewöhnliche Überraschungsreise, bei der Transparenz entlang der gesamten Lieferkette bis hin zum Teller genauso wichtig ist, wie die verantwortungs- und liebevolle Zubereitung. Als neuer Gastgeber komplettiert das Bellini vom Parkhotel Gütersloh die Gourmet Gang. So werden aus den vier Akteuren vom Tomatissimo, Klötzer's, Erbsenkrug und Buschkamp fünf. Am Konzept der renommierten Gastronomen hat sich nichts geändert. Jeden Monat übernimmt ein anderes Lokal die Menüführung. Jede der Genusskreationen versehen mit der individuellen Handschrift des Hauses. Von Juli bis November führt die Genussreise durch die verschiedenen Restaurants. Jeden Monat eine neue kulinarische Reise. Den Auftakt übernimmt im Juli das Historische Gasthaus Buschkamp, gefolgt vom Erbsenkrug im August. Im September empfiehlt sich Klötzer's Restaurant, während das Bellini im Parkhotel Gütersloh im Oktober Appetit auf die kulinarische Reise macht. Das Tomatissimo setzt im November schließlich den Schlusspunkt. Nicht vergessen, einen Tisch zu reservieren!

www.gourmet-gang.de





DA HABEN WIR DEN SALAT!

FRISCHE TRENDS 2024

Frisch, farbenfroh und einfach fantastisch lecker – Salate haben zwar immer Saison, aber im Sommer schmeckt die leichte Küche noch ein bisschen leckerer. Das Tolle an Salaten: Man kann mit Zutaten und Dressings ungezählte Varianten auf den Tisch bringen. Wir haben uns bei den Köchen unserer Stadt mal umgehört, welche Trends für 2024 in puncto Knackigem auf den Speisekarten stehen und welche Salate zu ihren Favoriten gehören.

Text: Eike Birck | Fotos: Thorsten Doerk

Heringssalat“, lautet die prompte Antwort von Bernhard Kampmann, den Bielefeldern – und weit darüber hinaus – seit drei Jahrzehnten als Inhaber des Schlichte Hof's bestens bekannt. „Meine Mutter war Bremerin und seit frühester Kindheit habe ich ihr in der Küche beim Salat schnippeln geholfen“, erinnert sich der Meisterkoch. „Mich hat es fasziniert, wie beim Einrühren des Rote-Bete-Safts der Salat sofort eine andere Farbe angenommen hat.“ Und diese Begeisterung hat zu seinem heutigen Beruf geführt. „Durch das Koch-Handwerk verändere ich das Produkt, kann somit ganz unterschiedliche Variationen und Geschmacksrichtungen hervorrufen – und man bekommt sofort ein Lob dafür“, freut sich Bernhard Kampmann. „Was man als Kind isst, das prägt den kulinarischen Lebenslauf“, davon ist der Betreiber von „Kampmann Business Restaurants“ mit insgesamt 22 Betriebsrestaurants in ganz Deutschland überzeugt und hebt die Gemeinschaftsverpflegung – früher als Kantinen-Essen bezeichnet – auf ein neues Level. Auch hier geht es um gesunde und ausgewogene Ernährung, bei der „Salat“ ein fester Bestandteil ist. Insgesamt setzt er in der Küche auf Micro Greens, die von Max Plöger in der Senne angebaut werden. Micro Greens sind junge Pflänzchen, die weiter entwickelt als Sprossen, aber noch kleiner sind als die sogenannten „Baby Leaves“. Blattsalat, Pak Choi, Kresse und Co. sind intensiv in Farbe und Geschmack.

