

BIELEFELD

Ausgabe Nr. 69

GEHT AUS

Der Gastro-Guide
Sommer 2026

Der
Sommer

SCHMECKT NACH BIELEFELD

Wo Kunst, Design
und Genuss inspirieren
und Menschen
zusammenkommen


**Frische
Mische**
DIE SPEISELOBBY

VOLKSBANK
LOBBY

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

volksbankinostwestfalen.de/lobby



**Volksbank
in Ostwestfalen**



KUNST UND KULTUR VERBINDEN MIT KULINARISCHEM GENUSS

Bielefeld begeistert mich - und sicher auch Sie - als lebens- und lebenswerte Stadt. Hier verbinden sich kulinarische Erlebnisse mit inspirierender Kunst und Kultur und einer lebendigen Atmosphäre.

So kann ein Abend in Bielefeld mit einem entspannten Essen in einem der vielen Restaurants beginnen, weiterführen in stilvolle Bars, gemütliche Cafés oder beliebte Szenelokale - und gleichzeitig zu einer kulturellen Entdeckungsreise werden. Es sind meist nur kurze Wege zwischen kulinarischem Genuss und kulturellen Highlights der Stadt. Und davon gibt es viele.

Die Kunsthalle Bielefeld verknüpft internationale Strahlkraft und architektonische Klarheit gleichermaßen. Die Sparrenburg prägt als Wahrzeichen die Stadt und verbindet Geschichte mit einzigartigen Ausblicken über Bielefeld. In den Theatern entstehen jene besonderen Momente, in denen Schauspiel, Tanz und Musik mehr sind als Unterhaltung: Irritation, Inspiration und manchmal auch ein neuer Blick auf die Welt. Die Rudolf-Oetker-Halle bietet seit Jahrzehnten von Klassik bis Jazz musikalische Sternstunden. In diesem Jahr feiern die Bielefelder Philharmoniker ihr 125-jähriges Jubiläum. Das ist nicht nur ein kultureller Meilenstein, sondern auch Ausdruck einer bemerkenswerten Kontinuität, mit der Kunst und Musik das Profil Bielefelds prägen. Die städtischen Kultureinrichtungen und die ausgesprochen kreative freie Kulturszene – vom Bunker Ulmenwall bis zum Ostblock Kulturhaus Bielefeld e. V. - bieten an unterschiedlichsten Orten vielfältige Events an, die immer wieder neue Perspektiven eröffnen.

Ich erlebe Bielefeld als attraktive Stadt, in der Kultur nicht nur besucht, sondern gelebt wird. Kunst und Musik, Theater und Geschichte, Streetart und Performance lassen sich wunderbar mit einem genussvollen Beisammensein verbinden. Bielefeld lädt uns dazu ein, zwischen urbanem Flair und westfälischer Herzlichkeit genau diese besondere Verbindung zu erleben: genießen, ausgehen, Kunst und Kultur entdecken und die Stadt mit allen Sinnen erfahren.

Lassen wir uns inspirieren von der Vielfalt Bielefelds und entdecken wir neue Lieblingsorte zwischen Genuss und Kultur. Viel Freude beim Entdecken unserer Stadt - das wünsche ich Ihnen und mir!

Birgit Beckermann

Kulturdezernentin der Stadt Bielefeld



Foto: a/w/sobott/privat

EDITORIAL

SOMMER IN DER STADT

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

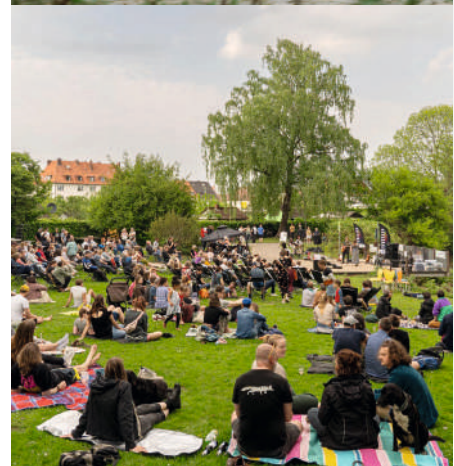
Kaum steigen die Temperaturen, geht das Lebensgefühl auf Neustart. Sommer in der Stadt – und alles verändert sich. Riecht anders und schmeckt anders. Eisgekühlter Spritz – gerne alkoholfrei – statt Glühwein, BBQ statt Gänsebraten. Die Gastronomen schreiben die Speisekarten um. Setzen auf frische, leichte Sommergerichte, feiern den ersten Spargel, Frühkartoffeln oder Erdbeeren. Und manches Lokal eröffnet ganz neu. Da die Gastronomie ebenso im Wandel ist wie die Jahreszeiten, heißen wir in unserer Rubrik „NewBies“ neue Läden und Ideen willkommen.

Wann immer es das Wetter erlaubt, verlagert sich das Leben nach draußen. In die Biergärten und auf die Dachterrassen die Stadt. Auch die Kultur setzt jetzt alles auf die Open-Air-Karte. Mit großen Festivals wie auf dem Campus oder im Ravensberger Park, aber ebenso an überraschenden Orten wie dem Botanischen Garten oder im Freibad. BIELEFELD GEHT AUS hat einige Highlights zusammengestellt.

Dritter im Bunde der Freiluftaktivitäten ist der Sport. Raus aus der Halle, rein in die Natur. So halten es jedenfalls die Running Clubs, deren Szene in Bielefeld gerade spürbar wächst. Einfach die Laufschuhe schnüren und dazustoßen. Kein Mitgliedsantrag, keine Gebühren, dafür Community Vibes und gemeinsames Running durch die Stadt und ihr Grün – gepaart mit anschließenden Drinks und Food.

Egal, welche Freiluftaktivität Sie am liebsten mögen: Genießen Sie den Sommer in der Stadt. Wir wünschen viel Spaß dabei!

