

BIELEFELD

Ausgabe Nr. 60

GEHT AUS

Der Gastro-Guide
Winter 2021/22

einfach
verrückt!

30 JAHRE

Bielefeld geht aus

Kunsthalle

Bielefeld



kunsthalle-bielefeld.de

Fotos: Veit Mette

BIELEFELD – EINE STADT, DIE ZUM AUSGEHEN EINLÄDT!



„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, sagt man ja so schön. Ich bekenne mich dazu. Ich bin gerne in meiner Heimatstadt unterwegs und genieße ebenso gerne die gastronomische Vielfalt, die hier geboten wird. Sei es der schnelle Kaffee zwischendurch, ein Glas Wein oder ein Snack, weil man gerade Lust darauf hat, oder abends in einem der Restaurants gemütlich mit der Familie, mit Freunden oder Kollegen bei einem guten Essen zusammensitzen – für jeden Anlass wird etwas geboten.

Die Vielfalt des gastronomischen Angebotes ist auch genau das, was dazu beiträgt, unsere Stadt lebenswert zu machen. Wer sehenden Auges durch Bielefeld geht, nimmt die Veränderungen der letzten Jahre deutlich wahr. Bielefeld ist nicht zuletzt dank der vielen Studierenden jünger geworden, eine bunte Stadt, eine Stadt der kulturellen Vielfalt und mit toll entwickelten Szenevierteln.

In dieser Zeit kommt man aber auch nicht darum herum, das Thema Corona zu erwähnen, auch wenn wir es sicher alle langsam nicht mehr hören können und wollen. Die Corona-Krise stellte vor allem die Gastronomie vor große Herausforderungen. Die besondere Situation, auch geprägt von Existenzängsten, hat aber auch dazu geführt, dass sich unsere Gastronomen neuen Konzepten und kreativen Ideen nicht verschlossen haben. Und dafür werden sie am Ende hoffentlich alle belohnt. Natürlich wünschen wir uns den Weg zurück zur Normalität, nur weiß noch niemand, wie lang dieser sein wird.

Die nunmehr 60. Ausgabe (!) von „Bielefeld geht aus“ gibt uns nicht nur wieder einen tollen Überblick über die gastronomische Landschaft in unserer Stadt, sondern macht Lust aufs Ausgehen und sollte uns alle motivieren, dies auch zu tun – natürlich mit der gebotenen Vorsicht.

Unsere Gastronomen haben es verdient!

Andreas Rütter

Bürgermeister

EDITORIAL

30 JAHRE BIELEFELD GEHT AUS

Feste soll man ja bekanntermaßen feiern, wie sie fallen. Doch momentan erleben viele Menschen, dass ihre geplanten Familien- oder Firmenfeiern eher ungünstig fallen. 30 Jahre BIELEFELD GEHT AUS mitten in der Pandemie – das dämpft auch unsere Jubelstimmung.

Aber wir sind zuversichtlich, dass bald wieder unbeschwertere Zeiten kommen.

Eine Zuversicht, die daher rührt, dass wir die Gastroszene der Stadt jetzt schon seit 30 Jahren begleiten und eins gelernt haben: Beständig ist nur der Wandel. Seit 1991 der erste Gastroführer mit der Mission an den Start ging, „Orientierung im Kneipen-Dschungel“ zu bieten, gab es immer wieder Veränderungen und Herausforderungen. Als etwa 2008 das strikte Rauchverbot in Gaststätten eingeführt wurde, befürchteten viele das große Kneipensterben. Gekommen ist es – zum Glück – anders. Die Sehnsucht der Menschen nach geselligem Beisammensein und Genuss ist einfach zu groß, um darauf zu verzichten. Geraucht wird jetzt eben draußen vor der Tür.

Auch in der aktuellen Pandemie haben sich Bielefelds Gastronomen als ebenso einfallsreich wie fürsorglich erwiesen. Sie haben immer wieder Lösungen gefunden, damit sich ihre Gäste rundum sicher und wohlfühlen. Dafür möchten wir uns ganz herzlich bei ihnen bedanken. Denn ohne die Gastronomen gäbe es auch BIELEFELD GEHT AUS nicht. Auf die große Jubiläumsparty verzichten wir vorerst, aber irgendwann werden die Sektkorken knallen!

In diesem Sinne wünschen wir allen Feierwilligen viel Spaß beim Ausgehen und Bielefelds Gastronomen alles Gute für die nächsten 30 Jahre!

Ihr Tips-Team

Titelfoto: ©istock/filadendron



INHALT

3 Bielefeld – eine Stadt, die zum Ausgehen einlädt

Vorwort von Andreas Rüter

4 Editorial

30 Jahre BIELEFELD GEHT AUS

6 Lokalrundgang

Unterwegs in Bielefelds Gastronomie

20 Veganuary

Fleischlos glücklich

24 Ein Grund zum Jubeln

Echte Klassiker – Statements zum Jubiläum

26 Fingerfood

Da gibt's was auf die Finger

34 Spannender Aufbruch

Bielefeld in den 90ern

36 Ein Hoch auf

Womit Gastronomen gern anstoßen

38 Bielefeld vom Feinsten

Die Fünf

42 10 Fragen auf leeren Magen

Anke Unger

44 Westfälisch genießen

Die Regionalküche kann was

46 Jäger & Sammler

Wildbret trifft Waldpilz

50 Gastrogeschichte(n)

Kneipen, Kult und Kellergeister

54 Pesto

Einfach gut

58 Appetizer

Lust auf Ausgehen

66 Eine Reise mit der Zeitmaschine

Der Herr Flaneur erinnert sich

68 Nichts wie raus

Escape Games können outdoor

72 Ansichtssachen

Bielefeld stellt aus

74 Glosse

Trau einem über 30

74 Impressum

Das BIELEFELD GEHT
AUS-Team



EVENTLOCATION

mit einzigartigem Ambiente

FEIERN HOCHZEITEN CATERING



Inhaber Silvio Eberlein
Historisches Gasthaus Buschkamp und Auberge le Concarneau
Buschkampstraße 75, 33659 Bielefeld

Telefon +49 (0) 521 492800
info@museumshof-senne.de
www.museumshof-senne.de



SUPPORT YOUR

LOKAL SZENE

Essen macht glücklich! Für das tägliche Hochgefühl sorgt die großartige Bielefelder Gastro-Szene. Wer mag, kann in der City eine kulinarische Weltreise erleben. Da dürfte für jeden Geschmack etwas dabei sein. Für den besseren Überblick sorgt unser beliebter „Lokalrundgang“.

Block House Bielefeld

**BESTE STEAKS, FRISCHE SALATE,
FRÖHLICHER SERVICE**

Im charmanten historischen Ambiente der Bielefelder Altstadt serviert Block House zart-saftige Steaks und frische Salate. Das Restaurant in der Obernstraße 44 liegt in einer lebendigen Nachbarschaft mit vielen Einkaufsmöglichkeiten. Ein offenes Raumkonzept mit einsehbarem Grillbereich sorgt für eine kommunikative und gemütliche Atmosphäre und wird durch einen Clubraum für Veranstaltungen ergänzt.

Seit seiner Gründung 1968 steht Block House für streng kontrollierte Steaks aus dem Meisterbetrieb der eigenen Fleischerei sowie für knackig-frische Salate, schonend gegarte Baked Potatoes und das original Block House Brot. Gastgeberin Norina Nickelmann und ihr Team sind mit fröhlichem Service für die Gäste da und bieten die Gerichte auch als Take-away für den Restaurantgenuss zu Hause an. www.block-house.de ■



**Jeder Tag ist
Feier-Tag!**

Unseren Clubraum kann
man mieten.



**EINMALIG IN BIELEFELD:
50 JAHRE STEAK TRADITION!**

Best Steaks since 1968.

BLOCK HOUSE Bielefeld | Obernstraße 44 | www.block-house.de



Mit Abstand am besten FACES RESTAURANT & BAR IM LÉGÈRE HOTEL BIELEFELD

Ein Restaurant. Eine Bar. Ein Ort zum Wohlfühlen und für kulinarische Glücksmomente. 2G wird in der „Bar des Jahres Bielefeld“ (2017, 2018, 2019 & 2020) vom herzlichen Team rund um Bar-Chef Matthias Walter und Küchenchef Maximilian Schimmack so umgesetzt, dass Genießer keine Bedenken hegen müssen. Im stylischen und légèren Ambiente des faces Restaurant & Bar werden Gäste – mit Abstand – am besten begrüßt! The „Place-to-be“ im Herzen Bielefelds: bekannt für außergewöhnliche und kreative Cocktails sowie die regionale und saisonale Speisekarte. Hier treffen frische Zutaten auf gekonntes Handwerk und coole Drinks auf besten Service. In der Küche und hinter der Bar wird fleißig fermentiert, mariniert, eingekocht, eingelegt, mazeriert und getrocknet. Gelebte Barkultur und Genussskultur pur. „Schaut vorbei und überzeugt euch selbst – bei uns an der Bar ist (fast) immer ein Platz für euch frei!“, unterstreicht das Team. „Für coole Beiträge, moderne Rezepte und News folgt uns auch gern auf Instagram @faces_bielefeld oder markiert uns einfach beim nächsten Besuch.“

www.legere-hotelgroup.com ■

Dem Gesetz des Genusses folgen LAW & ORDER

Ein Aufenthalt im Law & Order unterliegt zweifelsohne den Gesetzmäßigkeiten der Gastlichkeit. Und so gewährleistet das Bar- und Restaurantkonzept der Mitte 2019 nahe des Landgerichts eröffneten Location seinen Gästen einen einzigartigen Aufenthalt in stilvoller wie klassischer Atmosphäre. Erdacht von den beiden Gesellschaftern Alexander Stroh und Nicolai Brauner, die – inspiriert von einer New York Reise – den Grundstein fürs Law & Order legten.

Während der legere Barbereich mit gemütlichen Sesseln und runden Holztischen zum entspannten Aufenthalt einlädt, überzeugt der Restaurantbereich mit Natursteinwand, höheren Tischen und lässigen Stühlen. Hier serviert das Team um Restaurantleiterin Ninua Akbaba, gemeinsam mit Mirco Thiele als treibende Kraft am Gast, die Köstlichkeiten aus der Küche. Denn eins ist Gesetz: Ein jeder Gast darf im Law & Order in den Genuss von exquisiten Speisen und Getränken kommen.

Frische deutsch-europäische Küche auf hohem Niveau – dafür steht Chefkoch Bastian Brauner, der zusätzlich die gesamte Veranstaltungsplanung verantwortet und von Azubi Albert Tofik tatkräftig unterstützt wird. Die Speisekarte wird durch täglich wechselnde Empfehlungen, überwiegend vegetarische Gerichte, ergänzt. Für innovative Akzente sorgt auch Köchin Laura Ottensmann. Doch grundsätzlich gilt: Die Küche mit ihren hausgemachten Speisen ist saisonal und regional geprägt: Gemüse und Obst kommen aus der Region, das Fleisch von regionalen Schlachtern. „Unsere Gäste erhalten auf Wunsch auch separate Menüs. Egal, ob vegan, vegetarisch, mit Fisch- oder Fleisch“, so das Küchenteam.

Auch die Getränkeauswahl im Law & Order lässt keine Wünsche offen. Neben vier unterschiedlichen gezapfte Biersorten gesellen sich diverse Aperitifs, von Cola bis hin zu Champagner.

Übrigens: Feiern wie Hochzeiten, Geburtstage, Parties oder auch Firmenevents können nach Absprachen in einem oder in beiden Räumen gefeiert werden.

www.law-and-order-restaurant.de ■



LIEBLINGSWEINE

PRIOR WEINHANDEL

Flüssig ist jeder Wein, fließfähig nicht unbedingt. „Den Begriff habe ich für die Gastronomie erfunden“, lacht Marcus Prior. Gemeint ist eine besondere Qualität: Der Gast schnuppert am Glas, ist schon überzeugt und möchte nach dem ersten Schluck sofort das zweite Glas bestellen. Genau mit solchen Weinen versorgen Marcus Prior und sein Geschäftspartner Benjamin Beyer die Gastronomie und neuerdings auch Privatkunden.

Hauptberuflich war Marcus Prior 1985 als Sozialarbeiter im Jugendzentrum Jöllenbeck damit beschäftigt, Konzerte mit den Toten Hosen und den Ärzten zu organisieren. Durch seinen Vater kannte er einige Winzer und hatte bald Freude, ersten Gastronomen aus seinem privaten Umfeld diese Weine anzudienen. Ab 1988 wurde der Großhandel zum Hauptberuf. „Nach und nach entstand ein Sortiment, welches Üblichkeiten für Gastronomen berücksichtigt und neben dem guten Preis-Leistungs-Verhältnis auch garantiert, dass diese Weine ausschließlich bei mir und meinen Kunden zu finden sind“, so Marcus Prior.



Gastronomen aus ganz OWL werden wöchentlich und zeitnah beliefert und können sich vom preiswerten Wein bis zu großen Gewächsen aus allen wichtigen Anbaugebieten der Welt bedienen. Als der Lockdown kam, war Benjamin Beyer, der zunächst im Prior Weinhandel gelernt hatte, schon zum Partner geworden. Sie nutzten die Zeit, um einen Web-Shop aufzubauen und den Lagerverkauf (Mönkehof, Dornberger Straße 300, Donnerstag 16-19 und Samstag 11-14 Uhr) anzuschieben. In dieser Zeit wurde auch das Motto „Wir tanzen Wein“ in Kooperation mit der Tanzschule DansArt professionell filmisch umgesetzt. Neben der einladenden Atmosphäre locken die Kunden vor allem die gastronomieerprobten Weine mit hohem Erfreulichkeitsfaktor. Was sie selbst besonders erfreut? Marcus Prior setzt auf den Côtes du Rhône Villages, Le Chêne Noir AOC, Benjamin Beyer auf den Sauvignon Blanc QbA trocken vom Weingut am Nil.

www.priorwein.de ■



HOTEL BIELEFELDER HOF

BIELEFELD

Gastfreundschaft im Bielefelder Hof

Bei uns wird nicht nur einfach übernachtet, sondern unsere Gäste „residieren“ schon eher ein klein wenig im „Weißen Schloß“ gegenüber des Hauptbahnhofs. Für die Bielefelder haben wir ein ganz besonderes Family & Friends Angebot ab Euro 59 pro Nacht im luxuriösen Doppelzimmer.

Unser bekanntes, üppiges Frühstücksbuffet können Sie gerne dazu buchen.

Übrigens ist es jetzt auch wieder für Jedermann geöffnet, auch ohne Übernachtung.

Haben Sie etwas zu feiern? Auch da sind wir Ihre kompetenten Ansprechpartner. Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum oder Weihnachtsfeier. Bei uns sind sie in den besten Händen. Bastian Sommer und Sebastian Lehmeier freuen sich, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen. Ihre Buchungen nehmen wir gerne im Veranstaltungsbüro entgegen.

Übrigens: Bald werden wir wieder mit einem attraktiven à la carte Angebot starten. Wir freuen uns schon riesig darauf und informieren Sie, wenn es soweit ist.





Knackiges aus der Nachbarschaft THE GOOD HOOD

Das ist ein Laden, in dem sich die Gäste einfach wohlfühlen. Frisches Essen, klasse Drinks in einer richtig guten Atmosphäre – das sind die Zutaten von Jan Hunkes Konzept, seit 2018 das Gesicht von The Good Hood. Auf seiner spannenden Speisekarte gibt es immer etwas Neues zu entdecken. Besonders beliebt sind die leckeren Currys, denn das Herz des im positiven Sinne umtriebigen Wirts schlägt unverkennbar für die asiatische Küche. Aber auch für Burger – die Auswahl ist in The Good Hood überaus kreativ – mit raffinierten Toppings oder knackigen Salaten. Viel Wert legt Jan Hunke auf gesunde und frische Zutaten und arbeitet nach Möglichkeit mit Lieferanten aus der Region zusammen. Apropos Lieferung: In einem Umkreis von 6 km werden die leckeren Good-Hood-Spezialitäten gebracht. Oder man holt sie einfach selbst ab. Abholservice & Lieferung gibt's ab 17 Uhr.

www.thegood-hood.de ■

MEDITERRANE LEBENSART

JIVINO

In der Bielefelder Altstadt hat ein Stück mediterrane Lebensart ihr zuhause. Etwas versteckt findet sich in einem der ältesten Häuser der Stadt das Jivino. Wer in dem einladenden Ambiente einen exzellenten Wein oder hausgemachte Tapas genießt, fühlt sich in Urlaubsstimmung versetzt. Im Innenhof verlängert die teilüberdachte Außenterrasse, auf der Heizstrahler wohlige Wärme verströmen, dieses Lebensgefühl zu (fast) jeder Jahreszeit. Im Inneren trägt das neue Lüftungssystem, das siebenmal pro Stunde für Frischluft sorgt, aktuellen Gegebenheiten Rechnung. Ebenso wie die sanitären Anlagen mit kontaktlos zu bedienender Sensorik. Marco Pulli und sein Team konzentrieren sich derweil auf ihre Gastgeber-Qualitäten und servieren neben hausgemachten Tapas – von vegetarisch bis vegan, zart Geschmortes und kurz Gegrilltes. Natürlich ohne Geschmacksverstärker. Und damit den Gästen das wiederholte Einkehren leichtfällt, wechselt die kleine, aber feine Speisekarte regelmäßig. Und wer trotz verlockender Köstlichkeiten mal keine Zeit hat, gemütlich Platz zu nehmen, entscheidet sich für die Classics to go. Sie sind wie ein Aperitif, der Lust auf mehr macht. Also, einfach entspannt zurücklehnen und genießen. www.jivino-enoteca.de ■



(Welt-)Meisterklasse NEAPOLITANISCHE PIZZA IN BIELEFELD

Naples goes to Germany – direkt mit zwei Restaurantöffnungen startet die Pizzeria Capvin in Deutschland durch. Sowohl in Berlin als auch am Bielefelder Klosterplatz öffnen sich die Türen für Pizza-Genuss auf Weltmeister-Niveau. Wenn traditionelle neapolitanische Handwerkskunst zusammen mit kreativer Pizzainnovation den deutschen Markt erobert, dann wird's richtig lecker.