Klein, aber oho

Die Pflänzchen sind reich an Nährstoffen wie Vitaminen, Mineralien und Antioxidantien. „Tatsächlich enthalten sie oft höhere Konzentrationen dieser Nährstoffe als voll ausgewachsene



Pflanzen“, berichtet Bernhard Kampmann, „und sie werden gut vom Körper aufgenommen.“ Im Schlichte Hof gehört die „Senner Bowl“ zu den Lieblingsсалaten der Gäste, der am Tisch ganz frisch angemacht wird. Apropos Dressing: Neben den Klassikern wie Öl – hochwertig und kaltgepresst – und Aceto Balsamico sowie French Dressing erfreuen sich fruchtige Varianten wachsender Beliebtheit. „Mit Essig kann man sehr gut geschmackliche Akzente setzen“, so der passionierte Koch, der persönlich gern Himbeer- oder Zitronenessig verwendet.



WO TRIFFT MAN ...



Ich bin anfällig für Trends und probiere gern Neues aus, aber beim Matcha bin ich geblieben. Im Café Venue am Klosterplatz gibt es eine tolle Iced Matcha Latte, die ich gern mit Hafermilch trinke. Schmeckt auch im M Kaffee am Gehrenberg gut. Wenn es Pizza sein soll, gefällt mir die neapolitanische Variante mit dem fluffigen Rand im Capvin. Und Locky-Umi am Bunnemannplatz ist ein großartiger asiatischer Imbiss, der ein sehr leckeres Thai Curry mit Gemüse und Tofu zubereitet.

Britta Wend

Tennis-Profi



Die Säure harmoniert mit dem Geschmack des Salats. In ein typisch westfälisches Dressing gehört übrigens stets ein bisschen Zucker, wie beispielsweise in das Joghurt-Dressing für den knackigen Kopfsalat, der mit weißem Pfeffer verfeinert wird. Um Salaten den nötigen Biss zu verleihen, eignen sich Brotcroutons, kandierte Walnüsse oder Pistazien besonders gut. Der softe Salat trifft auf Crunchiges. Das schmeckt nicht nur gut, sondern macht den Salat bekömmlicher, weil mehr gekaut wird, und die Aufnahme der Nährstoffe gefördert wird.

Frisches aus eigenem Anbau

Bei Matijas Tešija, Inhaber vom Konoba in Jöllenbeck, kommen Tomaten, Mangold, Kräuter und Co. aus dem restauranteigenen Garten. Die Tomaten halten gemeinsam mit Paprika, Gurken und Zwiebeln Einzug in den Bauernsalat – ein Klassiker der Balkan-Küche, der mit geriebenem Käse abgerundet wird. „Das ist definitiv der Liebling unserer Gäste – im Sommer wie im Winter“, erzählt Matijas Tešija. „Auch der Krautsalat wird gern gegessen.“ Die Tomaten aus dem Garten sehen zwar anders aus als die der Norm entsprechenden Supermarkttomaten, haben jedoch – auch wenn sie noch etwas grün sind – ein herausragendes Aroma. „Die Tomate schmeckt nach Tomate“, bringt es Matijas Tešija auf den Punkt. Wenn der Inhaber des Konoba die Wahl hat, kommen Früchte in seinen Salat – gern Granatäpfel oder Mango.

Entscheidend ist zudem das Öl, das den Geschmack des Salats unterstreicht. „Wir verwenden Öl aus Kroatien, das noch heute wie vor 200 Jahren in Handarbeit zu 100 Prozent aus Oliven hergestellt wird – kaltgepresst und in einem Steinbrunnen gelagert, um Temperaturschwankungen zu vermeiden. Wir bekommen auch den Schinken und den Käse aus meinem Heimatdorf.“ Neben Gemüse wachsen auch Kräuter im Garten des Konoba: Rosmarin, Lorbeer, Fenchel, Dill und wilder Thymian. „Das ist auch schön für die Bienen“, sagt Matijas Tešija mit Blick auf sein Kleinod.