Ihr Tips-Team



INHALT

- 3 Kunst und Kultur verbinden mit kulinarischem Genuss**
Vorwort von Birgit Beckermann
- 4 Editorial**
Sommer in der Stadt
- 6 Lokalrundgang**
Unterwegs in Bielefelds Gastronomie
- 15 10 Fragen auf leeren Magen**
Rebecca Egeling
- 16 Tolle Knolle**
Kartoffel-Comeback: So sieht ein Imagewandel aus. Von der langweiligen Sättigungsbeilage zum angesagten Star auf Social Media.
- 20 NewBIEs**
Neu in der Stadt
- 24 Ganz ohne Umdrehungen**
Spritz, Sekt & Sommerfeeling: Die neue Leichtigkeit im Glas hält Einzug.
- 26 Auf nach Asien**
Was Köchen schmeckt
- 28 Running Clubs**
In Bielefeld läuft's: Running Clubs sind gerade überall ein Thema – und auch in Bielefeld wächst die Szene spürbar.
- 30 Vishi Parameswaran**
Sauerteig lebt: Er blubbert wieder. Sauerteig behauptet sich auf den Küchenarbeitsplatten – und in den Feeds.
- 32 Raus ins Grüne**
Kultur trifft Natur: Ob an bekannten Hot Spots für Open-Air-Fans oder an überraschenden Orten.
- 34 Impressum**
Das BIELEFELD GEHT AUS-Team

Titelfoto: Adobe Firefly



Genuss, wie Du ihn liebst.

BISTRO und **CATERINGSERVICE**
für Bielefeld und Umgebung



Wir bringen kulinarische Vielfalt zu Dir. Dein BISTRO und CATERINGSERVICE für unvergessliche Anlässe.

Obernstraße 2 · 33602 Bielefeld
Nasrin Kanzler-Haideri
0521-69488

info@neue-boerse.de
www.neue-boerse.de

f facebook.com/neueboerse

@ instagram.com/neueboersebielefeld

WRAPS
BOWL
FINGERFOOD
KOLLAGEN-
SHAKES
COCKTAILS

Mehr als nur ein Restaurant

Bar · Catering · Foodtruck

SUPPORT YOUR LOKAL SZENE

Das Gute liegt in Bielefeld immer gleich um die Ecke.
Auf unserem Rundgang zeigen wir, wo es Leckeres,
Überraschendes und Schönes zum Genießen gibt.

KREUZKRUG

SOMMER, FESTE UND DER BESTE PLATZ UNTER FREIEM HIMMEL

Wenn die Temperaturen steigen, erwacht der Biergarten des Kreuzkrugs zu neuem Leben – der perfekte Ort, um laue Sommerabende mit kühlem Bier, regionalen Köstlichkeiten und guter Gesellschaft zu genießen. Küchenchef Stefan Austmann setzt dabei auf frische Zutaten aus der Region, die den Sommer auf dem Teller erlebbar machen. Mit saisonalen Spezialitäten und liebevoll zubereiteten Gerichten verbindet die Küche traditionelle Gastlichkeit mit modernen Genussmomenten. Ob Geburtstag, Jubiläum oder Familienfeier – hier findet jedes Fest den richtigen Rahmen. Von der kleinen Runde bis zum großen Abend mit bis zu 120 Gästen begleitet das eingespielte Team jeden Anlass persönlich und mit Herzblut. So wird aus einem besonderen Tag eine unvergessliche Erinnerung. „Wer im Kreuzkrug einkehrt oder hier sein Fest feiert, der wird gerne bestätigen: Der „Krug“ ist zwar schon seit 195 Jahren im Familienbesitz, aber keineswegs in Tradition erstarrt.“ ■

Weitere Informationen unter www.kreuzkrug.de.



GASTHAUS BUSCHKAMP

ZWISCHEN SENNE UND SAVOIR-VIVRE –
GROSSE KÜCHE, GROSSE FESTE

Im Herzen der Senne, eingebettet in die historische Kulisse des Museumshofs, steht das Gasthaus Buschkamp seit Jahren für ausgezeichnete Gastronomie auf höchstem Niveau. Hier verbindet sich westfälische Tradition mit feiner, zeitgemäßer Küche – stets mit einem kompromisslosen Anspruch an Qualität, Regionalität und handwerkliche Perfektion. Verantwortlich für diese klare Handschrift ist Gastgeber und Küchenchef Silvio Eberlein, der mit seinem Team Genusskultur auf höchstem Niveau lebt. Ob stilvoller Restaurantbesuch, exklusives Catering oder unvergessliche Feier: Das Gasthaus Buschkamp inszeniert Kulinarik als ganzheitliches Erlebnis. Besonders die „Auberge le Concarneau“ setzt dabei neue Maßstäbe. In diesem einzigartigen Ambiente verschmelzen französische Lebensart und ländliche Eleganz zu einer Atmosphäre, die ihresgleichen sucht



– ideal für Hochzeiten, Firmenevents oder private Feiern mit besonderem Anspruch. Das ausgezeichnete Catering bringt die kulinarische Handschrift des Hauses auch an externe Orte und überzeugt mit Kreativität, Präzision und Leidenschaft. Wer das Besondere sucht, findet hier einen Ort, an dem Gastlichkeit gelebt wird – authentisch, stilvoll und unvergesslich. ■

www.museumshof-senne.de



JIVINO
MÉDITERRANE KÜCHE

WEIN & TAPAS BAR
MARCO PULLI
OBERNSTRASSE 51
33602 BIELEFELD

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



Limoncello Spritz
erfrischende Empfehlung





NEUE BÖRSE BIELEFELD

Die feine Art Genuss zu leben

Mitten in der Bielefelder Altstadt, direkt neben dem Coffee Store am Alten Markt, präsentiert sich die Neue Börse Bielefeld mit einem frischen Konzept voller Kreativität, Leidenschaft und kulinarischer Raffinesse. Im

Zentrum steht Nasrin Kanzler-Haideri, eine erfahrene Gastronomin, die mit Herzblut und Feinsinn ein neues Kapitel der Genuskkultur aufschlägt. Unter dem Motto „Die feine Art, Genuss zu leben – Ihr Cateringservice für Bielefeld und Umgebung“ bietet sie Catering auf höchstem Niveau: von ausgeflipptem Fingerfood über elegante

Festtagsmenüs bis hin zu kreativen Themenbuffets. Ob Business-Event, private Feier,

