BIELEFELD

Ausgabe Nr. 61

GEHT AUS

Der Gastro-Guide _
Sommer 2022

endlich wieder feiern & genießen

Kunsthalle

Bielefeld

Artur-Ladebeck-Straße 5
33602 Bielefeld
T 0521 32999500
www.kunsthalle-bielefeld.de

Di-So 11-18 h
Mi 11-21 h
Sa 10-18 h

BIELEFELD MACHT SPASS!

… und richtig Appetit aufs Ausgehen. Die letzten Monate haben uns vor Augen geführt, dass selbstverständlich Geglaubtes ganz schnell verschwinden kann. Freunde treffen, in geselliger Runde ein Kaltgetränk genießen, Essen gehen, feiern, shoppen, Kultur erleben und vieles mehr.

Wenn ich durch die Stadt gehe, stelle ich immer wieder fest: Bielefeld hat eine richtig gute und bunte Vielfalt zu bieten. In der Gastronomie und auch im Einzelhandel. Man könnte problemlos eine ganze kulinarische Weltreise in unserer Stadt antreten – und dabei immer wieder Neues entdecken.

Für mich ist zum Beispiel das Hofbräuhaus am Alten Rathaus eine solche Entdeckung. Ein Haus mit Historie. Ich finde es toll, dass eine solche geschichtsträchtige Gastronomie in unserer Stadt erhalten – und wiederbelebt – wird. Das ist schon etwas Besonderes.

Beeindruckend finde ich auch die Anzahl und Auswahl der Außengastronomie mit ihren doch so unterschiedlichen Biergärten und Terrassen. Bei schönem Wetter kommt da richtig mediterranes Flair auf – egal, ob ganz urban in der Altstadt oder im Grünen wie z. B. das Café im Bürgerpark.

Die Bielefelderinnen und Bielefelder genießen es sichtlich, draußen in geselliger Runde leckere Speisen und Getränke zu verzehren und sich lebhaft auszutauschen. Traut man den Ostwestfalen gar nicht so zu, aber wie wir in Bielefeld wissen, steckt in uns ja eine Menge mehr, als man uns gemeinhin zutraut. Wir können Genuss.

In diesem Sinne: Lassen Sie uns gemeinsam den Sommer in vollen Zügen genießen!

Wir sehen uns – in der Stadt, die einfach Spaß macht!

Henner Zimmat

Vorsitzender der Kaufmannschaft Altstadt

Foto: privat

IMMER EINE GUTE IDEE

Wohin an den lauen Sommerabenden? Wenn uns der Sinn nach gepflegten coolen Drinks und leichter, kreativer Küche steht. Mit der neuen Ausgabe von BIELEFELD GEHT AUS möchten wir Sie auf gute Ideen bringen. Wir machen Appetit auf die Stadt mit ihrem ausgezeichneten gastronomischen Angebot und den vielen schönen Biergärten und Terrassen. Egal ob mitten in der City oder idyllisch im Grünen. Und sollte das Wetter nicht mitspielen: Bielefelds Wirte bieten deutlich mehr als einen überdachten Sitzplatz im Warmen.

Im Sommer hat natürlich der Grill Hochkonjunktur. Wir haben Bielefelds Grill-Experten gefragt, welcher Grill für welchen Zweck taugt und was beim Einkauf und der Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse beachtet werden will. Zudem haben uns Bielefelds Köche verraten, welche „heiße Ware" sie selbst am liebsten auf den Rost legen. Außerdem wollten wir wissen, wie es die Gastronomen mit dem Thema Nachhaltigkeit halten. Ob frischer Salat vom regionalen Biobauern oder Mehrwegbecher für den Coffee to go – nachhaltiger Genuss in der Gastronomie hat viele Gesichter. Aber lesen Sie selbst.
Da Probieren bekanntlich über Studieren geht, haben wir uns in unserer Tasting-Story dem noch etwas abseitigen Thema „Korn" gewidmet. Sie werden überrascht sein, denn Korn kommt tatsächlich von Können.

Feiern Sie mit uns den Sommer! Wir haben da ein paar Ideen für Sie.
Ihr Team von BIELEFELD GEHT AUS

Wir wollen Ihre Stimme! Voten Sie bei der Lokal-Wahl 2022 für Ihre Lieblingsgastronomie in den Rubriken Restaurants, Cafés, Bars und Clubs und gewinnen Sie einen unserer tollen Preise: **www.bielefeld-geht-aus.de**

LOKAL WAHL 2022

Titelfoto: istock/AleksandarNakic

INHALT

3 Bielefeld macht Spaß!
Vorwort von Henner Zimmat

4 Editorial
Immer eine gute Idee

10 Lokalrundgang
Unterwegs in Bielefelds Gastronomie

26 Frische Sommerdrinks
Von hoch- auf nullprozentig

30 Heiße Ware
Was Gastronomen am liebsten auf den Grill legen

32 Grillglück
Auf den Punkt

36 Grün denken und handeln
Nachhaltigkeit in der Gastronomie

40 Hafer, das Power-Food
Von kernig bis zart

44 Schön scharf
Manche mögen's heiß

46 10 Fragen auf leeren Magen
Christina Végh

48 Appetizer
Sommer in der Stadt

58 Noch 'nen Korn?
Klare Sache

62 RadKulTour
Rückenwind für die Freie Szene

66 Glosse
Der Spion vom Nebentisch

66 Impressum
Das BIELEFELD GEHT AUS-Team

www.restaurant-sparrenburg.de

HOCH HINAUS

FÜR RITTERLICHE ERLEBNISSE

Die Rittergelage im Restaurant Sparrenburg sind das absolute Highlight – als Abend mit Freunden, Firmenfeier im urigen Ambiente oder als romantisch-rustikales Essengehen.

Wäre das nicht auch ein perfektes Geschenk?

Gutscheine für das Rittergelage als unvergesslichen Erlebnisabend im neuen Jahr erhalten Sie im Restaurant. Sämtliche Termine für öffentliche Rittergelage freitags und samstags unter: www.restaurant-sparrenburg.de

Kommen Sie an unsere Rittertafel!

Restaurant Sparrenburg

Niegisch GmbH
Am Sparrenberg 38a | 33602 Bielefeld
Tel. 0521.65939 | Fax 0521.65999
kontakt@restaurant-sparrenburg.de

Gestaltung: kopfstand-web.de

2 BULGUR FRIKO
BULGUR UND FRIKO IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN

3 GIINGIIN
HOCHWERTIGE KÜCHE AUS THAILAND - NUDELGERICHTE, SUPPEN, FISCHSPEZIALITÄTEN, STREETFOOD

4 SANTOS
SPANISCHE KÜCHE – PAELLA, TAPAS, SPANISCHE SÜSSSPEISEN

5 CHICORÉE
SALATBAR – SALATE, WRAPS, OFENKARTOFFELN

6 SONDERLING
PLANT BASED CUISINE - BURGER, BOWLS, SANDWICHES

Zum Bleiben animieren aber auch die unterschiedlichen Events auf und neben der Bühne im Harms Markt: von Flohmärkten bis hin zu DJs, Bands und Solokünstlern. In der Pioneers Kitchen kann man dagegen selbst aktiv werden. Sie lässt sich für Events wie Kochkurse oder Meetings mieten. Überzeugen Sie sich selbst und genießen Sie!

DAS GENUSS REICH

ECHTE VIELFALT ERLEBEN

HARMS Markt

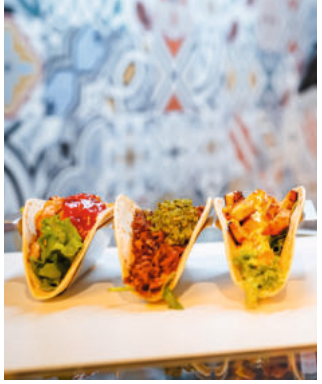
Tapas, Tofu, Tacos und ein kühler Drink an der Bar. Die bunte Mischung unterschiedlicher Gastronomiekonzepte und Food-Trends macht den Harms Markt zum Treffpunkt mit Einkaufserlebnis. Und zwar von morgens bis abends. Das Herzstück vom Harms Markt ist die Bar im Zentrum. Drumherum gruppieren sich die rund 20 Standbetreiber*innen, die für die kulinarische Vielfalt der Location stehen. So, wie die Pop-up-Stände, die für wechselnde Angebote sorgen. Ein Dreiklang aus Genuss, Geselligkeit und Geschmack. Also, was spricht dagegen mit feinen Kaffeespezialitäten in den Tag zu starten und ihn dann ganz nach Lust und Laune mit einem guten Glas Wein und feinem Champagner fortzusetzen?

11+12 LAVIN'S FEINKOST
FEINKOSTSPEZIALITÄTEN UND MEDITERRANE KÜCHE

STAND 22+23
PIONEERS KITCHEN
MEETING, TASTING, EVENTS & CO.
WEITERE INFOS DAZU:
SARAH.SEEBODE@PIONEERS.CLUB

13 WAJOS
GENUSSWELT MIT ESSIGEN, ÖLEN, KRÄUTERN

14 BORCHARDS & FRED
ISRAELISCHE KÜCHE UND BEEF CLUB



7 BIE FOOD
BIOGERICHTE MIT ITALIENISCHEN UND BRASILIANISCHEN EINFLÜSSEN - PASTA, BURGER, BRASILIANISCHE EINTÖPFE, ETC.

8 TACOCITO
MEXIKANISCHE KÜCHE - TACOS IN VERSCHIEDEN VARIATIONEN, NACHOS

9 SONNENKIND
STREETFOOD AUS NEW YORK - UFO-BURGER, RICE MEETS MIT LAMM, HÄHNCHEN ODER VEGANEM HACK AUS SONNENBLUMENKERNEN, CHEESECAKE

STAND 1+19
OPTIMAL FÜR SAISONALE 6 WECHSELNDE ANGEBOTE. BEWERBEN SIE SICH FÜR EINE VERKAUFSFLÄCHE INFO@HARMS-MARKT.DE

10 DER ISLÄNDER
FISCH AUS ISLAND - BACKFISCH, FISCHTHEKE MIT FRISCHEM FISCH, ISLÄNDISCHE SPEZIALITÄTEN

ANZEIGE

15 LOLA
BAR - COCKTAILS, MOCKTAILS, WEIN, SOFTDRINKS, KAFFEE

16 DIPLOMAT
DIPLOMATEN SANDWICHES - GROSSZÜGIG BELEGTE BAUERNBROTE

20 JUICED
SAFT- UND OBSTBAR - SÄFTE UND SMOOTHIES

21 FHAIN
TREND-BISTRO INSPIRIERT AUS BERLIN FRIEDRICHSHAIN- BAGELS, OVERNIGHT-OATS, PORRIDGE KAFFEESPEZIALITÄTEN

ANZEIGE

Aus Liebe und Leidenschaft zum Geschmack

Piacere diVino

Das Piacere gegenüber vom Bielefelder Rathaus ist das Herzstück der diVino-Restaurants. In dem beliebten Altstadttreff gibt es neben der traditionellen Steinofen-Pizza ausgesuchte Fisch-, Fleisch- und Pasta-Gerichte mit frischen Nudeln aus der eigenen Manufaktur. Inhaber Gianni Mete und Mario Mungianu versprühen mit ihrem Temperament, ihrer Gastfreundschaft und nicht zuletzt dem italienischen Akzent ganz viel Mittelmeerflair mitten in Bielefeld.

Gusto diVino

Das Gusto ist der kleine Bruder direkt neben dem Piacere diVino und versüßt seinen Gästen den Tag mit italienischem Eis und Süßspeisen. Auf der gemeinsamen großen Terrasse der beiden Lokale mit Blick auf den Leineweberbrunnen lässt es sich herrlich entspannen und dennoch ist man mitten im Altstadtgetümmel. Ab Juli haben sich die Inhaber etwas Neues ausgedacht: Freitag- und Samstagabend kann jeder Gast seine eigene Lieblingsmusik per Laptop selbst anstellen – eine Jukebox 2.0 sozusagen. Zum Lieblingssong gibt es Cocktails und Tanz im Stil einer Bar.

Piacere diVino

NIEDERWALL 12, 33602 BIELEFELD
TELEFON.: +49(0) 521 77 25 26 70

Gusto diVino
GELATERIA | PASTICCERIA | ROSTICCERIA

NIEDERWALL 12, 33602 BIELEFELD
TELEFON.: +49(0) 521 77 25 26 70

Pesce diVino

Wie bei Mama schmeckt die traditionelle italienische Küche im Pesce diVino in Brackwede: Neben dem täglich frischen Fisch stehen auch klassische Pastagerichte und Pizza auf der Speisekarte. Inhaber Gianni Mete ist es wichtig, alle Gäste satt und glücklich zu machen, egal ob nun Fisch- Fleisch- oder Pastaliebhaber. Im Pesce wird regelmäßig groß gefeiert: Familienfeste, Geburtstage oder Hochzeiten – für all das bietet das wunderschöne alte Fachwerkgebäude nicht nur genug Platz, sondern auch ein außergewöhnliches Ambiente.

La Fabbrica diVina

Anfang Juli 2022 öffnen die Tore der „Fabbrica Divina" am Oberntorwall – dem neusten „Schätzchen" der Italiener und Gastropartner Gianni Mete und Mario Mungianu. Und das kommt mit einem ganz neuen, kulinarischen Konzept daher: eine italienische Manufaktur mit dem Charme einer Fabrik: hohe Decken, viel Beton und Glaswände, durch die die Gäste die Produktion von Pasta, Süßspeisen und Eis live beobachten können. Um den ausgefallenen Innenausbau haben sich die Gastronomietechnik-Experten der Firma Candan gekümmert und ihr gutes Gespür für Gestaltung und Ambiente bewiesen. Neben der reinen Produktion können die Gäste die italienischen Spezialitäten auch direkt vor Ort genießen: morgens ein schnelles italienisches Frühstück mit Espresso und italienischem Gebäck. Mittags dann verschiedene frische Pastagerichte und zum Schluss ein hausgemachtes Eis. Wer nicht bleiben kann, kauft die Nudeln oder Süßigkeiten einfach für zu Hause. Und: Für besondere Anlässe wie Hochzeiten oder Geburtstage liefert die Fabbrica italienische Motivtorten ganz nach Wunsch.

CANDAN
GASTRONOMIETECHNIK

Pesce diVino

HAUPTSTRASSE 27, 33647 BIELEFELD
TELEFON.: +49(0) 521 988 38 538

La Fabbrica diVina

OBERNSTRASSE 44, 33602 BIELEFELD

SUPPORT YOUR

LOKAL SZENE

Beim typischen Klang einer Stadt haben wir bestimmt alle ein Geräusch im Ohr – von der Ansage in der Straßenbahn bis zum fröhlichen Kinderlärm im Freibad. Doch gibt es auch einen Geschmack der Stadt? Wir finden ja! Und Bielefeld – und die Region – schmecken erstaunlich vielfältig. Die Gastronomie ist eben genauso weltoffen wie die Menschen, die hier leben. Lassen Sie sich inspirieren von unserem sommerlichen Lokalrundgang und entdecken Sie Ihren ganz eigenen Geschmack der Stadt.

Fotos: istock/AleksandarNakic, privat, Promotion

Frank Baus & Jan Heidemann

ECHT BAYERISCHES FLAIR

HOFBRÄU AM ALTEN RATHAUS

Wer seinen Urlaub schon mal in Bayern verbracht hat, der schwärmt von der Gastfreundschaft und der sprichwörtlichen bayerischen Gemütlichkeit. Jetzt muss man gar nicht mehr hunderte von Kilometern fahren, um das zu erleben. Im Juli 2021 feierte das Hofbräu am Alten Rathaus Eröffnung. In den historischen Räumlichkeiten des Ratskellers, in urgemütlicher Atmosphäre verwöhnt das Wirtshaus seine Gäste mit bayerischer Gastlichkeit, echten Hofbräu-Bierspezialitäten und köstlichen Schmankerln.