„Den Trend habe ich schon lange erkannt“, sagt Gründer und Geschäftsführer Jan Hunke. Den Plan, eine neapolitanische Pizzeria zu eröffnen, hatte der umtriebige Multi-Unternehmer aus Bielefeld bereits 2019. Während seiner Recherche vor Ort reifte der Entschluss, die beste Pizza der Welt nach Deutschland zu bringen. Hierfür hat Jan Hunke keinen geringeren Partner als Vincenzo Capuano, Weltmeister 2014 des Gran Coppa Rossopomodoro, sowie Vizeweltmeister des Trofeo Caputo mit ins Boot geholt. Vincenzo Capuano, Capvin, ist Namensgeber für die deutschen Restaurants und



der kreative Kopf, der die Pizza unverwechselbar macht. Der täglich frisch zubereitete Pizzateig besteht nach neapolitanischer Tradition aus Wasser, Salz, Hefe und speziell entwickeltem Nuvola Mehl, das für die sagenhaft wolkige Struktur sorgt. Im handgefertigten Kuppelofen backt der Teig noch luftiger und fluffiger auf. Für wahre Authentizität sind die Pizzen mit original italienischen Zutaten belegt. Ganz egal ob vegetarisch, vegan oder mit Salsiccia – jeder Pizzaliebhaber kommt hier auf seine Kosten.

www.capvin.de ■



CAPVIN

**NEAPOLITANISCHE PIZZA
PIZZA GIBT ES ÜBERALL – SOLCHE NUR BEI UNS!**

Erschmecken Sie den Unterschied

**DAS ORIGINAL
ENDLICH AUCH
IN BIELEFELD!**



ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag bis Donnerstag:
17–22 Uhr

Freitag und Samstag:
17–23 Uhr

Gute Gastlichkeit WIRTSHAUS 1802

Das Auge isst bekanntlich mit. Im Wirtshaus 1802 verwenden Ali Al Saeed und sein Team viel Sorgfalt darauf, dass sich ihre Gäste in dem denkmalgeschützten Vierständer-Fachwerkhaus Bültmannshof rundherum wohlfühlen. Dabei lässt sich der Gastronom aus Leidenschaft immer wieder etwas Neues einfallen. Ab Januar bietet er montags ein abwechslungsreiches Büfett vom „Heißen Stein“ – eine moderne, weil fettarme Gartechnik, die den feinen Geschmack von Lamm, Rumpsteak, Schwein, Geflügel und Känguru noch unterstreicht. Der Feuertopf – hierbei werden Rumpsteak-Würfel in einer scharfen Chilisaucе eingelegt – ist auf dem besten Weg, zum Liebling der Gäste zu avancieren. Zum Büfett gehören selbstverständlich Salate, Vorspeisen, selbstgemachte Dips, z. B. Tomatenpesto, Knoblauchcreme, Chilibutter und hausgebackenes Baguette. Außerdem wissen die zahlreichen Stammgäste das üppige Frühstücksbuffet am Wochenende und an Feiertagen zu schätzen. Und wer



lieber direkt am Tisch die große Auswahl verkosten möchte, der bestellt einfach die „Kulinarische Bahn“ – das Büfett am Tisch. Und feiern lässt es sich in diesem urigen Ambiente ganz hervorragend – egal ob bis zu 240 Gäste oder 32 Personen, die in den kuscheligen Nischen ihren Platz finden.

www.wirtshaus1802.de ■

MIT LEIB UND SEELE

HOTEL UND RESTAURANT BÜSCHER

Wer seit 1884 Gastlichkeit lebt, tut dies mit Leib und Seele. „Die Geschichte unseres Hotels und Restaurants ist eine Familiengeschichte, die inzwischen in fünfter Generation viel Liebe zur Gastronomie verspüren lässt“, sagt Patrick Büscher mit Blick auf die lange Geschichte des Hauses im Herzen von Quelle. Dabei findet das Hotel und Restaurant Büscher immer wieder die feine Balance zwischen Tradition und Moderne. Ganz im Sinne von Tradition, aber auch aus Respekt vor der Umwelt, setzen die beiden Meisterköche Andreas und Patrick Büscher bevorzugt auf saisonales Obst und Gemüse sowie auf Fleisch und Geflügel aus der Region. In Büscher's Restaurant verwöhnen die Küchenchefs ihre Gäste jedoch keineswegs nur mit regionaler deftig-rustikaler Küche. Vielmehr zeichnen



sich die Gerichte durch Finesse und Leichtigkeit aus und kitzeln den anspruchsvollen Gaumen. „Die Inspektoren des Guide MICHELIN haben die Küche unseres Hauses mehrfach mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet“, freut sich Patrick Büscher.

www.hotel-buescher.de ■



KAFFEE HAT EIN GESICHT

THE COFFEE STORE

Nachhaltigkeit ist im Bielefelder The Coffee Store am Alten Markt kein Modewort, sondern man könnte es schon gelebte Tradition nennen. Gerade erst hat Inhaber Axel Deppe für den Togo-Kaffee ein eigenes Pfandsystem eingeführt – und zwar für die haptisch und optisch schönen Becher, die zu 100 Prozent nachhaltig sind. Sie bestehen aus in Deutschland produzierter Maisstärke.

Qualität und Nachhaltigkeit sind die Themen, die Axel Deppe seit 18 Jahren antreiben. „Wir beziehen unsere Kaffeebohnen direkt von fünf Partnerfarmen in Mexiko, El Salvador, Brasilien und Indien“, erzählt der passionierte Kaffee-Fachmann. „Vom Anbau bis zum exportfertigen Kaffee gibt es keine Zwischenhändler. So können wir Einfluss auf die Verarbeitung des Kaffees und damit die Qualität nehmen.“ Und die Kaffeefarmer erhalten einen fairen Preis, der es ihnen und ihren Mitarbeitenden ermöglicht, davon leben zu können. Im The Coffee Store sind Bilder von den Farmern zu sehen. „All unsere Partner waren auch schon hier bei uns“, berichtet Axel Deppe, dem Ehrlichkeit und Transparenz wichtig sind. Die Kaffees sind ausschließlich Parzellenkaffees. Bodenbeschaffenheit, Klima und viele andere Bedingungen, unter denen die Bohnen angebaut werden, sorgen – ähnlich wie beim Wein – für einen individuellen Geschmack. Geröstet werden die hocharomatischen Kaffees direkt vor Ort. Qualität, die man schmeckt. Nicht umsonst wurde The Coffee Store bereits vier Mal bei der Lokalwahl der Leser von BIELEFELD GEHT AUS zum „Café des Jahres“ gewählt. Die Kaffee- und Espresso-Spezialitäten gibt es übrigens auch für den besonderen Genuss für zu Hause. Oder zum Verschenken – dann werden die individuellen Sorten per Kaffeesack-Nähmaschine liebevoll eingenäht. www.coffee-store.de ■

KAFFEE MACHT EINFACH ALLES BESSER



**Durch den direkten Handel mit unseren
fünf Farmern arbeiten wir fair und nachhaltig.
Wir rösten direkt bei uns im Haus. Keine Frage,
dass der Kaffee deshalb so gut schmeckt.**



Rösterei + Kaffeebar | Verkauf von Kaffee- und Espressobohnen
Obernstraße 2, Alter Markt, 33602 Bielefeld

f @TheCoffeeStoreBielefeld

📷 @thecoffeestore_owl



EIN KULINARISCHER WINTERSPAZIERGANG

TOMATISSIMO



Der Winter kann kommen. Zumindest gilt dies aus kulinarischer Sicht für das Tomatissimo. Küchenchef Bernhard Grubmüller und sein Team machen ihren Gästen mit einem abwechslungsreichen Programm wieder Appetit auf kalte Wintertage. Da lohnt sich ein kulinarischer Abstecher nach Dornberg allemal.

Mit schwarzem Wintertrüffel aus der Provence setzt das Tomatissimo vom 19. bis zum 29. Januar zum Auftakt des neuen Jahres kulinarische Akzente. Während die Saison des weißen Trüffels Ende Dezember vorbei ist, erreicht der schwarze Wintertrüffel erst ab Ende Januar seinen geschmacklichen Höhepunkt. „Wir haben die Möglichkeit, direkt bei einem der bekanntesten Sammler in der Provence einzukaufen und bieten dann, neben unserer normalen Speisekarte, eine kleine, aber feine Auswahl an Trüffelgerichten, aber auch ein 5-gängiges Trüffelmenü“, erklärt Bernhard Grubmüller. Köstlichkeiten wie Kalbsfilet, Topinambur-Crèmesuppe, Tagliatelle, Rührei oder Risotto mit hocharomatischem Wintertrüffel, der frisch am Tisch für die Gäste gehobelt wird, stehen dann zur Auswahl und verwöhnen den Gaumen.



Nico Jahn

Unter der Überschrift „Asien trifft ost-westfälischen Winter“ steht schließlich der 20. Februar 2022 im Tomatissimo. Ab 18.30 Uhr wird es nämlich exotisch. Sous Chef und Hobbybäcker Nico Jahn serviert ein asiatisch inspiriertes Menü mit regionalen Akzenten. Der Sous Chef ist seit Anfang 2020 zurück im Tomatissimo und lenkt mit Bernhard Grubmüller die Geschicke der Küche. In der Vergangenheit haben beide mehrere Jahre zusammengearbeitet. „Es hat sich seitdem eine enge Freundschaft entwickelt. Deshalb freue ich mich sehr, ihn nun wieder im Team zu

haben“, erklärt Bernhard Grubmüller. „Er hält mir mit großem Engagement den Rücken frei und wir profitieren auch sehr von seiner Erfahrung und seiner Kreativität.“ Denn zwischenzeitlich sammelte Nico Jahn im Moli de Vent auf Mallorca Erfahrungen und war dann lange Zeit als Küchenchef im Numa tätig. Zwölf Jahre Reiseerfahrung durch die Straßenküchen Südostasiens fließen in den Abend ein. Wie facettenreich und aromatisch der Abend wird, lässt sich angesichts des Menüs erahnen. Als Aperitif und Snack stehen Japanischer Gin Sour und Schwarzes Bao Bun auf der Karte gefolgt von diversen Highlights wie Sushi Pokebowl mit Bündner Lachsforelle, Edamame, Avocado-Sriracha und Wasabi, einer 14 Tage Dry Aged Freiland Maisente in zwei Gängen – als Dumpling aus der Keule und rosa gebratener Brust. Eine Roasted Duck Brühe sowie ein Tikka Masala mit gegrilltem Brokkoli, Gurken Raita, Koriander und Pappadums folgen. Abgerundet wird das Menü durch ein Dessert aus indischem Butterkuchen sowie Passionsfrucht, Sticky Rice Eis und Pandan. „Und vom 23. Februar bis zum 6. März planen wir unsere Südtiroler Wochen“, verrät Bernhard Grubmüller.

www.tomatissimo.de





Einfach gut essen

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





Kulinarisches Kleinod

MUSEUMSHOF SENNE

Der Museumshof Senne ist eine der ersten Adressen in Bielefeld für alle, die unverfälschte Gaumenfreuden und ein einzigartiges Ambiente suchen. Das Historische Gasthaus Buschkamp steht für feinste westfälische und andere kulinarische Spezialitäten. Silvio Eberlein und sein Team verstehen die Kunst, ihre Gäste immer wieder mit neuen Kreationen zu überraschen. Slow Food steht hier im Süden der Stadt auf dem Programm. Hausgemacht heißt tatsächlich selbstgemacht – wie zum Beispiel das frische Brot aus dem direkt neben dem Restaurant gelegenen historischen Backspeicher. In dem alten Steinofen werden neben Brot, Kuchen, Kastenpickert auch saisonale Gänse, Spanferkel und Krustenbraten gebacken. Im Museumshof-Naturkostladen kann man Feingemachtes, Delikatessen und Wein für Zuhause mitnehmen. Der idyllische Museumshof mit seinen histo-



rischen 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: von der festlichen Hochzeitsfeier bis zum lässigen Sommerfest. Apropos Hochzeit: Das Ja-Wort geben sich die Eheleute in spe in der anheimelnden Bauernstube – offenes Herdfeuer inklusive.

www.museumshof-senne.de ■

Heimatküche genießen

HOTEL-RESTAURANT BARTSCH

Hier ist immer was los. Und das seit 1897. Immer am Puls der Zeit und immer ganz nah am Geschmack der Gäste – das zeichnet die Bielefelder Traditions-gastronomie aus. Das Hotel-Restaurant Bartsch vereint Tradition und Gastfreundlichkeit im Herzen der Leineweberstadt. Neben Hotelzimmern, Apartments und Ferienwohnungen bietet das Restaurant Fisch, Fleisch, Vegetarisches und Lieblingsgerichte nach bewährten Familienrezepten. Auf der Karte steht das, was gerade Saison hat. So ist es kein Wunder, dass auch Stammgä- ste immer wieder etwas Neues finden und sich mit der Heimatküche einfach wohlfühlen.

Denn Susanne Bartsch und ihr Team sind aus Leiden- schaft gute Gastgeber. Außerdem ist Bartsch ein be- liebter Treffpunkt für verschiedene Events und Veran- staltungen – vom Whyskytasting bis hin zum Tangoschwoof. www.hotel-restaurant-bartsch.de ■

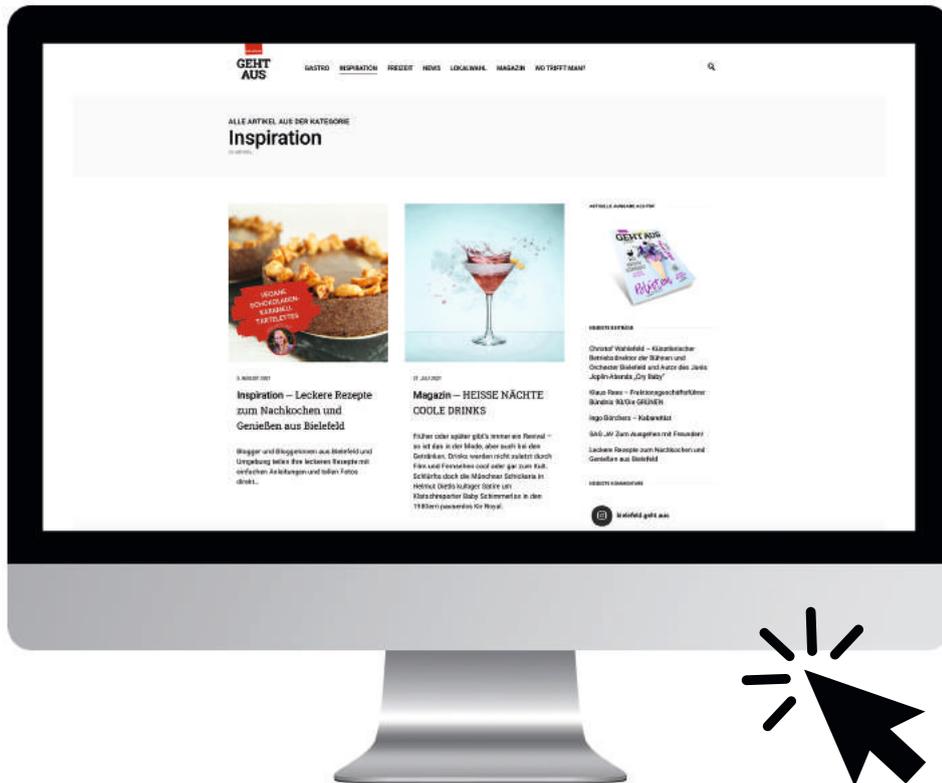


Lagerverkauf

Donnerstag 16-19 Uhr
Samstag 11-14 Uhr

Dornberger Str. 300 | 33619 Bielefeld
0521 104637

Webshop: priorwein.de | Instagram: [prior_weinhandel](https://www.instagram.com/prior_weinhandel)



Hier geht's direkt
zur Website

BIELEFELD GEHT AUS

AUF ALLEN KANÄLEN UNTERWEGS

Zweimal im Jahr macht BIELEFELD GEHT AUS Appetit auf die vielfältige Gastronomie- und Kulturlandschaft in der ostwestfälischen Metropole. Und das schon 30 Jahre lang. Und da der Gastro-Guide für Bielefelder Stadtmenschen so ganz und gar nicht von gestern ist, erscheint er als crossmediales Magazin. Neben einer Printausgabe, in der nach Lust und Laune geblättert und gelesen werden kann, ist BIELEFELD GEHT AUS natürlich auch auf Instagram und Facebook präsent. Es lohnt sich, hier vorbeizuschauen! Blogger und Bloggerinnen aus Bielefeld und Umgebung teilen ihre leckeren Rezepte mit einfachen Anleitungen und tollen Fotos direkt zum Nachmachen. Und bekannte Bielefelderinnen und Bielefelder verraten,

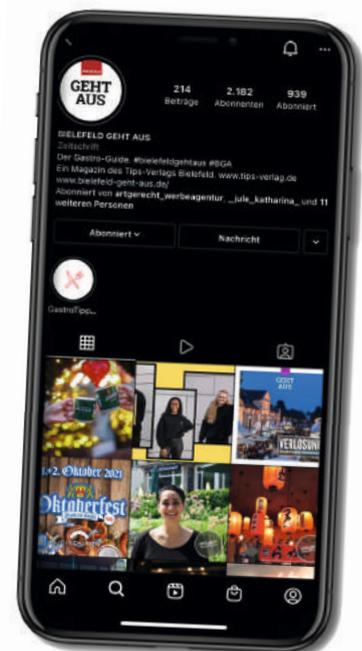
wo sie am liebsten ausgehen. Schließlich ist die gastronomische Szene vor Ort kreativ und lecker. Und genau da setzt BIELEFELD GEHT AUS an. Wer mag, kann in der City eine kulinarische Weltreise erleben. Für den besseren Überblick sorgt in jeder Ausgabe der Lokalrundgang. To-go – mit einem Klick – natürlich auch online. Mit vielen knackigen Stories, 10 Fragen auf leeren Magen und natürlich mit zahlreichen Inspirationen, was in der Bielefelder Genussmetropole so zu entdecken ist. Das ist das Rezept von BIELEFELD GEHT AUS.

Nur einen Klick entfernt:

www.bielefeld-geht-aus.de

 [bielefeldgehtaus](https://www.facebook.com/bielefeldgehtaus)

 [bielefeld.geht.aus](https://www.instagram.com/bielefeld.geht.aus)



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



FLEISCHLOS GLÜCKLICH



Brat- oder Tofuwurst, Nackensteak oder Sojabratling? Immer mehr Verbraucher*innen greifen zu pflanzenbasierten, oft proteinhaltigen, Lebensmitteln als Alternative zu Fleisch. Die Gründe dafür sind vielfältig. Für viele spielen gesundheitliche und ethische Gründe sowie umweltverträgliche Erzeugung eine wichtige Rolle; manchen schmeckt es einfach besser und ein Großteil ist erst einmal neugierig.

Kein Wunder also, dass sich im Januar 2021 mehr als eine halbe Million Menschen am Veganuary beteiligten. Die weltweite Kampagne der gleichnamigen Food-Bewegung brachte Menschen aus über 200 Ländern dazu, einen Monat lang die vegane Ernährung auszuprobieren. Bei der Kampagne, die auch im Januar 2022 wieder möglichst viele Menschen mobilisieren möchte, geht es nicht darum, von jetzt auf gleich und noch dazu dauerhaft die gesamte Ernährung umzustellen. Aber es soll ein Anreiz sein, sich bewusster zu ernähren und zugleich einen Wandel bei Unternehmen hin zu mehr veganen Produkten vorantreiben. Viele Unternehmen unterstützen die Aktion mit Rezepten und Informationen zu veganen Produkten.



Veganes Gemüsecurry

Gemüsecurry in pikanter Soße mit gerösteten Erdnüssen.

Etwa 4 Portionen, gelingt leicht, bis 40 Minuten

Zutaten:

60 g Schalotten
250 g gelbe Paprikaschoten
250 g rote Paprikaschoten
250 g weiße Champignons
450 g Auberginen
5 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
400 ml cremige Kokosmilch
150 g Dr. Oetker Creme VEGA
125 g Currypaste z. B.
Tikka-Masala-Paste
etwa 100 g geröstete,
gesalzene Erdnusskerne

Vorbereiten:

Schalotten abziehen und würfeln. Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Auberginen waschen, vierteln und in Scheiben schneiden.

Zubereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Tomatenmark darin kurz dünsten. Paprika und Auberginen hinzufügen und weiterdünsten. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit Kokosmilch ablöschen. Mit Deckel etwa 5 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren. Dann die Champignons zufügen und bis zur gewünschten Sämigkeit (etwa 5 Min.) garen. Creme VEGA unterrühren. Das Curry mit der Currypaste sowie Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Erdnusskernen anrichten.

www.oetker.de

WO TRIFFT MAN ...



Italienisch essen mit Ausblick! Am liebsten esse ich Pizza, Pasta und leckere Salate bei „Piacere Divino“ im ehemaligen Ratscafé mit Blick auf den Leineweber. Dort gibt es echte italienische Speisen und Getränke – im Sommer auf der Terrasse. Und danach versüßige ich mich oft noch mit zwei Kugeln selbstgemachtem Eis – besonders lecker: Pistazie – und mit einem leckeren Espresso.

Klaus Rees

Fraktionsgeschäftsführer
Bündnis 90/Die GRÜNEN



Für zwei Kolleginnen aus dem Theater und für mich ist es jede Woche ein gesetzter Termin, dass wir im La Bodega in der Goldstraße Tapas essen gehen. Zwei Stunden mal kein Theater, sondern Genuss mit Jamón y Queso, Chorizos al Infierno, Gambas pill-pill, Tapa de Verdura, Aceitunas verdes y negras und Alioli y Pan. Dazu einen schönen Rioja und als Nachtisch eine Crema Catalana oder Churros. Gute Küche, gemütliche Atmosphäre und die zuvorkommende Bedienung haben das La Bodega zu einem meiner Lieblingsorte zum Ausgehen in Bielefeld gemacht. Wenn man mich und meine beiden Kolleginnen in der Bodega sitzen sieht und die Ohren spitzt, kann man bestimmt auch ein bisschen Klatsch und Tratsch aus dem Theater hören.