Hochzeit oder entspannter Grill & Chill-Abend mit heißen Beats und coolen Cocktails – hier wird jede Veranstaltung individuell geplant und stilvoll umgesetzt. Der neue Pop-Up-Showroom mitten in der Altstadt ist die ideale Gelegenheit, sich persönlich über das Catering-Angebot zu informieren. Besucher erwartet eine Auswahl an kulinarischen Highlights wie feines Fingerfood, kleine Überraschungen sowie innovative Healthy Drinks & Food. Die wandelbare Location bietet Raum für Inspiration, Genuss und echte Begegnungen. Nasrin Kanzler-Haideri und ihr Team stehen für Qualität, Kreativität und gelebte Gastfreundschaft – mitten

in Bielefeld. ■

www.neue-börse.de



FRISCHE MISCHÉ AM KESSELBRINK

BOWLS, BROTE UND CITY-VIBES

Mitten in der Volksbank-Lobby am Kesselbrink hat sich die „Frische Mische“ zum beliebten Treffpunkt für Lunch, Coffee-Date oder die kleine Pause zwischendurch entwickelt. Zwischen Co-Working, Ausstellungen und urbanem Lobby-Flair trifft hier frische Küche auf modernes Bielefeld-Gefühl. Besonders jetzt im Frühling passt das Konzept perfekt zur Saison: leicht, bunt und unkompliziert. Auf die Teller und in die Bowls kommen frische Zutaten, viele regionale Produkte und jede Menge individuelle Kombinationsmöglichkeiten. Ob knackige Eigenmische, warme Topfgerichte oder kreative BrotMischen – hier wird nach Lust, Geschmack und Tageshunger zusammengestellt. Dazu gibt's guten Kaffee, wechselnde Specials und eine Atmosphäre irgendwo zwischen Café, Stadtlounge und kreativem Wohnzimmer. Genau diese Mischung

macht diesen Ort so besonders. ■

www.frischemische-bielefeld.de





KONOBA: ADRIA- GENUSS IN JÖLLENBECK

MEDITERRANE KÜCHE
MIT DALMATINISCHEM FLAIR

Mitten in Jöllenbeck bringt das KONOBA ein Stück dalmatinische Lebensart nach Bielefeld. In stilvollem, mediterran inspiriertem Ambiente trifft herzliche Gastfreundschaft auf authentische kroatische Küche mit viel Liebe zum Detail. Seit der Eröffnung hat sich das Restaurant zu einer festen Adresse für alle entwickelt, die mediterrane Genussskultur schätzen. Ob fangfrischer Fisch, zart gegrilltes Fleisch, raffinierte Vorspeisen oder traditionelle Spezialitäten aus Dalmatien – im KONOBA stehen hochwertige Zutaten, mediterrane Aromen und handwerkliche Kochkunst im Mittelpunkt. Viele Kräuter und Gemüsesorten stammen direkt aus dem eigenen Garten. Ergänzt wird das kulinarische Erlebnis durch eine sorgfältig ausgewählte Weinkarte mit Weinen aus eigener Herstellung aus Split. In den Sommermonaten sorgt der großzügige Biergarten mit offener Grillküche für echtes Adriaküsten-Feeling unter freiem Himmel. ■

www.konoba.de



ARCHITEKTIN & KOCH – WIR PLANEN IHRE KÜCHE

Überzeugen Sie sich persönlich von unserer Kreativität und Planungskompetenz.

Michael Christen —
Koch, Tischler, Küchenexperte und Vater

Lauren Christen —
Architektin, Küchenplanerin und Tochter

 **KÜCHENIDYLL**
GERLING

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



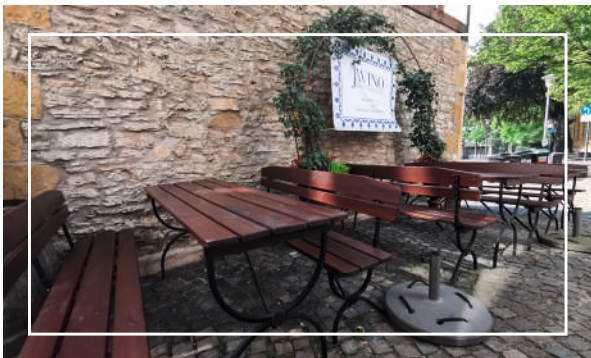
JIVINO BRINGT SPANIEN AUF DEN TISCH

TAPAS, WEIN UND LANGE FRÜHLINGSABENDE

Ein Abend im Jivino fühlt sich schnell ein bisschen wie Urlaub an. Zwischen mediterranen Aromen, gut gefüllten Weingläsern und entspannter Atmosphäre entsteht mitten in der Bielefelder Altstadt echtes Spaniergefühl. „Im Jivino geht es nicht nur um Wein, sondern vor allem um gemeinsame Abende, gute Gespräche und entspannten Genuss“, beschreibt Inhaber Herr Pulli das Konzept. Auf den Tisch kommen kreative Tapas, ausgewählte Weine und mediterrane Spezialitäten zum Teilen und Probieren. Gerade jetzt im Frühling zieht es viele Gäste wieder nach draussen, wo der Feierabend schnell in einen langen Abend übergeht. Besonders die Mischung aus lockerer Genuskkultur und stimmungsvoller

Atmosphäre macht das Jivino so besonders. ■

www.jivino-enoteca.de



ANZEIGE

LE FEU

DAS FLAMMKUCHENHAUS

Flammkuchen ist wunderbar abwechslungsreich. Diese Vielfalt kostet das Le Feu aus und schöpft kulinarisch aus dem Vollen. Auf der neuen Speisekarte des gemütlichen Restaurants in der Altstadt finden sich auch asiatisch inspirierte Flammkuchen, wie Chicken Teriyaki oder Tokio Style, wo Lachs auf knackiges Rotkraut, frische Chilis, Teriyaki-Sauce und gerösteten Sesam trifft. Die erweiterte Weinkarte lädt u. a. mit einem fruchtig eleganten Sauvignon Blanc von Markus Schneider oder einen gehaltvollen Merlot aus Frankreich ein. Unter dem Motto „Gemeinsam ausgesucht und miteinander geteilt“ serviert das Le Feu mehreren Gästen und großen Gruppen auf Bestellung die ganze Welt der Flammkuchen am Tisch. Beim Tout-Le-Monde-Angebot stehen 50 verschiedene Flammkuchen zur Wahl – vom Klassiker nach Elsässer Art bis hin zu vegetarischen und veganen Varianten. Krönender Abschluss: Der am Tisch flambierte Apfelflammkuchen mit Calvados. ■