Kopf und Herz hinter dem Hofbräu am Alten Rathaus sind Jan Heidemann und Frank Baus, die viel Hofbräu-Erfahrung mitbringen. Jan Heidemann sorgt als Geschäftsführer in Bielefeld für echt bayerisches Flair. Das Hofbräu öffnet seine Tore täglich um 12 Uhr. Von Montag bis Freitag lockt der Mittagstisch mit kleinen, auch mal nicht-bayerischen Speisen. Auf der Speisekarte findet sich entsprechend auch nicht „nur" Deftiges, sondern die bayerische Küche kann auch leicht und ist ungeheuer abwechslungsreich. In den fünf Räumen, die so schöne Namen tragen wie Schwemme, Halligalli, Leineweber-Saal, Stube und Lounge lässt es sich übrigens vortrefflich feiern. Egal ob runder Geburtstag, Jubiläum, Konfirmation oder eine zünftige Hochzeit – das engagierte Team des Hofbräus sorgt dafür, dass sich die Gäste rundherum wohlfühlen. Und wer sein Kaltgetränk im großen Biergarten, der sich im idyllischen Innenhof befindet, genießt, der gönnt sich eine willkommene Auszeit vom Alltagstrubel. Das Original Hofbräu-Bier hat in Bielefeld schon viele Fans gewonnen.

www.hofbraeu-am-alten-rathaus.de ■

Leidenschaftliche Gastgeber

HISTORISCHES GASTHAUS BUSCHKAMP

Auf dem Museumshof wird die Feier zum Fest. Der idyllische Museumshof mit seinen historischen Gebäuden, dem Handwerkerhaus, der Wagenremise, der Töpferei und dem Bauerngarten, ist ein beliebtes Fotomotiv. Zusammen mit der erstklassigen Gastronomie als kongeniale Partnerin ist das die perfekte Location für jeden Anlass: vom romantischen Candlelight Dinner über die rauschende Hochzeitsfeier bis zum lässigen Sommerfest. Apropos Hochzeit: Das Ja-Wort geben sich die Eheleute in spe in der anheimelnden Bauernstube – offenes Herdfeuer inklusive. Seit jeher steht das Historische Gasthaus Buschkamp für feinste westfälische und andere kulinarische Spezialitäten. Silvio Eberlein und sein Team verstehen die Kunst, ihre Gäste immer wieder mit neuen Kreationen zu überraschen. Und sie sind leidenschaftliche Gastgeber, die alles dafür tun, dass der Besuch auf dem Museumshof zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. ■

ANZEIGE

WOHLFÜHLEN & GENIESSEN

MEIN LIEBLINGSCAFÉ

Das Konzept von Jasmin Wali ist voll aufgegangen. Vor einem Jahr hat sie in der Bielefelder Altstadt „Mein Lieblingscafé" eröffnet und damit rasch die Herzen der Bielefelder*innen erobert. Gleich morgens steht ein gesundes und ausgewogenes Frühstück auf dem Programm. An den Wochenenden sollte man lieber reservieren, denn dann ist es meist richtig voll. Mittags wartet die immer wieder wechselnde Karte mit Lieblingsspeisen auf, wie z. B. leckere Bowls, knackige Salate oder Pasta al dente. Egal ob süß, herzhaft oder klassisch: vom New Yorker Avocado-Toast über authentische Pancakes oder Bagels ist alles dabei. Apropos süß: Der Renner in dem kleinen, aber feinen Café sind die hausgemachten Kuchen. Die raffinierten Backwaren sind die perfekten Begleiter der unterschiedlichen Kaffeespezialitäten, die das engagierte und gut eingespielte Team serviert. Natürlich macht sich Jasmin Wali, die sich mit „Mein Lieblingscafé" einen langgehegten Traum erfüllt hat, auch viele Gedanken um das Thema Nachhaltigkeit. Die frischen Zutaten kommen – wenn möglich – aus der Region und sie bietet zahlreiche Alternativen zu herkömmlicher Milch an. Diese Liebe zum Detail wissen die vielen Stammgäste zu schätzen. Handgemacht sind nicht „nur" die Speisen, sondern auch das Interieur mit viel Holz und großen Tafeln. Ein stimmiges Design-Konzept. Vom Frühstück mit leckeren Kaffeespezialitäten über tolle Mittagsgerichte und Süßes am Nachmittag – bis 18 Uhr darf geschlemmt werden.

www.mein-lieblings.cafe

HOFBRÄU AM ALTEN RATHAUS

BIELEFELD

AMTLICH!

Gibt‘s nur am Rathaus!

Hofbräu am Alten Rathaus · Niederwall 25 · 33602 Bielefeld · info@hofbraeu-am-alten-rathaus.de

www.hofbraeu-am-alten-rathaus.de · @hofbraeu.am.alten.rathaus

NÉ-K TRIO

SO SCHMECKT DER SOMMER!

TOMATISSIMO

Das Tomatissimo startet genussreich in den Sommer und serviert seinen Gästen passend zum sommerlich-mediterranem Menü feine Live-Musik. „Das wird großartig“, ist sich Küchenchef Bernhard Grubmüller sicher. Eingeladen hat das Tomatissimo am 17.7. das NÉ-K Trio. Hinter der Bielefelder Bandformation stecken Nils Rabente, Elmar Lappe und Kevin Hemkemeier. Die Leptophonics sorgen am 14.8. für den „Ohrenschmaus“ und last but not least setzt Kristin Shey am 28.8. mit jazzigen Klängen den Schlusspunkt des musikalisch-kulinarischen Sonntagsprogramms, bei dem das Menü auf der Terrasse serviert wird (ab 18 Uhr).

Inspiriert von der modernen spanischen Tapas-Kultur hat das Tomatissimo-Team von einer Reise aus Barcelona außerdem zahlreiche kulinarische Ideen mit nach Hause gebracht. Und macht seinen Gästen Appetit auf verschiedenste Tapas und Sharing-Gerichte, von klassischer Paella bis hin zu verschiedenen kleinen Grillgerichten, die in der Mitte des Tisches stehen. „Jeder nimmt, was er mag“, so Bernhard Grubmüller, der bereits weiterplant. Unter dem Motto „Tapas meets Italien“ und „Tapas meets Asien“ nimmt das Thema im Tomatissimo weiter Fahrt auf. „Und wer die Abende bei uns in vollen Zügen genießen möchte, kann ganz wunderbar den Bus nutzen, der direkt vor unserer Tür hält“, empfiehlt der Gastronom.

www.tomatissimo.de ■

Frisch gemacht

RESTAURANT KREUZKRUG

Ganz klar: Nur Frisches kommt im Restaurant Kreuzkrug auf den Tisch bzw. auf die Teller der Gäste. Frisch ist aber auch der Look des Traditionshauses, das die Familie Austmann seit 1827 mit Leben füllt. Nachdem bereits der Gastraum behutsam modernisiert wurde, stand nun die liebevolle Renovierung der Säle auf dem Programm. Der Festsaal bietet ideale Möglichkeiten für Feierlichkeiten aller Art für bis zu 120 Personen. Im Brunnenstübchen lässt es sich vortrefflich mit bis zu 50 Gästen feiern, während das gemütliche Kutscherstübchen Raum für etwa 20 Menschen bietet. Bei schönem Wetter lockt der Biergarten mit Blick ins Grüne. Und während die großen Gäste die kulinarischen Köstlichkeiten genießen und plaudern, können sich die Kleinen so richtig auf dem Spielplatz austoben. Ein Idyll vor den Toren der Stadt in Dornberg. www.kreuzkrug.de

le Feu
Der Flammkuchen in Bielefeld.

BESUCHT UNS AUF
lefeubielefeld
www.lefeu.de

New faces of faces
LÉGÈRE HOTEL BIELEFELD

In der Gastronomie des LÉGÈRE HOTEL Bielefeld stehen die kulinarischen Zeichen auf Veränderung. Nachdem Maximilian Schimmack sich beruflich zu neuen, selbstständigen Ufern aufmacht, freut sich das Küchenteam darüber, mit Gregor Scharkowski einen neuen Küchenchef zu präsentieren. Gregor, zuvor Sous Chefs, will mit kreativer Kulinarik überzeugen und dabei Talente fördern. Um dem Fachkräftemangel zu begegnen, bildet Gregor Köche selbst aus. Für spezielle Events im faces, wie z. B. „Max tischt auf" steht Max weiterhin zur Verfügung. Gregor kümmert sich um die Weiterentwicklung der Speisekarte und setzt auf frische, saisonale und regionale Produkte. Klassiker werden neu interpretiert und auch tolle vegetarische und vegane Gerichte finden sich auf der Karte. Natürlich sorgt Bar-Chef Matthias Walter weiterhin für korrespondierende Getränke und Cocktails. Unterstützt wird er von Daniela Hard, die nach ihrer erfolgreichen Ausbildung im LÉGÈRE HOTEL Bielefeld die Pandemie dazu genutzt hat, sich zur Barkeeperin fortzubilden. Dies mit größtmöglichem Erfolg, denn bei der World Class Competition von Diageo hat sie sich bis ins Halbfinale der deutschsprachigen Länder gemixt. Ihr Cocktail Banchan 10 mit südkoreanischen Beilagen begeisterte die Jury. Diesen Mix muss man mal probiert haben. Ob zum Essen oder für coole Drinks. Die faces des faces im LÉGÈRE HOTEL Bielefeld freuen sich auf Sie und Ihre Gäste. **www.legere-hotelgroup.com**

Gesund, lecker & leicht
GREEN BOWL

Vor vier Jahren wussten wahrscheinlich die wenigsten Bielefelder*Innen, dass Poke ein überaus beliebtes hawaiianisches Gericht ist. Das muss man heute niemandem mehr erklären. Die leckeren Kreationen sind eine farbenfrohe Augenweide und zudem noch überaus gesund. Nur frische und hochwertige Zutaten finden ihren Weg – liebevoll angerichtet – in die Bowl. Und das Beste: Man kann sich aus verschiedensten Zutaten, Dressings und Toppings jedes Mal eine neue Variante zusammenstellen – egal ob vegan, mit Fleisch oder Fisch. Die Möglichkeiten sind vielfältig und geschmacklich im besten Sinne immer wieder überraschend. Und bei den hausgemachten veganen Kuchen werden nicht nur Naschkatzen schwach. Einfach mal einen Süßkartoffel-Brownie" oder einen Avocado-Schokoladen-Muffin probieren. Alle Speisen gibt es auch als Take-away. Oder man genießt ganz entspannt das urbane Flair in der Lobby und auf der großzügigen Außenterrasse mit Blick auf den Kesselbrink. Zum Abschluss lohnt sich dann noch ein Blick in den Concept Store.

www.green-bowl-poke.de

KROATISCHE KÖSTLICHKEITEN

KONOBA

Das Bielefelder Restaurant Konoba beteiligte sich im Mai an dem TV-Format „Mein Lokal Dein Lokal" und räumte ab. Es holte sich den zweiten Platz mit 38 Punkten. „Es war eine tolle Erfahrung, auch mit Mike Süsser zu arbeiten", sagt Matijas Tešija mit Blick auf den Haubenkoch, der das TV-Format auf Kabel 1 begleitet. Seitdem kommen Gäste aus ganz Deutschland ins Konoba, das die kroatisch-dalmatinische Küche in Bielefeld pflegt und saisonale mediterrane Köstlichkeiten serviert. Gemüse und Kräuter stammen größtenteils aus dem eigenen Gemüsegarten. „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. „In diesem Sommer eröffnen wir auch unseren Biergarten, wo wir eine extra Karte haben und auch grillen." www.konoba.de ■

Wir bringen Sie

AUF DEN GESCHMACK

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

Feiern Sie bei uns:

ZU ZWEIT, MIT FREUNDEN ODER MIT DER GANZEN FAMILIE.

Mi. – Fr.: 17:30 – 22:00 Uhr . **Sa. – So.:** 12:00 – 22:00 Uhr

Buschkampstraße 75 . 33659 Bielefeld . Telefon +49 (0) 521 492800 . **www.museumshof-senne.de**

Historisches Gasthaus Buschkamp

IMMER EIN GRUND ZUM FEIERN

DIE KOCHEREI

Die einen denken bereits jetzt an die nächste Weihnachtsfeier, die anderen an den schönsten Tag im Leben. Fest steht, dass es sich in der modernen Location am Lenkwerk richtig gut feiern lässt. Das unverwechselbare Ambiente mit Loft-Charakter bietet den perfekten Rahmen, die Küche das gewisse Extra. Da Liebe bekanntermaßen durch den Magen geht, trifft es sich gut, dass Hochzeiten zur Kernkompetenz des herzlichen Kocherei-Teams um Fred Breipohl zählen. „Wir sind sehr offen für die Wünsche unserer Gäste", sagt der Küchenchef. „Wir nennen das ganz frech ‚open mind cuisine', denn wir wollen die Speisekarte nicht einschränken, sondern einer Vielzahl unterschiedlicher Wünsche gerecht werden." Ganz gleich, ob Feier oder à la carte: In der Kocherei steht original Westfälisches gleichberechtigt neben italienischen Leckereien, Spezialitäten aus Indien treffen auf raffinierte Burger-Variationen. Wichtig sind die feinen, frischen Zutaten, die nach Möglichkeit regional von langjährigen Lieferanten und Erzeugern bezogen werden, die gesunde Prise Kreativität und der Mut, auch mal Ungewöhnliches zu wagen. Die Gäste danken es dem einfallsreichen Küchenchef, der mit demselben Engagement, mit dem er sein Restaurant führt, auch erfolgreich einen Catering-Service betreibt. Gesunde Ernährung ist „Freddy" Breipohl, der die Profis von Arminia als Team-Koch versorgt, wichtig. Diese Haltung findet sich selbstredend in der Kocherei wieder, z. B. mittags – mit leichten, kohlenhydratarmen Gerichten, die Körper und Geist nicht belasten. Einfach mal probieren.

www.kocherei-bielefeld.de

Typisch italienisch
LA FUCINA

Seit Oktober 2019 weht eine frische italienische Brise durch die Alte Schmiede in Steinhagen. Mit der Eröffnung der eigenen Gastronomie haben sich Ruim Budzaku und seine Familie einen Traum erfüllt. „Wir leben dafür und machen das, was wir tun, mit Leidenschaft. Das spüren auch unsere Gäste“, unterstreicht Ruims Ehefrau Carina Budzaku. Feuer und Flamme für die Gastronomie könnte man sagen, was in einer ehemaligen Schmiede – La Fucina ist die italienische Übersetzung – besonders gut passt. Carina Budzaku ist für das Kaufmännische zuständig und im Service die gute Seele des Hauses. Ihr Mann Ruim ist Geschäftsinhaber. Seine beiden Brüder Meti und Emran sowie Carinas Schwester machen das Team komplett. Eben ein echter Familienbetrieb. Nur weil alle an einem Strang ziehen, war auch der Umbau im Februar zu stemmen. Das denkmalgeschützte Gebäude glänzt jetzt mit neuem Look und frischer Atmosphäre und bietet mit dem Saal einen perfekten Ort für Feiern aller Art. Im Sommer ist aber auch die große Außenterrasse mit Blick auf die Dorfkirche sehr beliebt. „Die Kulisse erinnert ein bisschen an eine Piazza in Italien“, lacht die Gastronomin. Lavendel, Olivenbäume und karierte Tischdecken wie in einer Trattoria tragen zu dem mediterranen Ambiente bei. Typisch italienisch ist auch die herzliche Gastfreundschaft – und natürlich die richtig gute Küche, die neben Klassikern eine wechselnde Wochenkarte mit kulinarischen Überraschungen bietet. Insgesamt ein Erfolgskonzept, das aufgeht – im Spätsommer ist die Eröffnung einer Fucina in Oelde geplant. **www.la-fucina.de** ■

ARCHITEKTIN & KOCH – WIR PLANEN IHRE KÜCHE

Überzeugen Sie sich persönlich von unserer Kreativität und Planungskompetenz.

Michael Christen —
Koch, Tischler, Küchenexperte und Vater

Laureen Christen —
Architektin, Küchenplanerin und Tochter

KÜCHENIDYLL
GERLING

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

Draußen feiern

BRACKWEDER HOF

Seerosenteich, Klettergerüst und viel Platz im Garten machen den Brackweder Hof auch bei schönem Wetter zum gastronomischen Ausflugsziel. Zudem bietet sich die Oase im Grünen speziell für Feiern im Sommer an. Kulinarisch verwöhnt der Familienbetrieb seine Gäste in der blühenden Gartenwirtschaft dann mit frisch Gegrilltem aus der modernen Outdoor Küche oder serviert ein Menü, das sich an den Wünschen der Gäste orientiert. „Wir sind für unsere themenorientierten Veranstaltungen – ob italienischer Abend, französisches 5-Gänge Menü oder westfälisches Büfett bekannt", betonen Beatrix Bartsch-Hoffmann und Andreas Hoffmann, die auf frische Küche setzen und den Brackweder Hof gemeinsam mit ihrer Tochter Hanna Sträter bereits in dritter Generation führen und ihr Team gern durch fröhliche Mitarbeiter erweitern würden.