Christof Wahlefeld

Künstlerischer Betriebsdirektor der
Bühnen und Orchester Bielefeld und Autor
des Janis-Joplin-Abends „Cry Baby“



Veganes chili sin carne

Auch die Dr. Oetker Versuchsküche hat für den Veganuary 2022 leckere vegane Rezeptvorschläge zusammengestellt, die natürlich auch über den Januar hinaus eine Kostprobe wert sind (www.oetker.de).

Schon jetzt haben viele Befragte im Ernährungsreport des BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) angegeben, dass sie hin und wieder bewusst weniger Fleisch essen oder auch zu pflanzenbasierten Alternativen greifen. Und: Auch die pflanzlichen Alternativen zu Trinkmilch und Milcherzeugnissen wandern immer häufiger in den Einkaufskorb. Laut dem Ernährungsreport des BMEL haben 77 Prozent der Befragten schon einmal pflanzliche Alternativen zu Milch, z.B. Soja- oder Haferdrink, gekauft. Darauf reagieren Handel und Erzeuger, sodass die Auswahl an Alternativen zu tierischen Lebensmitteln zunehmend wächst und das Angebot immer differenzierter wird. (C.B.) ■

Rote Linsensuppe

Rote Linsen werden mit Kartoffeln ganz schnell zu einer köstlichen Suppe.
4-6 Portionen, gelingt leicht, bis 20 Minuten

Zutaten:

100 g Kartoffeln
2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
2 EL Tomatenmark
150 g rote Linsen
400 g stückige Tomaten
etwa 800 ml Gemüsebrühe
Gewürze:
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Cayennepfeffer
½ gestr. TL gemahlener, Kreuzkümmel
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale
Zucker, Salz
2 TL Zitronensaft

Linsensuppe vorbereiten:

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Linsensuppe zubereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin kurz dünsten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Kartoffeln, Linsen, Tomaten, Brühe, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel und Finesse zugeben und bei mittlerer Hitze mit Deckel in etwa 15 Min. gar kochen.



LAW & ORDER CAFE | BAR | RESTAURANT



Unsere aktuellen Öffnungszeiten
finden Sie unter
www.law-and-order-restaurant.de

Adresse
Law & Order
Detmolder Str.11 | 33604 Bielefeld

Kontakt
Telefon: 0521 5438 1950
E-Mail: info@law-and-order-restaurant.de

EIN GRUND ZUM JUBELN ECHTE KLASSIKER



Der Wandel gehört in der Gastronomie zum Geschäft. Und doch haben wir alle diese eine Location, mit der wir so viele Erinnerungen verbinden. Oder dieses eine Lieblingsgericht auf der Karte, dem wir seit Jahren und manchmal Jahrzehnten nicht widerstehen können. Wir haben uns bei Bielefelder GastronomInnen umgehört, was sich in den letzten 30 Jahren verändert hat und welche Klassiker immer noch in aller Munde sind. Und wir haben den Spieß einfach mal umgedreht und frech gefragt, was BIELEFELD GEHT AUS für sie eigentlich zum Klassiker macht. Schließlich begleiten uns einige Gastronomen schon von Anfang an.



BERNHARD KAMPMANN
SCHLICHTE HOF

Wir setzen schon seit 1991 auf Regionalität und über die Jahre hat sich dieser Trend deutlich verstärkt. Heutzutage sind Themen wie Nachhaltigkeit, Zero Mile Lebensmittel oder Foodwaste in aller Munde. Wir haben damals also schon aufs richtige Pferd gesetzt und das zu unserer Philosophie gemacht. Daher begleiten uns unsere Klassiker, wie die Potthucke, die Senner Forelle, die Ente und unsere Schweinelendchen in Apfel-Calvados-Sauce, wie auch der Gastro-Guide BIELEFELD GEHT AUS, schon seit 30 Jahren. Der Geschmack unserer Gäste hat sich nicht stark verändert, eher die Denkweise durch unseren Koch-Stil: ernährungsbewusst, frische und gesunde Lebensmittel, die Zubereitung ohne Geschmacksverstärker.



THOMAS NEUGEBAUER
RAVENSBERGER PARK

Gefeiert wurde und wird immer. Heute genauso wie vor 30 Jahren. Das Feier-Verhalten hat sich nicht wirklich verändert. Vor 27 Jahren sind wir mit Disco, Partys und Konzerten gestartet. Seit wir ausschließlich Events wie Tagungen, Banketts, Firmenveranstaltungen und Feierlichkeiten aller Art ausrichten, ist der Trend beim Essen eher in Richtung mediterran gegangen. Allein, weil die mediterrane Küche so abwechslungsreich ist, dass man viele Gäste damit glücklich machen kann. Wir richten auch sehr viele Hochzeiten aus. Da sind die Brautleute nach wie vor ganz klassisch unterwegs. Unterschiede gibt es bei der Tisch-Deko – von selbstdekoriert bis zur Beauftragung einer Firma.



STEFAN AUSTMANN
KREUZKRUG

Unsere Gäste legen heute mehr Wert auf Regionalität und Saisonales. Heute möchten viele wissen, woher Fleisch, Gemüse usw. kommen. Alte Klassiker, wie wir sie von unserer Oma kennen, frisch interpretiert und aufgepeppt sind Trend bei jüngeren Gästen, ebenso wie vegetarische und vegane Gerichte. Diese dürfen auf unserer Karte nicht mehr fehlen. Sehr beliebt sind unsere frischen vegetarischen Ravioli mit Steinpilzen und unser veganes Gemüse-Curry. Ein Dauerbrenner ist nach wie vor unser Farmersteak mit Röstzwiebeln oder das gebratene Schollenfilet. Im BIELEFELD GEHT AUS zu stöbern, ist übrigens über all die Jahre immer lohnenswert. Oftmals finden auch wir einen neuen Tipp, um Essen zu gehen.



**BEATRIX
BARTSCH-HOFFMANN**
BRACKWEDER HOF

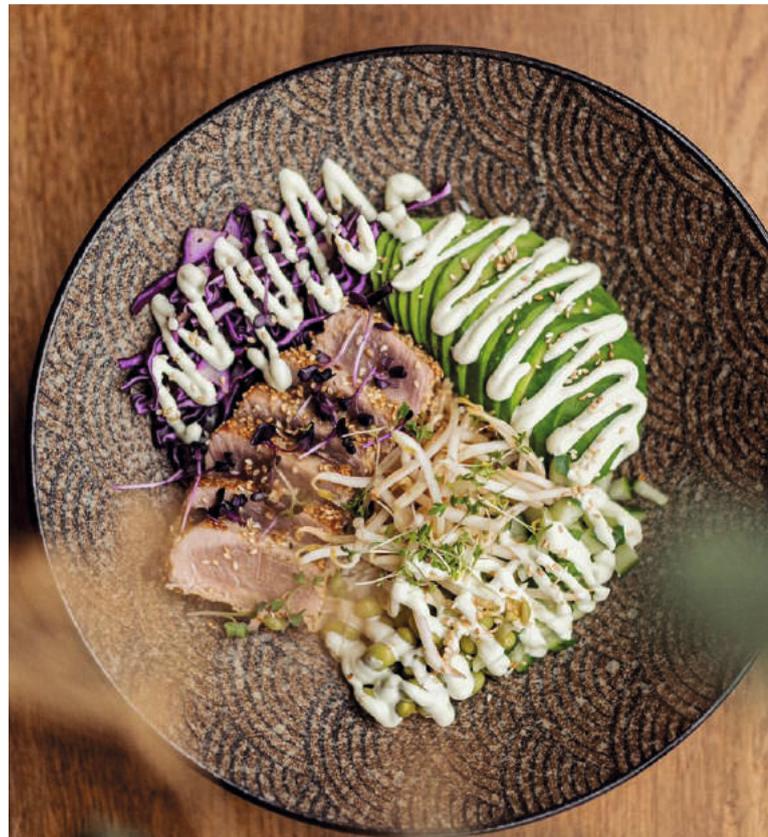
Ein Klassiker seit 60 Jahren ist sicherlich der Sauerbraten. Wenn der mal wieder auf der Karte steht, sind alle begeistert und oft kommt die Rückmeldung: Das schmeckt genauso wie früher! Wenn es etwas Besonderes zu feiern gibt, ist auch unser Rehrücken sehr beliebt. Aber eigentlich haben unsere Gäste ganz viele Lieblingsgerichte. Ich würde sagen, was uns generell auszeichnet, sind hochwertige Fleischgerichte. Seit der Gastroführer vor 30 Jahren an den Start gegangen ist, sind wir mit dabei – ebenso wie bei anderen Magazinen des Tips-Verlags. Wir sind Bielefeld und der Region verbunden und möchten deshalb auch etwas zurückgeben. Als Anzeigenkunden fühlen wir uns in dem hochwertigen, zeitgemäßen Magazin gut aufgehoben.



MICHAEL NIEGISCH
RESTAURANT SPARRENBURG

Der Geschmack der Gäste hat sich nicht grundlegend geändert. Sicher geht der Trend über 30 Jahre gesehen zu leichteren Gerichten, aber die Gäste freuen sich auch immer wieder über Klassiker wie Rinderrouladen oder westfälische Küche, welche wir regelmäßig gern auf unserer Speisekarte anbieten. BIELEFELD GEHT AUS ist als der Bielefelder Gastroführer nicht wegzudenken und allein deswegen ein Klassiker. Und solche Klassiker braucht es einfach.

the hood
good



Good Food
Good Drinks
Good Hood



DA GIBT'S WAS AUF DIE FINGER

FOOD

IN KLEINEN

PORTIONEN

TEXT: Eike Birck



Wahrscheinlich hätte es sich der Käse-Igel in den 1950ern nicht träumen lassen, dass er mal zum Evergreen von kalten Platten und Buffets avanciert. Natürlich wurde der beliebte Party-Schlager immer weiter verfeinert und variationsreicher. Und vielleicht könnte man ihn sogar als Pionier des Fingerfoods bezeichnen – ein Trend, der gerade in den letzten Jahren bei Feiern aller Art und Veranstaltungen immer weiter auf der Überholspur bleibt.

Mit unterschiedlichstem Fingerfood trifft man garantiert den Geschmack der Gäste – denn hier ist Abwechslung Trumpf. Mit Fleisch und Fisch oder vegetarisch und vegan. Und bei den kleinen Portionen hat man die Chance, von allen Angeboten einmal zu naschen. Das ist ein unschlagbarer Vorteil gegenüber Tellergerichten. Auch in Anbetracht der zunehmenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten kann man es so (fast) jedem Gast recht machen. Und die liebevoll bunt gestalteten Platten mit den Mini-Snacks sind eine Augenweide und sorgen für jede Menge Gesprächsstoff. „Hast du das schon probiert? Musst du machen, die mediterranen Wraps sind ein Gedicht!“



In der Gastronomie können Sie sich mit Sicherheit wohlfühlen:



**SAG
SAG
JAI!**



AUSGEHEN MIT FREUNDEN

WO TRIFFT MAN ...



Seitdem wir in Jöllenneck wohnen, hat sich mein Ausgehverhalten topographisch ein wenig verlagert. Wagen wir doch mal eine gastronomische Strecke vom Nordwesten bis zur Innenstadt. Direkt vor unserer Haustür liegt die Pizzeria „da Leo“. Dort wird man ein ums andere Mal herzlich empfangen von einem der gefühlt zahlreichen Familienmitglieder, die die Geschicke des Restaurants leiten; dort sind Kinder willkommen, und dort sollte man am besten die Pizza ‚Steffi‘ bestellen.

Auf dem Weg in Richtung Mitte machen wir Station an der Jöllennecker Straße und besuchen das „Rioja“. Das Interieur in Tateinheit mit den Tapas lässt bei mir aus dem Stand Urlaubsstimmung aufkommen. In der City angelangt ist das „Numa“ immer wieder mein Anlaufpunkt. Es ist jedes Mal das gleiche Spiel: Ich nehme mir fest vor, etwas von der Tageskarte zu bestellen, und am Ende wird es dann doch wieder die Vorspeisenvariation als Hauptgang.

Natürlich können wir auch gut und gerne auf unserem kulinarischen Ausflug ein bis zwei Umwege einbauen. Dann landen wir in Quelle und dort im **Zweischlingen**. Das ist privat wie beruflich meine Basis. Dort darf ich immer wieder gastieren und seit Jahren auf gleichbleibendem Niveau leckeres Essen genießen. In Schildesche ist „**Höptners Abendmahl**“ mein Tipp, wenn es mal etwas Besonderes sein darf. Selig waren meine Frau und ich, als wir uns zu unserem Hochzeitstag das 7-Gang-Menu erlauben haben.

Ingo Borchers
Kabarettist



Fingerfood kommt in den unterschiedlichsten Formen und Zusammensetzungen daher: gerollt, geschichtet oder auch in kleinen Gläsern. Das macht insbesondere beim Dessert eine Menge her. Gut, zugegeben bei der Gläservariante isst man meist nicht mit den Fingern, sondern braucht einen Löffel. Aber wir wollen nicht so streng sein. Denn klassisches Fingerfood ist nicht nur ungeheuer praktisch, sondern entspricht auch dem Anspruch der Gäste auf Nachhaltigkeit. Ganz klar, wer mit den Fingern isst, braucht weder Besteck noch einen Teller – und schon gar nicht aus Plastik. Eine Serviette reicht vollkommen. Und die gibt es heute sogar schon als kompostierbare Variante.

Der kleine Happen zwischendurch

Wer ein ganzes Buffet mit Fingerfood anbieten will, ruft entweder den Caterer seines Vertrauens an oder bringt selbst jede Menge Zeit mit und betrachtet die Vorbereitungen als Hobby. Aber es gibt natürlich auch einfache Rezepte, die selbst von Anfängern leicht bewältigt werden können. Man kann beispielsweise eine Quiche – auch hier gibt es je nach Geschmacksvorlieben mindestens 1.001 Rezepte – auf dem Backblech zubereiten und anschließend in kleine Häppchen schneiden. Eyecatcher sind aufgrund der kräftigen Farbe Fingerfood mit Roter Beete, zum Beispiel kann man aus dem überaus gesunden Wintergemüse eine Tarte mit Feta und Tymian zaubern.

Lucky Luke – Das Kochbuch

Rauchende Kochtöpfe

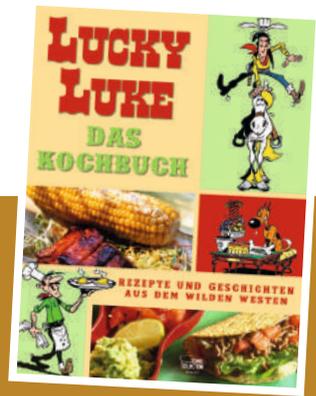
Mit der Neuerscheinung aus dem Hause House Egmont – den deutschsprachigen Fans des coolen Cowboys bestens bekannt – können gleich zwei Leidenschaften aufs Beste miteinander kombiniert werden: Leckeres Essen & Comics. Statt rauchender Colts gibt es qualmende Backöfen. Anlässlich des 75. „Lucky Luke“-Jubiläums erscheint die gebundene Ausgabe von „Lucky Luke Das Kochbuch – Rezepte und Geschichten aus dem Wilden Westen“. Mit 50 Rezepten aus der Tex-Mex-Küche können Kochlöffel-Cowboys daheim am Herd ihr kulinarisches Duell starten.

Ob coole Drinks oder scharfe Gerichte, wie zum Beispiel der Hotdog Rantanplan, das Geheim-Rezept der Dalton-Familie für Rote-Linsen-Suppe,

der Sheriff-Burger oder süße Highlights wie

Calamity Janes Cookies und die Limonade Oklahoma – es ist für jeden Geschmack etwas dabei, egal ob Revolverheld oder Greenhorn am Kochtopf. Da läuft das Wasser im Mund schneller zusammen, als Lucky Lukes Schatten schießen kann.

Neben den Rezepten dürfen sich die Fans über ausgewählte Comicstrips und Bilder vom Lonesome Cowboy und seinen Gefährten, sowie eine ausführliche Zusammenfassung des Lucky Luke Universums freuen. Ein besonderer Comic-Leckerbissen krönt am Ende des Buchs die Geschichte „Der französische Koch“, das Erstlingswerk aus dem Jahr 2003 des berühmten „Lucky Luke“-Zeichners Achdé.



FARM HALLWAY BBQ

DIE FUNDAMENTE DER STEAKS

DIE
ULTIMATIVE
GRILL
SHOW

“ —
WERDE AUCH DU ZUM
ECHTEN STEAK-PROFI

Lennart Hermstein
Fleischsommelier

fleisch-bielefeld.de





Rezeptideen

Blätterteig-Tomaten-Quadrate, Wraps mit Frischkäse und Putenbrust oder andere Leckerbissen nach Wahl, es gibt viele Rezeptideen, mit denen man in rund 15 Minuten einen leckeren Snack auf den Tisch bringen kann.

Unser Tipp: Paprika-Schiffchen mit Frischkäse im Speckmantel

Zutaten:

- 3 Paprikaschoten in verschiedenen Farben
- 200 g Frischkäse
- 1 EL Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe
- 12 dünne Bacon-Scheiben
- Salz & Pfeffer

Die Paprikaschoten putzen und längs vierteln. So entstehen die kleinen „Schiffchen“.

Frischkäse, Crème fraîche und den gepressten Knoblauch zu einer cremigen Masse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, hebt noch frische Kräuter unter.

Die Paprika-Schiffchen mit der Frischkäse-Crème befüllen. Jedes Schiffchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Im Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 35-45 Minuten backen, bis der Speck schön knusprig ist. Je nach Ofen kann die Backzeit ein wenig variieren.

Anstelle von Frischkäse kann auch Schafskäse oder Feta zum Einsatz kommen.

Guten Appetit!

Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.

Johann Wolfgang von Goethe



Oder Möhren, Paprika und Co. in handliche Streifen schneiden und dazu einen leckeren Dip anbieten. Das Farbenspiel macht sich gut auf jeder Platte, denn das Auge isst ja bekanntlich mit.

Weil die meisten Fingerfood-Varianten kalt serviert werden, hat man als Gastgeber auch keinen Stress in der Küche. Wenn die Gäste kommen, ist längst alles fertig auf ansprechenden Serviertellern angerichtet, so dass jeder gleich von Anfang an die Party genießen kann. Alles ganz entspannt. Besonders wenn man die kleinen Köstlichkeiten auf Stehtischen im Raum verteilt. So wird die Atmosphäre aufgelockert, weil jeder im Raum umher spaziert und mit jedem gleich ins Gespräch kommt. Das hat ein anderes Flair, als wenn das Essen am Tisch aufgetragen wird. Oft bleiben die Gäste wie festgetackert an ihrem Platz und unterhalten sich nur mit ihren direkten Tischnachbarn. ■



Gemüse-Sticks
mit selbstgemachten Dips

Zeit für Genießer.