www.lefeu.de

LÉGÈRE HOTEL

GENUSS & LIVE-EVENTS IM HERZEN BIELEFELDS

Das LÉGÈRE HOTEL Bielefeld macht das faces Restaurant & Bar zur Bühne für besondere Momente. Ob entspannt nach der Arbeit, auf einen Drink mit Freunden oder als stilvoller Start in den Abend – hier treffen kreative Drinks, urbanes Ambiente und gute Gesellschaft aufeinander. Bis zum Jahresende erwartet Sie ein abwechslungsreiches Programm mit Events, After-Work-Abenden, unserer Happy Hour an jedem Freitag, stimmungsvoller Live-Musik mit Künstlern wie Soundmates und Phil Solo sowie sommerlichen Genussmomenten bei unserer Grillparty. Auch im Herbst erwarten Sie besondere Highlights wie das Erntedankfest. Ob genussvoller Abend, Firmenfeier oder privates Fest, wir bieten den passenden Rahmen für unvergessliche Erlebnisse.

Mehr Infos auf faces-bielefeld.com





Foto: David Kelly

Dancenorth Australia ist am 4.+5.12.26 mit „Wayfinder“ in Gütersloh zu erleben.

GROSSE BÜHNE FÜR STARKE MOMENTE

DIE NEUE SPIELZEIT 2026/2027
AM THEATER GÜTERSLOH

Das Theater Gütersloh präsentiert in der Spielzeit 2026/2027 ein hochkarätiges Programm mit Klassikern, neuen Stoffen und internationalen Gastspielen. Zu den Highlights zählen die Eigenproduktion „Hermann (fool on the hill)“ sowie Gastspiele vom Burgtheater Wien („Egal“), dem Schauspielhaus Zürich („Ödipus Tyrann“) und dem Berliner Ensemble („K.“). Auch „Hamlet“ vom Theater Basel und „Blind“ vom Residenztheater München stehen auf dem Spielplan. Im Musiktheater glänzen „Don Chisciotte della Mancia“ zum 100. Geburtstag Hans Werner Henzes, Puccinis „La Bohème“ und das Musical „Dear Evan Hansen“. Im Tanz sind Dancenorth Australia, das Nederlands Dans Theater NDT II und die São Paulo Dance Company zu Gast. Für Familien startet die Saison am 6. September 2026 mit dem Kulturspielfest „Donnerlütken“. Es folgen „Robin Hood“, „Der Weihnachtsroboter“, „Die kleine Hexe“ und „Momo“. Das Jugendtheater zeigt „Animal Farm“, „White Box“ und „1984“. Musikalisch ergänzen das Neujahrskonzert 2027, vier Konzerte der Nordwestdeutschen Philharmonie sowie die Reihen „Panoramamusik“, „Fokus Lied“, „Klangkosmos Weltmusik“ und „Jazz in Gütersloh“ das Programm.

VORVERKAUFSSTART

Abonnements: ab Samstag, 30. Mai 2026

Einzelkarten: ab 27. Juni 2026

Alle Tickets und weitere Infos unter
www.theater-gt.de

faces EVENTS 2026



19. JUNI

**Live-Musik
Soundmates**
ab 19.00 Uhr, Eintritt frei

22. AUGUST

Grillparty
ab 19.00 Uhr, 49 € p.P.
exklusive Getränke



19. SEPTEMBER

**Live-Musik
Phil Solo**
ab 20.00 Uhr, Eintritt frei



4. OKTOBER

**Erntedankfest –
Genuss trifft auf
Live-Musik**
ab 19.00 Uhr, 99 € p.P.
4-Gang-Menü + Weine



13. NOVEMBER

**Live-Musik
Soundmates**
ab 19.00 Uhr, Eintritt frei

After Work im faces Restaurant

Jeden ersten Montag
im Monat ab 19.00 Uhr,
Eintritt frei

01. JUNI

06. JULI

03. AUGUST

07. SEPTEMBER

05. OKTOBER

02. NOVEMBER

07. DEZEMBER



faces-bielefeld.com

Für die Events am 22.08. und 04.10. bitten wir um eine Voranmeldung per E-Mail an faces.bielefeld@legere-hotelgroup.com oder telefonisch unter +49 (0) 521 4 89 58 - 132 / 136



WIRTSHAUS 1802

KULINARISCHE VIELFALT

Unter dem Motto „Gemütlichkeit hat ein Zuhause“ begrüßt das Wirtshaus 1802 seine Gäste im historischen Bültmannshof. In dem denkmalgeschützten Vierständer-Fachwerkhause verbinden sich westfälische Tradition, herzliche Gastfreundschaft und kulinarischer Genuss. Der Restaurantinhaber Ali al Saeed und sein Team setzen dabei auf frische Zutaten und eine abwechslungsreiche Küche. Besonders beliebt ist das reichhaltige Frühstücksbuffet, das mit einer großen Auswahl an frischen und herzhaften Spezialitäten zum genussvollen Start in den Tag einlädt. Auch die regelmäßigen Aktionstage sorgen für kulinarische Abwechslung und besondere Genussmomente – darunter das beliebte Buffet vom heißen Stein. Darüber hinaus bietet das Wirtshaus 1802 mit Deele, Kaminzimmer und Tenne den passenden Rahmen für Familienfeiern, Empfänge oder Firmenveranstaltungen in gemütlicher Atmosphäre. ■

www.wirtshaus1802.de



ANZEIGE

RAVENSBERGER PARK

FEIERN, TAGEN UND NOCH MEHR

Wer auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Location für Tagungen, Seminare, Kongresse oder Feierlichkeiten aller Art ist, sollte sich den Ravensberger Park mal genauer ansehen. Er bietet perfekte Voraussetzungen für die unterschiedlichsten Formate. Das historische Gebäude-Ensemble inmitten der liebevoll begrünten Parkanlage macht nicht nur als Fotomotiv für Hochzeiten und Co. eine gute Figur, sondern ist auch ideal für kreatives Arbeiten. Mitten in der Stadt – und doch ganz ruhig gelegen. Das erfahrene und engagierte Team um Steffen und Thomas Neugebauer bietet seit mehr als 30 Jahren eine höchst professionelle Rundumversorgung für Veranstaltungen – von der technischen Infrastruktur bis zum Catering. Dank der Vielzahl an flexiblen Raumangeboten kann hier (fast) alles möglich gemacht werden. Und in diesem Park kann selbst bei Regen gefeiert werden. ■

www.ravensberger-park.de

ESSEN. TRINKEN. GELD ZURÜCK.