Und spielt das Wetter mal nicht mit, lässt es sich im lichtdurchfluteten Kuppelsaal oder im großen Saal für 110 Gäste entspannt feiern. Der Brackweder Hof bietet den idealen Rahmen für große und kleinere Runden. Dazu gibt's gepflegte Getränke. „Seit neuestem haben wir auch Bier aus der Bielefelder Braumanufaktur vom Fass", so die Gastronomen, die auch im Rahmen von Tagungen für gepflegte Gastlichkeit sorgen. Und mit modernster Technik, Klimaanlagen und Areosolfiltern Maßstäbe setzen. Und wer länger bleiben will, übernachtet einfach in den großzügigen und gemütlichen Hotelzimmern.

www.brackweder-hof.de

ANZEIGE

Qualität trifft Genuss

RANCHO STEAKHOUSE

Die unvergleichliche Auswahl an Steaks ist das eine. „Die hohe Qualität der Produkte das andere. Unser Anspruch an die Qualität und Frische spiegelt sich in dem puristischen Stil unserer Beilagen und Gerichte“, erklärt das Team vom Rancho Steakhouse. „Wer Wert auf gutes Fleisch legt, ist bei uns genau richtig.“ Mit einem Auge für Details arbeitet das Team engagiert und leidenschaftlich daran, jedem Gast genussvolle Erlebnisse der Extraklasse zu bereiten. Dazu passt, dass auf der Speisekarte auch viele Steaks und Beilagen fernab der Norm zu finden sind. Dazu gehören u. a. auch die sogenannten Nebencuts wie Flanksteaks, Petit Tender oder Bürgermeisterstück. Sie bereichern als wechselnde Wochenempfehlung das Speiseangebot. Ein echtes Highlight ist das japanische Wagyu mit der höchsten Marmorierungsstufe A5. „Dies haben wir erst vor kurzem noch mit dem Waygu Filet ergänzt, da die Nachfrage in diesem, wirklich exklusiven Bereich, stark gestiegen ist“, so das Team vom Rancho Steakhouse. Eine weitere Empfehlung des Hauses ist das Dry Aged mit den Cuts für zwei Personen – Porterhouse und Tomahawk sind ein geschmackliches Erlebnis und zudem absolute Hingucker.

www.rancho-steakhouse.de

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

LE FEU

GESELLIGKEIT GENIESSEN

Es gibt kaum etwas Schöneres, als gemeinsam mit Freunden und Familie zu speisen. Genau diese gemütliche Atmosphäre strahlt auch das Le Feu aus. Die rustikale Einrichtung – alles wurde in Handarbeit gefertigt –, bequeme Sitzbänke und Kerzenschein laden zum geselligen Beisammensein ein. Miteinander essen, statt jeder für sich: Das ist das Konzept und für dieses Erlebnis sind Flammkuchen – gemeinsam ausgesucht und miteinander geteilt – die perfekte Wahl.

Ein echtes Alleinstellungsmerkmal ist das Flammkuchen All-You-Can-Eat-Angebot – auf Bestellung frisch zubereitet und am Tisch serviert. Eine tolle Idee auch für größere Gruppen und Feiern. Die Gäste können aus über 50 verschiedenen Flammkuchen wählen. Hier ist für jeden etwas dabei: Egal ob klassische Flammkuchen nach Elsässer Art, köstliche Lachs-Varianten oder vegetarische und vegane Flammkuchen. Krönender Abschluss beim All-You-Can-Eat: Bei Kerzenschein wird der Apfelflammkuchen mit Calvados live am Tisch flambiert. Die passenden erlesenen Brogsitter Weine sowie saisonale Cocktails mit hochwertigen, frischen Zutaten bietet das Le Feu natürlich auch.

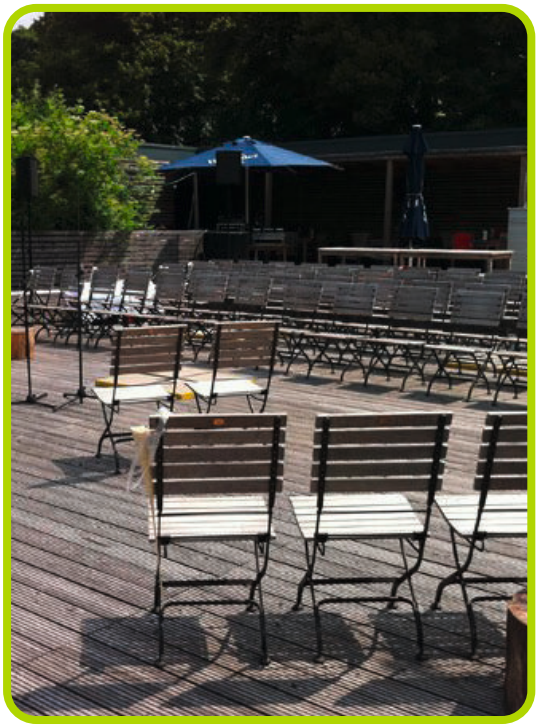
Falls es trotz der vielfältigen Flammkuchen-Auswahl doch einmal etwas Anderes sein darf: Seit diesem Jahr serviert das Le Feu leckere Bowls mit verschiedenen Toppings (z. B. gebratene Hähnchenbrust, Räuchertofu oder gebackener Ziegenkäse). Ein echter Geheimtipp ist das Mittagsangebot: Dann locken, vor Ort oder To-go, hausgemachte saisonale Eintöpfe mit einer kostenlosen Kelle Nachschlag.

www.lefeu.de ■

Hoch hinaus

RESTAURANT SPARRENBURG

Die Tage werden endlich wieder wärmer und länger und die schönste Zeit des Jahres beginnt. Viele Bielefelder und Bürger aus dem Umland zieht es nun wieder hoch hinaus auf die Sparrenburg. Für einen kleinen Spaziergang auf dem Burggelände, für eine ausgedehnte Fahrradtour auf der Promenade – oder eben für einen Ausflug auf den einladenden Burghof des Restaurant Sparrenburg. Dort lässt sich am besten bei einem erfrischenden Getränk und bei leckeren Gerichten aus der feinen Burgküche der wunderbare Ausblick auf die Stadt genießen. So gestaltet sich ein perfekter Tag hoch oben auf der mittelalterlichen Sparrenburg. Michael Niegisch, Inhaber des Restaurant Sparrenburg, weiß wie er es seinen Gästen ganz besonders gemütlich und heimisch macht: „Alle Ausflügler verwöhnen wir gerne mit ausgewählten regionalen Speisen und kulinarischen Besonderheiten aus unserer Küche. Kleine Snacks aus dem Kiosk und kühle Getränke runden das Angebot ab. Zusammen mit dem einzigartigen Blick über die Stadt ergibt das ein ganz besonderes Bielefeld-Erlebnis!“ Neben Burghof und Terrasse lockt das Restaurant Sparrenburg auch mit Räumlichkeiten für kleine und große Familienfeiern und den mittlerweile legendären Event-Dinnern. Ob Rittergelage oder Krimidinner – ein unvergesslicher Abend ist vorprogrammiert. Alle Termine für die Event-Dinner sind unter www.restaurant-sparrenburg.de zu finden.



Jetzt wird's heiß
WIRTSHAUS 1802

Das idyllisch am Teich gelegene Wirtshaus 1802 startet mit einem großen Grillbuffet in die Outdoor-Saison. Täglich kommen hier saftiges Fleisch, Fisch und Vegetarisches auf den Rost. Die großzügig gestaltete Terrasse bietet 240 Gästen Platz, die hier leckere Speisen und Getränke genießen können. Außerdem bietet das denkmalgeschützten Vierständer-Fachwerkhaus Bültmannshof einen wunderbaren Rahmen für Feierlichkeiten aller Art. Egal ob Hochzeit oder Konfirmation – Ali Al Saeed und das 1802-Team sorgen dafür, dass sich die Gäste rundherum wohlfühlen. Der absolute Renner ist nach wie vor das üppige Frühstücksbuffet und der „Heiße Stein". Die fettarme Gartechnik unterstreicht eindrucksvoll den feinen Geschmack von Lamm, Rumpsteak, Schwein, Geflügel und Känguru. Und wer eine Feier zu Hause plant, bestellt einfach den versierten Catering-Service des Hauses.

www.wirtshaus1802.de ■

ES ERWARTET SIE EIN NEUES AMBIENTE MIT SCHÖNEN FLAIR IN UNSEREM DENKMALGESCHÜTZEN FACHWERKHAUS.

Auch die neu gestaltete Außengastronomie im Herzen von Steinhagen ist ein beliebter Treffpunkt, wir überzeugen Sie gerne mit unseren Spezialitäten.

La Fucina Cucina Italiana –
in der Alten Schmiede Steinhagen
Kirchplatz 22-24, 33803 Steinhagen
Tel. 05204 – 7001
www.la-fucina.de

Unsere Öffnungszeiten:
DI – Do 17:00 – 22:00 Uhr
FR + SA 17:00 – 24:00 Uhr
SO 12:00 – 14:30 &
17:00 – 22:00 Uhr

Modern & rustikal
STADTGASTHAUS

Das Stadtgasthaus im alten Rodizio/Kartoffelhaus ist Restaurant, Bar und Eventlocation mitten in der Bielefelder Innenstadt. „Unsere Einrichtung ist modern rustikal im Industrial-Vintage-Design“, so die beiden geschäftsführenden InhaberInnen Katharina Friesen und Benjamin Stücke, die auch die Plan-B Bar betreiben. Der offene große Raum des Stadtgasthauses bietet sich für verschiedenste Events an. Der großzügige Balkon ermöglicht es bei schönem Wetter auch draußen zu sitzen. Für die Küche – von Fleischgerichten bis zu vegan und vegetarisch – setzt das Team vorwiegend auf lokale Produkte und natürlich beste Qualität. „Aus 12 Zapfhähnen zapfen wir außerdem überwiegend Biere aus dem nahen Umland; unser eigener Bier-Sommelier hat die feinsten Tropfen ausgewählt“, verraten Katharina Friesen und Benjamin Stücke. „Darüber hinaus brauen wir in der anliegenden Brauerei selber Bier und veranstalten dort auch Seminare und Tastings.“

www.stadtgasthaus.de ■

Benjamin Stücke & Katharina Friesen

BIELEFELD GEHT AUS

AUF ALLEN KANÄLEN UNTERWEGS

Wenn es uns so richtig gut schmeckt, nehmen wir gerne mal einen Nachschlag. So halten wir es auch mit BIELEFELD GEHT AUS. Zweimal im Jahr macht die Print-Version Appetit auf die vielfältige Gastronomie- und Kulturlandschaft in der ostwestfälischen Metropole. Aber weil’s gerne ein bisschen mehr sein darf, erscheint der Gastro-Guide als crossmediales Magazin und ist zusätzlich auf der Website sowie Instagram und Facebook präsent. Es lohnt sich, hier vorbeizuschauen, denn in der Bielefelder Genussmetropole gibt es viel zu entdecken. Ob aktuelle News oder leckere Rezepte, hier ist alles nur einen Klick entfernt.

www.bielefeld-geht-aus.de

bielefeldgehtaus

bielefeld.geht.aus

Einfach gut essen

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

Tomatissimo
TRATTORIA · GRILL

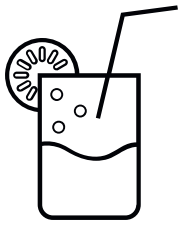
Am Tie 15 | 33619 Bielefeld | Kirchdornberg | Tel 05 21 16 33 33
info@tomatissimo.de | *www.tomatissimo.de*

Von hoch- auf nullprozentig

FRISCHE SOMMER-DRINKS

Text: Eike Birck

Fotos: istock.com/maaram, zoranm, macarosha



Spritzig, lecker, leicht. Cocktails schmecken an heißen Sommertagen gleich noch mal so gut. Und es gibt immer mehr alkoholfreie Alternativen, die wie das Original schmecken. Das freut Autofahrer und Gesundheitsbewusste gleichermaßen. Es wird Zeit, diese Varianten mal näher unter die Lupe zu nehmen und etwas Neues auszuprobieren.

Erstklassige alkoholfreie Spirituosen als Alternative zum klassischen Gin- oder Spritz-Cocktail kommen beispielsweise aus Belgien. Hinter NONA steckt Charlotte, die schon als kleines Mädchen eigene Getränke aus den Kräutern mixte, die sie auf den schönen Feldern eines Naturschutzgebietes in der Nähe von Gent fand. Aus dem Hobby wurde Passion und Berufung.

➔

Alkoholfreie Sommerdrinks - mit Freunden und Familie verschiedene Kreationen testen

SCH LA DO
2022/23
Kabarett, Kleinkunst & Konzerte

SCHÖNER LANGER DONNERSTAG

Eine Zusammenarbeit von:
Kultur Räume Gütersloh
und KulturBüro-OWL

jeweils 20 Uhr | GÜTERSLOH

15.09.22 **Wildes Holz:** Grobe Schnitzer
27.10.22 **Christian Ehring:** Antikörper
24.11.22 **Fritz Eckenga:** Am Ende der Ahnenstange
15.12.22 **STORNO:** Inventur 2022 SONDERVERANSTALTUNG
26.01.23 **Bruno "Günna" Knust:** Klare Kante ERSATZTERMIN
16.02.23 **Carmela de Feo:** Allein unter Geiern
18.02.23 **Hagen Rether:** Liebe SONDERVERANSTALTUNG
09.03.23 **Herr Grosche und Herr Börchers**
27.04.23 **Zucchini Sistaz:** Tag am Meer
11.05.23 **Sascha Korf:** Neues Programm

Änderungen vorbehalten.

Kulturpartner WDR 3
SchLaDo wird präsentiert von: Kultur Büro OWL

INFOS UND KARTEN
05241 21136-36 und unter
kultur-räume-gt.de

KULTUR RÄUME GÜTERSLOH

KulturPLUS+
Dank starker Partner

BERTELSMANN HAGEDORN Volksbank Bielefeld-Gütersloh eG nobilia
Sparkasse Gütersloh-Rietberg STADTWERKE GÜTERSLOH BECKHOFF Miele

Die Ingenieurin für Biowissenschaften probierte weiter und holte sich Expertenmeinungen von Spitzenköchen und Sommeliers ein, um ihre alkoholfreie Variante zu kreieren. Hierzu kombinierte sie neun Kräuter in einem ausgewogenen Geschmacksprofil mit frischen Zitrusaromen gefolgt von Kräuternoten. Die nullprozentige Alternative zu Gin. Drei Jahre später stand ein alkoholfreier Spritz auf ihrer Agenda. Noten von Orangenzeste und Blutorange gehen mit einem subtilen Touch von Enzianwurzel eine wunderbare Geschmackskombination ein.
Auch in heimischen Gefilden wurde kräftig experimentiert und destilliert. Die Rheinland Distillers – 2014 mit 4.000 Euro Startkapital als Newcomer und aus persönlicher Leidenschaft für Gin gestartet – gehören heute mit ihrem Siegfried Rheinland Dry Gin zu den Craft-Gin-Herstellern der Spitzenklasse. Aber die Gin-Freunde ruhten sich nicht auf ihren Lorbeeren aus und kreierten im August 2018 den Siegfried Wonderleaf, die erste alkoholfreie Gin-Alternative aus Deutschland. Dann mal Cheers!
Wer auf der Suche nach einem neuen Lieblingsgetränk ist, sollte unbedingt mal Gimber probieren. Aus Bio-Ingwer hergestellt, ist dieser Drink nicht nur ungeheuer lecker, sondern auch noch gesund. Ingwer gibt dem Getränk einen ganz besonderen Schärfe-Kick und auch die anderen Zutaten, wie Zitrone, Kräuter und Gewürze, sind rein biologisch. So geht Superfood in flüssig. Außerdem gibt Gimber Mocktails, Heißgetränken und Speisen das gewisse Etwas. So schmeckt der Sommer!

Quelle: Rheinland Distillers

WONDERLEAF MINT JULEP

Garantiert mit 0% Vol.