Carolinen
gourmet
naturel
Natürliches Mineralwasser
ohne Kohlensäure
0,25

Carolinen
gourmet
feinperlig
Natürliches Mineralwasser
mit Kohlensäure versetzt
0,75

421,0 mg/l
43,0 mg/l
950,0 mg/l
317,0 mg/l

Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure
versetzt, aus der Urspitzequelle
Carolinen Brunnen
GmbH & Co. KG
33699 Bielefeld



Einfach nur genießen ☕

MEIN LIEBLINGSCAFÉ

Der Name ist Programm. Soviel steht für Jasmin Wali fest. Mitte Juni eröffnete sie an der Welle ihr kleines, feines Geschäft mit dem verheißungsvollen Namen „Mein Lieblingscafé“. „Die Gäste sollen sich bei uns so wohlfühlen, dass sie sagen, es ist ‚Mein Lieblingscafé‘“, betont die 35-Jährige, die sich damit einen Traum erfüllt hat. Der kam jedoch nicht von ungefähr, denn die Liebe zu gutem Essen und Trinken wurde ihr quasi von klein auf mitgegeben. Ihr Vater ist seit Jahrzehnten in der Bielefelder Gastronomie bekannt. Ihre Erfahrungen setzt sie jetzt in ihrem Lieblingscafé um. Mit einem ganz besonderen Augenmerk auf Speisen. Sie werden mit viel Liebe zum Detail angerichtet. Auch die Kuchen, die sich hinter der Kuchenvitrine verstecken, sind für alle Naschkatzen eine Offenbarung. Doch auch Herzhaftes lässt das Herz schneller schlagen. Mit frisch belegten Bagels, Suppen



und frischgepressten Säften hat jeder die Qual der Wahl. Auch Veganer und Vegetarier dürften hier auf der Suche nach ihrem Liebessnack fündig werden. Darüber hinaus überrascht Jasmin Wali immer wieder mit etwas Neuem auf der Mittagskarte. Wer keine Zeit hat, sich vor Ort verwöhnen zu lassen, kann sich seine „Lieblingskreationen“ einfach einpacken lassen. Doch irgendwann sollte jeder einmal die Zeit finden. Denn es warten neben leckeren Frühstücksmenüs mit duftenden Kaffeespezialitäten auch köstliche Mittagsgesichte und Süßes am Nachmittag darauf, entdeckt zu werden. Bis 18 Uhr darf geschlemmt werden.

www.mein-liebblings.cafe ■

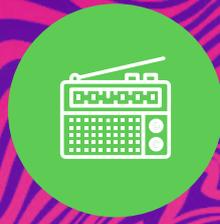
*Mein
Lieblingscafé*

**GESUND.
FRISCH.
LECKER.**

KAFFEESPEZIALITÄTEN . FRISCH GEPRESSTE SÄFTE
BAGELS . SMOOTHIEBOWLS . OBSTSALATE . KUCHEN
COOKIES . SALATE . NUDELGERICHTE . EINTÖPFE
VERGANE 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

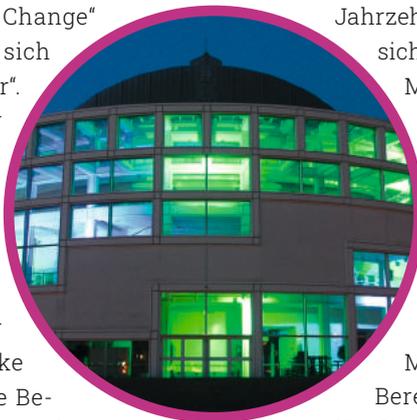


BIELEFELD IN DEN 90ERN

SPANNENDER AUFBRUCH

„Pretty Woman“ trifft auf „Das Schweigen der Lämmer“. Zwei Kultfilme vom Beginn der 90er, die unterschiedlicher kaum sein könnten. Und doch sind sie prägend für ein Jahrzehnt, das manche geschmacklos und hässlich finden, während andere ihm nachtrauern und das Comeback feiern – am besten zum Sound von Eurodance. Auch in Bielefeld begann 1990 ein bewegtes Jahrzehnt. Und vieles, was damals in den Startlöchern stand, prägt die Stadt noch heute.

Zugegeben, Wiedervereinigung, der Sieg der deutschen Mannschaft bei der Fußballweltmeisterschaft und der Start des World Wide Web gingen nicht von Bielefeld aus. Aber während die Scorpions vom „Wind of Change“ sangen, piffen andere darauf und freuten sich über das anhaltende „Bielefelder Opernwunder“. Das hatten Opernregisseur John Dew, der damalige Theater-Intendant Heiner Bruns und Chefdramaturg Alexander Gruber eingeläutet, als sie mit Wieder- und Uraufführungen von Opern aus der Zeit der Weimarer Republik international Furore machten. Viele Blicke zog auch die Kunsthalle an, die mit der Ausstellung „Picassos Surrealismus – Werke 1925–1937“ im Jahr 1991 rekordverdächtige Besucherzahlen erlebte. Noch deutlich mehr Menschen dürfte mittlerweile „Radio Bielefeld“ erreicht haben. 1991 begann in OWL nämlich das Zeitalter der Lokalradios. Auch verkehrspolitisch war einiges los: Während heute über Fahrradstraßen diskutiert wird, feierten am 28. April 1991 rund 150.000 BesucherInnen die Eröffnung der Bielefelder



Stadtbahn. Die ist bis heute das perfekte Verkehrsmittel, um die Bielefelder Gastro- und Kulturszene zu erkunden. Zum Beispiel die lebendige freie Theaterszene, die in diesem Jahrzehnt schon äußerst aktiv war – 1990 durften sich etwa das Trotz-Alledem-Theater und das Mobile Theater endlich über eine eigene Spielstätte im Theaterhaus Feilenstraße freuen. Oder wie wäre es mit einem Halt an der Stadthalle, die am 10. August 1990 eröffnet wurde und knapp zwei Jahre später mit der Aufstellung der Skulptur „Spiegel“ für kontroverse Diskussionen sorgte? Unstrittig ist dagegen, dass sie als Messe- und Veranstaltungsort eine echte Bereicherung für Bielefeld ist. Gleiches gilt für die Offenen Ateliers. 1991 luden Bielefelder Künstlerinnen und Künstler zum ersten Mal zu einem Blick hinter die Kulissen – bis heute ist die alljährlich größte Kunstausstellung der Stadt eine Erfolgsgeschichte. Also vielleicht doch gar nicht so geschmacklos, diese 90er.

TEXT: Stefanie Gomoll

WO TRIFFT MAN ...



*E*n bisschen überall (lacht), denn es macht mir viel Freude, die Gastroszene zu erkunden. Nun bin ich fast anderthalb Jahre in Bielefeld und immer noch sehr begeistert von der kulinarischen Vielfalt, die Bielefeld und Ostwestfalen zu bieten haben. Ich weiß noch sehr genau, wie ich meine ersten Abende in Bielefeld – damals noch „nur“ als Touristin – genussreich in der Innenstadt verbracht habe, und dass mir die entspannte Atmosphäre auf Anhieb gefallen hat. Ich mag japanische Küche und Mediterranes, aber eigentlich alles, was gut gekocht und mit herzlichem Service aufgetischt wird. Und auch für jeden Anlass haben Bielefeld und die Region immer das Richtige zu bieten: in der Mittagspause auf einen knackigen Salat, in einem ruhigen Restaurant zum Business Lunch oder abends gemütlich mit Familie und Freunden. So verkoste ich einfach genüsslich weiter – man trifft sich :-)

Petra Pigerl-Radtke

Hauptgeschäftsführerin der IHK

Ostwestfalen zu Bielefeld



*I*ch gehe gerne ins Schlösschen. Dort gibt es täglich hausgemachten Kuchen und den besten Kaffee der Stadt von den „Indie Roasters“, regional und schonend geröstet. Die wunderschöne Terrasse lädt besonders im Sommer mal abseits der „Kaffeemeile“ zum Verweilen ein. Wer sein Getränk zum Mitnehmen bestellt, bekommt es in einem Weckglas. So setzt das Schlösschen auch auf Nachhaltigkeit.

Ulrich Laustroer

Kulturamt Bielefeld



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

EN HOCH AUF

WOMIT GASTRONOMEN IMMER WIEDER GERN ANSTOSSEN

Martini – da schwingt Eleganz, Stil und Klasse mit. Kein Wunder, schließlich hat James Bond – der britische Geheimagent im Dienste Ihrer Majestät – diesem Drink ungeahnte Popularität verliehen. Doch keine Frage, es gibt, wenn es etwas zu feiern gibt, unzählige andere köstliche Drinks für besondere Momente. Ein echter Klassiker, da ein Cocktail erster Stunde ist der „Old Fashioned“. Natürlich lässt es sich auch alkoholfrei genussvoll anstoßen. Aber zur Feier der Stunde lassen wir es mal so richtig krachen. Cheers!

UMFRAGE: Corinna Bokermann

Patrick Büscher

Küchenchef Büscher's Hotel und Restaurant

Zu den ganz besonderen Lieblingen in Sachen Cocktail gehört unser Büscher's Sommer Spezial. Er erinnert meine Frau Karina und mich an Sonne, Strand und Meer. Der Cocktail besteht aus 5cl Tequila Reposado,

3 cl Buttermilch, 2 cl Agavensirup, 2 cl frischer Limetten- und 1 cl Zitronensaft, 1 BL

Büschers Quittengelee.

Alle Zutaten in dem Cocktailmixer kräftig schütteln, anschließend in ein gekühltes und mit Eiswürfeln vorbereitetes Glas füllen und mit frischer Minze dekoriert genießen.



Daniel Pezhman

Barchef im Max Raebel

Mein Lieblingsdrink ist der Ramos Gin Fizz. Was mich daran begeistert,

ist, dass ein „normaler“

Gin Fizz mit zwei weiteren Zutaten zu einem erstklassigen Drink gemixt werden kann. Man

muss ihn sehr lange shaken und serviert ihn mit Orangenblü-

tenwasser verfeinert. Einen guten Ramos Gin Fizz zu mixen ist nicht so einfach, daher bestelle ich ihn auch sehr selten. Nicht jede Bar und jeder Barkeeper hat die Möglichkeit diesen Drink zu machen.





Tolga Övündür

Chef de Bar The Bernstein

The Bernstein hat die schönste Aussicht in Bielefeld. Diese lässt sich mit dem passenden Getränk am besten genießen, das ich mit meinem Team für all unsere kleinen (natürlich alkoholfrei) wie großen Gäste zaubere.

Als Bartender/Mixologist liebe ich es, mit Gewürzen und verschiedenen Aromen zu arbeiten. So wie ein Koch, der seine Gäste mit vielfältigen Geschmackswelten begeistert, heiße ich meine Gäste mit unerwarteten Aromen in der großen Welt der Spirituosen willkommen.

Der Drink, den ich gern trinke ist ein „Hennessy Old Fashioned“. Es ist ein kräftiger Cocktail, der trotz seiner Einfachheit bereits viele Menschen auf der Welt überzeugt hat. Original wird der Drink eigentlich mit Whiskey hergestellt, ich trinke ihn gerade mit einem Cognac „Hennessy“. Er besteht aus 6 cl Hennessy V.S., 1 Zuckerwürfel, 2-3 Dashes Angostura Bitter, 1 Orangenzeste zur Deko. Alle Zutaten im Rührglas schön kalt rühren und anschließend in einem Old-Fashioned-Glas mit einem großen Eiswürfel und einer Orangenzeste servieren.

Mathias Walter

Bar Manager Faces Restaurant & Bar

Mein Lieblingsdrink ist eindeutig der Negroni. Ganz klassisch mit je 2 cl Gin, rotem Vermouth und Orangen Bitter Likör schmeckt er am besten auf Eis gerührt und garniert mit einer kleinen Orangenzeste. Der bittere Cocktail ist perfekt als Aperitif, After Dinner Drink oder auch zum Feiern nach getaner Arbeit. Ob Sommer oder Winter spielt hierbei keine Rolle.



Villa Mediterrané

by STOLLBERG

In entspannter Atmosphäre Feiern?
Wir haben die perfekte Location für dein
Event! Überzeug dich selbst...



#WEILGUTEEVENTSKEINZUFALLSIND



VILLA MEDITERRANÉ

Brackweder Straße 66
33647 Bielefeld

info@villa-mediterrane.de
stollberg-catering.de/locations

Telefon: 05 21 32 96 11-0



BIELEFELD VOM FEINSTEN

DIE FÜNF

Sie kommen „von hier wech“. Das schätzen und schmecken ihre Gäste. Sie lieben die frische, saisonale Küche, die einen starken Akzent auf die westfälische Herkunft legt. Brackweder Hof, Restaurant Kreuzkrug, Restaurant Sparrenburg, Wernings Hof und Wernings Weinstube – das ist geballte kulinarische Kompetenz. Eben Bielefeld vom Feinsten. Zugleich zieht es DIE FÜNF auch immer wieder „wech von hier“. Bei ihren gemeinsamen kulinarischen Reisen entdecken sie Köstlichkeiten aus aller Welt und bringen sie mit ihren Spezialitätenwochen zurück nach Bielefeld. Denn weltoffene Ostwestfalen blicken auch gerne mal über den eigenen Tellerrand.

www.diefuenf.de



RESTAURANT KREUZKRUG SAISON FÜR GESCHMACK

Frische vegetarische Ravioli gefüllt mit Steinpilzen, Lammfilet mit Tomaten-Olivenkruste oder Rehkeulenbraten mit Preiselbeeren. Na, Appetit bekommen? Diese und viele weitere Köstlichkeiten finden sich auf der Karte des traditionsreichen Familienbetriebs in Dornberg. Seit 1827 beweist der Kreuzkrug, wie lecker es sein kann, Geschichte mit neuem Leben zu füllen. Aktuelle Trends wie Regionalität und Saisonalität sind für die gehobene Küche von Stefan Austmann schon lange selbstverständlich. Der Küchenchef setzt ganz auf frische Zutaten von langjährigen Lieferanten aus der Region sowie auf den abwechslungsreichen Geschmack der Jahreszeiten. Kein Wunder, dass die frühere Postkutschenstation heute eine bekannte Adresse für Genießer ist. Ebenso für Gäste von Feiern aller Art. Je nach Größe der Runde stehen von der kleinen Kutscherstube bis zum großen Saal verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Und wer lieber daheim feiert, setzt auf den kompetenten Partyservice der Familie Austmann. www.kreuzkrug.de

RESTAURANT SPARRENBURG
KULINARISCH
HOCH HINAUS

Das ist ja der Gipfel! Ja genau, der Gipfel des Genusses ebenso wie ein beliebter Aussichtspunkt für alle, die den Fernblick über die Stadt schätzen. Bielefelds Wahrzeichen zieht nämlich nicht nur zu jeder Jahreszeit Ausflugsgäste und Wanderer an, das Restaurant an der Sparrenburg ist auch ein echter Hotspot für Genießer. So oder so: Der Aufstieg auf den 180 Meter hohen Sparrenberg lohnt sich. Das Restaurant lockt mit einer gemütlichen, romantisch-rustikalen Atmosphäre. Hier verwöhnt die Familie Niegisch ihre Gäste mit freundlichem Service und einer vielseitigen Karte voller regionaler Besonderheiten und kulinarischer Feinheiten. Je nach Saison mit verschiedenen Schwerpunktthemen. Geht es in der kalten Jahreszeit zum Beispiel mit Rehkeule oder Gänsebraten „ganz schön wild“ zur Sache, darf im Frühjahr der frisch in der Senne geerntete Spargel zeigen, was er draufhat. Eine Küche, die bei den Gästen ankommt – übrigens auch im Rahmen von Geschäftsessen oder großen Familienfeiern. Wem rein kulinarische Erlebnisse noch nicht ausreichen, der ist bei den regelmäßig stattfindenden Events genau richtig. Ob großes Rittergelage oder Krimi-Dinner, oben auf der Burg gibt es immer etwas zu erleben. Und wenn die Tage wieder länger werden, dann können die Besucherinnen und Besucher mit zahlreichen Snacks und Getränken vom Kiosk im Burghof die Draußen-Saison einläuten. Großartiger Ausblick inklusive.

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 Ritterschmiede!**



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



BRACKWEDER HOF GEMEINSAME SACHE

30 Jahre Bielefeld geht aus. Da kann Beatrix Bartsch-Hoffmann locker mithalten. Ihre Eltern starteten bereits 1958 in Biermanns Weinstuben und etablierten diese als kulinarischen Treffpunkt in der Region. 1961 kauften sie den Brackweder Hof. Den führen Beatrix Bartsch-Hoffmann, ihr Mann Andreas Hoffmann und Tochter Hanna Sträter heute in zweiter bzw. dritter Generation.

Was lieben Sie an Ihrem Beruf?

Andreas Hoffmann: Mir gefällt die Kreativität, es ist ein spannender, abwechslungsreicher Beruf mit Hochs und Tiefs. Und für mich als Koch ist es schön, von den Gästen sofort eine Rückmeldung zu bekommen.

Beatrix Bartsch-Hoffmann: Das direkte Feedback und den Kontakt zu den Menschen mag ich auch. Ich bin ja in den Beruf reingeboren, kenne manche Gäste von Kindheit an. Mir gefällt, dass die Gastronomie eigentlich ein „Luxusgut“ ist. Wir gehen mit hochwertigen Produkten um, decken die Tische schön ein und bieten etwas, was die Gäste sich gönnen, in ihrer Freizeit genießen.



Hanna Sträter: Der Brackweder Hof ist mein Eltern- und Geburtshaus. Ich sage immer, ich bin die geborene Gastronomin. Ich liebe diesen Beruf, in dem man überall auf der Welt arbeiten und wunderbare Menschen treffen kann. Ganz besonders liegt mir das Organisatorische, Administrative. Meine Eltern sind für das Restaurant zuständig, ich bin die Hotelfachfrau, die gerne Computerarbeit macht und plant. Eine Hochzeit zu organisieren, darin gehe ich auf. Und ich mag das Feedback: Wenn ich an der Rezeption stehe und die Gäste sagen, dass sie sich wohlfühlen und spüren, dass wir ein Familienbetrieb sind.

Ist diese Aufteilung auch das Geheimnis Ihres Erfolgs?

Beatrix Bartsch-Hoffmann: Auf jeden Fall, es ist ein großes Glück, dass unsere Tochter vor sieben Jahren dazu gekommen ist. Seit mein Mann und ich unsere Ausbildung gemacht haben, hat es rasante Veränderungen gegeben, man denke nur an die Digitalisierung. Da wachsen die Jüngeren ganz einfach rein und Hanna hat auch viele neue Ideen mitgebracht.

Wo würden Sie rückblickend sagen: Das haben wir richtiggemacht?

Andreas Hoffmann: Die Zusammenarbeit mit den Fünf ist sicherlich so ein Punkt. Immer wieder eine Region zu erkunden, in die Küchen anderer Länder zu schnuppern, das bereichert uns sehr.

Beatrix Bartsch-Hoffmann: Ja, unsere Spezialitätenwochen waren und sind eine gute Idee. Oft waren wir auch innovativ und haben z. B. schon Flammkuchen angeboten, als die in Bielefeld noch keiner kannte. Grundsätzlich sind wir zwar immer bei der klassischen Küche geblieben, aber mein Mann ist ein „Feinmotoriker“ (lacht), er kocht weniger rustikal als mein Vater.

Genau den richtigen Riecher zur richtigen Zeit hatten wir mit dem Bau des Hotels vor fast 25 Jahren. Stolz bin ich darauf, dass wir auch schwierige Zeiten gemeistert haben, weil wir als Familie zusammenhalten.



WERNINGS WEINSTUBE
MIT KNOW-HOW
UND LEIDENSCHAFT

Die einen schwören auf lieblichen Riesling, die anderen auf samtigen Chianti. Aber alle sind sich darin einig, dass der Alte Markt eine hervorragende Adresse für Weinliebhaber ist. Und es gibt viele gute Gründe, immer wieder in Wernings Weinstube einzukehren: Allein mehr als 30 offene Weine stehen auf der Karte.