DER BIELEFELD-VORTEIL.

Mit dem Bielefeld-Vorteil erhalten Kundinnen und Kunden der Sparkasse Bielefeld bei Zahlungen mit ihrer Sparkassen-Card einen Cashback – auch in vielen lokalen Restaurants. Der Cashback wird monatlich gesammelt und im Namen des jeweiligen Unternehmens auf dem Girokonto gutgeschrieben. Keine extra Karte oder Registrierung notwendig - durch das bargeldlose Zahlen mit der Sparkassen-Card profitieren Kundinnen und Kunden ganz automatisch vom Bielefeld-Vorteil. In der Region einzigartig. Mittlerweile gibt es an gut 150 Standorten Geld-zurück. Fast 450.000,- Euro Cashback wurden bereits ausgezahlt. Über ein Viertel der Privatkundschaft der Sparkasse Bielefeld hat sich bereits über eine Gutschrift aus dem Bielefeld-Vorteil gefreut. ■

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





GOURMET GANG 2026

„OMA'S KÜCHE 2.0“

BRINGT KLASSIKER ZURÜCK

Die Gourmet Gang geht 2026 mit einem neuen Thema an den Start: Unter dem Motto „Oma's Küche 2.0“ interpretieren fünf Spitzenköche aus Bielefeld und Gütersloh traditionelle Lieblingsgerichte modern, kreativ und zeitgemäß. Zwischen kulinarischer Nostalgie und innovativer Küche entstehen Menüs, die Erinnerungen wecken und gleichzeitig neue Geschmackserlebnisse schaffen. Von Juli bis November übernimmt jeden Monat ein anderes Restaurant die kulinarische Genussreise der Gourmet Gang. Mit dabei sind das Historische Gasthaus Buschkamp, Klötzer's Restaurant, das Restaurant Tomatissimo, Dicke Bohnen und Milchreis sowie erstmals „Der Koch“. Jeder Gastgeber bringt dabei seine ganz eigene Handschrift und Interpretation von „Oma's Küche 2.0“ auf den Teller. Hinter der Gourmet Gang stehen Gastronomen, Individualisten und Genussmenschen mit einer gemeinsamen Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel und kreative Küche. Perfektion, Experimentierfreude und außergewöhnliche Geschmackskombinationen stehen dabei im Mittelpunkt. Das Menü kostet 85 Euro pro Person, die begleitende Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitung 35 Euro. ■

Alle Infos unter: www.gourmet-gang.de



Auberge
le **CONCARNEAU**



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

MUSEUMS HOF
SENNE BIELEFELD



WO GUTER GESCHMACK BEGINNT

KÜCHENIDYLL PLANT
MODERNE LIEBLINGSORTE

Die Küche ist längst mehr als nur ein funktionaler Raum – sie ist Treffpunkt, Lebensmittelpunkt und oft das Herzstück des Zuhauses. Genau darauf setzt Küchenidyll mit modernen Küchenkonzepten, individueller Planung und viel Gespür für Design und Alltag. „Eine Küche muss zum Leben der Menschen passen und nicht umgekehrt“, beschreibt das Team von Küchenidyll die eigene Philosophie. Das Unternehmen aus der Region verbindet hochwertige Materialien mit persönlichen Lösungen und aktuellen Wohntrends. Küchenidyll begleitet Kund:innen von der ersten Idee bis zur fertigen Traumküche – mit einem Blick für Details und dem Anspruch, Räume zu schaffen, die nicht nur gut aussehen, sondern sich auch gut anfühlen. Denn gutes Essen beginnt oft genau dort: in einer Küche, in der Kochen wirklich Freude macht. Genau diese Mischung aus Funktionalität, Atmosphäre und modernem Design macht Küchenidyll so besonders. ■

www.kuechenidyll.de

www.siematic-am-adenauerplatz.de

VOR ORT ENTDECKT!

Wir waren für euch quer durch die Stadt unterwegs und

haben unsere Eindrücke auf unseren Social Media

Kanälen festgehalten. **Vorbeischaun lohnt sich!**

ARGENTIA STEAKHOUSE

Seit 35 Jahren steht der familiäre Betrieb für Beständigkeit und einen hohen Qualitätsanspruch, geprägt durch sorgfältig ausgewählte Zutaten und gelebte Handwerkstradition.

Niederwall 47 | 33602 Bielefeld

Instagram: [argentia_steakhouse_bielefeld](#)

BASHZONE BIELEFELD

BashZone in Bielefeld bietet Action, Teamgeist und Wettbewerb in interaktiven Spielen. Freunde, Familien oder Kollegen treten gegeneinander an und testen Wissen, Geschicklichkeit und Schnelligkeit – perfekt für einen besonderen Abend, Geburtstage oder Teamevents mit Spaßgarantie.

Stadtheider Str. 16, 33609 Bielefeld

Instagram: [bashzone_teambattle](#)

BRATWURST KOHRT

Seit 1953 gibt es hier echte Klassiker wie Currywurst und Pommes – einfach, ehrlich und lecker. Der traditionsreiche Imbiss steht bis heute für Qualität und herzlichen Service. Kohrt ist regelmäßig auf dem Leinewebermarkt, dem Weihnachtsmarkt und weiteren Veranstaltungen in Bielefeld vertreten.

Instagram: [bratwurst_kohrt](#)

FLEISCHEREI SCHLEIF

Die Fleischerei Schleif in der Bielefelder Altstadt steht für hochwertiges Handwerk und gelebte Tradition. Unter Fleischermeister und Fleischsommelier Bernd Schleif trifft Erfahrung auf moderne Genussansprüche – mit regionalen Produkten, internationalen Steak-Highlights und eigenen Spezialitäten aus Meisterhand.