Matijas und Salina Tešija, Inhaber vom Konoba

Der Museumshof in Senne unterhält ebenfalls Bauern- und Kräutergärten, die mit ihren Buchsbaumeinfassungen nach historischem Vorbild angelegt sind. Die im Museumshof beheimateten Restaurants schöpfen für ihre frische, regionale Küche ausgiebig aus dem reichhaltigen Angebot an Blumen, Kräutern und Gemüsesorten, die, was die Transportwege anbelangt, ganz klimaneutral vor der Haustür wachsen. 18 unterschiedliche Gemüsesorten, 9 Salatarten und 14 Sorten Tomaten gedeihen hier neben 32 Gartenkräutern und vielem mehr. Silvio Eberlein, Küchenchef der Auberge Le Concarneau und Gasthaus Buschkamp, kann seine kreative Ader voll ausleben. Und so kommen die Löwenzahnblüten nicht nur in den Salat, sondern sind Bestandteil des Tiramisus, das mit einem Erdbeersorbet serviert wird. Ein überraschend anderes Dessert

In puncto Salat setzt The Good Hood auf asiatische Varianten. Der thailändische Salat Thai Som besteht aus Glasnudeln, Möhren, Gartensalat, Gurken, Lime, Koriander, Crunch und Chili und wird mit einer erfrischenden Sesam-Lime-Marinade angemacht. Auf Wunsch gibt es den Salat auch mit Huhn. Etwas abgewandelt kommt der frische Glasnudelsalat mit Möhre, Gurken, Koriander, Nuss-Crunch mit einer Peanut-Soya-Marinade daher. Jede Kultur und jede Region pflegt eigene Salat-Spielarten – und Bielefelds Gastronomie ist eine wunderbare Spielwiese, um immer wieder Neues auszuprobieren. ■

Das Wirtshaus
1802
 im Bültmannshof
Gemütlichkeit hat ein Zuhause...

Steaks vom heißen Stein

Catering

Entspannen - genießen - feiern
 Kurt-Schumacher-Str. 17a
 33615 Bielefeld
 Tel: 0521 - 89 73 79 46
 kontakt@wirtshaus1802.de
 www.wirtshaus1802.de



Es gibt noch viel zu entdecken ...

Bitte helfen Sie kranken Kindern. Unterstützen Sie das neue Kinderzentrum Bethel mit Ihrer Spende.

Spendenkonto (IBAN): DE48 4805 0161 0000 0040 77
 Stichwort: KINDGESUND · www.kinder-bethel.de

Bethel 

6081

Deichkind

FESTIVAL SOMMER

DER SOUND DER STADT

Im Sommer verändert sich der Blick auf die Stadt. Wenn das Leben draußen spielt, stellt sich die Frage, wo eigentlich die besten Orte für Open-Airs sind. Klare Antwort: Bielefeld

hat gleich mehrere davon. Für die Mega-Party ebenso wie für intimere Konzerte.

Und mindestens ebenso vielfältig ist das musikalische Angebot: Ob Hip-Hop oder Klassik,

Pop oder Folk, unter freiem Himmel geht so einiges. Wo genau?

Das verrät BIELEFELD GEHT AUS mit einer Auswahl der Highlights des Sommers.

TEXT: Stefanie Gomoll



Cartoon Tunes

KESSELBRINK

SUMMER SOUNDZ

Vom 3.-31. Juli (Start immer 18:45 Uhr) spielt die Musik auf dem zentralen Platz in der City. Gefördert vom Kulturamt präsentiert Veranstalter Newtowne einen bunten Soundmix mit zahlreichen Bands aus Bielefeld und der Region. Immer mittwochs gibt's hier von Punkrock über Pop, Alternative und Singer-Songwriter Folk bis hin zum großen Hip Hop Special zum Abschluss (Start bereits um 18 Uhr) so einiges auf die Ohren. Pro Abend sind drei Bands dabei.