Viel Sachkenntnis und Freude am guten Geschmack prägen auch die große Auswahl an Flaschenweinen. Hier sind die renommierten Namen der Weinwelt ebenso vertreten wie junge, aufstrebende Winzer. Sie alle haben eines gemeinsam: Wein ist ihre Leidenschaft. Das gilt genauso für Daniela Werning, die mit einem Faible für gute Weine aufgewachsen ist. Bereits seit 2001 führt sie die Weinstube, die ihre Eltern 1995 am Alten Markt eröffnet haben. „Neben Einstiegstropfen finden sich exklusive Spitzenweine für besondere Anlässe auf der Karte, Klassiker aus renommierten Anbaugebieten stehen neben biodynamisch erzeugten ‚Exoten‘“, erklärt Daniela Werning. Jede Position ist ausführlich erläutert, aber selbstverständlich berät die Gastronomin mit ihrem Team die Gäste gerne und hilft bei der Auswahl der passenden Weine zu den angebotenen Speisen. Die reichen von köstlichen Kleinigkeiten über regionale Spezialitäten aus den verschiedenen Weinanbaugebieten bis zum 3-Gänge-Menü. Ebenso besonders wie die Weinauswahl ist das Ambiente der guten Stube der Stadt – das historische Kreuzgewölbe stammt aus dem 13. Jahrhundert. An sonnigen Tagen ist ein Platz auf der Terrasse direkt vor dem TAM aber mindestens ebenso begehrt.

www.wernings-weinstube.de



Im Herzen der Altstadt



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



10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN



ANKE UNGER

Regionsgeschäftsführerin
DGB Region OWL

- 1 Was gab's heute zum Frühstück?**
Marmeladen-Toast
- 2 Was war Ihr Lieblingsessen als Kind?**
Spaghetti Bolognese – ist es immer noch :-)
- 3 Worauf haben Sie jetzt gerade Hunger?**
Berliner (Bald ist ja Karneval.)
- 4 Hand aufs Herz: Wann haben Sie das letzte Mal Fastfood verdrückt?**
Manta-Platte geht immer.
- 5 Ihr Lieblingsgetränk auf Partys?**
Weißwein-Schorle
- 6 Bestes Anti-Kater-Rezept für den Morgen nach der Party?**
Ein guter Espresso
- 7 Was ist immer eine Kaloriensünde wert?**
Brownies
- 8 Der beste Snack für unterwegs?**
An apple a day keeps the doctor away.
- 9 Ein typischer Essensgeruch bei Ihnen zu Hause?**
Das Waffeleisen ist tatsächlich sehr häufig an!
- 10 Was gab's bei Ihrem ersten romantischen Candle-Light-Dinner?**
Ein Döner – denn der macht schöner.

Jetzt Termine für 2022 reservieren!



Die Location für Hochzeiten, Tagungen & Kongresse.

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.

www.ravensberger-park.de





Ostwestfälische Spezialität:
 Pickert, hier mit Kartoffel-Espuma
 und Kürbis-Croutons, aus dem
 Schlichte Hof in Bielefeld

WESTFÄLISCH GENIEßEN

„Die Regionalküche von heute kann was!“



Beinahe wäre es ein doppeltes Jubiläum, doch die Initiative Westfälisch Genießen ging bereits ein Jahr vor dem Gastroführer BIELEFELD GEHT AUS an den Start. Exakt seit dem 20. Februar 1990 setzt sie sich für die westfälische Küche ein und zeigt, wo man diese aufs Beste erleben kann. Was beide definitiv verbindet, ist die Leidenschaft für Genuss.

Viele Köche verderben nicht immer den Brei. Das beweist die gastronomische Initiative, die im letzten Jahr ihr 30-jähriges Jubiläum gefeiert hat. Westfälisch Genießen ist eine Vereinigung von 26 Restaurants in ganz Westfalen, die sich für die westfälische Küche stark machen. Qualitätsmerkmal und Orientierungshilfe für den Gast ist das Gütesiegel „Westfälisch Genießen“, das an Häuser verliehen wird, die den Anforderungen an eine gut gemachte, moderne Regionalküche Rechnung tragen, darunter auch zwei aus Bielefeld.



Auf dem Gruppenbild (entstanden noch vor Corona) von links nach rechts:
 Günther Overkamp (Sprecher der Gastronomen), Silvio Eberlein
 (Historisches Gasthaus Buschkamp), Bernhard Kampmann (Schlichte
 Hof), Albert Detmers (Mestemacher), Sascha Hoffmann (Gut Kump),
 Alfons Lorenbeck (ehemaliger WG-Gastronom), Prof. Dr. Ulrike Detmers
 (Mestemacher) und Dirk Eggers (Hotel & Restaurant Eggers)

Mit dem Siegel ausgezeichnet sind hier der Schlichte Hof in Bielefeld-Quelle und das Historische Gasthaus Buschkamp in Bielefeld-Senne. Wie bei ihren 24 Kollegen gelingt es den Inhabern und Köchen Bernhard Kampmann und Silvio Eberlein, den Bogen zu schlagen zwischen bewährten heimischen Klassikern und einem neuen kulinarischen Lifestyle in der Regionalküche. Auf den Tisch kommt, was Region und Jahreszeiten hergeben.

„Was heute gern als Trend bezeichnet wird, stand für uns schon damals auf der Agenda: kurze Wege, frische Produkte, Saisonalität und Heimatidentität bei Zutaten und Rezepten“, so Friedrich Wilhelm Krüger, Geschäftsführer von Westfälisch Genießen. „In den 30 Jahren, die es unsere Initiative gibt, hat sich die regionale Küche natürlich weiterentwickelt, und das ist auch wichtig. Unser Verständnis von einer guten westfälischen Küche ist es, Bewährtes zu erhalten und authentisch zu bleiben, aber gleichzeitig offen zu sein für neue Einflüsse und Ernährungsgewohnheiten. Ich glaube, das gelingt ganz gut. Die Regionalküche von heute kann was!“

Unterstützt wird Westfälisch Genießen von vier westfälischen Unternehmen: Carolinen Brunnen aus Bielefeld, die Großbäckerei Mestemacher aus Gütersloh sowie die Firma L. Stroetmann Großverbraucher in Werne und die Warsteiner Brauerei. „Ohne unsere starken Förderer wären viele Maßnahmen und Aktionen, mit denen Westfälisch Genießen sich für die Pflege und Entwicklung der regionalen Küche einsetzt, gar nicht möglich“, betont Friedrich Wilhelm Krüger. „Deshalb sind wir für diese Unterstützung sehr dankbar.“ ■

Weitere Informationen erhalten Genießer unter:

- www.westfaelisch-genießen.de
- www.facebook.com/WestfaelischGenießen
- www.instagram.com/westfaelisch_genießen/

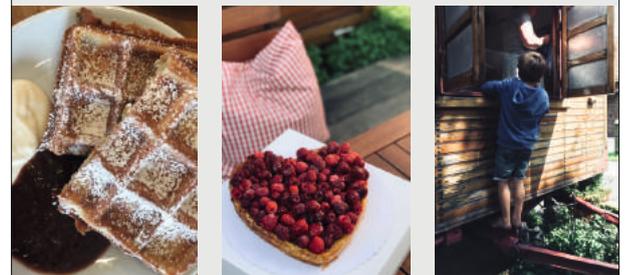


Café im Circuswagen

auf dem Bio-Köckerhof
in Babenhausen

Unser Circuswagen steht auf dem Köckerhof in Babenhausen. Auf unserer Sonnenterrasse zwischen Hühnern, Schweinen und Spielplatz gibt es Frühstück, leckere Mittagssnacks und Kuchen oder belgische Waffeln mit Pflaumenmus.

Alles selbstgemacht und in Bio-Qualität.
Am liebsten natürlich direkt vom Hof.

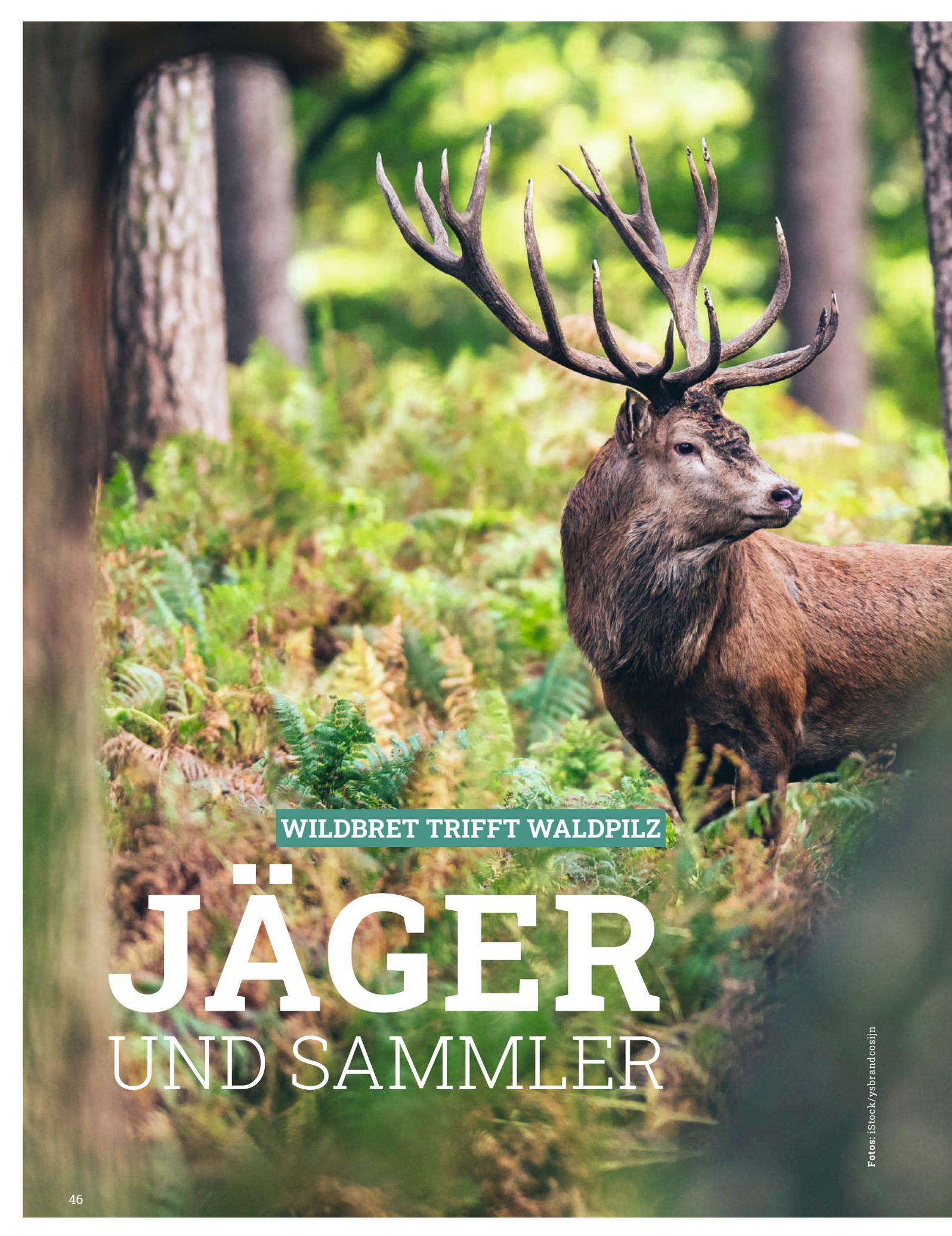


Café im Circuswagen

Babenhauser Straße 30 - 33619 Bielefeld
 Tel 0521 - 299 38 34
info@cafe-im-circuswagen.de

www.cafe-im-circuswagen.de
[@cafeimcircuswagen_bielefeld](https://www.instagram.com/cafeimcircuswagen_bielefeld)

DI - SA 9-18 UHR

A large stag with impressive, multi-tined antlers stands in a lush forest. The ground is covered with green and brown ferns. The background shows tall trees and a dense canopy of green leaves, with sunlight filtering through. The stag is facing right, looking alertly.

WILDBRET TRIFFT WALDPILZ

JÄGER UND SAMMLER



Die Jagdsaison ist eröffnet. Das ist durchaus wörtlich gemeint. Denn der Winter ist die Zeit für schmackhafte Wildgerichte. Auch in der Bielefelder Gastronomie stehen dann wieder Wildschweinbraten oder Hirschragout auf dem Speiseplan. Aber der Wald ist nicht nur eine wahre Schatzkammer für Liebhaber von Wildgerichten. Auch Pilze und andere feine Genüsse gedeihen dort – die Menschen waren schließlich immer schon Jäger und Sammler. Ob Steinpilzsüppchen, Bärlauch-Pesto oder Tannennadel-Pannacotta: klingt einfach alles „gewaltig“ lecker.

TEXT: Stefanie Gomoll

Mit dem Teutoburger Wald hat Bielefeld also ein einzigartiges Genussrevier direkt vor der Haustür. Aber wie schmeckt eigentlich Wald? Erdig wie Waldboden, auf dem sich Moos oder frisch gefallenes Laub ausbreiten? Würzig wie Tannennadeln oder doch fruchtig wie wilde Walderdbeeren? Eine eindeutige Antwort gibt es nicht. Noch dazu bringen die Jahreszeiten ganz unterschiedliche Aromen hervor. Wo im Frühjahr noch ein frischer grüner Teppich aus Bärlauch den unverkennbaren Duft von Knoblauch verströmt, warten im Herbst vielleicht schon die begehrten Steinpilze auf findige Sammler. Und das am ehesten an Stellen, wo der Wald eher feucht, manche würden sagen modrig, riecht. Denn Trockenheit bringt Pilze ganz und gar nicht zum Sprießen.

Fest steht: Was aus dem Wald stammt, ist ein echtes Naturprodukt. Ob Wildbret, würzige Kräuter oder duftende Beeren: Zutaten aus Wald und Wiese sind unverfälscht, erdverbunden und gesund. Geschmacksstarkes Superfood sozusagen, das noch dazu regional gedeiht und von Natur aus bio ist.



WO TRIFFT MAN ...



Mein Lieblingsrestaurant in Bielefeld ist das ‚1001 Nacht‘ in der Webe-reistraße. Schon beim Betreten des Restaurants bin ich von dem Flair begeistert und lasse dann die vielfältige orientalische Küche – die auch gut ohne Fleisch auskommt – auf mich wirken. Samstag ist nach dem Marktbesuch der Kaffee im „Grünen Würfel“ obligatorisch. Bemerkenswert in dem inklusiv geführten Restaurant ist die beispiellose Freundlichkeit des Personals und der Blick auf das Markttreiben.

Stefan Mielke

Vorsitzender von Fahrräder
Bewegen Bielefeld (FBB)



Wenn nicht selbst gekocht wird, gehen wir gerne „zur Suppe“ – das heißt, wir setzen uns in den ersten Stock zu **Cook & Look** über der Bäckerei Lamm am Alten Markt. Da fühlen wir uns menschlich sehr wohl und eine heiße Suppe tut immer gut. Dauerbrenner ist mittags auch **Shop Sticks** am Alten Markt. Der frische Ingwer in den **Udon-Nudeln**, vegetarisch mit Tofu, putzt innerlich so richtig durch. Der **Kreuzkrug** in Dornberg kennt uns auch schon. Eins steht allerdings fest: Wir möchten noch viele Essensmöglichkeiten ausprobieren und weitere kulinarischen Perlen unserer Stadt entdecken!

Margarete Fiedler

Klarinetistin der
Bielefelder Philharmoniker



Das fängt schon bei den tierischen Bewohnern an. Im Gegensatz zur Massentierhaltung führen sie im Forst ein artgerechtes Leben. Viel Bewegung und ein Speisenplan, auf dem etwa Bucheckern, Eicheln und beste Kräuter stehen, wirken sich auch auf die Qualität aus. Anders als bei Nutztieren aus herkömmlicher Haltung ist das Fleisch von Hase, Reh und Wildschwein fettärmer und hat einen höheren Anteil an Eiweiß und Mineralstoffen. Ein Unterschied, den Genießer eindeutig schmecken. Umweltfreundlicher ist es auch, denn für die wilden Waldbewohner muss kein Regenwald für den Sojaanbau weichen.

Trotzdem ist die Jagd – bzw. deren Ergebnis auf dem Teller – nicht jedermanns Sache. Doch auch für Vegetarier ist der Wald eine unerschöpfliche Nahrungsquelle. Das fängt mit den bereits erwähnten

Pilzen an. Ob Braunkappe, Birkenpilz oder Pfifferling, die Vielfalt ist riesig und jeder Pilz bringt seine ganz eigene Geschmacksnote mit. Während beim Pilze sammeln absolutes Fachwissen gefragt ist, erkennt (fast) jedes Kind Walderdbeeren oder Blaubeeren. Und nichts macht der ganzen Familie mehr Spaß, als beim Waldspaziergang unerwartet auf etwas Essbares zu stoßen. Es tut gut, einfach mal zu entschleunigen und genauer hinzuschauen. Wenn die Waldbesucher dann vielleicht Bucheckern entdecken, lohnt es sich, einige zu sammeln. Gereinigt und geröstet schmecken sie über einen frischen Salat gestreut mindestens so lecker-nussig wie Pinienkerne. Die „Ernte“ ist zugegebenermaßen etwas mühsam, aber selbst kleine Kinder packt da das Jagdfieber. Bequemer ist es, im Frühjahr mal ein paar zarte Fichtenspitzen zu zupfen. Das herb-harzige Aroma veredelt

Dos and Don'ts

Verhalten im Forst



- Bei allen Pflanzen, die unter Naturschutz stehen, gilt: nur gucken, nicht pflücken.
- Ansonsten dürfen Beeren, Nüsse, Pilze oder Kräuter in geringen Mengen für den Eigenbedarf gesammelt werden.
- Bitte nur Pilze sammeln – und essen –, wenn man sich hundertprozentig auskennt. Fast jeder Speisepilz hat einen giftigen Doppelgänger!
- Außer in Naturschutzgebieten ist es zwar grundsätzlich erlaubt, die Wege zu verlassen, aber bitte immer Rücksicht auf Flora und Fauna nehmen.



Desserts und Käse, gibt aber auch jedem Pesto eine unerwartete feine Note. Wer vorher den Wald vor lauter Bäumen nicht sah, entdeckt so plötzlich eine wunderbare neue Welt, die vieles für den Teller bereithält, aber noch mehr zum Staunen. ■

Wer jetzt Appetit auf Genuss aus dem Wald bekommen hat, findet Rezept-Ideen auf www.bielefeld-geht-aus.de



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



KNEIPEN, KULT UND KELLERGEISTER

LEGENDÄRE GASTRO-GESCHICHTE(N)

Sie haben es wieder getan: Frank Tippelt und Willibald A.

Bernert haben ihren Bielefelder „Kneipen-Duden“ fortgesetzt.

Mit dem schönen Titel „Kneipen, Kult und Kellergeister“.

Akribisch recherchierten die beiden Bielefelder weitere

unglaubliche Geschichten aus dem heimischen Nachtleben.

Und erzählen die Historie anhand von vielen netten Anekdoten

mit einer gehörigen Portion Humor. Reich bebildert entsteht

so eine Kulturgeschichte der Kneipen-Kultur, die ansonsten

wohl dem Vergessen anheimfallen würde.

TEXT: Eike Birck



Insgesamt fünf Rundgänge unternahmen die beiden Kneipen-Enthusiasten für ihr Buch. Die erste Station – das legendäre Café Oktober am Landgericht – ist unter der Rubrik: Studenten, Stars und leichte Mädchen subsumiert. Besitzer war der leider bereits 1995 verstorbene Architekt Uwe Hoffmann, der den Feierabend immer mit einem Walzer einläutete, bevor das Putzlicht eingeschaltet wurde. Was kaum noch jemand weiß: Über dem „Oktober“ befand sich eine Galerie, in der Künstler ausstellen konnten. Und auch an das Atlantic an der Kreuzstraße, bis Anfang der 1990er-Jahre Bielefelds letzter Stripladen, erinnern sich vermutlich nicht mehr allzu viele Bielefelder. Anfang der 1990er-Jahre machte Kneipen-Legende Hoffmann aus der Gaststätte Germer hinter der Kunsthalle das kleine, aber feine Rodin, ein Café mit Galerie. Im AC – Ambassador Club – gaben sich Stars wie Udo Jürgens, Karel Gott und Chris Roberts die Klinke in die Hand. Punkt Mitternacht gab's dort übrigens die gleichnamige Suppe. Bielefelds Gastronomen waren und sind eben immer für eine Idee gut. Auch jenseits der Altstadt war gastronomisch eine Menge los. Der zweite Rundgang, westlich des Zentrums streift die Johannislust,

die oberhalb des OWDs lag und Treffpunkt der alternativen Szene war. Es gab Konzerte auf der Freiluftbühne und es wurden wilde Party gefeiert. Gefeierte wurde auch in den Lokalitäten entlang der Stapenhorststraße – besonders die Arminen-Aufstiege. Und auch die Abstiege wurden dort betrauert. Zum Beispiel im Tinneff, das nach dem Spitznamen des DSC-Spielers Walter Röhe benannt wurde und nach einem Brand 2007 abgerissen wurde.