Obernstraße 35, 33602 Bielefeld



Instagram



TikTok



10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN



REBECCA EGELING

Leitung der Programmabteilung
im Kulturamt Bielefeld

- 1 Was gab's heute zum Frühstück?**
Ayurvedisches Porridge. Kocht mein Mann jeden Morgen für mich. Love Language!
- 2 Was war Ihr Lieblingsessen als Kind?**
Ich habe Unmengen an Zucker verdrückt.
- 3 Worauf haben Sie jetzt gerade Hunger?**
Auf mein Pausenbrot mit Käse, Hummus und Salat. Macht mir mein Mann jeden Morgen – parallel zum Kitabrot für meinen Sohn. Und natürlich: Schokolade. Geht immer.
- 4 Hand aufs Herz: Wann haben Sie das letzte Mal Fastfood verdrückt?**
Ist Salat vom Griechen nebenan Fast Food? Gestern Abend!
- 5 Ihr Lieblingsgetränk auf Partys?**
Bionade, Fritz Limo, Limoment, Vita Malz.
- 6 Bestes Anti-Kater-Rezept für den Morgen nach der Party?**
Ich habe keinen Kater nach der Party.
- 7 Was ist immer eine Kalorien-sünde wert?**
Schokolade
- 8 Der beste Snack für unterwegs?**
KoRo-Riegel
- 9 Ein typischer Essensgeruch bei Ihnen zuhause?**
aktuell: Spargel
- 10 Was gab's bei Ihrem ersten romantischen Candle-Light-Dinner?**
Mein erster Freund hat die besten Pfannekuchen der Welt gebacken, dazu: Kerze an. Für teure Candle-Light-Dinner hatten wir mit 17 kein Geld. Romantisch war's trotzdem.



TOLLE KNOLLE

Kartoffel-Comeback

TEXT: Stefanie Gomoll



So sieht ein Imagewandel aus: Von der langweiligen Sättigungsbeilage zum angesagten Star auf Social Media – und in der Küche. 2023 ist der Verbrauch von Kartoffeln in Deutschland erstmals seit 12 Jahren deutlich gestiegen – von 55 auf 63 Kilogramm pro Kopf. Daran dürfte Instagram mit unzähligen innovativen Rezepten nicht unschuldig sein, denn hier geht ein Kartoffel-Sandwich schon mal viral.

Zugegeben: Nicht alles, was hier an Wraps, Auflauf, Kuchen oder Süppchen inszeniert wird, würde die Ernährungswissenschaft erfreuen. Doch dass der Kartoffel generell ein Ruf als Dickmacher anhafet, ist ungerecht. Von Pellkartoffeln mit Kräuterquark bis zu Pommes und Chips deckt die Knolle nämlich die gesamte Bandbreite von super gesund und kalorienarm bis hin zur fetten „Ernährungssünde“ ab.

Es kommt halt auf die Zubereitung an. Frittiert und dann noch ordentlich Salz drauf: So kann der Erdapfel seine Talente zwar geschmacklich ausspielen, seine positiven Inhaltsstoffe geraten allerdings in den Hintergrund. Dabei hat die Kartoffel davon einige zu bieten. Fett enthält sie praktisch gar nicht, dafür aber Ballaststoffe, Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Und ihre Stärke bietet einen ganz besonderen Clou: Lässt man Kartoffeln nach dem Garen abkühlen und verarbeitet sie am nächsten Tag, dann bildet sich sogenannte resistente Stärke, wodurch ihr glykämischer Index sinkt. Beim Verzehr steigt der Blutzuckerspiegel langsamer an und die Knolle hält länger satt.





100

Gramm Kartoffeln liefern nur 70 Kalorien und sind damit alles andere als Dickmacher.



BESUCHT UNS AUF

 lefeubielefeld

 www.lefeu.de

WO TRIFFT MAN ...



Das & Kaffee ist für mich schon kurz nach der Eröffnung ein Ort in Bielefeld geworden. Ich mag, dass man dort durch die verschiedenen Specialty-Coffee-Bohnen immer wieder etwas Neues probieren kann. Wenn ich mittwochs oder freitags einen Abend frei habe, gehe ich gerne auf ein Glas Wein ins Vin Pur. Dort mag ich neben der Weinauswahl vor allem die saisonalen Gerichte – Bärlauch-Ravioli oder Moules frites zum Beispiel – und auch mit ihrem Charcuterie-Board mit Sauerteigbrot kann man eigentlich nichts falsch machen. Wenn es draußen kühl und regnerisch ist, bekomme ich oft Lust auf eine Nudelsuppe. Dann ist eine große Schüssel Ramen bei SJ's für mich genau das Richtige. Mehr Komfort in einer Schale geht eigentlich nicht.

Mayan Goldenfeld

Sängerin am Theater Bielefeld



Weltweit gibt es
zwischen
4.000 und
5.000
verschiedene
Kartoffelsorten.



Wenn es doch mal frische, selbstgemachte Pommes sein sollen, kommt das neue Lieblingsgerät in der Küche zum Einsatz: der Airfryer. Dann gelingen knusprige Kartoffelstäbchen auch ohne eine Überdosis Fett. Generell ist das Nachtschattengewächs eine Art Universalgenie, das sich für verschiedenste Gerichte eignet. Von rustikalen Bratkartoffeln bis zur Frühkartoffel, die der perfekte Sparringspartner für Spargel ist. Vom feinen Kartoffelsüppchen mit Steinpilzen bis zum Kartoffelgratin. Und wer ein wenig über den Teller rand schaut, erkennt schnell: Ihrem Ruf als „Kartoffel“ zum Trotz haben die Deutschen den Erdapfel keinesfalls für ihre Küche gepachtet. Mal ganz davon abgesehen, dass die Knolle in Europa überhaupt erst seit dem 16. Jahrhundert bekannt ist, als spanische Seefahrer sie aus Südamerika mitbrachten, hat fast jede Nation ihre Lieblingsrezepte. Von Patatas Bravas, Gnocchi und Piroggen bis hin zur türkischen Ofenkartoffel Kumpir – ein Star auf Streetfood-Märkten – und indischem Aloo Masala. Und als Nachtisch passt ein süßer Marillenknödel.

Ebenso vielfältig wie die Zubereitungsmöglichkeiten ist die Kartoffel selbst. Mehr als 4.000 Sorten gibt es schätzungsweise weltweit. Nur ein Bruchteil davon landet in Deutschland im Verkauf. Umso enger ist die Bindung an manche Sorte.