www.newtone.de

KESSELKIDZ

Ebenfalls immer mittwochs macht vorher (Start um 16 Uhr) Kindermusik für jede Tonart den Kessel bunt. Den Auftakt übernehmen die unangefochtenen Lokalmatadore von Randle, die unter anderem rockige Songs ihres neuen Albums „Feuerkäfer“ im Gepäck haben. In den folgenden Wochen sorgen Krawallo, Lila Lindwurm, Egon & Die Treckerfahrer sowie Die Liedergärtner für jede Menge Spaß und gute Laune.

www.newtone.de

CARTOON TUNES

Am 5. Juli (Start um 19 Uhr) meldet sich das Sommer-Open-Air für Bielefeld zurück! Auf dem Programm der Bielefelder Philharmoniker stehen unverwechselbare Soundtracks generationenübergreifend liebgewonnener (Zeichentrick-) Held*innen. Zu erleben ist unter anderem Musik aus „Frozen“, „Drachenzähmen leicht gemacht“ und „Die Simpsons“.

www.bielefelder-philharmoniker.de

RAVENSBERGER PARK

Nur wenige Meter entfernt vom Kesselbrink liegt der musikalische Hotspot dieses Sommers. Gleich drei Hochkaräter locken Open-Air-Fans in den Ravensberger Park. Den Auftakt übernimmt Peter Fox (30.8., Start um 20 Uhr). Mit seinem Album „Love Songs“ mit Einflüssen von Afro-Beat über R'n'B bis Pink Punk feierte er bereits 2023 einen echten Summer of Love. Diese ansteckende Energie bringt er 2024 auch nach Bielefeld.

Bekannt für ihre mitreißenden Live-Performances sind auch Deichkind (31.8., 20:30 Uhr). Die ungewöhnliche Hip-Hop-Truppe setzt sich mit ihrem unverwechselbaren Erscheinungsbild und ironischen Stil von anderen Künstlern ab.

Dritter im Bunde ist Montez (1.9., 19 Uhr), der ohne Frage zur Spitze der Songwriter und Rapper im deutschsprachigen Raum zählt. In seiner Musik verarbeitet er alles, was er erlebt und wird dafür von seinen Fans gefeiert.

www.vibra-agency.de



Montez



Peter Fox

WO TRIFFT MAN ...



*In unmittelbarer Nähe zum Museum Huelsmann gibt es gleich zwei empfehlenswerte Locations. Genau das Richtige, um mal kurz abzuschalten und im wahrsten Sinne des Wortes Energie zu tanken! Für alle, die es süß lieben, ist die Konditorei **Hanadi Sweets** ein MUSS! Hier gibt es nicht nur eine fantastische Auswahl von Gebäck, Baklava und anderen orientalischen Backspezialitäten, sondern auch einen sehr guten Mokka. Nur wenige Schritte weiter, am Eingang zum Ravensberger Park, macht seit einiger Zeit das Restaurant **Scarabaé** auf sich aufmerksam. Auf der großen Terrasse kann man bei Cocktails und hausgemachter Limonade chillen. Die abwechslungsreiche Speisekarte bietet für jeden etwas und man sollte es nicht versäumen, im Anschluss noch eine der Kaffeespezialitäten zu probieren.*

Dr. Elisabeth Schwarm

Leitung Museum Huelsmann

SPARRENBURG

Eine Nummer kleiner, dafür hoch oben: Auch Bielefelds Wahrzeichen ist im Sommer die perfekte Konzert-Location. Im Rahmen der Kultursommer-Reihe „Mittwochs auf der Burg“ (Start jeweils 19:45 Uhr) treten nationale und internationale Bands auf, unterstützt von Bielefelder Vorgruppen. Das Schweizer Duo Birds of a Feather (Support: Stenberg | Artman) schlägt am 7.8. eine Brücke vom Pop zum Folk. Am 28.8. präsentiert die österreichisch-britische Singer-Songwriterin Alicia Edelweiss mit Band (Support: KaRlina) ihre unbekümmerten Anti-Folk-Arrangements.