- **5 cl Siegfried Wonderleaf**
- **1,5 cl Vanillesirup**
- **10 cl Thomas Henry Mate Tee Pfirsich Lemongras**
- **2 Dash Rosenwasser (optional)**
- **Frische Minze & Pfirsich**

Die Minze in das Glas geben und mit einen Stößel leicht andrücken (nicht komplett zerdrücken). Nun Eiswürfel in das Glas füllen und alle weiteren Zutaten nach und nach dazugeben und vorsichtig umrühren. Zum Schluss noch ein paar Pfirsichstücke unterrühren und mit Minze dekorieren.

Quelle: NONA

NONA SPRITZ COOLER

Genuss ohne Reue

- **5 cl NONA Spritz**
- **2 cl Grapefruitsaft**
- **1 cl Limettensaft**
- **1 Prise Salz**
- **7 cl Grapefruit-Limonade**
- **Eiswürfel**

Einfach ein großes Glas mit Eis füllen und NONA Spritz, Grapefruitsaft, Limettensaft und eine Prise Salz hinzufügen. Leicht rühren. Anschließend die Grapefruitl-Limonade hinzugeben und nochmals umrühren und mit einem Stück Grapefruit und einem Minzblatt garnieren.

LÉGÈRE
HOTELS

TASTE THE DIFFERENCE BE LÉGÈRE

RESTAURANT · BAR · TERRASSE

- **Restaurant & Bar –** Breakfast, Lunch, Dinner & Drinks
- Großzügige **Außenterrasse**
- **Smokers Lounge**
- **Parkplätze** direkt am LÉGÈRE HOTEL
- **Bar des Jahres** 2017/2018/2019 + 2020
- **Zentrale Stadtlage**

faces **RESTAURANT & BAR** · NEUMARKT 2 · 33602 BIELEFELD
TISCHRESERVIERUNGEN UNTER **+49 (0) 521 4 89 58 - 150**

BE INFORMED. BE LÉGÈRE.
Follow us on Facebook Légère Hotel Bielefeld and Instagram faces_bielefeld

HEISSE WARE

WAS GASTRONOMEN AM LIEBSTEN AUF DEN GRILL LEGEN

Grillen ganz ohne Fleisch – das geht. Und zwar ausgesprochen gut! Gemüse und Obst zählen schon lange nicht mehr zu den Exoten auf dem Grillrost. Und sie sind – nicht nur für die vegetarische Fraktion unter den Grillern – inzwischen ein absolutes Must-have. Allerdings: Für viele wäre ein Grillabend ohne ein gut gegrilltes Stück Fleisch oder feinen Fisch undenkbar. Auch das gehört für viele einfach zum Grillen dazu. Gut, dass auf dem Grill so einiges geht. Wir lassen jetzt die Kohle glühen: für jeden Geschmack und jede Haltung

UMFRAGE: Corinna Bokermann

Fotos: iStock/z!3000, privat

Bernhard Kampmann

Küchenchef

Schlichte Hof

Den Trend hin zur pflanzlichen Ernährung gehe ich voll mit. Daher bin ich auch ein ganz großer Fan des fleischlosen Grillens. Besonders gern grille ich *Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln* gewürzt mit Salz, Pfeffer, frischem Thymian und Honig. Das funktioniert sehr gut in einer Cocotte oder einer kleinen Schale, aus der man – ist sie gut temperiert – direkt essen kann. Dazu passt perfekt ein toskanischer Brotsalat.

Silvio Eberlein

Küchenchef

Historisches Gasthaus Buschkamp

Am liebsten grille ich tatsächlich *Lachs im Buchenspan* – den essen wir alle gern und so profan ein Lachs scheint, darauf stürzen sich alle. Das Besondere ist, dass er komplett im Buchenspan mit gestoßenem Senf, Limette und Zitronenabrieb mariniert wird. Und wenn wir im Kräutergarten grillen, stelle ich dazu noch einen Topf mit etwas Olivenöl auf den Grill, gebe frisch gepflückten Giersch – ein ungeliebtes „Unkraut" dazu, und schon hat man einen Giersch-Spinat zum Lachs. Und da der Giersch leicht pfeffrig schmeckt, braucht es nur noch eine Spur Muskat dazu. Das ist eine leckere Geschichte.

Ali al Saeed

Küchenchef

Wirtshaus 1802 im Bültmannshof

Eine *schöne Dorade* – mariniert mit Tomatenpesto, Zitrone, Rosmarin und Thymian – ist vom Grill immer wieder lecker. Dazu schmecken gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln. Und wenn es mal kein Fisch sein soll, finde ich ein *Rindersteak* vom Grill immer wieder gut!

Andreas Hoffmann

Küchenchef

Brackweder Hof

Mein Favorit ist, wenn ich privat grille, ein *Kalbskotelett* – mariniert mit Knoblauch und Rosmarin. Damit es schön saftig bleibt, lasse ich die Kohle erst runterbrennen. Das braucht etwas Geduld, lohnt sich aber. Perfekt dazu schmeckt mediterranes Gemüse, das sich auf einer Grillplatte, der Plancha, super zubereiten lässt.

UMFRAGE: Corinna Bokermann

GRILLGLÜCK

AUF DEN PUNKT

Grillen geht immer. Keine Frage. Egal, zu welcher Jahreszeit und bei welchem Wetter. Aber am schönsten grillt es sich immer noch im Sommer. Grillen – für viele Menschen ist es dieser verlockende Dreiklang aus schönem Wetter, Feiern und Genuss. Dann werden Tische und Stühle nach draußen auf den Balkon oder die Terrasse gerückt und los geht's. Schließlich macht das Brutzeln auf dem Rost Spaß, fördert die Geselligkeit und ist außerdem noch eine fettsparende Art der Zubereitung. Was baucht es mehr fürs Grillglück? Damit auf dem Rost nichts aus dem Ruder läuft, haben wir bei Bielefelder Experten nachgefragt, worauf man beim Kauf eines Grills achten sollte, was gutes Fleisch ausmacht und was es mit dem Smoken auf sich hat.

Foto: Adobe Stock/Igor Normann

Was muss man beim Smoken beachten und was ist der häufigste Fehler beim Grillen?

Zunächst: Man kann alles smoken und mit einem rauchigen Aroma verfeinern. Gurken ebenso wie Kartoffeln, aber Fleisch ist sicherlich der Klassiker. Die Temperatur ist übrigens das Wichtigste beim Smoken. Sie liegt – ganz im Sinne des Niedrigtemperaturgarens – zwischen 80 und 130 Grad C. Grillgut wird nur durch den Rauch gegart, damit schonender und es hat ausreichend Zeit, das gewünschte Raucharoma anzunehmen. Spezielles Smoker Holz sorgt für die rauchigen Aromen. Ein Allrounder ist Buchenholz, da es – eher neutral – praktisch zu jedem Grillgut passt. Obsthölzer sind dagegen eher lieblich-süßlich während Walnuss, Hickory und Mesquite dem Gegrillten einen sehr intensiven scharf-herben Rauchgeschmack verleihen. Geflügel und Fisch sollten beispielsweise nicht zu herb gesmokt werden. Und ganz unabhängig vom Smoken besteht der größte Fehler beim Grillen darin, zu heiß zu grillen.

Daher mein Tipp: Nicht zu heiß grillen, den zurückgrillen kann man gar nichts!

Hans Dieter Riemen,
Grillmeister, Grill-Center OWL

RANCHO
STEAKHOUSE

Ein ganz besonderes Erlebnis

Sonntag-Donnerstag: 13:00-22:00 Uhr
Freitag-Samstag: 13:00-23:00 Uhr

Niederwall 37 | 33602 Bielefeld
Telefon: 0521 96 79 79 79
Email: info@rancho-steakhouse.de
Internet: www.rancho-steakhouse.de

Woran erkennt man gutes Fleisch und welche außergewöhnlichen Stücke eignen sich perfekt für den Grill?

Ist ein Stück Fleisch Dry Aged gereift, ist das nur eins von vielen Qualitätsmerkmalen, durch das sich gutes Fleisch auszeichnen kann. Denn es gibt allein 16 verschiedene Qualitätsmerkmale, an denen die Qualität eines Fleischstücks gemessen werden kann. Tierrasse und Reifegrad gehören natürlich dazu. Allerdings ist der Reifegrad das letzte Qualitätskriterium in der Kette. Die frühen Qualitätsmerkmale wie Herkunft, artgerechte Aufzucht und Haltung, Fütterung oder Schlachtung sind ebenfalls entscheidende qualitative Aspekte. So macht es zum Beispiel einen Unterschied, ob die Tiere auf der Wiese weiden oder Kraftfutter erhalten. Das heißt mit Blick auf die Qualität des Fleisches, dass dieses nur so gut sein kann, wie die vorausgegangenen Bedingungen. Da ist die gute Zubereitung auf dem Grill nur der letzte Faktor. Das Wichtigste ist jedoch das Vertrauen in den, der das Fleisch verkauft. Das heißt aber auch, dass nicht nur der klassische Premiumzuschnitt, wie ein schönes Roastbeef, auf dem Grill landet. Denn jedes Stück Fleisch ist ein Edelteil. Man kann das ganze Tier vergrillen – auch wenn man es unter dem Aspekt Nachhaltigkeit betrachtet. Ungewöhnlich ist vom Freilandschwein beispielsweise das Secreto, ein Stück aus dem Schweinenacken. Es ist leicht durchzogen, wirkt von der Haptik etwas fester, ist aber vom Geschmack deutlich interessanter und zeichnet sich durch eine tolle Aromatik aus. Mein Geheimfavorit ist jedoch der Hanging Tender, der Nierenzapfen. Es ist ein ganz kleines Stück Fleisch, supersaftig und für alle perfekt, die es gern Medium rare mögen.

Dominik Stollberg, Fleischsommelier, Stollberg Catering

Wie findet man den richtigen Grill?

Persönliche Vorlieben sollte man ganz generell berücksichtigen und dann entscheiden, ob es ein Gas-, Elektro-, Holzkohle- oder vielleicht sogar ein Pellet-Grill sein soll. Aber auch das Platzangebot – ob Balkon, Terrasse oder Garten – spielt bei der Wahl des Grills bzw. der Grillgröße eine entscheidende Rolle. Unser Tipp lautet: Den Grill in der Ausstattung nicht zu klein zu wählen, da es auf dem Grillrost inzwischen um mehr als nur Bratwurst und Nackensteak geht. Die meisten Grillsysteme sind heute mittels Deckel geschlossen und bieten mehrere Temperaturzonen, auf denen man zeitgleich Verschiedenes zubereiten kann. Und auch die Grillperipherie wie Seitenkocher oder Drehspieße rücken in den Fokus, wenn man intensiver ins Grillen einsteigen möchte. Manches braucht man nicht sofort, aber vielleicht künftig, wenn man sich eingearbeitet hat. Das ist natürlich eine Komfortgeschichte, aber nachzurüsten ist manchmal sehr aufwendig. Und in Sachen Nachhaltigkeit sollte man bei der Auswahl des Grills hinterfragen, ob es für diesen auch Ersatzteile gibt – das ist beispielsweise ein Vorteil bei Markenprodukten.

Volker, Gerd-Jürgen und Jörn Muesing (v.l.), Sonnenpartner

Foto: Jelinski, privat

Worauf sollte man beim Einkauf von Grillfleisch achten und was liegt im Trend?

Man sollte wenig, dafür aber gutes regionales Fleisch – in diesem Fall Bielefelder Produkte – kaufen, denn regional schlägt Bio und eingeschweißtes Grillgut. Das sollte übrigens so wenig wie möglich gewürzt und mariniert sein. Zum einen verbrennt ein zu viel an Marinade auf dem Grill und zum anderen sollen die Gewürze nur Geschmacksverstärker sein – es geht ja um den Geschmack des jeweiligen Fleischstücks. Also sollte man sich nicht scheuen, zu starke Marinade oder Gewürze mit einem Zewa abzutupfen. Und absoluter Trend in der Grillszene ist der Fine Dining Bereich, das heißt statt eines großen Burgers werden lieber zwei, drei unterschiedliche Mini-Burger kreiert und statt eines großen Steaks baut man aus mehreren kleinen Fleischkomponenten Türmchen. Fine Dining ist in der Grillwelt komplett angekommen und total angesagt, ebenso wie Gemüse und Fisch zu grillen. Natürlich gehört eine gute Bratwurst vom Metzger immer noch standardmäßig dazu, aber auch feine Stücke wie ein Flat Iron Steak oder Lammzuschnitte wie Carrée oder aus der Hüfte sind Top-Produkte. Der Vorteil mehrerer kleiner Fleischstücke ist außerdem offensichtlich: Man kann mehr Unterschiedliches probieren.

Lennart Hermstein, Fleischsommelier, Fleischerei Münch

GRÜN DENKEN UND HANDELN

NACHHALTIGKEIT IN DER GASTRONOMIE

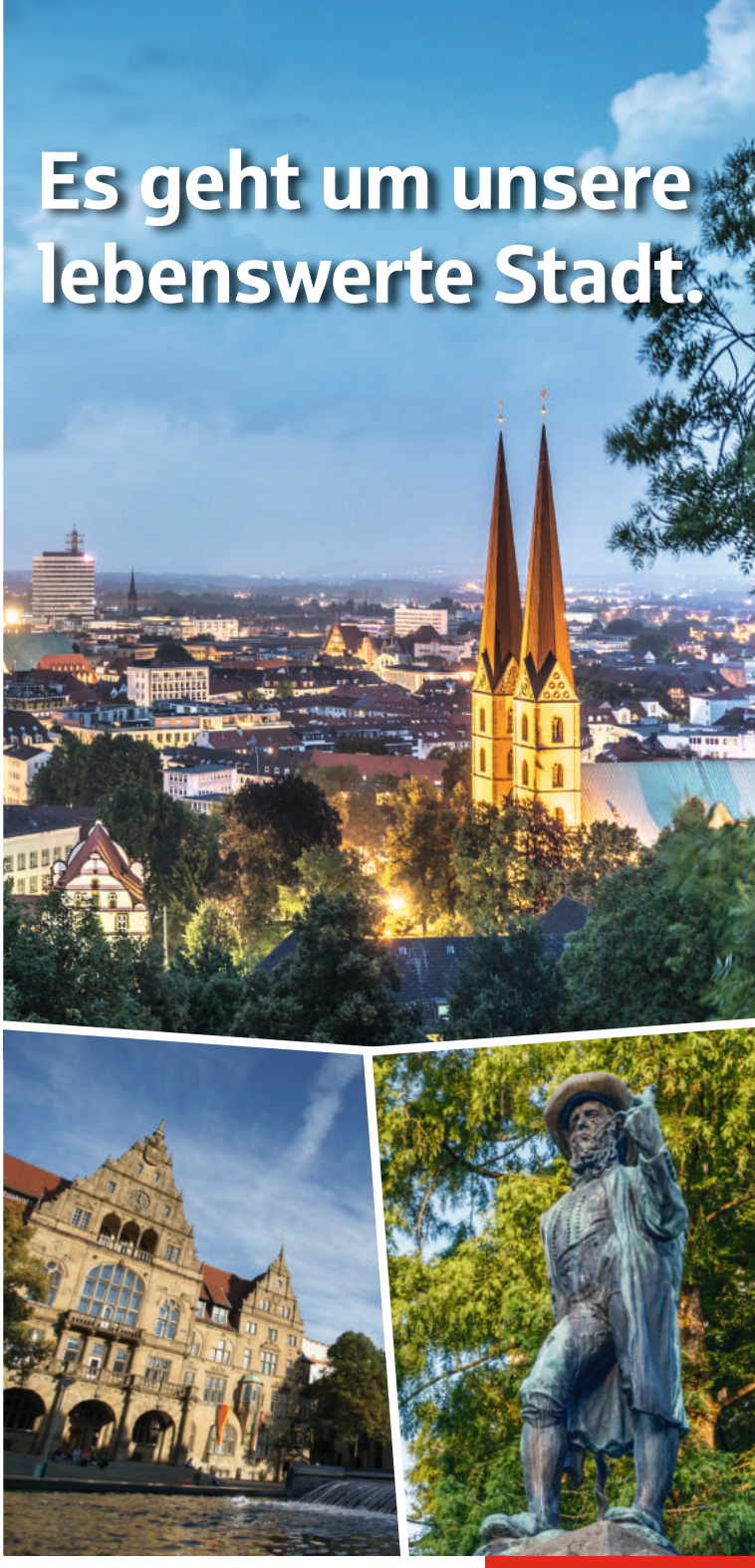
Ob frischer Salat vom regionalen Biobauern oder Mehrwegbecher für den Coffee-to-go – nachhaltiger Genuss hat in der Gastronomie viele Gesichter. Und er wird nicht nur den Gästen immer wichtiger. Wir haben uns im Hotel- und Gastgewerbe in Bielefeld umgeschaut und waren begeistert, wie viel Engagement und Einfallsreichtum uns begegnet sind.