Von Dönekes und Goldfischen

Und so geht es munter weiter mit der Kneipenhistorie: Mit der Arndtstraße als Kneipenmeile des Westens oder der Szene rund um den Ostmanturm. Natürlich darf Bielefelds älteste Studentenkneipe, Ferdis Pizza Pinte, ebenso wenig fehlen wie die Lokale, die lange in Familien- oder Pächterhand sind, wie z. B. Jordan, Bewekenkorn oder Kajüte. Auch die Lokalitäten, die wie der Ostwestfale sagt jwd sind – also ganz weit draußen – finden Erwähnung. Dazu zählen der Dornberger Pappelkrug, zwischen 1990 und 1993 Heimat der noch immer existierenden Konzertreihe „Soundz of the City“, oder das Dönekes, wo die Sperrstunden um 1 Uhr dank findiger Verkleidungen umgangen wurden. Das Dönekes ist mittlerweile einer Wohnanlage gewichen, aber den Pappelkrug gibt es noch immer. Ebenso wie Ferdis Pizza Pinte, Gaststätte Vahle, die Wunderbar, Zwiebel, Zum Bären und Der Koch. Feste Größen in der Bielefelder Gastro-Szene. Und wer wissen möchte, welcher Gastronom einen bei Umbauarbeiten zufällig entdeckten Brunnen kurzerhand zu einem Stehtisch als Aquarium mit den Goldfischen Krawuttke und Kriwaldas umfunktionierte, der sollte sich dringend diesen literarischen Zug durch die Gemeinde zu Gemüte führen. Kleiner Tipp: Es handelt sich um ein Haus mit langer Gaststättentradition, in dem Altbier und der Perlwein Kellergeister in Strömen flossen.



Bielefeld hat viele Traditionen.

Eine davon sind wir!

Und das bereits seit 1825. Wir gehören dazu, sind mittendrin, ein Teil unserer Stadt - viel mehr als nur eine Bank.

Weil's um mehr als Geld geht.



INTERVIEW MIT DEN AUTOREN

Das erste Buch „Kneipen, Kult und Karerlaken“ war eigentlich eine Schnapsidee. Entstanden – wie kann es anders sein – an der Theke. Da kannten sich die beiden Autoren schon etliche Jahre. Frank Tippelt hatte bereits drei Bücher über Bielefelds bewegte Historie veröffentlicht und Willibald A. Bernert – genannt Olli – war früher der Maler des Vertrauens vieler Bielefelder Wirte. Das ermöglichte ihm spannende Einblicke in die Hinterstübchen diverser Gastronomien und nicht zuletzt ganz viele Kontakte. Zurück zum Thekengespräch: „Lass uns ein Kneipenbuch machen“. „Ja, warum eigentlich nicht.“ BIELEFELD GEHT AUS hat mit den beiden Autoren gesprochen.

VON 1990 BIS HEUTE – INWIEFERN HAT SICH BIELEFELDS GASTRONOMIE VERÄNDERT?

Frank Tippelt: Rund um die Mühlenstraße, in der ich in den 90ern einige Jahre wohnte, sehen wir exemplarisch, wie sich die Kneipenlandschaft verändert hat. Black Rose: geschlossen. Tangente: mehrfacher Pächterwechsel. Sandkamp: geschlossen. Goldener Stern: geschlossen. Café Mint: geschlossen. Tiemann: geschlossen. Keglerklause: geschlossen. Hammer Mühle: Wir lesen fast täglich darüber. Und selbst Enzo war eines Tages weg. Das hinterlässt Spuren. Treffpunkte im Quartier gehen verloren, Nachrichtenbörsen für Klatsch, Tratsch und wichtige Neuigkeiten aus der Nachbarschaft. Wer sich in seiner Wohngegend auskannte, wusste, wann er in welcher Kneipe wen finden konnte.

Olli Bernert: Die Veränderung kann man am besten in unseren Büchern erkennen. Ich sage immer mit einem Augenzwinkern: „Früher war alles besser!“



Frank Tippelt
und Olli Bernert

WAS GLAUBT IHR, GESCHEHEN HEUTE AUCH NOCH SO SCHÖNE SKURRILE GESCHICHTEN IN DER GASTRONOMIE, DIE VIELLEICHT IN 30 JAHREN AUFGESCHRIEBEN BZW. ERZÄHLT WERDEN?

Frank Tippelt: Ja, natürlich. Das wird auch immer so bleiben. Ein bisschen Unterhaltung gehört selbst in kühleren Zeiten wie diesen dazu. Stell dir mal vor, es würde nichts Komisches mehr passieren in unserem Leben. Oder nichts Trauriges. Keine Komödie, keine Tragödie. Das ganze Theater weiß gefliest im Neonlicht. Da möchte ich nicht Publikum sein.

Olli Bernert: Über Karl Richter (Wirt des Stolander, Anm. d. Redaktion) gibt es sicherlich noch viele Anekdoten.

WELCHE DER VIELEN GESCHICHTEN AUS BIELEFELDS KNEIPEN-SZENE HAT EUCH BESONDERS BERÜHRT?

Olli Bernert: Die Müllmänner-Geschichte in der Ollen Pumpe. Die Müllleute saßen in Unterhosen an der Theke und die Wirte in orangefarbenen Uniformen haben 'ne Polonaise durch die Altstadt gemacht.

Frank Tippelt: Das waren einige. Ob es die liebe Grete Jordan war, die Kunstprofessor Frank Herzog bei Liebeskummer immer was Schönes zu essen gegeben hat oder die Mühlenwegs

vom Neustädter Hof, die einen festen Platz in den Herzen der Bethel-Kinder hatten, Ursula Nolte von der Heilsarmee, die mit Freude Abend für Abend mit der Sammelbüchse rumging oder der Rote Baron Rolf Senftleben, der seinen Ibiza-Urlaub plante und dafür zwei Verkäufer von Lösekann ins Kreta bestellte, die die aktuelle Bademode vorführten – sie alle erzählen Geschichten, wie sie niemand besser schreibt als das Leben.

BEI WELCHER KNEIPE WAR ES BESONDERS SCHWIERIG AN INFORMATIONEN BZW. ZEITZEUGEN ZU KOMMEN UND WIE HABT IHR DIE NUSS GEKNACKT?

Olli Bernert: Fotos waren immer das größte Problem. Interessante Geschichten waren anfangs natürlich schwer zu bekommen. Später kamen die Geschichten fast von alleine. Das lief so gut, dass wir sogar Band 3 und 4 planen. Band 3 ist vom Verlag schon „genehmigt“.

Frank Tippelt: Das verraten wir euch nicht. Schließlich sind wir ja mit unseren Lokal-Geschichten gewissermaßen newbies, und als solche können wir nicht die besten Karten aus der Hand geben. Ihr hingegen seid jetzt seit 30 Jahren Experten in Sachen Bielefelder Gastrokultur – und dazu gratulieren wir euch herzlich!

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



ProEinzelhandel OWL

PESTO

Einfach gut



TIPP

Immer erst die Hälfte des angegebenen Öles mit in den Mixer geben, um die Grundzutaten besser pürieren zu können.

Anschließend kann jeder selbst entscheiden, welche Konsistenz sein Pesto haben soll und die Menge an Öl entsprechend anpassen.

Feldsalat
Pesto



Im Garten wird es langsam leerer – ein untrügliches Zeichen dafür, dass der Winter im Anmarsch ist. Auf ein köstliches Pesto verzichten, muss man deshalb aber nicht. Nach dem ersten Frost sind zum Beispiel verschiedene Kohlsorten reif für die Ernte. Grünkohl kombiniert mit Walnüssen und Bergkäse ist zu Pesto verarbeitet ein echter winterlicher Genuss. Mit etwas Fantasie kommt man also auch in der kalten Jahreszeit in Sachen Pesto auf seine Kosten.

TEXT: Corinna Bokermann

A llerdings, an dem Klassiker kommt wohl keiner vorbei: Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan, kaltgepresstes Olivenöl und Salz. Das war's! Ein klassisches Pesto alla Genovese – es ist wohl die berühmteste grüne Sauce der Welt – kommt mit wenigen Zutaten aus. Es zählt mit seinen einfachen und natürlichen Zutaten ohne Zweifel zu den am weitesten verbreiteten ligurischen Produkten der Welt. Kein Wunder also, dass neben dem Original längst zahlreiche andere Pesto-Varianten entstanden sind, die die Pasta und Gnocchi auf unserem Teller cremig verfeinern.

Pesto alla Genovese hat seinen Ursprung, wie der Name verrät, in der Region rings um Genua oder wurde zumindest dort 1863 zum ersten Mal dokumentiert.

Hier werden noch heute – zumindest nach eigener Auffassung – die einzig wahren Basilikumblätter angebaut. Diese sind sogar seitens der EU mit dem Prädikat „geschützte Herkunftsbezeichnung“ ausgezeichnet. Alle zwei Jahre finden in Genua seit 2007 außerdem die Pesto-Weltmeisterschaften statt. „An die Mörser, fertig, los!“ heißt es dann. Denn bei der „Campionato Mondiale di Pesto Genovese al mortaio“ darf das Pesto nur nach traditioneller Art und Weise hergestellt werden.

Schließlich leitet sich der Begriff von „pestare“, „zerstampfen“ ab. Muskelkraft ist also gefragt. Cremig und mit seinem charakteristischen, intensiven Geschmack wird das Pesto alla Genovese in Italien traditionell zum ersten Gang mit Pasta oder Gnocchi serviert.

Seine kulinarischen Wurzeln hat das Pesto wohl aber einem ganz anderen Gericht zu verdanken: dem „Moretum“.



Rotkohlpesto

Zutaten:

- ¼ Rotkohl
- 100 g Walnüsse
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Pecorino oder Parmesan
- Saft einer Limette
- 200 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer

1. Als erstes viertelt ihr den Rotkohl. Entfernt nun die äußeren Blätter und schneidet euer Viertel in feine Streifen.
2. Röstet dann die Walnüsse in einer unbeschichteten Pfanne unter Wenden. Schält und hackt den Knoblauch und schneidet auch den Käse in kleine Stücke.
3. Gebt nun alles zusammen mit dem Saft der Limette und dem Öl in ein Rührgefäß und mixt es gut durch. Ist das Pesto anschließend noch zu trocken, gebt einfach noch etwas Öl hinzu.
4. Würzt noch ordentlich mit Salz und Pfeffer und lasst es euch dann schmecken.

Tipp: Passt zu Wildfleisch, Suppen, als leckerer Brotaufstrich oder zu winterlichen Cremesuppen.



WO TRIFFT MAN ...



Wenn ich ausgehe, dann gerne in mein Lieblingslokal, das **Mellow Gold**. Ein toller kleiner Laden mit einer sehr schönen Atmosphäre. Hier treffe ich gerne meine Freund*innen. Die Wochenkarte mit großer Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten ist abwechslungsreich und kreativ. Abends bin ich auch gerne im **KadoSushi**. In meinen Augen wirklich absolute Top-Qualität in einem gemütlich modernen Ambiente. Zum Kaffee und Kuchen – das ist aber deutlich seltener;-) bin ich total gerne im **Café Künstlerei**. Unfassbar leckere selbstgemachte Kuchen und Torten. Ebenso gut schmeckt der Kaffee.

Agnieszka Salek

Gleichstellungsbeauftragte



Besonders gerne gehe ich in die **Hanseatenstube** in der Prießallee. Als bekennender Flexitarier esse ich zwar generell wenig Fleisch, hier allerdings regiert die kroatische Küche mit allerlei Grillspezialitäten und Schnitzelvarianten (und einem Vegetarier-Teller). Absolut sensationell ist die Gastfreundlichkeit der Inhaber. Nicht umsonst treffen sich hier Generationen – und zwar seit Generationen.

Andreas Beune

Autor & Zirkeltrainer



Kürbis Pesto

➔ Die römische Käsepaste mit Kräutern, die in einer Art Mörser zu einem Brei gestampft wurde, zu dem manchmal auch Nüsse hinzugefügt wurden, reichte man zu Brot. Allerdings könnte Pesto ursprünglich auch von der aus fermentiertem Fisch hergestellten Würzsauce „Garum“ entstanden sein.

Seine weltweite Bekanntheit verdankt das Pesto alla Genovese jedoch Frank Sinatra. Der Amerikaner war das Gesicht einer breit angelegten Pesto-Werbung eines amerikanischen Herstellers.

Doch Pesto ist nicht gleich Pesto. Zwar bilden die Zutaten die Grundlage und bestimmen, ob das Pesto in eine süße oder herzhaftere Richtung geht, aber auch die spätere Verwendung des Pestos ist entscheidend für die Zubereitung. Felix Schäferhoff, passionierter Foodblogger und begeisterter Hobbygärtner aus Münster, hat für sein Buch „Mit Pesto durch das Jahr“ mit Zutaten und Aromen experimentiert und stellt Pestos vor, die sich aus regionalen Gemüsesorten aus dem eigenen Garten zubereiten lassen. Sein Tipp: Er püriert bei Pestos, die er für Nudeln verwendet, alle Zutaten ganz

fein. Sollen sie zu Fleisch gereicht werden, lässt er sowohl die Nüsse als auch den Käse etwas grober, um dem Ganzen noch etwas Biss zu verleihen. Auch die Menge an Öl ist aus seiner Sicht komplett variabel. Schließlich mögen einige ihr Pesto lieber etwas flüssiger, andere dagegen etwas fester.

Das Frühjahr ist für den Kochbuchautor die Zeit für aromatisches Bärlauchpesto. Von April bis in den Mai blühen die weißen Dolden. Der Duft nach Knoblauch kommt dabei nicht von ungefähr: Bärlauch (*Allium ursinum*) ist mit Knoblauch, Zwiebel und Schnittlauch verwandt. Unter dem Motto „Direkt vom Beet auf den Teller“ verarbeitet er saisonal auch Feldsalat, Spinat und Spargel im Frühjahr zu wohlschmeckenden Pestos. Selbst aus dem Grün der Möhren und aus Kohlrabiblättern zaubert er frühlingfeine Pasten. Im Sommer stehen bei ihm dann Rucolapesto, Sesam-Koriander-, Mangold- oder auch Erbsenpesto auf der Speisekarte.

Im Herbst wird's dann bunt. Nicht nur draußen, auch beim Pesto. Neben Kürbispesto locken dann Olivenpesto, aber auch ein süßes Minzpesto.

Mit Pesto Rosso oder einem orientalischen Pesto geht's im Winter bunt und kreativ weiter. Mit Datteln, getrockneten Tomaten und Gewürzen wie Koriander und Kreuzkümmel – die Aromen harmonieren bestens mit fernöstlichem Essen – gibt es keine Schranken für neue Kreationen. Und, wie gesagt, macht Pesto auch vor Kohl nicht halt. Ob Rotkohl, Rosenkohl oder heimischer Grünkohl – sie schmecken nicht nur traditionell zubereitet, sondern machen auch als Pesto Appetit. ■

FELIX SCHÄFERHOFF

Mit Pesto durch das Jahr, erschienen März 2021 im LV.Buch

Pesto in vielen Facetten und Farben. Asiatisch, orientalisches, mediterran oder süß zum Dessert. Cremiges Pesto Genovese, würziges Pesto Rosso – Pasta-Liebhaber schwören auf diese Klassiker der italienischen Küche. Aber wussten Sie, dass man auch aus regionalen Gemüsesorten Pesto selbst herstellen kann? Felix Schäferhoff stellt in seinem Kochbuch 35 saisonale Rezepte vor, in denen sich alles um Pesto und Gemüse aus dem eigenen Garten dreht. Die Jahreszeiten geben die Zutaten vor: Spargelpesto im Frühling, Möhregrünpesto im Sommer, Pesto aus Kürbis oder Maronen im Herbst oder Rotkohlpesto im Winter. Der Foodblogger und begeisterte Hobbygärtner aus Münster liebt es, mit Zutaten und Aromen zu experimentieren. Seine Pesto-Rezepte sind ein Feuerwerk der Geschmäcker, Gerüche und Farben! Ein Gremolata-Rezept – natürlich kein Pesto im eigentlichen Sinne, sondern eine leichte Gewürzsoße – hat es ebenso ins Buch geschafft, wie ein Rezept für Chimichurri, das südamerikanische Pendant zu Pesto, aber auch ein Pasta-Rezept.

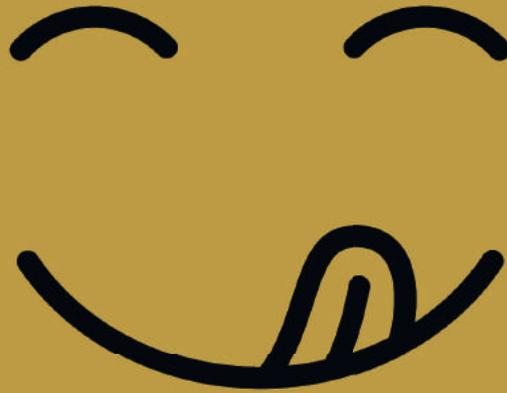


Ausgehen: Vor- und Nachbereitung.



Terminvereinbarung unter 0521-68 359 oder direkt
in der Apotheke am Alten Markt · Alter Markt 2
33602 Bielefeld · www.kosmetik-apoam.de

 *Kosmetik.*
Institut am Alten Markt
Ganz. Schön. Entspannend.



APPETIZER

Sich einfach mal Zeit nehmen und mit Freunden oder der Familie gemeinsam etwas erleben: Kultur, ein gutes Essen oder auch einen gemütlichen Shopping-Bummel. Sich verwöhnen lassen. Die Seele baumeln lassen. Neues entdecken und Traditionen zelebrieren. Wir zeigen Ihnen, wo Sie die Stadt in vollen Zügen genießen können.

GEMEINSAM MEHR BEWEGEN

DEHOGA Ost-
westfalen

Interessen bündeln und mit einer Stimme sprechen ist für das Gastgewerbe ungemein wichtig. Nicht nur in wirtschaftlich schwierigen Zeiten. So vielfältig wie das Gastgewerbe selbst – vom klassischen Restaurant über die Gemeinschaftsverpflegung bis zur System- und Sternegastronomie, von der Frühstückspension über das Ferien- und das Tagungs- bis zum Luxushotel – so vielfältig sind auch die Aufgabenfelder und Einsatzbereiche des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA). Der DEHOGA Ostwestfalen vertritt rund



2.000 Mitgliedsbetriebe zwischen Petershagen und Warburg und ist der 8-stärkste Gastgewerbeverband in Deutschland. Er betreibt sehr erfolgreich PR- und Lobbyarbeit. „Wir setzen uns für einen fairen Wettbewerb ein und wehren uns gegen die ausufernde Bürokratie und die hohen Kostenbelastungen der Branche“, skizziert Hauptgeschäftsführerin Regine Tönsing einen Aufgabenbereich des DEHOGA Ostwestfalen. Außerdem bietet der Verband Rechts- und Betriebsberatung, Fachgruppenarbeit, Weiterbildungsangebote und vieles mehr. Eine Mitgliedschaft bietet weitere Vorteile. „Damit unsere Mitglieder ihren Kostenapparat reduzieren können, erschließen wir ihnen Vergünstigungen auf den verschiedensten Gebieten, wie z. B. beim Stromeinkauf, der Müllentsorgung, beim Autokauf oder unterstützen bei den GEMA-Gebühren“, berichtet Regine Tönsing. www.dehogaow.de

IDYLLISCHER LIEBLINGSPLATZ

Café im Circuswagen



Schon beim Abbiegen auf den Köckerhof in Bielefeld-Babenhausen sieht man Hühner rumlaufen und hört Schweine grunzen. Inmitten dieser idyllischen Umgebung des Biobauernhofs steht das Café im Circuswagen.

Der Wagen, der dem Café sein außergewöhnliches Ambiente verleiht, ist ein Holzschindelwagen, der bis auf das Fahrgestell aus Eiche gebaut ist. Ursprünglich nutzte ihn eine Schaustellerfamilie während der Rummelplatz-Saison als komplette Wohnung. Seit 2009

steht er als Caféwagen auf dem Köckerhof. Im Winter ist es

drinnen besonders gemütlich, denn die Inneneinrichtung bewahrt bewusst den ursprünglichen Circuswagen-Charakter. In den Sommermonaten wird dagegen die schöne Sonnenterrasse mit natürlichen Schattenplätzen unter einem großen Walnussbaum zum Lieblingsplatz. Während die Kinder auf dem Spielplatz toben oder auf den kleinen Treckern über den Hof flitzen, können die Erwachsenen entspannt einen Kaffee trinken, lecker frühstücken oder weitere selbstgemachte Speisen wie Quiche, Suppen oder den selbstgebackenen westfälischen Pickert genießen. „Gezaubert“ wird in diesem besonderen Café auch, denn nachmittags locken tolle selbstgebackene Kuchen. Ein absoluter Geheimtipp sind die belgischen Waffeln mit Pflaumenmus und Schmand.