www.kulturamt-bielefeld.de ■

BAUERNHAUSMUSEUM

Gegenüber auf dem Johannisberg kommen Folk-Liebhaber*innen bei der „Ohrenweide“ (Start jeweils 11 Uhr) auf ihre Kosten. Am 28.7. lässt das süddeutsche Quartett Fior traditionelle Stücke von Wilhelm Busch und Theodor Fontane neu aufleben. Folk my Life! spielen am 11.8. traditionelle Neuinterpretationen. Das vom schwedischen Folk beeinflusste Quartett schafft eigene Kompositionen aus überlieferten Tanzstücken des 18. Jahrhunderts.

www.kulturamt-bielefeld.de ■

ALTE WASSERMÜHLE ZU BENTRUP

Mehr als „nur“ Musik bietet das Fairstival vom 23.-25.8. Zum Line-up zählen internationale Bands wie Newen Afrobeat aus Chile, Los Kamer aus Mexiko, Killabeatmaker aus Kolumbien, das Deutschrap-Urgestein Afrob aus Hamburg sowie die über lokale Grenzen hinaus gefeierte Band Von Weiden. Zu den insgesamt rund 15 ausgesuchten Bands gesellen sich ebenso viele DJs, Kleinkunst, Essen und Getränke, Vorträge und Workshops sowie unterschiedliche Aktionen und Stände rund um die Themen Klimaschutz und soziale Gerechtigkeit.

www.fairstival.de ■



Alicia Edelweiss



Newen Afrobeat



Fior

NOCH MEHR TERMINE



LAKESIDE – DIE QUARTIERSBÜHNE FÜR JUNGE BANDS & KÜNSTLER*INNEN

5.7., 2.8., 6.9., 4.10. jeweils 17-18 Uhr, Aussichtsplattform Stauteich III

MOE

12.7., 18 Uhr, Bärenplatz-Bühne, Sennestadt

DAWOUD-TRIO

14.7., 17 Uhr, Botanischer Garten

PHILINE

18.7., 18:30 Uhr, Bürgerwache am Sigg

BLUE TEMPTATION

20.7., 19 Uhr, Neue Schmiede (bei schönem Wetter im Biergarten)

SCHLAGERHEIMSPIEL

16.8., 17:30 Uhr, Bürgerpark Ummeln

FORTEZZA

18.8., 17 Uhr, Botanischer Garten

JAZZ IM WALDHOF: LARIZA

24.8., 20 Uhr, Kunstverein Bielefeld

RADKULTOUR

1.9., 14-18 Uhr, Sennestadt

MUSIKSCHULE POW!

4.9., 19:30 Uhr, Kesselbrink

BLUE SKY COMPANY

6.9., 18 Uhr, Bärenplatz-Bühne, Sennestadt

„SUMMER CLOSING“

27.-29.9., Wiesenbad

SCHLA DO

2024/25

Kabarett,
Kleinkunst
& Konzerte

SCHÖNER LANGER DONNERSTAG

Eine Zusammenarbeit von:
Kultur Räume Gütersloh
und KulturBüro-OWL

JEWELS 20 UHR

STADTHALLE GÜTERSLOH

- 12.09.24 **Patrizia Moresco:**
OVERKILL
- 31.10.24 **Suchtpotenzial:**
BÄLLEBAD FOREVER
- 14.11.24 **David Kebekus:**
überragend
- 12.12.24 **STORNO:** SONDERVERANSTALTUNG
Die Schlussinventur
- 23.01.25 **Wolfgang Trepper:**
Tour 25
- 06.02.25 **Kawus Kalantar:**
Ich hab noch keinen Titel
- 06.03.25 **Wilfried Schmickler:**
Herr Schmickler bitte
- 10.04.25 **William Wahl:**
wahlweise

Änderungen vorbehalten.