Text: Stefanie Gomoll

Doch wo fängt Nachhaltigkeit in der Gastronomie eigentlich an und wo hört sie auf? Schließlich verbrauchen jede Hotelübernachtung, jedes romantische Candle-Light-Dinner und jede gelieferte Pizza zunächst einmal Ressourcen. Das Thema ist also komplex, der Weg zur Nachhaltigkeit ein Prozess, der nie wirklich abgeschlossen ist. Aber einfach mal loszugehen ist besser, als vor der Mammutaufgabe zu resignieren.

Regional und saisonal

Ein guter Anfang ist es, bei der Auswahl der verarbeiteten Lebensmittel auf Regionalität und Saisonalität zu achten. Kurze Transportwege sind logischerweise besser als lange und Erdbeeren im Winter überzeugen schon rein geschmacklich nicht – von ihrer Klimabilanz ganz zu schweigen. Kein Wunder, dass zahlreiche Gastronomen gezielt auf Produkte aus der Region setzen – ob das Team der „Fünf“ oder die Initiative „Westfälisch genießen“. Guter Geschmack und gutes Gewissen gehen auch beim Numa und Tomatissimo Hand in Hand, die gezielt mit Biobauern vor Ort zusammenarbeiten.



Weil’s um mehr als Geld geht!

Ein Konto bei der Sparkasse Bielefeld: Nicht nur eine Entscheidung für ein Finanzinstitut, es ist auch eine Entscheidung für die Region.

sparkasse-bielefeld.de

Manche Köche haben sogar selbst einen grünen Daumen und kultivieren eigenes Obst und Gemüse. So etwa Silvio Eberlein im Bauerngarten des Museumshofs Senne. Und Benni Wabnitz setzt im Café Gemach besonders auf selbst angebaute Kräuter. Übrigens: Sofern die Herkunft der Lebensmittel nicht ohnehin auf der Speisekarte angegeben ist, dürfen Gäste gerne mal nachfragen, wo und unter welchen Bedingungen das Gemüse gewachsen ist oder die Rinder gehalten wurden. Apropos: Wenn's statt Fleisch gelegentlich ein vegetarisches Gericht sein darf, verkleinert auch das den ökologischen Fußabdruck. Wie die „Gourmet Gang" gerade beweist, bedeutet das keinesfalls Verzicht. Die fünf Spitzenköche von Klötzer's, Büscher's, dem Erbsenkrug, dem Historischen Gasthaus Buschkamp und dem Tomatissimo kochen von Juni bis Oktober abwechselnd ein vegetarisches Vier-Gänge-Menü der Spitzenklasse.

Nachhaltig zertifiziert

Green Table

ExpertInnen aus Umweltschutz, Gastronomie und Ernährungswissenschaft haben zwölf Kriterien aus den Bereichen Einkauf, Umwelt und Gesellschaft entwickelt und zu einem „Nachhaltigkeitsprofil" zusammengefasst. Wer mindestens 50 Prozent erfüllt, kann sich um das Greentable®-Siegel „Nachhaltige Gastronomie" bewerben.

www.greentable.org & #GastroforFuture

GreenSign

Speziell für die Hotellerie wurde das GreenSign-Label entwickelt, das acht Kernbereiche für nachhaltiges Wirtschaften (von Umwelt bis zu sozialer Verantwortung) in die Bewertung einfließen lässt.

www.greensign.de

GREENSIGN

Mehrwegbecher

Bielefeld to go!

320.000 Einwegbecher landen in Deutschland pro Stunde im Müll. Dagegen hat der Umweltbetrieb der Stadt Bielefeld bereits 2017 ein Zeichen gesetzt mit der Einführung des Bielefeld to go!-Bechers – eine regionale Mehrweglösung mit hervorragender Umweltbilanz. Mehr Infos, etwa zu den teilnehmenden Läden und Rabattangeboten, gibt's auf der Website.

www.bielefeld-to-go.de

Fotos: iStock.com/Aneeta Young, jacoblund, wabeno, Merinka, Promotion, Corinna Bokermann

Verwerten statt verschwenden

Klingt so lecker, dass da garantiert nichts übrigbleibt. Was zum nächsten nachhaltigen Problem überleitet: der Verschwendung. Rund zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel werden in Deutschland jedes Jahr entlang der Lebensmittelversorgungskette als Abfall entsorgt – ein Teil davon auch in der Gastronomie. Tagesgenau zu disponieren, um Überproduktionen zu umgehen, ist deshalb u. a. für den Bielefelder Hof eine Selbstverständlichkeit. Unvermeidbare Speiseabfälle führt er dagegen über eine Biogasanlage einer nachhaltigen Nutzung zu, verbrauchte Fette und Öle werden zu Biodiesel. Kreislauf-Wirtschaft im doppelten Sinne. Auch das Angebot verschiedener Portionsgrößen vermeidet in der Gastronomie generell Abfall – und natürlich die Möglichkeit, Reste für die Gäste einzupacken.

Mehrweg statt Einweg

Allerdings geht sowohl mit sogenannten Doggy Bags als auch mit To-go-Gerichten ein Verpackungsproblem einher. Ab 2023 werden Caterer, Lieferdienste und Restaurants übrigens verpflichtet, neben Einweg- auch Mehrwegbehälter für Essen und Getränke zum Mitnehmen anzubieten. Einige Bielefelder*innen sind da längst Vorreiter. Zahlreiche Bäckereien und Coffee-Shops, von Café Knigge bis zum Coffee Store, füllen gerne To-go-Mehrwegbecher. Madeleine's Icecream hat sogar einen Weg gefunden, Eis für zu Hause nicht nur frisch, sondern auch umweltverträglich abzufüllen: Im nachhaltigen 500ml-Glas, das beim nächsten Besuch im Laden gegen die Pfandgebühr oder durch ein neues Glas getauscht wird.

Den ganzen Produktionskreislauf im Blick zu haben, ist aber noch deutlich komplexer, denn auch Themen wie Energieeffizienz und soziale Gerechtigkeit gehören zum Thema Nachhaltigkeit. Viele einzelne Bausteine führen zum Erfolg. Das kann die Bevorzugung von Lieferanten sein, die Mehrweglösungen anbieten, wie beim Bielefelder Hof. Oder die Umstellung auf Ökostrom und Gas, wie es die gesamte Légère Hotel Group praktiziert. Das kann der fair gehandelte Bio-Kaffee aus Nicaragua sein, der im Café des Welthauses ausgeschenkt wird. Oder die Baumpflanzaktion des gerade erwähnten Légère Hotels zur Kompensation des eigenen Ressourcenverbrauchs. Wie gesagt: Viele kleine Schritte machen den Genuss grüner – und immer mehr Gastronomen und ihre Gäste gehen den Weg in Richtung Nachhaltigkeit. ■

HAFER – DAS POWERFOOD

KERNIG

Ob kernig oder zart – beim Frühstück sind Haferflocken echte Klassiker: im Müsli, als Overnight-Oats oder Porridge. Doch das Powerfood kann weit mehr als nur Frühstück. Sein hochwertiges Nährstoffprofil, insbesondere der Ballaststoffanteil sowie der kernig-nussige Geschmack, zeichnen Hafer aus. Doch der Boom von Hafermilch und veganen Produkten sind wohl der eigentliche Grund dafür, dass Hafer sein verstaubtes Image langsam ablegt und – auch durch den Trend sich nachhaltig und gesund zu ernähren – wieder ins Rampenlicht rückt.

Text: Corinna Bokermann

Rund 350 Kalorien stecken in 100 Gramm Haferflocken. Ganz schön viel, möchte man meinen, aber die gelieferte Energie gehört zu den Guten. Denn neben 13,5 Gramm Proteinen, 7 Gramm Fett und 58,7 Gramm Kohlenhydraten punkten die kernigen Körner mit einem hohen Anteil an Vitamin B1, B6, Vitamin E, Zink, Eisen, Calcium und Folsäure. Selbst die enthaltenen Fette sind aus ernährungsphysiologischer Sicht wertvoll. Schließlich sind es zu 70 Prozent ungesättigte Fettsäuren, die mit allein 40 Prozent lebenswichtiger Linolsäure überzeugen. Und mit 130 Milligramm Magnesium pro 100 Gramm gelingt Haferflocken der Sprung auf Platz 9 der Lebensmittel mit dem höchsten Gehalt an Magnesium.

Fotos: © EMF/ Guido Schmelich (kitchenkiss photography), istock/Arx0nt

Chai Latte Overnight Oats

Zutaten für 2 Personen:

80 g zarte Haferflocken
20 g kernige Haferflocken
1 TL Kakao
100 ml starker Chai-Tee
(Wasser mit 1 Teebeutel
10 Minuten ziehen lassen)
150 ml Haferdrink
50 g Zartbitterschokolade
(mind. 70 % Kakaoanteil)
1 TL Kokosöl
150 g Joghurt
1 EL Honig
außerdem
Kakao-Nibs
Granatapfelkerne
frische Beeren nach Belieben

Zubereitung:

Overnight Oats mit Kakao, Chai-Tee und Haferdrink zubereiten. Über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Am nächsten Morgen zunächst die Schokolade mit dem Öl im Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen. Joghurt und Honig verrühren. Die Overnight Oats auf zwei Gläser verteilen. Darüber die geschmolzene Schokolade geben und mit dem Honig-Joghurt schichten. Mit Kakao, Kakao-Nibs, Granatapfelkernen und Beeren nach Geschmack dekorieren.

„Bei uns gibt es fast jeden Abend eine schöne warme Tasse Chai-Tee. Ich weiß nicht mehr, wann oder warum dieses Wohlfühl-Ritual begonnen hat, aber diese Kreation ist meine Frühstücks-Hommage daran."

Caroline Nichols

Das heißt, die volle Power geballter Vitamin- und Mineralstoffkombinationen ist äußerst positiv für den Körper. Und so helfen Haferflocken dabei, den Blutzucker zu regulieren, das Cholesterin zu senken und sind darüber hinaus insbesondere bei Diabetes, Herzkrankheiten oder Magen-Darm Krankheiten ein ideales Lebensmittel. Noch dazu ist Hafer ein echter „Stimmungsmacher". Er zählt nämlich zu den Nahrungsmitteln, die den Körper zu einem vermehrten Ausstoß des Glückshormons Serotonin anregen.

Wernings Weinstube
ALTER MARKT 1
BIELEFELD
www.wernings-weinstube.de

Öffnungszeiten:
Montag - Sonntag 11.00 - 1.00 Uhr

Reservierung:
Tel.: 05 21.136 51 51 | Fax: 05 21.136 51 53

WO TRIFFT MAN ...

*Meine Frau und ich gehen gerne ins **Möpken**, ein sehr nettes Restaurant mit schönem Fachwerkambiente in Schildesche. Die Karte ist ostwestfälisch, neben Pickert und Reibekuchen gibt es aber auch Burger und Schnitzel. Mit den beiden Jungs geht's am Wochenende zum **Seekrug**: Blick auf den Obersee, Spielplatz, Tiere und genau die richtigen Snacks für die ganze Familie. Zum Kaffee in der Stadt ist es dann **M Kaffee** am Gehrenberg: Scones mit Marmelade oder eine belgische Waffel, dazu ein Salted Caramel Macchiato – herrlich!*

Prof. Dr. Ingo Ballschmieter
Dekan Fachbereich Wirtschaft der FHM & Wissenschaftlicher Leiter Open Innovation City

*Ich gehe sehr gern ins **„L'Arabesque"**. Es gibt eine kleine Auswahl an raffiniert gewürzten arabisch-tunesischen Gerichten, insbesondere Vorspeisen, gute Weine und frischen Pfefferminztee. Drinnen sorgen warme Farben in Shabby Chic mit diskretem orientalischen Dekor für ein angenehmes Flair. An warmen Abenden sorgt der lauschige, üppig begrünte Biergarten im Hinterhof für Stimmung.*

Heidi Wiese
Vorstand Künstlerinnenforum Bielefeld-OWL e. V.

Buch-Tipp
Caroline Nichols
Hafer – Einfach gut
erschienen bei EMF – Edition Michael Fischer (128 Seiten, 20 €)

Sie ist die Hafer-Expertin der deutschen Foodszene. Als Co-Gründerin der Porridge und Overnight Oats-Marke 3Bears setzt sich Caroline Nichols jeden Tag professionell mit Hafer und seiner Vielfalt auseinander und entwickelt die Rezepte der 3Bears-Mischungen. Vor fünf Jahren überzeugte sie die Juroren in der TV-Sendung „Die Höhle der Löwen" (VOX). Jetzt legt die Unternehmerin, Mutter und Autorin nach ihrem erfolgreichen ersten Kochbuch „Porridge – genau richtig frühstücken" mit ihrem Hafer-Kochbuch nach. Mit über 50 süßen und herzhaften Rezepten, die alle auf Hafer basieren, macht sie Appetit auf gesunde Ernährung: von Porridges und Overnight Oats über Gratins, Pizza, Hummus bis hin zu diversen Broten, Scones und Cookies. Neben Wissenswertem zum Powerfood gibt's spannende Interviews u. a. mit Ironman-Gewinnerin Anne Haug, Ernährungsexperte, Sterne- und Fernsehkoch sowie „Organic Gardening"-Gründer Holger Stromberg oder Ökotrophologin Verena Franke.

Cremiges Pilz Porridge

Kein Wunder also, dass – beflügelt durch dieses Wissen, neue Ernährungstrends und ein gestiegenes Gesundheitsbewusstsein – seit einigen Jahren auch der Anbau von Hafer in Deutschland wieder steigt. In Deutschland hat sich die Haferfläche seit der Jahrtausendwende auf etwa 125.000 Hektar mehr als halbiert. Vor allem durch vegane Drinks und andere Hafer-Produkte wächst der Bedarf inzwischen. „Allein zwischen Juli 2019 und Juni 2020 hat der Konsum von pflanzlichen Ersatzgetränken um 40 Prozent zugenommen", sagt Christian Däumler vom Marktforschungsinstitut GfK im Deutschlandfunk. Jeder dritte Haushalt habe mittlerweile zumindest einmal pflanzliche Milchalternativen gekauft. Und es entstehen immer neue Haferprodukte: Haferdrink statt Milch ist da schon fast Old School.

Allerdings mit einem wichtigen weiteren Pluspunkt: dem ökologischen Fußabdruck. Denn bei der Produktion der Haferdrinks werden weniger Treibhausgase produziert als bei der von Kuhmilch. Doch auch jenseits populärer Hafer-Drinks erobert das vielseitige und robuste heimische Getreide die Küche: Hafer-Cuisine statt Sahne, Hafer-Porridge, Haferkekse, Haferbrot, Haferkleie, Hafermehl oder Hafer-Crunchy. Hafer ist längst zum trendigen Superfood geworden. Nicht nur beim urbanen Hipster, der seine Kaffeekreation mit einer Barista-Hafermilch genießt. Auch bei Allergikern ersetzt Hafer zunehmend den Weizen in getreidebasierten Lebensmitteln. Es gibt also viele gute Gründe dafür, das Powerfood nicht nur als Müsli oder Porridge auf den Tisch zu bringen. ■

Fotos: Jörg Sänger, privat, © EMF/ Guido Schmelich (kitchenkiss photography), istock/Arx0nt

Mein Lieblingscafé
GESUND.
FRISCH.
LECKER.
KAFFEESPEZIALITÄTEN . 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

MANCHE MÖGEN'S HEISS

SCHÖN SCHARF

Hot – das bedeutet im Englischen nicht nur „heiß", sondern auch „scharf". Kein Wunder, breitet sich doch im Mund nach dem Genuss scharfer Speisen ein brennendes Gefühl aus – und ganz schön warm wird uns manchmal auch.