Alle Speisen sind mit viel Liebe hausgemacht. Insbesondere bei den tierischen Produkten wird viel Wert auf Qualität und Herkunft gelegt. Alle Produkte sind in Bio-Qualität und kommen am liebsten direkt vom Hof. So können die Gäste quasi den Hühnern zuschauen, wie sie die Eier fürs Frühstück legen.

www.cafe-im-circuswagen.de

ITALIENISCHES FLAIR AUF RÄDERN

Mobile Kaffeebar

Schwarz wie Kaffee – so kommt das flotte Dreirad angefahren und verbreitet sofort italienisches Lebensgefühl. An Bord: Muntermacher bester Qualität. Kein Wunder, dass um die mobile Kaffeebar herum stets Urlaubsflair herrscht. Gut gelaunte Gäste, entspannte Atmosphäre – genau das, was jede Privatparty, Firmenfeier oder Messe braucht. Für Veranstaltungen aller Art hat die KaffeeWerft mit ihrer mobilen Kaffeebar die passende individuelle Lösung parat. Zum Tagessatz gehören diese Leistungen: original italienische Piaggio APE, professionell ausgebildeter Barista, 2-gruppige Profi Siebträgermaschine, zwei Profi-Kaffeemühlen, Porzellan und Gläser für die Zubereitung der Getränke, integrierter Geschirrspüler für die Reinigung direkt vor Ort. Folgende Kaffeespezialitäten sind inklusive: Espresso, Espresso Macchiato, Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Creme, Caffè Latte, Hot Chocolate – serviert in Porzellantassen sowie im Glas. Zubereitet selbstverständlich mit der hauseigenen, frisch gerösteten Kaffeemarke sowie frischer Milch. www.kaffeeWerft.de



HASKENHOFF'S
SCHMIEDE
— Eventlocation & Catering —

*Entspannt
&
ungestört
feiern*





Genuss

Aus guter Tradition

Herzliche Gastfreundschaft, besondere Geschmackserlebnisse und wunderschöne Momente, an die Sie sich gern erinnern – das ist unsere Motivation.

Das dürfen Sie von uns erwarten

Typisch italienische Küche mit saisonalen und regionalen Zutaten – unsere Speisekarte ist immer für eine Überraschung gut.

Ein einzigartiges Ambiente am Fuße des Teutoburger Waldes – zu jeder Jahreszeit ein Highlight: Im Sommer die große Terrasse inmitten der Natur und im Winter lädt Sie unser Kaminzimmer zu gemütlichen Stunden ein.

Besondere Feste für bis zu 150 Gäste – z. B. für den schönsten Tag im Leben: Wir gehören zu Ihrem „Team Hochzeit“.

Gerne liefern wir unsere leckeren Speisen für ein gemütliches Essen zu Ihnen nach Hause!

Kontakt & Reservierung

Allegro Habichtshöhe
Bodelschwinghstr. 79
33604 Bielefeld | 05 21 – 222 37
info@habichtshoehe.de
www.habichtshoehe.de



ANZEIGE



VILLA MEDITERRANÉ

Richtig gut feiern

Viele Bielefelder erinnern sich noch an die legendären Partys, die in den 1980ern und 90ern im Mediterrané gefeiert wurden. Diese gewisse Leichtigkeit, dieses ganz typische Mittelmeer-Flair, bringt Dominik Stollberg nun zurück in die Bielefelder Feierkultur. Die Villa Mediterrané ist die perfekte Location für Anlässe aller Art. „Das Gute aus der Zeit haben wir beibehalten und bringen nun unsere neue frische Farbe ein“, betont der engagierte Gastronom, der in Bielefeld bestens bekannt ist. Seit über 70 Jahren steht der Name Stollberg für Leidenschaft und Liebe zu gutem Essen und außergewöhnliches Catering, Events und Ochsenbraterei. Wer das Mediterrané von früher kennt, wird sich über den historischen Springbrunnen im idyllischen Innenhof freuen, der nach wie vor ein Highlight der Event-Location bildet. Hier finden Firmen-, Privat- und Großveranstaltungen bis hin zu romantischen Hochzeitsfeiern statt. „Wir sind breit aufgestellt“, freut sich Dominik Stollberg. „Gerade bei Hochzeiten, die oftmals so komplett durchgetaktet sind, möchten wir ein bisschen gegensteuern und dem Brautpaar ein ganz entspanntes Fest bereiten. Zurück zum eigentlichen Sinn des Tages, den Fokus auf Geselligkeit mit gutem Essen, Trinken und zuvorkommendem Service legen.“ Und wer entspannt feiern möchte, der legt die Organisation seines Festes am besten in die Hände der Event-Profis, denn die wissen, worauf es ankommt und kümmern sich um jedes Detail. Sie stehen mit Rat und Tat zur Seite, besorgen auf Wunsch einen DJ, buchen die Hotelzimmer für die Gäste und vieles mehr. „Wer möchte, bekommt das komplette Rundum-sorglos-Paket und kann sich während der eigenen Feier einfach zurücklehnen, wir kümmern uns um alles“, so Dominik Stollberg, der nicht nur den Familienbetrieb in dritter Generation führt, sondern zudem Fleischsommelier ist. Und dass gutes Essen kein Zufall ist, stellt Stollberg seit Jahrzehnten eindrücklich unter Beweis. „Wir verstehen uns als Genussbotschafter und nutzen überwiegend Fleisch aus eigener Zucht und nachhaltige Produkte aus der Region.“ So dürfen sich alle Bielefelder auf rauschende Feste in der Villa Mediterrané freuen. Die Verkehrsanbindung könnte besser nicht sein. Stadtbahnhaltestelle und ausreichend Parkplätze befinden sich direkt vor der Tür.

www.stollberg-catering.de

NATÜRLICHER SCHLAF UND GUTES SITZEN

Hüsler Nest

Nach einem gesunden Schlaf wunderbar erfrischt und erholt aufwachen – dafür braucht es das passende Schlafsystem. Hier kommt das Hüsler Nest Center in der Bielefelder Altstadt ins Spiel. Der Spezialist für das natürliche Schlafen ist seit über 30 Jahren weit über die Region hinaus bekannt.



Das Original Schweizer Naturbett-System mit reinen Naturmaterialien schenkt Geborgenheit und Wohlbefinden. Neben der Qualität der Matratzen, Schlafsysteme und Bettwaren gehört die individuelle Beratung, die auch mit dem herstellerunabhängigen Wirbelscanner kombiniert werden kann, zu den Spezialitäten des traditionsreichen Geschäftes. In angenehmer Atmosphäre können die Kundinnen und Kunden hier das gesamte Hüsler Nest Sortiment erleben und Probeliegen. Dazu zählt natürlich auch gutes und individuelles Sitzen.

www.huesler-nest-bielefeld.de

EINE AUSSERGEWÖHNLICHE LOCATION

Ravensberger Park



Ob Tagungen, Seminare oder Kongresse – der Ravensberger Park bietet mit seinem einzigartigen Ambiente perfekte Voraussetzungen für die unterschiedlichsten Formate. Und ist natürlich als Location für Feierlichkeiten aller Art der richtige Ort. Das historische Gebäude-Ensemble inmitten der liebevoll begrüneten Parkanlage macht nicht nur als Fotomotiv für Hochzeiten und Co. eine gute Figur, sondern ist auch ideal für kreatives Arbeiten. Mitten in der Stadt – und doch in ruhig gelegen.

Durch flexible Raumangebote und professionelle Rundumversorgung – vom Catering bis zur technischen Infrastruktur – gibt es hier (fast) keine Limits. Gemeinsam mit ihrem engagierten Team sorgen die Geschäftsführer Thomas, Frank und Steffen Neugebauer – mit Letzterem ist nun bereits die zweite Generation von Eventexperten mit im Boot – seit über 25 Jahren für einen reibungslosen Ablauf von Veranstaltungen samt Rahmenprogrammen. Egal, ob runde Geburtstage oder Incentive-Aktionen. Natürlich immer gemäß aktueller Corona-Schutzregelungen.

www.ravensberger-park.de

RESTAURANT KREUZKRUG



Willkommen zuhause

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



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

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



MEATERTAINMENT BEI FLEISCHEREI MÜNCH

Die ganz besondere Grill-Show

Im kommenden Frühjahr geht es los: Die Fleischerei Münch startet eine neue und in dieser Form einzigartige Grill-Show auf Steinkrögers Hof in der Senne. Inhaber Lennart Hermstein, Fleischsommelier und zertifizierter Grillmeister, gibt sein Fachwissen an Kunden und Liebhaber von saftigen Steaks weiter. Bei der Grill-Show – Tasting natürlich inklusive – zeigt der erfahrene Fleischermeister, worauf es beim Grillen von Steaks ankommt.

„Bei unserem neuen Format stehen der Genuss, das ‚Meatertainment‘, unsere Story und wertige Steaks im Vordergrund“, berichtet Lennart Hermstein. „Unser Konzept, Steaks in sehr unterhaltsamer Art und Weise zu präsentieren, ist in Bielefeld und Umgebung ziemlich einzigartig.“

Als Vorbereitung auf den neuen Kurs belegte der Fleischsommelier im Sommer 2021 einen 14-tägigen Intensiv-Kurs an der staatlichen Fleischakademie in Augsburg und ließ sich von Koch- und Grillgrößen wie Luki Maurer, Tom Heinzle oder Heiko Brath zum Grillmeister zertifizieren. Gerade in der Corona-Zeit gepaart mit dem vergangenen miesen Sommer ist der Bedarf an Infotainment groß. Sehr viele Grillevents oder Grillkurse konnten nicht stattfinden. Das soll in 2022 anders werden. Von Mai bis September veranstaltet Hermstein mit seinem Team mehrmals die Woche die Show-Abende. Als Location wurde die Deele auf Steinkrögers Hof angemietet. Hier kommen bis maximal 30 Kursteilnehmer in den Genuss von feinstem Meatertainment.

Ticket-Infos, Preise & Termine findet man auf www.fleisch-bielefeld.de



Guter Schlaf hat ein Zuhause: unsere Natur.

Erholen Sie sich nachhaltig im Hüsler Nest, das Schlafsystem aus natürlichen Materialien.

Hüsler Nest «Original» Das natürliche Schlafsystem mit dem 4-lagigen Aufbau

- Auflage** ————— **+**
«Klimaregulierender Teil»
- Naturlatexmatratze** ————— **+**
«Weichmachender Teil»
- Liforma-Federelement** ————— **+**
«Stützender Teil»
- Einlegerahmen** ————— **+**
«Tragender Teil»



HÜSLER NEST CENTER

Am Bach 15 | 33602 Bielefeld | Tel. 0521/13 92 82



CAROLINEN PFLANZT 5.000 BÄUME

Wiederbewaldung im
Teutoburger Wald



Das Bielefelder Traditionsunternehmen Carolinen Brunnen hat den Spatenstich zur Wiederbewaldung einer Fläche am Hermannsweg im Teutoburger Wald vollzogen. Auszubildende von Carolinen haben dazu die ersten Bäume auf einer 16.000 qm² großen Fläche zwischen Bielefeld-Sennestadt und Bielefeld-Lämershagen gepflanzt. Insgesamt wird der Klimawald, der in Kooperation mit der SDW Schutzgemeinschaft Deutscher Wald NRW entsteht, 5.000 Bäume umfassen. Carolinen Brunnen hatte für den Klimawald eine besondere Spendenaktion gestartet: Unter dem Motto „Schluck für Schluck Zukunft pflanzen“ hat der Mineralbrunnen im Zeitraum vom 4. Oktober bis zum 12. November 2021 für jede verkaufte 12 x 1,0 Liter-Kiste Carolinen Mineralwasser 10 Cent in den eigenen Spendenfonds „Bäume für unsere Region“ eingezahlt. Insgesamt sind auf diese Weise 25.000 Euro zusammengekommen. Die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald NRW hatte den Kontakt zum Förster Clemens von Spiegel und zum Waldbesitzer Henrik Brinkmann hergestellt, diese haben die Waldfläche ausgewählt und die Baumarten bestimmt. Künftig werden sie den neuen Klimawald gemeinsam betreuen. Der Klimawald wird zu 70 Prozent aus Laubholz (Berg-Ahorn, Erle, Roteiche, Kirsche) und zu 30 Prozent aus Nadelholz (Lärche) bestehen, die Zusammensetzung ist abgestimmt auf den Bedarf der Fläche, die im vergangenen Jahr aufgrund der Trockenjahre und des folgenden Borkenkäferbefalls geräumt werden musste. Nun folgt die Wiederaufforstung mit dem Carolinen Klimawald. „Mit dem Carolinen Klimawald sichern wir nicht nur ein Stück Heimat, sondern fördern gleichzeitig auch den aktiven Umwelt- und Klimaschutz“, betont Saskia Huneke, Marketingleiterin von Carolinen Brunnen.

www.carolinen.de

Sorgfalt ist unsere Passion. Deshalb verlesen wir alle Kaffees nach dem Rösten.



KAFFEEWELT
20 09
EISBRENNER
BIELEFELD

KAFFEEWELT EISBRENNER
ALTENHAGENER STR. 272
HOF LANWERMANN · 33729 BIELEFELD



EINE SICHERE BANK FÜR EXZELLENT KAFFEES

Bereits zum dritten Mal in Folge darf sich die 2009 gegründete Kaffeerösterei Eisbrenner in Altenhagen über die Auszeichnung durch das Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ freuen. Alle vier Jahre testet das Team vom Hamburger Jahreszeiten Verlag deutschlandweit Röstereien. Eisbrenner zählt jetzt erneut zu den „Besten der Besten“. „Die Tester kommen anonym und wählen gezielt Klassiker und neue Trends aus dem Sortiment der Röstereien“, erzählen Angelika Eisbrenner und ihr Mann Andreas Risse. Das Fazit der Gourmets zu den Proben von Eisbrenner im aktuellen Magazin lautet: „Eine sichere Bank für exzellent geröstete Lagenkaffees.“ „Wir fühlen uns geehrt und sind glücklich über diese wichtige Anerkennung“, so das Paar. Das kleine Team in der Rösterei geht noch einen Schritt weiter. Es hatte gehofft, Landessieger zu werden. Verlesen werden alle Kaffees noch sorgfältig von Hand. „Wir rösten mit unseren Sinnen“, erzählt Andreas Risse. „Das schmeckt man in der Tasse.“ Die Auszeichnung sieht die Kaffeewelt Eisbrenner als Ansporn. Vielleicht klappt es ja beim nächsten Test im Jahr 2026 mit dem Landessieg.

www.kaffeewelt-eisbrenner.de

WINTER-WOHLFÜHLZEIT

im ALEX

Mit sinkenden Temperaturen steigt der Wunsch nach Wärme und Gemütlichkeit. Die 43 deutschen ALEX- und Brasserie-Café-Restaurants bieten ihren Gästen auch in Bielefeld in der winterlichen Jahreszeit ein perfektes Wohlfühlambiente mit viel Liebe zum Detail, mit romantischem Kerzenschein, gemütlich prasselndem Kaminfeuer, relaxter Musik und leckeren Köstlichkeiten.

Hier wehen verführerische Düfte, verzaubern winterliche Waffel-, Kuchen-, Eis- und Heißgetränkereaktionen die Gäste. Wie etwa der zart schmelzende Amarena-Kirsch-Becher, leckere Bratpfel-Waffeln, himmlisch warme Schokobrownies, frisch gebackene Pancakes mit heißen Kirschen, fluffiger Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und fruchtigem Apfelkompott oder duftende Glüh-Gins – vom Hot Cranberry Gin bis zum Hot Apple Gin oder dem alkoholfreien, heißen Maracujanektar mit Lebkuchensirup und Minimarshmallows. Serviert werden die kulinarischen Genüsse im gemütlichen Wohnzimmer-Ambiente und auf den großen, beheizten Außenterrassen. www.dein-alex.de



Wir verlosen **2 x 2 Gutscheine im Wert von 20 € für das Alex** (Niederwall 22) und die Brasserie (Obernstraße 18-20) in Bielefeld.

Büschler's Restaurant



Carl-Severing-Straße 136 • 33649 Bielefeld –Quelle

0521/946140 oder www.buescher.app

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. www.handelshof.de



KAFFEEWERFT

PAUSE VOM ALLTAG?

Mehr als eine Tasse Kaffee!

Kaffee + Speisen – Seminare – Kaffeemaschinen

Stapenhorststraße 91 · 33615 Bielefeld
Mo. und Di.: Ruhetag · Mi.-So. 10-18 Uhr

www.kaffeewerft.de · info@kaffeewerft.de · Tel.: 0521 96771812

EINE REISE MIT DER ZEITMASCHINE

DER HERR FLANEUR ERINNERT SICH

Interview: Stefanie Gomoll
Fotos: Norbert Schaldach



1



Interview mit Norbert Schaldach, Bielefelder Flaneur



Norbert Schaldach ist Schriftführer der Bielefelder Flaneure, seit 2007 ein „bundesweit einzigartiges Projekt“ (Westfalen-Blatt), bestehend aus „sechs Männern im besten Alter“ (WDR). Sie laufen keiner Mode hinterher, sondern sind „Chronisten der Stadt und des Wandels“ (Westfalen-Blatt), Schwerpunkt: Gastronomie. Ihre streng subjektiven Berichte sind „überaus lesenswert“ (Neue Westfälische).

www.bielefelder-flaneure.de

Seit 2007 sind die Flaneure unterwegs. Wie sah die Kneipenszene damals aus?

Vor mehr als 2000 Jahren notierte der griechische Philosoph Heraklit: „Nichts ist so beständig wie der Wandel.“ Der kluge Mann muss die Bielefelder Gastronomie gekannt haben, denn bei aller Beständigkeit herrscht hier ein reges Kommen und Gehen. Was die Kneipenszene betrifft, waren wir 2007 Zeugen eines historischen Kippunktes. Allein vor dem Hauptbahnhof gab es vier pulsierende Bierstuben. Zum Beispiel das Taki, hier betreute Wirt Alexandros Georgas, kurz Alex (1), eine große Schar Freizeittrinker aus allen Ständen. Er war ein Großmeister des Blitzzapfens, und zwar bis frühmorgens. Zu Alex Geburtstag engagierten die dankbaren Stammgäste eine Erotik-Tänzerin. Die Dame war nur spärlich bekleidet, aber enorm elastisch. Unter großem Jubel entledigte sie nach und nach Alex und auch sich selbst möglichst vieler Bekleidungsstücke. Ich besitze davon allerlei Fotos, auch vom erotischen Einsatz der Sprühsahne. Wenn ihr Fotos veröffentlichen möchtet ...



2



4



3

Oh, vielen Dank, vielleicht beim nächsten Mal. Du hast von einem Kippunkt gesprochen. Wie meinst du das?

Wir dachten damals, dort ginge es immer so weiter. Immerhin blickten diese Trinkstuben auf Traditionen zurück, die schon Jahrzehnte währten. Aber heute sind sie verschwunden. In ganz Bielefeld sind 90 Prozent der Eckkneipen Geschichte. Der gesellschaftliche Wandel – weg vom ausgedehnten Alkoholkonsum mit Fluppe und hin zum terminierten Abendmahl mit alkoholfreiem Pils – machte sie überflüssig. Andere Gastroformen wuchsen, Stichwort: Kaffee & Kuchen. Kurz bevor dieser Wandel offenkundig wurde, begannen wir mit unserer Flaneurtätigkeit, daher: Kippunkt. Den Wandel kann man auch an Protagonisten festmachen, wie Vicki Mavromatidis (2). Die immer fröhliche Frau war 20 Jahre lang Wirtin des Kronenstübchens. Heute studiert sie Soziale Arbeit.