GANZ SCHÖN STARK

Welche Kartoffelsorte zu welchem Gericht passt, hängt vom Stärkegehalt ab. Den niedrigsten, mit 12 Prozent, haben Frühkartoffeln, dicht gefolgt von ihren festkochenden Verwandten. Deutlich stärker – mit rund 18 Prozent – kommen mehligkochende Kartoffeln daher. Sie sind aufgrund ihrer beim Kochen leicht zerfallenden Textur unter anderem ideal für die Zubereitung von Gnocchi, Klößen, Knödeln, Krokette, Püree und Suppen. Festkochende Sorten eignen sich dagegen unter anderem für Brat-, Pell- und Salzkartoffeln sowie Kartoffelsalat. Vorwiegend festkochende Kartoffeln bewegen sich zwischen diesen beiden Polen und sind als Multitalent für alle Fälle geeignet.



Man denke nur an den Aufschrei, der durchs Land ging, als die gute alte „Linda“ vom Markt genommen werden sollte. Geschmacklich ist sie schließlich eine Wucht. Aber es geht noch ausgefallener. Etwa mit der lila gefärbten „Vitelotte“, alten Sorten wie dem „Bamberger Hörnchen“ oder der bei Feinschmeckern beliebten französischen Delikatesse „La Ratte“. Wer in diesen Genuss kommt, der schmeckt das Starpotenzial des unterschätzten Sattmachers heraus. ■



Wir bringen Sie

AUF DEN GESCHMACK

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



Feiern Sie bei uns:

ZU ZWEIT, MIT FREUNDEN ODER MIT DER GANZEN FAMILIE.

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



NEWBIES

NEU IN DER STADT

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

BIELEFELD HAT HUNGER AUF NEUES!

Noch mehr NewBIEs, Neueröffnungen und Gastro-Hotspots gibt's über den QR-Code direkt auf unseren Social-Media-Kanälen. So bleibst du immer up to date, wenn neue Cafés, Restaurants und Bars an den Start gehen.



@BIELEFELD.GEHT.AUS



1

Schickeria



2

& Kaffeebar

1 Schickeria Bielefeld

Neue Clubnächte für die Altstadt

Stellt euch auf lange Nächte ein, denn mit der Schickeria hat Bielefeld eine neue Adresse fürs Nightlife bekommen. In den Räumen des ehemaligen Rockcafés an der Neustädter Straße treffen Bar-Atmosphäre, Clubnächte und moderne Sounds aufeinander. Besonders am Wochenende wird hier getanzt – von House bis Melodic Techno. „Friends and future friends: Let's dance together!“ – dieser Satz beschreibt die Stimmung der Schickeria ziemlich passend. Statt festgefahretem Konzept setzt die Location auf unterschiedliche Events, wechselnde DJs und Abende, die sich immer wieder neu anfühlen. Mal entspannt an der Bar, mal voller Dancefloor-Energie bis spät in die Nacht. Damit entwickelt sich die Schickeria gerade zu einem der spannendsten neuen Spots der Bielefelder Ausgehszene – urban, dynamisch und mit viel Gespür für aktuelle Clubkultur.

Neustädter Straße. 25, Bielefeld, Germany 33602

schickeriabielefeld

2 „&“ Kaffeebar

Spezialitätenkaffee auf neuem Level

Mit dem UND Café hat am Alten Markt ein neuer Spot eröffnet, der Kaffee neu denkt. Direkt neben Deppe & Co. dreht sich hier alles um Spezialitätenkaffee, wechselnde Röstungen und intensive Aromen – modern, reduziert und mit Fokus auf Qualität statt Standardpro-

gramm. Verarbeitet werden ausgewählte Bohnen unterschiedlicher Händler, die vor Ort frisch zubereitet werden und immer wieder neue Geschmackserlebnisse schaffen. Statt schnellem Coffee-to-go steht hier bewusster Kaffeegenuss im Mittelpunkt. „Das &-Zeichen steht für Verbindung“ – und genau darum geht es auch im UND Café: um Begegnungen, gute Gespräche und besondere Genussmomente mitten in der Innenstadt.

Alter Markt, 33602 Bielefeld

 [und_Kaffee](#)

3 615 Café Bielefeld

Bagels, Matcha und Weststadt-Feeling

Rund um den Sigg hat sich mit dem 615 Café ein neuer Lieblingsspot für entspannte Kaffee- und Lunchpausen etabliert. Das Café an der Friedrichstraße verbindet modernes Café-Feeling mit einer unkomplizierten Karte und lockerer Atmosphäre. Serviert werden frisch belegte Bagels, Bowls und bunte Stullen, dazu Matcha, kreative Kaffeevariationen und erfrischende Drinks. Besonders beliebt: Viele Getränke gibt's auch verschließbar to go – sogar Spritz und andere Kaltgetränke können unkompliziert in den stylischen To-go-Bechern mitgenommen werden. Ideal für einen entspannten Spaziergang durchs Viertel oder den Feierabend in der Sonne.

Friedrichstraße 31, 33615 Bielefeld

 [615.cafe](#)



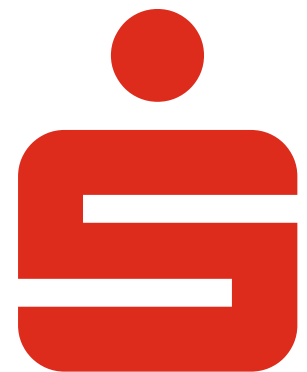
Shoppen, genießen und sparen!

Geht! Mit dem Bielefeld-
Vorteil deiner Sparkasse.



Jetzt alle Partner
kennenlernen!

bielefeld-vorteil.de





4 Alte Brennerei

→ 4 Alte Brennerei Bielefeld

Industrie-Charme trifft moderne Genussabende

Mit der Alten Brennerei ist in Bielefeld eine neue Location entstanden, die historischen Industrie-Charme mit modernem Gastrogefühl verbindet. Backsteinwände, warme Lichtstimmung und stilvolles Interior schaffen eine Atmosphäre, die gleichzeitig gemütlich und urban wirkt. Ob entspannte Drinks, kleine kulinarische Highlights oder wechselnde Veranstaltungen – die Alte Brennerei lebt von ihrer lockeren Mischung aus Genuss, Begegnung und besonderen Abenden. Gerade das Zusammenspiel aus historischem Charakter und modernem Konzept macht die Location so besonders. Mal entspannt mit Freunden, mal voller Gespräche bis spät am Abend: Die Alte Brennerei entwickelt sich gerade zu einem Ort, an dem man gerne länger bleibt.