Text: Stefanie Gomoll | **Fotos:** istock.com/Lilechka75, Arne Ruis

Genau genommen ist „scharf“ keine Geschmacksrichtung wie „süß“ oder „salzig“, sondern ein Schmerzreiz. Statt der Geschmacksknospen auf der Zunge nehmen die Wärmerezeptoren in der Mundschleimhaut Schärfe wahr. Diese sind eigentlich dafür zuständig, uns zu warnen, wenn wir etwas zu Heißes essen und uns verbrennen. Klingt jetzt erstmal gar nicht so richtig lecker. Aber es gibt gute Gründe, warum viele Menschen scharf auf Scharfes sind.

Einer davon ist, dass Hitze paradoxerweise abkühlt. Da durch das vermehrte Schwitzen ein Kühleffekt entsteht, ist es naheliegend, dass scharfe Gerichte besonders in südlichen Ländern beliebt sind. Andererseits ist es kein Zufall, dass Zutaten wie Zwiebeln, Meerrettich, Radieschen oder Kresse auch im Norden auf dem Speiseplan stehen. Mit ihrer Schärfe wärmen sie nämlich von innen heraus auf.

Dass Stoffe wie das in Pfeffer enthaltene Piperin oder das Capsaicin in Chili die Durchblutung der Schleimhäute anregen, hat noch einen anderen willkommenen Effekt, der überall auf der Welt geschätzt wird: Wir nehmen auch die anderen Aromen der Speisen intensiver wahr. Schärfe ist also eine Art natürlicher Geschmacksverstärker, der zum Beispiel ein gutes Curry oder Chili con Carne noch köstlicher macht.

Außerdem setzt der Schmerzreiz vermehrt Endorphine frei. Glückshormone, die sonst auch bei Langstreckenläufen entstehen können. Das sogenannte „Pepper-High“ können wir dagegen ganz bequem im Restaurant erleben. Mit edlem Szechuan-Pfeffer, der zudem eine frische zitronige Note mitbringt, ebenso wie mit Wasabi. Mit frischem Ingwer genauso wie mit feurigen Jalapeños. Übertreiben sollten wir es dennoch nicht, denn wie viel Schärfe wir vertragen, ist Gewohnheits- und Übungssache. Das wissen auch die Chefs beispielsweise asiatischer oder mexikanischer Restaurants, die Gerichte häufig mit Schärfegraden kennzeichnen. Und was der eine als „mild“ empfindet, lässt den nächsten mit hochrotem Kopf zum Wasserglas greifen. Was übrigens genau der falsche Move ist: Ein Stück Brot oder Fetthaltiges wie ein Löffel Joghurt wären die bessere Wahl, um das Feuer zu löschen. ■

Wie scharf ist das denn?

Obwohl wir Schärfe ganz unterschiedlich wahrnehmen, gibt es zumindest für den Capsaicin-Gehalt von Lebensmitteln eine eindeutige Messskala, die nach ihrem Entwickler Wilbur L. Scoville benannt wurde. Danach weisen etwa Gemüsepaprika Werte von 0 bis 10 Scoville auf, Peperoni liegen zwischen 100 und 500, Cayennepfeffer bereits bei 30.000 bis 50.000 Scoville. Die Habanero, eine der schärfsten Chili-Sorten, erreicht dagegen Werte von 100.000 bis 350.000.

WO TRIFFT MAN ...

*Ich gehe gerne in die **„Künstlerei“**. Das Café liegt in meinem „-Wohn- und Lebensviertel –und auf meinem Fahrrad-Weg in die und aus der Stadt. Da ich leidenschaftliche Cappuccinotrinkerin und Kuchenesserin bin, liegt es sehr nahe, in der „Künstlerei“ eine Pause einzulegen. Die Betreiberin des Cafés bietet traditionelle und vegane Kuchen, Getränke, Snacks und Suppen an. Da in es in meinem Bekanntenkreis einige Veganer*innen gibt, ist es ein perfekter gemeinsamer „Klönort“. Zum Lesen der vielen Zeitungen, die dort ausliegen, komme ich selten, das ändert sich vielleicht im Ruhestand, wenn ich noch öfter ins Café gehen kann.*

Das Konzept der „Künstlerei“ gefällt mir sehr gut – Kunstatelier, Ausstellungsraum hinten, Café vorne. Fast alles, was in den Räumlichkeiten an Mobiliar steht, als bildende oder Handwerkskunst an Wänden und Decken hängt, kann auch gekauft werden. Manche Kunstwerke könnte ich mir nicht leisten, aber in der Wohnzimmeratmosphäre der „Künstlerei“ kann ich sie oft und gerne bei einem Besuch genießen! Genuss für die Augen, für den Magen, und für die Ohren gibt’s auch meist nette Musik in angenehmer Lautstärke. Tja, und mit den Enkeln kann ich da auch vorbeikommen, die finden es dort auch gut.

Christine Ruis
Schauspielerin, Regisseurin, Theaterpädagogin

10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN

CHRISTINA VÉGH
Direktorin, Kunsthalle Bielefeld

1 **Was gab's heute zum Frühstück?**
Schwarzen Tee

2 **Ihr Lieblingsessen als Kind?**
P.P.P.P. (Penne panna piselli e prosciutto)

3 **Worauf haben Sie gerade Hunger?**
Zürcher Geschnetzeltes

4 **Hand aufs Herz: Wann haben Sie Ihr letztes Fastfood verdrückt?**
Vor der Pandemie

5 **Wie viele Bezeichnungen kennen Sie für ein Butterbrot?**
Keine anderen als Butterbrot

6 **Bestes Anti-Kater-Rezept für den Morgen nach der Party?**
Wasser, Aspirin und schwarzer Kaffee

7 **Was ist immer eine Kaloriensünde wert?**
Ein Besuch im „Tartes & Törtchen"

8 **Wer zapft in Bielefeld das beste Bier?**
Ich trinke nur Wein. Am liebsten bei „Heinrich sein Enkel" am Siegfriedplatz.

9 **Ein typischer Essensgeruch bei Ihnen zuhause?**
Knoblauch

10 **Was gab's bei Ihrem ersten romantischen Candle-Light-Dinner?**
Dr. Oetker Pizza mit meinem Mann. Und heute leben wir in Bielefeld.

Foto: Veit Mette

GUT ESSEN
GUT TAGEN
GUT FEIERN
GUT SCHLAFEN

Immer etwas mehr als das Übliche. Wir erfüllen Ihre Wünsche nach Komfort in jeder Hinsicht: bei Tagungen, Familienfeiern jeder Art, ob in den Hotelzimmern oder in unserem schönen Garten mit Outdoorkitchen. Für Sie wird regionale Küche mit einem Hauch internationaler Kochkunst kombiniert, sodass Sie sich auf Grillabenden oder á la carte verwöhnen lassen können.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und das in dritter Generation.

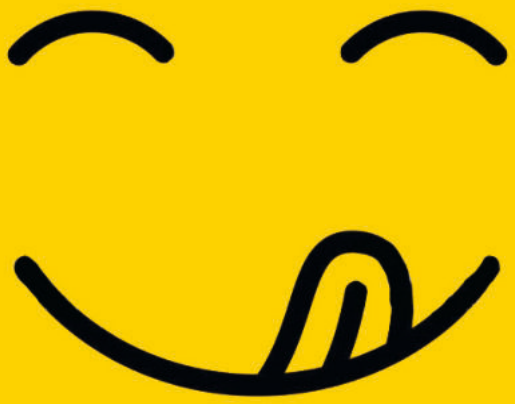
Wir feiern 25 Jahre Hotel *zusammen mit Ihnen mit einem Streifzug durch ein kulinarisches Europa. Lassen Sie sich überraschen ...*

Tel. 0521 94266-0
Gütersloher Str. 236
33649 Bielefeld
info@brackweder-hof.de

Öffnungszeiten Küche:
von 12.00 – 14.00 Uhr
und 18.00 – 21.30 Uhr

www.brackweder-hof.de

Brackweder Hof
Hotel & Restaurant



APPETIZER

Sommer in der Stadt. Eine Jahreszeit, die mit einem ganz besonderen Lebensgefühl einhergeht. Beschwingt und relaxt geht es jetzt zum Grillen und Chillen, zum Treffen mit Freunden im Biergarten, zum Shoppen oder zum gemeinsamen Kultur-Erlebnis. Wenn die Sonne lacht und die Abende lau sind, macht vieles einfach gleich doppelt so viel Spaß. Wir zeigen Ihnen, wo Sie den Sommer in Bielefeld und der Region in vollen Zügen genießen können.

Foto: Promotion

ANZEIGE

FÜNF VEGETARISCHE GENUSS-REISEN

Gourmet Gang

Die Gourmet Gang – dahinter verbirgt sich eine hochkarätige „Bande“ aus fünf Bielefelder Köchen, die es auf die Gaumen ihrer Gäste abgesehen hat. Reihum von Juni bis Oktober zaubern sie in ihren jeweiligen Restaurants ein Spitzenmenü zu einem ausgewählten Thema.

Die Gourmet Gang folgt der Tradition des beliebten Kochquintetts, das durch die Pandemie jäh ausgebremst wurde. Jetzt setzen die fünf Spitzenköche von Klötzer´s, Büscher´s, dem Erbsenkrug, dem Historischen Gasthaus Buschkamp und dem Tomatissimo ihre kulinarische Mission fort. Nicht nur mit neuem Namen, sondern mit Sebastian Höptner vom Erbsenkrug in Schildesche auch mit einem neuen Gesicht. Das Konzept ist das altbewährte: Fünf Restaurants kochen in fünf Monaten abwechselnd ein Vier-Gänge-Menü. Das Motto dieses Mal ist „vegetarisch“.

„Die Entscheidung, fleischlos zu kochen, war sehr schnell gefällt“, sagt Olaf Klötzer, der mit seinem Restaurant gleich im Juni den Anfang machte. „Es ist ein schöner Ansporn für die Köche, ein Menü zu kreieren, bei dem der Gast nicht das Gefühl hat, dass etwas – also, das Fleisch bzw. der Fisch – fehlt.“ Ohnehin stehe der Fleischkonsum wegen des Energie- und Lebensmittelbedarfs (oder Futtermittelbedarfs) in der Kritik. Und so dürfen sich die Gäste auf feine und ausgefallene Kreationen freuen, die mit saisonalen Gemüsesorten, Kräutern, Beeren, Nüssen, Käsesorten, Pasta, Bulgur und vielem mehr keine Wünsche mehr übriglassen.

Exotisch wird es zum Beispiel im Historischen Gasthaus Buschkamp – dort serviert Chefkoch und „Gangmitglied“ Silvio Eberlein essbare Steine. „Die Steine sind aus einer hauchdünnen Schicht essbarer Keramik hergestellt. Auch auf die Onsen-Eier im Tomatissimo, die eher mit kleinen Pralinen vergleichbar sind, dürfen die Gäste gespannt sein. Bei Patrick Büscher wird nach Möglichkeit draußen gekocht und Sebastian Höptner nimmt seine Gäste mit auf eine kulinarische Reise von Italien nach Asien. Also, auf geht’s: Fünf Monate – fünf Restaurants – fünf vegetarische Menüs – eine Gourmet Gang!

www.gourmet-gang.de

HOCH 2 CATERING

Immer ein bisschen besser

„Nichts ist so gut, als dass man es nicht noch ein bisschen besser machen könnte." Wer nach dieser Devise handelt, kann auch Genuss Hoch 2 versprechen. Anfang April hat Küchenchef Frederik Breipohl den Staffelstab des Unternehmens übernommen, das auf Catering & Events für Business- und Privat-Feiern spezialisiert ist. Der umtriebige Gastronom ist gebürtiger Bielefelder und mit gerade mal 30 bereits bestens in der Branche vernetzt. Viele kennen ihn aus der TV-Doku „Mein Lokal. Dein Lokal. – Wo schmeckt's am besten?" Und die Bielefelderinnen und Bielefelder schätzen ihn natürlich als Küchenchef der Kocherei. Frederik Breipohl bringt also reichlich Erfahrung mit und möchte gemeinsam mit seinem Team auch mit Hoch 2 Catering die Gäste mit guter Arbeit begeistern. Das Angebot reicht von etwas Gesundem und Leichtem fürs kleine Business Meeting bis zum ganz großen „Besteck" für Hochzeit oder Presseevent. „Von 25 bis 500 Personen ist alles möglich", so der neue Chef, „und neue Ideen werden nach und nach einfließen."

www.hoch2-catering.de

Follow us
bielefeld-geht-aus.de

Foto: Promotion

JIVINO
MÉDITERRANE KÜCHE

WEIN & TAPAS BAR
MARCO PULLI
OBERNSTRASSE 51
33602 BIELEFELD

+49 (521) 560 95 30
+49 (171) 414 55 28
Mo - So ab 17 Uhr

www.jivino-enoteca.de

EINE DER BESTEN DER ZUNFT

Fleischerei Münch

Die Fleischerei Münch aus Bielefeld Ummeln, mit dem Steak-Kompetenz Zentrum in Bielefeld Senne, gehört zu den besten Metzgereien Deutschlands. Der renommierte HEEL Verlag veröffentlichte Anfang Juni das Fachbuch „BUTCHERS BIBLE – Die besten Metzger Deutschlands". In dem Buch, vergleichbar mit dem „Guide Michelin" für die Gastronomie oder „Der große Johnson" für die Weinwelt, werden die besten Fleischer Handwerksbetriebe vorgestellt. Mit dabei als Autor für Content der bekannte Fleischsommelier Michael Keller. Supportet wurde das Projekt vom Verband der Fleischsommeliers Deutschland, die alleine mit ihren Topmetzgern 50 Plätze belegt haben. Mitten unter dieser erlesenen Auswahl ist auch Fleischermeister Lennart Hermstein mit seinem Team der Fleischerei Münch. „Der erste Kontakt fand im Spätsommer 2021 statt", erklärt Inhaber Lennart Hermstein. Es folgten Interviews, Foto-Termine und zahlreiche E-Mails. In der Begründung zur Auswahl heißt es jetzt: „Die Fleischerei Münch aus Bielefeld setzt ein dickes Ausrufezeichen in der Außenwahrnehmung der Metzger und stellt das Bild des Fleischers aufwertend dar. Mit der regionalen sowie internationalen Qualität in seinen Filialen stellt der Meisterbetrieb ein Gegengewicht zur Marktmacht der Discounter dar." Zusätzlich zu den Vorstellungen der innovativsten Metzger liefert die BUTCHERS BIBLE geballtes Fachwissen in Sachen Cuts, Rassen und Zubereitungsarten sowie qualitätsbewussten und regionalen Fleischkaufs.

www.fleisch-bielefeld.de

STRANDKÖRBE | GARTENMÖBEL | GRILLS

SONNENSCHEIN

AB AUF DIE LIEBLINGSPLÄTZE!

In unserer Strandkorb-Manufaktur in Bielefeld fertigen wir Ihnen Ihren Traum-Strandkorb. Gerne beraten wir Sie ganz individuell und ausführlich über die zahlreichen Möglichkeiten. Außerdem finden Sie Garten-Loungemöbel, Grills, Sonnenschirme und vieles mehr in unserer Ausstellung oder auch ONLINE. Bis bald bei Ihrem **SonnenPartner**.

Die Schatztruhe
Sommermöbel-Manufaktur & Ihr Grill-Spezialist

Detmolder Straße 627 | 33699 Bielefeld
Tel 0521 . 92 60 60
info@mein-sonnenpartner.de
www.mein-sonnenpartner.de
Mo.– Fr. 9 –18.30 Uhr | Sa. 10 –18 Uhr

Mein Sonnenpartner

AUS LIEBE ZUM GENUSS-BIER

Bielefelder Braumanufaktur

Endlich ist es so weit. Rund 100 Jahre mussten die Bielefelder*innen darauf warten, dass in ihrer Stadt wieder Bier gebraut wird – und das geschieht ab Sommer mit feinsten Zutaten und mit viel Liebe zum Detail. Die gläserne Bauweise der Brauerei ist kein Zufall. Denn hier sollen alle Interessierten hautnah beobachten können, was in jeder Flasche steckt. Auch Tastings werden an der Brockhagener Straße 22 stattfinden.