Heute gibt es eher Club und Lounge Bar statt Eckkneipe. Wie beurteilst du diese Entwicklung?

Ich beobachte das mit Sympathie – wenn es echt ist. Also etwa das Nr. z. P. unter dem Betonklotz an der Große-Kurfürsten-Straße oder Christoph Bullermanns Barley im Keller an der Zimmerstraße. Sie und andere stehen in der Tradition gediegenen Feierabendamusements. Man kann das schön am Café Europa betrachten, wo über viele Jahrzehnte Stars und Sternchen auftraten, die man auch aus dem TV kannte. Schau mal, hier habe ich ein Foto aus dem Café Europa von 1983, Auftritt: The Platters (3). Doch die große Zeit der Diskos ist passé. Also entwickelt sich Neues.

Wenn wir auf die 1990er zurückblicken, als unser Gastroführer zum ersten Mal erschien, was vermisst Du aus diesem Jahrzehnt?

Dann werde ich jetzt mal nostalgisch und sage: „Lotti's Grillbiss in der mittleren Bleichstraße.“ Lieselotte Wörmann (4), also Lotti, wie die fleißige Frau liebevoll genannt wurde, rackerte fast 20 Jahre in der eigenen kleinen Futterkrippe und vorher schon 30 Jahre in anderen Küchen. Schnörkellose Grillware im Stil der 1990er, gepaart mit Charme und Witz – das war Lottis Markenkern. Bei ihr besiegte man final den animalischen Currywursthunger, also die dialektische Einheit von schlimm und wunderbar. Aber um 20 Uhr war Feierabend, denn daheim wartete Lottis pflegebedürftiger Mann. Zweite Gastro: Wenn wir uns das nächste Mal sehen, bringe ich eine Zeitmaschine mit und lade dich zu einem Gläschen ins Rodin hinter der Kunsthalle ein. Die Kombination von Café, Bar und Galerie in historischem Gemäuer war eine besondere Blüte der 90er Jahre, erschaffen von Uwe Hofmann, Bielefelds Gastro-Avantgardisten. Leider 1995 viel zu früh verstorben. Unvergessen ist auch das Black Rose an der Heeper Straße, eröffnet 1991. Wirtin Ellen Bibo verursachte astreine Live-Konzerte in rustikalem Kneipenambiente. Dabei tranken und rauchten wir dermaßen exzessiv, als würden am nächsten Tag die Lieferketten zusammenbrechen. Das Black Rose schloss 2016 und ist heute eine Privatwohnung.

Was sind prägnante Veränderungen der Ausgehkultur in den letzten Jahrzehnten?

Der Rückgang des Alkoholkonsums sorgte für einen Effekt: Beim gemütlichen Bierchen mit ein paar Kurzen quasselte man sich früher leicht fest. Aber wer ein Lokal nur zur Sättigung betritt, bleibt nicht lang. Daher war bundesweit die Gründung von fabrikgroßen Restaurationen zu beobachten, die nur der Nahrungsaufnahme dienten. Diese gastronomischen Ketten sind stolz darauf, dass es bei ihnen immer gleich schmeckt, egal ob in Hamburg, München oder Bielefeld. Wer's mag. Mich locken Megakantinen nicht. Ich bevorzuge weiterhin die Handarbeit der kleinen Gaststuben, egal ob Nohut oder Restaurant Bartsch –hier isst das Herz mit.



ESCAPE GAMES KÖNNEN OUTDOOR NICHTS WIE RAUS

Hinweise finden, Codes knacken und Rätsel lösen. Und zwar innerhalb einer vorgegebenen Zeit und gemeinsam mit einer kleinen Gruppe von Spielern.

Noch dazu eingesperrt – natürlich freiwillig – in einem Escape Room.

Wem das zu eng ist, kein Problem. Die Escape Games können auch draußen.

Zumindest in Bielefeld. Also, nichts wie raus.

TEXT: Corinna Bokermann

Fotos: www.missmeyerfotografie.de/Sabine Meyer Location: Museumshof Senne

Mit der Outdoor-Variante wird Bielefeld zum Abenteuer-spielplatz. Denn auch hier warten spannende Stories und knifflige Rätsel darauf, gelöst zu werden. Und so ganz nebenbei lernt man auch noch die geheimen Ecken von Bielefeld kennen. Mit ihrer appgesteuerten Outdoor-Tour bringt Raum&Zeit Adventure Games das Escape-Room-Fee-ling nach draußen. „2016/17 sind wir in Berlin auf etwas gestoßen, von dem wir dachten, dass es ein Outdoor-Game analog zum Indoor-Event ist“, erzählt Michael Wabiszczewicz, der gemeinsam mit Sebastian Keller 2015 Raum&Zeit gründete. Inzwischen ist aus dem kleinen Start-up einer der größten Anbieter für Freizeiterlebnisse in OWL geworden. Aber zurück nach Berlin: Dort wurden die zwei Bielefelder enttäuscht. „Das Outdoor Game glich eher einer Schnitzeljagd mit ausgedruckten Zetteln. Aber, es war die Geburtsstunde für unsere City Escape Games“, so Michael Wabiszczewicz. Spielelemente in eine eigentlich spielfremde Umgebung zu verlagern, ist dabei nichts Neues. Denn genau so sind die heutigen Escape Rooms, Exit Räume oder Exit Games entstanden. Die Vorlage lieferten Computerspiele, bei denen man Rätsel lösen musste, um in den nächsten Raum zu kommen. In Japan setzte Takao Kato 2007 als Erster die



Das Team von Raum&Zeit Adventure Games. In der Mitte die Geschäftsführer Sebastian Keller und Michael Wabiszczewicz.

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
 Schelpmilsler Weg 24, 33609 Bielefeld
 Telefon 0521 93411-0

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





Idee um, ein Point-and-Click-Game ins reale Leben zu übertragen. Den ersten „Real Escape Room“ eröffnete er 2010 in Kyoto. Und entfachte damit einen Freizeittrend, der sich rasant im asiatischen Raum verbreitete. Unabhängig davon kam auch der Ungar Attila Gyurkovics 2011 auf die gleiche Idee. Ebenfalls inspiriert durch ein Point-and-Click Adventure. Er eröffnete in Budapest den ersten Escape Room und verursachte einen Boom. In Deutschland gingen die ersten Anbieter dann Mitte 2013 an den Start. Zwei Jahre später eröffneten Raum&Zeit Adventure Games die Türen für ihre Escape Games in Bielefeld.

Die Entscheidung, die Stadt zum Spielraum zu machen, fielen die zwei Bielefelder genau zum richtigen Zeitpunkt. „Es war Zeit für Neues. 2018 – also noch vor der Pandemie – stand unser Konzept für die City Escapes“, so das Duo. „Corona-bedingt haben wir dann schnell auf einen kontaktlosen Ablauf umgestellt, Videos gedreht und Stories in Hörbuch-Qualität aufgenommen.“ Überhaupt zeichnen sich die City Escape Touren – auch in Paderborn bietet Raum&Zeit ein Outdoor Game an – durch einen hohen technischen Standard aus. Die spielbegleitende WebApp ist einfach zu bedienen, die vielen Rätselemente bestehen jedoch aus komplizierten Schaltungen und Microcontrollern. Während die erste Tour „Der verschwundene Professor“ ein familienfreundliches Erlebnis ist, ist die zweite Rundtour „Die geheime Apparatur“ mit noch mehr Effekten versehen und bietet detailreiche Informationen zu Bielefeld.

Drei bis vier Stunden braucht man für das erste City Adventure, zwei bis drei Stunden für das zweite. „Das einzuschätzen, war auch für uns ein Lernprozess“, erklärt Michael Wabiszczewicz. Möglich sind die Touren übrigens nur durch Koo-

perationen mit dem Bielefelder Handel. Denn ein Drittel der Rätsel finden sich in den Schaufenstern des Einzelhandels. Aber auch ein Kaugummiautomat, ein auf einem Parkplatz abgestelltes Auto und ein auf der Sparrenburg befindliches Rätsel sorgen für Spannung. „Wir spielen aber auch mit der Umgebung und haben zum Beispiel in einem Graffiti ein Rätsel hinterlassen“, verrät Michael Wabiszczewicz. Beide City Escape Games sind übrigens Spin Offs der Stories aus den mittlerweile vier Escape Rooms. „Wir haben einen Nebenstrang tiefer thematisiert, so dass Anreize entstehen, entweder den Escape Room zu machen oder das Outdoor Escape zu spielen.“ In Paderborn gibt es dagegen eine eigenständige Geschichte, die aber – wie in Bielefeld – von lokalen Bezügen lebt. „Bei uns kann man direkt mit dem Lösen der Fälle loslegen, dafür braucht es nur ein Smartphone“, erklärt Michael Wabiszczewicz.

Allein 2020 haben bereits 5.000 BielefelderInnen die City Escape 2020 gespielt. Und da Stillstand nicht so das Ding der beiden Game Designer ist, haben sie inzwischen neben weiteren Live Abenteuern, wie den über 20 Virtual Reality Escapes, auch online Escape-Spiele entwickelt: vom Video Escape Room über Home Escapes bis hin zu Quiz Escapes. Für alle, die sich draußen schon verausgabt haben und Appetit auf noch mehr knifflige Fälle verspüren. Für Fluchtneulinge bis hin zu Escapespezialisten.



Fotos: Corinna Bokermann, privat



City Escapes – die Stories



Der verschwundene Professor

Auf der Suche nach dem verschollenen Professor Korbinian von Ravensberg passiert ihr verschieden Markierungspunkte und findet verschlüsselte Rätselanlagen, die euch verraten, wohin ihr als Nächstes müsst. Das Besondere: Ihr habt kein Zeitlimit.

Die geheime Apparatur

Er kann es nicht lassen: Der weltberühmte Hacker Viruz ist zurück nach Bielefeld gekehrt und will wieder zuschlagen. Mit Hilfe einer gestohlenen Apparatur soll ein geheimnisvoller Goldbarren geortet werden. Leider ist diese Apparatur durch eine komplizierte Verschlüsselung noch nicht nutzbar. Auf eurer Suche nach einer Lösung trifft ihr an verschiedenen Orten auf Verbündete und Informanten, die euch weitere Hinweise geben, um die mysteriöse Apparatur zu knacken. Ihr habt ein Zeitfenster von 1,5 Stunden, um alle nötigen Informationen zu sammeln und diese geschickt miteinander zu verbinden.

www.raumundzeit-owl.de

flott weg..

KURIERDIENST

ÖKOLOGISCH | ZUVERLÄSSIG | MENSCHLICH

☎ 0521 17 88 17

Fahrradkurier | Botendienstlogistik
Pkw - Lkw | Same Day | Overnight | Fahrradverleih





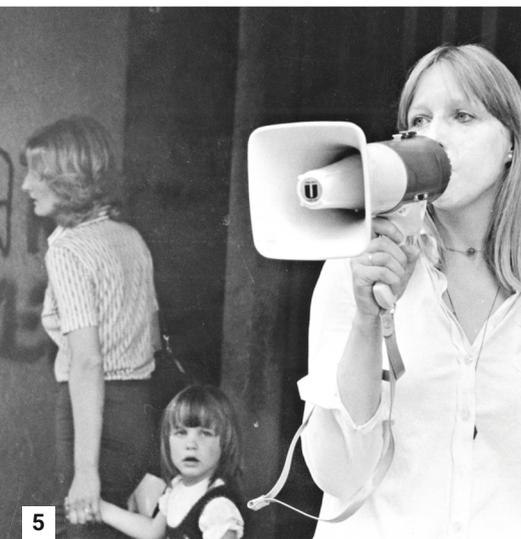
ANSICHTSSACHEN

BIELEFELD

STELLT AUS

Das Ausstellungsjahr beginnt ausgesprochen vielfältig.

BIELEFELD GEHT AUS stellt einige Highlights vor.



1. Die geheime Welt der Pilze

Sie bilden neben Pflanzen und Tieren ein eigenes Reich in der Welt der Lebewesen: Pilze sind etwas Besonderes. Sie können Delikatesse sein, sie können tödlich sein. Manche bilden Symbiosen mit anderen Lebewesen, andere machen krank. Ihre gewaltige Vielfalt reicht vom einzelligen Hefepilz bis zum größten Lebewesen der Welt.

► Bis 27.2.22, Naturkunde-Museum

2. Kristallträume

Kristalline Architekturentwürfe, intergalaktische „Luftkolonien“, mechanische

Flugkörper, aber auch Sternenhimmel, Berglandschaften und Möbelentwürfe. Die große Retrospektive des Malers, Gestalters und Architekturvisionärs Wenzel Hablik ist überraschend vielfältig.

► Bis 6.3.22, Kunstforum Hermann Stenner

3. Die Gleichheit der Möglichkeit

Die Gruppenausstellung stellt die Frage nach der politischen Gleichheit aus der Perspektive des ästhetischen Denkens. Sie präsentiert die künstlerischen Positionen von Bady Dalloul,





6



2

Flint Jamison, Lia Perjovschi, Lorenza Longhi, Ramaya Tegegne und Rindon Johnson.

► Bis 20.3.22, Kunstverein

4. Die große Illusion

Bielefeld bekommt ein eigenes Kinomuseum! Das Murnau & Massolle Forum macht die untrennbare Bedeutung der beiden Disziplinen Filmkunst und Filmtechnik füreinander erlebbar. Die Dauerausstellung widmet sich den beiden Namensgebern. Die erste Sonderausstellung zeigt „Bielefelder Kinogeschichte(n) aus 125 Jahren“.

► Eröffnung voraussichtlich 17.1.22, MuMa-Forum

5. Frauenbewegt

„Aufbrüche in Bielefeld ab 1970“ heißt der Untertitel der Ausstellung, die sich vor allem der Geschichte und dem Wirken der Bielefelder Frauenbewegung ab den 1970er Jahren widmet. Ihre Aktivitäten werden am Beispiel ausgewählter Orte dargestellt. Eine spannende Zeitreise von der sogenannten „Zweiten Frauenbewegung“ bis zum Feminismus heute.

► 23.1.-30.4.22

6. Dóra Maurer

Die Künstlerin gilt als bedeutende Vertreterin der ungarischen Neo-Avantgarde. Sie war Teil einer sich seit den 1960er-Jahren außerhalb der offiziellen Kulturpolitik Ungarns entwickelnden progressiven Kunstströmung. Heute ist sie vor allem für ihre farbigen, sich überlagernden Raster bekannt, die so genannten Displacements, die darauf basierenden Quasi-Bilder und Overappings. „So sehen und anders sehen“ – der Ausstellungstitel ist Programm.

► 29.1.-15.5.22, Kunsthalle Bielefeld

Bartsch

HOTEL-RESTAURANT

Ihre Traditionsstätte in Bielefeld
seit 1897

Seit 125 Jahren familiär geführt · Frische deutsche Küche
Zwei Doppelkegelbahnen · Feiern bis 60 Personen
Swing · Lindy Hop · Tangoschwoof



Inh. Susanne Bartsch · Viktoriastraße 54 · 33602 Bielefeld · Telefon: 05 21 / 6 52 76
info@hotel-restaurant-bartsch.de · www.hotel-restaurant-bartsch.de



Das Wirtshaus 1802 im Bültmannshof

Gemütlichkeit hat ein Zuhause...

Steaks vom
heißen Stein



Entspannen - genießen - feiern

Kurt-Schumacher-Str. 17a
33615 Bielefeld

Tel: 0521 - 89 73 79 46

kontakt@wirtshaus1802.de

www.wirtshaus1802.de

TRAU EINEM ÜBER 30!

Ja, der Sponti-Spruch aus den späten 60ern ging ein klein wenig anders: „Trau keinem über 30“, hieß es einst. Studenten, pardon: Studierende skandierten zu Beginn der Bewegung gegen die Rückwärtsgewandtheit der akademischen Lehre ihrer Professorenschaft noch mit einem anderen Slogan: „Unter den Talaren Muff von 1.000 Jahren.“ Das verallgemeinerte sich erst später zu dem generationskritischen Spruch mit der 30. Der Satz „Trau keinem über 30“ sagt im Grunde: Ab 30 ist man spießig, konservativ, etabliert, veränderungsunwillig. Nun wird „Bielefeld geht aus“ gerade 30 Jahre alt. Sind wir also auch so? Von den eben genannten Negativ-Attributen trifft vielleicht eines auf uns zu: etabliert. Wir haben uns in den vergangenen Jahrzehnten hier vor Ort tatsächlich als Magazin, Orientierungsleitfaden, Tippgeber und Nachschlagewerk der Event- und Gastronomie-Szene etabliert. Und von wegen veränderungsunwillig! 30 Jahre lang haben wir alle Veränderungen in der Bielefelder Szene haarklein dokumentiert. In dieser Zeit haben sich Läden mehr als 15-mal umbenannt und jeweils ein neues gastronomisches Konzept gefahren, andere sind geblieben, was sie schon immer waren, oder sie haben sich neuen Entwicklungen angepasst. Wir waren Zeuge von zahlreichen neuen Trends, dem Boom der Coffee-Stores z. B. oder der Burger-Läden, der Wachstumsdynamik von Veggie und Vegan. Wir haben Höhen und Tiefen erlebt, sogar den Lockdown des letzten und diesen Jahres, als wir uns auch „Bielefeld geht ein statt aus“ hätten nennen können. Haben diese 30 Jahre uns also abgestumpft, satt und saturiert gemacht? Konstatieren wir nur noch, bewerten wir nicht, beziehen wir keine Stellung? Bestimmt nicht!

Genau deshalb empört uns auch der Nacht- und- Nebel-Angriff auf einen gastronomischen Eckpfeiler wie die „Hammer Mühle“ umso mehr. Die Traditionsgaststätte ist nicht nur aus historischen Gründen beachtenswert als einstige Lutter-Mühle. Sie war auch spätestens seit Ende der 70er Jahre ein Anlaufpunkt der alternativen Gastronomie wie auch Ferdis, Café Oktober, Pinte etc. Und so etwas lässt ein gesichtsloser Investor über Nacht mit der Abrissbirne „umgestalten“? Auch die Bielefelder Lokalpolitik – insbesondere das Baudezernat – machten dabei alles andere als „bella figura“. Zwar hat man die Abrissarbeiten mit großer Geste stoppen lassen und zieht jetzt angesichts der Bürger-Empörung eine Restaurierung in Betracht. Was natürlich viel zu spät ist. The damage is done, wie man so sagt. Wenn der Investor sich dann tatsächlich durchsetzt und seinen 0815-Klotz – mit immerhin 20 Wohnungen – dahin setzt, sollte er als Entschädigung dazu verpflichtet werden, die Hälfte der Wohnungen wie im sozialen Wohnungsbau zu vermieten. Wäre immerhin ein Trostpflaster. Wozu dieser kleine Exkurs? Er zeigt, dass wir auch mit 30 Jahren kein bisschen leise sind, dafür aber hellwach. Also: Auf die nächsten 30!



**HELLMUTH
OPITZ**

Autor und Lyriker

IMPRESSUM

30. Jahrgang 60. 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, Nina Wehmeier

Administration:

Jule Schrutek, Lynn Vorher

Fotografie:

Pia Engelbrecht, Lynn Vorher

Druck: Impress Media GmbH

Mönchengladbach

Produktion:

Artgerecht Werbeagentur GmbH
(www.artgerecht.de)

Art Direction:

Sarah Bröcker, 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 eingeseandte 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
DEUTDE33HAN
Kto.-Nr. 029826500

HANDVER LESEN

Das besondere Programm für die Region.

Informativ und unterhaltsam. Gedruckt und online.

Mit starker Reichweite und breiter Zielgruppe.

Ein gutes Umfeld für Ihre Kommunikation.



DAS VERLAGSPROGRAMM



Stadtmagazin



Gastroführer



Mehrwertmagazine



Kulturmagazin



Online-Magazine

Goldstraße 16-18 | 33602 Bielefeld

Telefon: 0521 93256-0

www.tips-verlag.de

TIPS | VERLAG
Medien für die Region

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 gratulieren zum Jubiläum:
30 Jahre „Bielefeld geht aus“

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