Kulturpartner



Präsentiert von:



KULTUR
RÄUME
GÜTERSLOH

INFOS UND KARTEN
kultur-räume-gt.de

KulturPLUS+
Dank starker Partner

BERTELSMANN

Volksbank
Bielefeld-Gütersloh eG

nobilis

Sparkasse
Gütersloh-Rietberg-Versmold

STADTWERKE
GÜTERSLOH

BECKHOFF Miele

NEUE WEGE IM MARKETING

MIT DEM BIELEFELD-PODCAST

STADTLEBEN IM OHR

Der Bielefelder Tips-Verlag prägt seit über 40 Jahren erfolgreich mit Print-, Online- und Social-Media-Produkten die lokale News-Szene der Stadt. Der Podcast „Bielefelder – der Podcast für Stadtmenschen“, eine Kooperation mit der Agentur KUNDENFOKUSSIERT, bietet nun „was auf die Ohren“. Mit über 30 Folgen in einem Jahr hat sich der Podcast etabliert. Moderiert von Christina Scheuer, werden in authentischen Gesprächen inspirierende Geschichten und spannende Einblicke in das Stadtleben präsentiert. Ob Influencerin, Unternehmer oder Unirektorin – Scheuer zeigt die Vielfalt der Bielefelder Stadtgesellschaft. Regionale Unternehmen können durch die Vermarktung des Formats Produkte und Dienstleistungen einer breiten, lokalen Zielgruppe präsentieren. Podcast-Ads bieten den Vorteil, dass sie einfach nebenbei gehört werden können. Die persönliche Einbindung der Moderatorin schafft eine authentische Verbindung zur Hörerschaft, und Studien belegen hohe Toleranz für Werbung in Podcasts, besonders wenn sie zum Format passt und vom Podcast-Host eingesprochen wird. Besonders interessant für die Vermarktung ist das crossmediale Partnernetzwerk mit reichweitenstarken Social-Media-Kanälen. Neben dem Podcast bilden die Magazine „Bielefelder“, der Gastroführer „Bielefeld Geht Aus“, das Kulturmagazin „Kunstrasen“ sowie das Ambientemagazin „Spezial Wohnen“ weiterhin den Markenkern des Tips-Verlags. Denn bei allem schnelllebigen Swipen und Liken bleibt das Blättern doch immer noch die entspannteste aller Contentvarianten. www.tips-verlag.de



**BIELEFELDER – Der Podcast
für Stadtmenschen**



←
**Jetzt
reinhören!**

IMPRESSUM

31. Jahrgang 65. Ausgabe

BIELEFELD GEHT AUS

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

Herausgeber: Tips-Verlag GmbH
Geschäftsführung:
Sigrid Förster, André Mielitz
Goldstraße 16-18 · 33602 Bielefeld
Postfach 10 28 73 · 33528 Bielefeld

Telefon: 05 21/9 32 56-0
Anzeigen: 9 32 56-10
Redaktion: 9 32 56-0
Fax: 9 32 56-99
E-Mail: info@tips-verlag.de
Anzeigen: anzeigen@tips-verlag.de
Redaktion: redaktion@tips-verlag.de

Redaktionsleitung:
Thomas Volkmar (V.i.S.d.P.)

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

Mediaberatung:
Ebru Calik, Sigrid Förster, André Mielitz

Administration:
Jette Jenß, Georgia Mpenoussi,
Jule Schrutek

Druck: Bonifatius Druckerei, Paderborn

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

Art Direction:
Sarah Bröcker, Bettina Rieso,
Alicia Retemeier, Patrizia Roffino

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 Frühjahr und Herbst. 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 8,- bis 15,- Euro/24 Std.
- 10% Rabatt mit praktischem Prepaid-Tarif
- Abfrage freier Plätze über Internet

www.proeinzelhandel-owl.com



BI

CityLife Sommer

www.citybielefeld.de



Alle CityLife-Aktionen sind kostenlos.
Wir wünschen Euch einen schönen Sommer und viel Spaß!