Mike Cacic, Gründer der Ravensberger Brauerei und Erfinder des „Flutlichts" – ein süffiges und zugleich herbes Genussbier aus der Region – setzt auf die traditionelle, handwerkliche Braukunst. Das bedeutet, dass dem Bier reichlich Reifezeit für exzellenten Geschmack und Charakter gegönnt wird. Die Art zu brauen, ist für Mike Cacic nicht verhandelbar. Neben einer gehörigen Portion Leidenschaft setzt er auf beste Zutaten. Der größte Teil der Malze stammt aus regionalem Anbau, lediglich Spezialmalze werden von nationalen Mälzereien bezogen. Der Hopfen kommt aus dem weltweit größten Anbaugebiet Hallertau. „Das Zusammenspiel von Bitter- und Aromahopfen ist für den außergewöhnlichen Geschmack des Bielefelder Flutlichts zuständig und die obergärige britische Ale-Hefe für die dezent aromatische Fruchtnote", erzählt der Jungunternehmer. „Naturtrüb" und „ungefiltert" sind weitere besondere Merkmale. Zum „Flutlicht" gesellt sich mit dem „Abendrot" ein süffiges Kellerbier. Und das „Ravensberger Helle" kommt als edles Vollbier daher. Das sollte man unbedingt probiert haben.

www.ravensbergerbrauerei.de

Foto: Promotion

ANZEIGE

DUKE OF BERKSHIRE

Grunz! Quiek! Den Schweinen geht's saugut!

Fleisch ist in den letzten fünf Jahrzehnten vom sprichwörtlichen „Sonntagsbraten" zum täglich verfügbaren Massenkonsumartikel zum Discounterpreis geworden. Das bringt nicht nur für die Verbraucher Gesundheitsprobleme mit sich: Wer darüber nachdenkt, ahnt zumindest, dass ein Schnitzel für 99 Cent keine hohe Qualität haben kann.

Jede Kaufentscheidung ist daher auch eine Entscheidung darüber, wie man selber möchte, dass es den Fleischlieferanten ergeht, sprich den Tieren. Das Bilderbuch-Idyll einer artgerechten Haltung mit viel Platz, Licht und Luft sowie natürlicher Ernährung – in Niedersachsen ist es wahr geworden. Die Handelshof Gruppe hat 2010 mit fünf Partnern ein Projekt zur nachhaltigen Schweinehaltung initiiert: Die ländlichen Familienbetriebe züchten mit viel Liebe und Geduld die Schweinerasse „Duke Of Berkshire".

Die Aufzucht dieser robusten Tiere dauert doppelt so lange wie die konventioneller Schweine. Das macht sich bezahlt, denn „Gourmets und Gastronomen schwärmen von der Fleischqualität der ‚Dukes'", sagt Geschäftsleiter Bernd Heger. Klingt plausibel: Rundum glückliche Schweine, die sich buchstäblich sauwohl fühlen, liefern auch gute Schnitzel und Schinken. Wer bewusst und nachhaltig genießen will, dem bietet der Handelshof diese Premium-Spezialität exklusiv. Das zarte, fein-marmorierte Fleisch mit dem milden Aroma macht Verantwortung zum Genuss.

Wo? Fleisch vom „Duke of Berkshire" gibt's im Handelshof C&C-Markt in Bielefeld und Detmold, im Onlineshop www.carneculina.de und in verschiedenen Restaurants in Ostwestfalen-Lippe.

GANZHEITLICH ENTSPANNT & GEPFLEGT

Apotheke am Alten Markt

KOSMETIK

Ein ganzheitliches Verwöhnprogramm von Kopf bis Fuß – das bietet das Kosmetikinstitut am Alten Markt. In separaten Praxisräumen im Crüwellhaus lässt es sich wunderbar abschalten vom oft stressigen Alltag, ein Raum für (Tiefen-)Entspannung, Balance, Ausgleich, Aufrichtung und ein breites Spektrum verwöhnender Kosmetikbehandlungen für Sie und Ihn.

MEDIZINISCHE FUSSPFLEGE

Es reicht von individuellen Hauttypberatungen und Gesichtsbehandlungen über professionelles Make-up bis hin zu Spezialbehandlungen und Entspannungsmassagen. Dabei kommen einzigartige Kosmetikprodukte u. a. von Babor, Darphin und Caudalíe zum Einsatz.

Und weil unsere Füße täglich Großes leisten, gilt ihnen besondere Aufmerksamkeit. Eine versierte kosmetische sowie intensive Fußpflege sorgt nicht „nur" für ein gepflegtes Äußeres, sondern auch für einen schmerzfreien Gang. Eine wohltuende Fußreflexmassage nach Hanne Marquardt rundet die Behandlung ab.

EINKLANG

Und wem der Sinn nach einer Aromatherapie oder Shiatsu steht, der findet am Alten Markt qualifiziert ausgebildetes Fachpersonal, das im Sinne seiner Patienten und Kunden einen ganz individuellen Weg zum Wohlbefinden sucht und findet. Für natürliche Schönheit: von innen und außen.

Termine können – telefonisch oder persönlich jederzeit in der Apotheke am Alten Markt – vereinbart werden. **www.kosmetik-apoam.de**

CARMELA DE FEO GASTIERT AM16.2.23 IN DER STADTHALLE GÜTERSLOH

„PEEPING AT MR. PEPYS“ MIT GUSTAV PETER WÖHLER IST AM 10.5.23 IM THEATER GÜTERSLOH ZU ERLEBEN

VIELFÄLTIGES PROGRAMM

Kultur Räume Gütersloh

Die neue Theatersaison in Gütersloh bietet ein Programm aus allen Sparten sowie Gastspiele von der kleinsten Puppenbühne bis zu den größten Theatern aus den Metropolen. Auch internationale Tanzproduktionen werden nicht fehlen.

Los geht es am 3. September mit der Uraufführung „Doors (No Exit)“ von Fink Kleidheu, Tilman Rammstedt und dem isländischen Singer-Songwriter Svavar Knútur, unter der Regie von Theaterleiter Christian Schäfer – in Gedenken an Rockikone Jim Morrison.

In der Stadthalle Gütersloh heißt es ab September wieder „SchLaDo“: Schöner Langer Donnerstag. Die gleichnamige Kleinkunstreihe ist eine Kooperation mit dem KulturBüro-OWL und präsentiert in der Spielzeit 2022/23 zehn Abende mit bekannten und beliebten Künstlerinnen und Künstlern. Das Publikum erwartet ein Programm aus Kabarett, Kleinkunst, Konzerten und vor allem viel Humor. Die 14. Ausgabe der beliebten Reihe beginnt am 15. September musikalisch mit einem Konzert der dreiköpfigen Band Wildes Holz und ihrem Programm „Grobe Schnitzer“.

Das komplette Programm unter: kultur-räume-gt.de

Foto: Promotion, Ida Zenna, Harald Hoffmann

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

CANDAN
GASTRONOMIETECHNIK

Ihr kompetenter Partner für Großküchen- und Gastronomietechnik in OWL.

Candan Gastronomietechnik
candan_gastro

DEHOGA BUNDESVERBAND

Candan Gastronomietechnik ist Partner des deutschen Hotel- und Gaststättengewerbes in OWL.

Candan Gastronomietechnik GmbH & Co. KG
Elpke 106
33605 Bielefeld

Kontakt
+49 (0) 521 962 938 37
info@candan-gastro.de

www.candan-gastro.de

GRILL-SPEZIALIST

Die etwas anderen Grill-Seminare

Dass der Funke bei einem Grill-Seminar in geselliger Runde schnell überspringt, liegt förmlich in der Luft. Denn beim gemeinsamen Schnippeln, Rühren und natürlich Grillen steht der Spaß eindeutig im Vordergrund – und so ganz nebenbei nimmt auch jeder Teilnehmer noch jede Menge Tipps, Inspirationen und Rezepte mit nach Hause. Viele, die an einem der zahlreichen Grill-Seminare der Schatztruhe in Hillegossen teilnehmen, sind Wiederholungstäter. Kein Wunder, denn die Grill-Seminare setzen immer wieder unterschiedliche Schwerpunkte. Gegrillt wird übrigens auf Geräten verschiedener Hersteller. Und wer – ob Gas, Holzkohle oder Dutch Oven – auf den Geschmack gekommen ist: In der Ausstellung der Schatztruhe gibt es über 80 verschiedene Grillgeräte. Auch in dieser Hinsicht merkt man sofort, dass die Grill-Spezialisten mit Feuer und Flamme am Werk sind und eine große Leidenschaft für das Grillen hegen. Und so werden während der Grill-Seminare nicht einfach nur Würstchen gedreht, sondern es geht um das Pünktchen auf dem „i". Daher sind die Grill-Seminare auch eine tolle Geschenk-Idee. Darüber hinaus bietet sich das Get-together am Grill und Herd auch als Team-Building-Maßnahme für Unternehmen an. Da die Seminare zurzeit nur eingeschränkt verfügbar sind, einfach direkt bei der Schatztruhe nach dem aktuellen Angebot fragen.

www.sonnenpartner.de

Foto: Promotion, Kunsthalle Bielefeld

DEM WASSER FOLGEN

Kunsthalle Bielefeld

Vom 4. Juni bis zum 16. Oktober widmet die Kunsthalle dem Wasser in der zeitgenössischen und modernen Kunst eine große international besetzte Gruppenausstellung. Ausgehend von ihrer Sammlung der Kunst des 20. und 21. Jahrhunderts versammelt sie Werke von rund fünfzig internationalen Künstler*innen.

Die als Sammlungsrundgang konzipierte Ausstellung wird unterbrochen von ausgewählten zeitgenössischen Positionen. In Malereien, Fotografien, Videoarbeiten, Performances, Zeichnungen und Skulpturen verbinden sich Darstellungen vom Meer, von Seen, Flüssen und Häfen mit Werken, die das Wasser als Material nutzen und es mit den drängenden Fragen unserer Zeit verschränken. Gemeinsam spannen sie ein breites Projektionsfeld auf: Wasser als Idyll, Ressource, Handelsweg und Ware, Wasser als Medium und Indikator der Transformation, der Vitalität und Wasser als Verortung von Lebensraum oder Heimat und Flucht. „Hier wird deutlich, dass es bei Darstellungen von Wasser fast nie um das Wasser selbst geht. Dem Wasser zu folgen, bedeutet, sich vielschichtigen Themen zu widmen, die Kultur, Natur, Politik, Wirtschaft, Körper und Geist betreffen", betonen Laura Rehme und Dr. Linda Walther, die Kuratorinnen der Ausstellung.

CATHERINA CRAMER & GIULIETTA OCKENFUSS "UNLEASH THE BEAST – CHAPTER 1 THE AQUATIC APE", VIDEOSTILL 2020

www.kunsthalle-bielefeld.de

80.000

Gastronomieartikel unter einem Dach

Ihr Partner für Erfolg

Das speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnittene Handelshof Gastro Konzept setzt in Sortiment, Dienstleistung und Kundenbetreuung neue Maßstäbe.

Lassen auch Sie sich daher begeistern: Äußern Sie Ihre Wünsche, fordern Sie die gut ausgebildeten, branchenerfahrenen Fachberater heraus und sichern Sie sich durch überzeugende Lösungen den entscheidenden Wettbewerbsvorteil.

Handelshof Bielefeld
C&C Großhandel | Liefergroßhandel
Schelpmilser Weg 24, 33609 Bielefeld
Telefon 0521 93411-0

Mo – Fr 7.00 – 20.00 Uhr
Sa 7.00 – 18.00 Uhr
www.handelshof.de

Handelshof

NOCH ’NEN KORN?

KLARE SACHE!

Foto: istock/MarianVejcik

Er war der klassische Begleiter einst verrauchter – die Älteren von uns werden sich erinnern – Eck-Kneipen und integraler Bestandteil eines westfälischen „Herren-Gedecks“: Bier und Korn. Meist wurden schon vorher die Augen in schauriger Erwartung zusammengekniffen, wenn das eiskalt servierte Getränk aus einem Pinnchen in den Rachen gekippt wurde.

TEXT: Eike Birck

Ja, Spaß sieht anders aus. Oder der Korn wurde mit Cola gestreckt. Ende der 1980er war der KoCo beliebter Vorglüher. Aber Korn kann deutlich mehr – nämlich Genuss. Ein guter Korn hat das Potenzial, dem Gin-Trend Konkurrenz zu machen. In angesagten Bars ist er schon jetzt auf Cocktail-Karten zu finden, zum Beispiel als Kornpirinha.

Aber zurück zum Ursprung: Korn ist eine reine Angelegenheit. Er wird aus Getreide hergestellt und zählt zu den klaren Bränden innerhalb der Spirituosen-Familie. Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 32 Volumenprozent, ab 37,5 darf offiziell die Bezeichnung Kornbrand verwendet werden, bei 38 Volumenprozent darf von Doppelkorn gesprochen werden. Für den Geschmack ist die Wahl der Getreidesorte entscheidend. Es spielt eine große Rolle, ob Roggen, Weizen, Emmer, Dinkel, Gerste, Hafer oder Buchweizen bei der Herstellung verwendet werden. Das weiß auch Stephan Eckstein, der der Meinung ist: „Korn kommt von Können“. Seit er 2017 bei der Craftspirits-Messe in Berlin seinen ersten wirklich guten Korn – einen fassgelagerten – trank, hat er mittlerweile sehr viele unterschiedliche Brände verkostet. „So etwa 60 bis 70 davon überzeugen mich. Ein guter Korn ist aromatisch, weich, rund und schmeckt nicht nach Alkohol.“

Emmer

auch Zweikorn genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Weizen. Er ist, zusammen mit Einkorn, eine der ältesten kultivierten Getreidearten.

Lust auf Korn

Wer sich über hochwertige Kornbrände informieren möchte, der wird feststellen: Das ist gar nicht so einfach. Anders als bei Gin ist der Trend noch nicht in der breiten Öffentlichkeit angekommen. „Viel läuft über Instagram", sagt Stephan Eckstein.

„Früher war Westfalen-Lippe eine Hochburg der Kornbrände, aber mittlerweile gibt es hier gar nicht mehr so viele Brennereien wie zum Beispiel im Münsterland, an der Ems oder im Norden Richtung Hamburg. Auf meiner Website führe ich die Kornbrände auf, die mir gut gefallen. Ich möchte Lust auf Korn machen und beschreibe meinen subjektiven Eindruck." Und auch die Produktfotos macht der Bielefelder selbst, der bei seinen Tastings Gebrautes & Gebranntes in Kombination anbietet. „Mit Korn allein funktioniert das leider noch nicht. Korn trägt immer noch das Stigma eines billigen Fusels. Deshalb schenke ich bei den Verkostungen Bierspezialitäten aus, die mir gefallen. Ein begleitender Korn erhält dadurch noch mal eine andere Note. Dadurch kann man einen geschmacklichen Kontrapunkt setzen. Wenn man zum Beispiel ein belgisches Bier mit einer herben Hefe-Note, das stark kohlensäurehaltig moussiert mit einem weichen, vollmundigen Emmerkorn kombiniert, da kann ich nur sagen: Probiert das mal aus!" Ganz klar, in diesem Bereich gibt es viel Neues zu entdecken. Seine eigenen Favoriten kredenzt Stephan Eckstein bei seinen Tastings, die ab sechs Personen buchbar sind und in den eigenen vier Wänden, in der Keller-Bar, im Garten oder an (fast) jedem gewünschten Ort stattfinden können.

Tastings in Bielefeld

Korn- und Bier-Tastings
mit Stephan Eckstein
www.eckstein-tastings.de

Whisky- und Rum-Tastings
bei Claudia Kuhlig im
Whisky Room
www.whisky-room.de

Whisky-Tastings im Hotel-
Restaurant Bartsch
www.hotel-restaurant-bartsch.de

Wein-Tastings bei Messing Weine
www.messingweine.de

Wein-Abende in „Die kleine
Weinschule"
www.die-kleine-weinschule.de

Weine & mehr bei Jacque's
Weindepot
www.jacques.de

Weinseminare
bei Wein etc.
www.weinetc.de

Überraschend anders

Viele seiner Gäste sind positiv überrascht davon, wie gut ein Korn schmecken kann. Ein ehrliches Genussmittel. Neben den unterschiedlichen Getreidesorten ist die Fasslagerung ein ausschlaggebendes Kriterium für den Geschmack. „Das ist ein Riesenthema", bestätigt Stephan Eckstein. „Viele kleinere Start-ups entwickeln eigene Rezepte und tun sich mit Brennereien zusammen, um ihren ureigenen Korn zu produzieren. Die Entscheidung, wie lange ein Korn im Fass verbleibt, ist manchmal auch eine finanzielle. Denn wenn der Brand zwei Jahre lagert, verdient man damit kein Geld. Das ist gerade für kleinere Gründungen schwer zu stemmen."

So mancher Korn landet in Fässern, die zuvor Wein, Sherry oder Bourbon beherbergten und der Spirituose ein unvergleichliches Aroma verleihen. „Ich durfte schon einige Brennereien besuchen. Das Spannende dabei ist, dass viele Kornproduzenten auch Landwirte sind und ihr eigenes Getreide anbauen. Damit ist Korn nicht nur ein überaus reines – chemische Zusätze sind untersagt –, sondern auch ein nachhaltiges Produkt."

Und wie trinkt man einen guten Korn richtig? „Das fängt bei einem Nosing-Glas an", erklärt der Korn-Fachmann. „Das ist unten bauchig und verjüngt sich nach oben, damit die Nase, die ja maßgeblich am Geschmackserlebnis beteiligt ist, viel vom Aroma mitbekommt." Und selbstverständlich darf der Korn nicht eiskalt getrunken

Foto: Vladimir Dueck

Stephan Eckstein

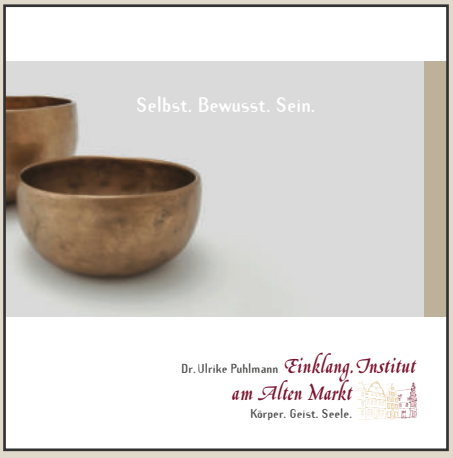
werden, denn sonst bleibt vom Geschmack nicht viel übrig. Und das wäre bei einem guten Korn richtig schade.

Bielefelder Tradion

Apropos: Viele Brennereien arbeiten seit Jahrzehnten mit einem bewährten Familienrezept. Historiker gehen davon aus, dass Korn seit dem 15. Jahrhundert in Deutschland gebrannt wird. Das erste Reinheitsgebot für das Brennen von Kornbränden galt ab 1789. Man wollte die Pantscherei mit Kartoffelbrand unterbinden. Korn hat übrigens im Westfälischen – und auch in Bielefeld – seine Wurzeln. 1878 errichtete Friedrich Dreesbeimdieke eine Kornbranntwein- und Steinhägerbrennerei an der Heeper Straße. Bereits kurze Zeit nach der Gründung erlangte das heimische Produkt „Senner vom Mutterfaß" in der Region große Popularität. 1901 kaufte Friedrich Dreesbeimdieke die „Gadderbaumer Brennerei". Während dort der Hauptteil der Produktion lief, blieb die Heeper Straße bis zum Ersten Weltkrieg der Firmensitz. Als einzige Brennerei Bielefelds überstand das Unternehmen zwei Weltkriege, wirtschaftlich mühsame Zeiten und so manchen Rückschlag. In der nunmehr fünften Generation ist die Firma F. Dreesbeimdieke fest in Familienhand und eng mit Bielefeld verknüpft. Das zeigt sich beim „Dreesbeimdieker Heimatwasser" – ein westfälischer fassgelagerter Korn nach alter Leinenweber Art mit gelblichem Farbton. Jedes Jahr am letzten Wochenende im Mai wird in Bielefeld der Leinenweber Markt gefeiert. Traditionell wird dann vom Leinenweber Paar zur Eröffnung Heimatwasser aus dem Zinnlöffel gereicht. Wohl bekomm's. ■

So ganzheitlich

An und für sich. Mit Kosmetik, medizinischer Fußpflege und Entspannungstherapien. Danach dann ausgehen!



Telefon 0521-68 359 · www.kosmetik-apoam.de
Broschüren erhältlich – Apotheke am Alten Markt

RADKUL-TOUR

RÜCKENWIND FÜR DIE FREIE SZENE

Die zweite RadKulTour steckt in den Startlöchern. Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr verwandelt sich auch 2022 die rund 25 Kilometer lange Radroute „Das grüne Netz“ in eine riesige Kulturbühne. An mehr als 70 Orten entlang der beliebten Radler-Freizeitstrecke treten über 200 lokale Künstler*nnen aus verschiedenen Bereichen auf.

Interview: Stefanie Gomoll

Foto: Klaus Hansen

Viele Akteure aus der Freien Szene sind dem Aufruf des Bielefelder Kulturamts gefolgt und haben sich für das Festival beworben. Der Shademakers Carnival Club beispielsweise ist mit einer Performance genauso dabei wie das inklusive Theater Götterspeise. Beim Kommando Ukulele geht's gekonnt musikhistorisch zu – und mehrstimmig wie auch beim Chorensemble Can Carmina. Speziell für Jüngere tritt das Bücherfahrrad „Bookbike" in Aktion. Kindgerechtes gibt es auch vom Figurentheater Donnerknispel oder mit Dr. Clown, einer Gruppe von Klinikclowns aus OWL. Kurzum: Das Spektrum bei der zweiten RadKulTour ist groß.

„Wir freuen uns sehr, dass auch in diesem Jahr zahlreiche Akteure aus den unterschiedlichen Bereichen wie Musik, Theater, Bildende Kunst, Tanz oder Literatur entlang der Route auftreten werden", betont Matthias Koch vom Kulturamt Bielefeld. Die Auftrittsorte liegen erneut mehrere hundert Meter voneinander entfernt, sodass sich alle radelnden Besucher*nnen ihr persönliches Kulturprogramm zusammenstellen können. Einige Passagen sind auch für Fußgänger*innen oder Rollstuhlfahrer*innen geeignet. Mit dem Veranstaltungsformat setzt das Kulturamt zusammen mit Bielefelder Künstler*innen, Kreativen und Kulturinitiativen erneut ein Zeichen für die beeindruckende Vielfalt der lokalen Kulturszene und für ein starkes Umweltbewusstsein.

Sonntag, 4.9., ab 14 Uhr, Eintritt frei
Auftakt am Rathausplatz, 14 Uhr | Finale am Siegfriedplatz mit Live-Musik und Walk-Acts, ab 18 Uhr. Zu den genauen Auftrittsorten entlang der Strecke erscheint im Vorfeld der Veranstaltung eine Übersichtskarte.
www.kulturamt-bielefeld.de.

➔

WO TRIFFT MAN ...

*Wenn ich am Nachmittag vor der Vorstellung noch einen kleinen Zuckerschock brauche, gehe ich gerne ins **GUTZEITCAFE** und probiere dort eine der Torten, die ich noch nicht kenne. Dabei setze ich mich drinnen am liebsten auf eines der kleinen 2er Sofas. Man braucht nicht allzu viel Phantasie, um sich dort in die 50er Jahre hineinzuversetzen. Sollte ich hingegen abends nach der Arbeit noch Appetit haben, schaue ich, ob **JIVINO** noch aufhat, koste dort von den Tapas und trinke ein Glas Rotwein in Gedenken auf Therese Berger, mit der ich früher dort gerne anregende Gespräche führte.*

John Wesley Zielmann
Schauspieler

Bei Restaurants ist mir die Atmosphäre mindestens genauso wichtig wie das Essen. Das nonna's in der Obernstraße bekommt diesen Spagat super hin. Es verbindet traditionelle italienische Kochkunst mit einem modernen und hippen Design.Die vielen umliegenden Restaurants sorgen für eine tolle Stimmung auf der kleinen Foodmeile in der Altstadt. Und das muss ein Restaurant eben auch können: Das Gefühl vermitteln, dass der Abend gerade erst anfängt.

Hanna Fecht
Autorin und Journalistin

KULTUR ERFAHRBAR MACHEN

Interview mit Matthias Koch
(Kulturamt Bielefeld)

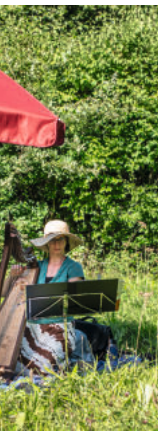
Warum sind Radfahren und Kultur so eine gute Verbindung?
Matthias Koch: Radfahren und Kulturerleben entfalten im Rahmen der RadKulTour ihren ganz besonderen Charme, da sich beide Aktivitäten gegenseitig stärken und neue, temporäre Kulturorte sowohl durch die Akteure, als auch durch das Publikum ‚durch eigenen Antrieb' erschlossen werden.

Was ist der Grundgedanke hinter dem Projekt?
Matthias Koch: Mit dem Veranstaltungsformat setzt das Kulturamt zusammen mit Bielefelder Künstler*innen, Kreativen und Kulturinitiativen erneut ein Zeichen für die beeindruckende Vielfalt der lokalen Kulturszene und für ein starkes Nachhaltigkeitsbewusstsein und ökologische Sensibilität. Die Premiere 2021 hat gezeigt, dass dieser unkonventionelle Aktionstag für viele Menschen einzigartige Stadt- und Kulturlandschaften zwischen Stadtzentrum und Obersee auf klimafreundliche Weise erfahr- und erlebbar macht.

Wie wurde die erste Radkultur vom Publikum angenommen?
Matthias Koch: Als Fazit aus vielen Rückmeldungen von Besucher*innen kann festgehalten werden: Die Veranstaltung war ein spektakulärer Erfolg. Mehrere Tausend Bielefelder*innen genossen einen wahrhaft „bewegenden" kulturellen Tag. Da sich sämtliche Aktionen in der freien Natur, auf Wiesen, im Wald, aber auch an und sogar in Bachläufen abspielten, war das Gelingen der Veranstaltung sehr stark vom Wetter abhängig. Umso schöner, dass der Veranstaltungstag ein sonniger Spätsommertag war.

Fotos: Leni.O, Lene Fecht, Klaus Hansen

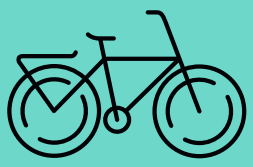
MATTHIAS KOCH



Exemplarisch ein Zitat von Seiten des Publikums: „Liebes RadKulTour-Team, ich wollte mich nur ganz herzlich für die tolle Veranstaltung gestern bedanken. Ich bin mit meinem Mann und meinem 7-jährigen Sohn die ganze Strecke gefahren und wir waren alle begeistert! Es gab Ecken, die wir gar nicht kannten und wir werden die Strecke bestimmt demnächst noch einmal abfahren. Richtig toll organisiert und von den Veranstaltungen her für jeden was dabei. Dickes Lob und ein großes Dankeschön!“

Gibt es Neuerungen?

Matthias Koch: Novum in diesem Jahr: Am Rande der Route liegt an der Oldentruper Straße das Gelände der Rochdale Kasernen, welches in den Sommermonaten im Rahmen des Regionale-Projektes „Transurban Residency“ kulturell bespielt wird. Dieser Kulturort auf Zeit wird am Tag der Veranstaltung mit in die RadKulTour eingebunden. Als zweite Neuerung und regionale Erweiterung findet die RadKulTour in Kooperation mit dem interkommunalen Regiopole-Netzwerk in weiteren Nachbargemeinden statt. So lädt Werther ebenfalls am 4. September dazu ein, Radfahren und Kulturgenuss zu verbinden: mit einem Rundkurs u. a. entlang des Museums Peter August Böckstiegel zum Skulpturen-Pfad. Halle (Westf.) und Steinhagen folgen am 17. September mit einem gemeinsamen Programm. ■



DAS GRÜNE NETZ

Die ausgeschilderte Fahrradroute „Das grüne Netz“ verläuft auf rund 25 km via autoarmen Straßen und Grünanlagen durch die Stadtteile Mitte, Heepen und Schildesche – perfekt für eine ausgedehnte Feierabendrunde oder einen Sonntagsausflug mit Familie oder Freund*innen. Auch Gelegenheiten für gastronomische Verschnaufpausen gibt es entlang der Strecke reichlich.

GLOSSE

DER SPION **VOM NEBENTISCH**

Manchmal, inmitten regen Treibens in Lokalen oder Biergärten, werde ich unfreiwillig Zeuge von Gesprächen, die nicht für mich bestimmt sind. Ich kann gar nichts dafür. Aber meine Ohren scheinen in der Lage zu sein, die Inhalte von Gesprächen am Nebentisch aus der Soundglocke gastronomischer Betriebsamkeit herauszufiltern. „Und was magst du so für Filme?“ fragt gerade ein curvy Model, Mitte Zwanzig mit kirschrot betuschten Lippen und viel Wimpernbooster, der ihre Augen wie eine Markise beschattet, einen großflächig tätowierten Slacker, der eher in Szene-Lokalen zuhause zu sein scheint als in den Foyers anspruchsvoller Programmkinos. Ein auf Hipster dressierter Bart unterstreicht den Eindruck. Oha, da lernen sich zwei kennen und kaspern den üblichen Fragenkatalog durch, denke ich als neugieriger Ohrenzeuge. Während sie sich gerade ausführlich über ihre Vorliebe für Musicals sowie Marvel- und Disney-Verfilmungen auslässt, hat er seine Mimik zu einem unausgesprochenen Da-muss-ich-wohl-durch-Statement eingefroren. Ein unterkühltes „nice“ ist alles, was er sich dazu entlocken lässt. Sie dagegen ist lebhafter in der Gestik, scheint ihre Begeisterung für alles und jedes von Influencerinnen abgeschaut zu haben, während seine variationsarme Körpersprache eher auf das Seelenleben eines Gamers hinzudeuten scheint. Influencerin trifft Gamer – und sofort schaltet sich die Fantasie ein und spinnt sich die Geschichte zurecht. Ausgangspunkt des Storytellings ist ein Tinder-Mismatch. Zwei Universen stoßen aufeinander. Im Kopf spinnt sich der Faden schon weiter. Der Möchtegern-Hipster entpuppt sich mehr und mehr als gefühlsarmer Nerd. Als sie sich von ihrer schwärmerischen Selbstbegeisterung weiter davontragen lässt, steht er mit einem Ruck auf: „Entschuldige, du bist nicht mein Typ, zu üppig, du interessierst mich nicht die Bohne.“ Sagt’s, wirft einen 5-Euro-Schein auf den Tisch und stiefelt einfach davon. Ihr bleibt zuerst der Mund offenstehen, dann ruft sie ihm hinterher: „Du Arschloch. Das ist Bodyshaming!“ Soweit die Fantasie.

In der Realität ist es ganz anders. Sie stecken die Köpfe zusammen und studieren die Karte. Aus ihrer Unterhaltung schnappe ich auf, dass es um das gegenwärtige Religionsthema Nr. 1 geht: das Essen bzw. um die Nachhaltigkeit desselben. Und auf einmal prallt da nichts mehr aufeinander, sondern herrscht höchste Einigkeit. Beide schwärmen von veganer Kost, empfehlen sich gegenseitig Veggieburger- und Hafermilchmarken. In diesem gastronomischen Betrieb hier kommen sie vollends auf ihre Kosten, denn neben jedem Gericht stehen auf der Karte auch noch die CO2-Werte, die Zutaten und Zubereitung verbraucht bzw. eingespart haben. Da wird doch nicht etwa noch der Funke zwischen den beiden überspringen?! Es ist verrückt – manchmal schlägt die Wirklichkeit noch einen Haken mehr als die Fantasie. Und dennoch: Lauschangriffe dieser Art machen Spaß. Probieren Sie’s mal aus.

HELLMUTH OPITZ
Autor

IMPRESSUM

31. Jahrgang 61. 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 56-41
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, Hellmuth Opitz

Mediaberatung:
Sigrid Förster, Astrid Lonnemann, André Mielitz, Dirk Mrkwa

Administration:
Julia Tawalalli, Lynn Vorher

Fotografie:
Pia Engelbrecht, Lynn Vorher

Druck: Bonifatius Druckerei, Paderborn

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

Art Direction:
Sarah Bröcker, Alexandra Brünger, 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
Deutsche Bank
DEUTDEDBBIE
Kto.-Nr. 029826500

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

ProEinzelhandel OWL

RESTAURANT & EVENTLOCATION

OB **TRAUMHOCHZEIT** ODER **WEIHNACHTSFEIER** **KOCHEREI** IST DIE LOCATION

KOCHEREI-BIELEFELD.DE