Bolbrinkersweg 17, Bielefeld, Germany 33617

[@alte_brennerei_bielefeld](#)

5 Attico

Pizza, Pasta und moderne Italy-Vibes

Mit dem Attico ist neues Italien-Feeling an den Niederwall eingezogen. Wo früher das Vapiano war, treffen heute stylisches Interior, warme Lichtstimmung und urbane Dinner-Atmosphäre aufeinander. Das Restaurant setzt auf italienische Klassiker mit modernem Twist – entspannt, hochwertig und mit echtem Großstadt-Vibe.

Serviert werden frisch gebackene Pizza, kreative Pasta-Gerichte und ausgewählte Specials, dazu stilvolle Drinks und eine große Weinauswahl. Besonders am Abend entsteht hier eine Atmosphäre, bei der aus einem schnellen Dinner schnell ein langer Abend wird. Gerade die Mischung aus moderner italienischer Küche, offenem Ambiente und lebendiger Stimmung macht das Attico aktuell zu einer spannenden neuen Gastro-Adresse in Bielefeld.

www.attico-restaurant.de

[@attico_bielefeld](#)

6 Erbsenkrug & Abendmahl

Ein neues Kapitel mit vertrauten Wurzeln

Seit März hat das Restaurant Abendmahl & Erbsenkrug sein reguläres À-la-carte-Geschäft geschlossen. Stattdessen bündelt das Team seine Kräfte künftig bewusst am Siegfriedplatz – im Biergarten Supertram, im Restaurant Der Koch und in der Eisdiele „leck mich“. Dort entsteht Schritt für Schritt die nächste Generation des Familienbetriebs. Sebastian Höptner übernimmt als Neffe von Fred und Kathrin Gehring Verantwortung für die Zukunft und möchte Bekanntes mit neuen Ideen weiterentwickeln. Der Fokus liegt dabei klar auf Weiterentwicklung statt Abschiedsstimmung. Und der Erbsenkrug? Der bleibt. Das traditionsreiche Haus mit Geschichte wird künftig für geschlossene Gesellschaften, besondere Veranstaltungen und exklu-

5 Attico



6 Erbsenkrug



sive Feiern geöffnet. Zusätzlich kann die Location tageweise exklusiv gemietet werden. So entsteht aus einer langen Geschichte gerade etwas Neues – mit vertrauten Wurzeln und frischen Ideen.

7 GUI Bar Bielefeld

Zwischen Afterwork und Nightlife

Gedimmtes Licht, kreative Cocktails und entspannte Sounds: Die GUI Bar bringt modernes Großstadtgefühl an den Gehrenberg. Die neue Location setzt auf stilvolle Abende ohne Clubhektik und verbindet elegante Bar-Atmosphäre mit lockerer Lounge-Stimmung. Gerade nach Feierabend füllt sich die Bar schnell mit Gästen, die den Abend lieber bei guten Drinks und guter Musik ausklingen lassen. Unter der Woche entspannt, am Wochenende lebendiger: Je später der Abend, desto mehr entwickelt sich die Location vom stilvollen Afterwork-Spot zum urbanen Treffpunkt für lange Nächte. Mit modernen Drinks, ausgewählten Weinen und einem hochwertigen Ambiente bringt die GUI Bar frischen Lifestyle-Vibe in Bielefelds Barszene.

Gehrenberg 1, Bielefeld, Germany 33602

 [gui.bar_](https://www.instagram.com/gui.bar_)



7 GUI Bar



Die Location für Hochzeiten, Feiern, Kongresse & Tagungen.

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


Ravensberger
Park

www.ravensberger-park.de

Ganz ohne Umdrehungen

SPRITZ, SEKT & SOMMERFEELING

Die neue Leichtigkeit im Glas hält Einzug. War ein alkoholfreies Getränk vor wenigen Jahren meist ein schlechter Kompromiss, hat sich das Blatt komplett gewendet. Alkoholfreie Getränke sind nicht mehr Ersatzlösung, sondern Lifestyle-Statement. Ob beim Afterwork, Dinner oder Sommerpicknick – wer bewusst genießt, greift immer häufiger zu Drinks ohne Alkohol, aber mit maximalem Geschmack.

Text: Eike Birck

Der Trend kommt nicht von ungefähr. Gesundheit, bewusster Konsum und ein neues Verständnis von Genuss prägen die Trinkkultur. „Sober Curious“ nennt sich die Bewegung, bei der es nicht um Verzicht, sondern um Wahlmöglichkeiten geht. Man möchte klar bleiben – geschmacklich aber aus dem Vollen schöpfen.

GIN OHNE PROMILLE – BOTANICALS BLEIBEN, ALKOHOL GEHT

Besonders deutlich zeigt sich der Wandel beim Gin. Die aromatische Vielfalt aus Wacholder, Kräutern und Zitrusnoten funktioniert auch alkoholfrei überraschend gut. Moderne Destillationsverfahren ermöglichen komplexe Aromenprofile, die klassischen Gin-Drinks erstaunlich nahekommen. Ein aktuell viel diskutiertes Beispiel ist alkoholfreier Botanical Spirit, der mit echten Destillaten arbeitet und nicht einfach nur aromatisiertes Wasser ist. Produkte wie Seedlip Grove 42 zeigen, wie ernst Hersteller das Thema nehmen: Aus natürlichen Zutaten wie drei Arten von Orangen, Zitrone, Ingwer und weiteren botanischen Komponenten entsteht ein komplexer Drink mit Tiefe statt Süße. Der große Vorteil: Alkoholfreier Gin lässt sich genauso mixen wie das Original – perfekt für kreative Cocktails.

WEIN NEU GEDACHT – GENUSS OHNE KATER

Auch alkoholfreie Weine haben eine erstaunliche Entwicklung hingelegt. Während frühere Varianten oft dünn wirkten, setzen moderne Produzenten auf hochwertige Grundweine, denen erst nach der Reifung schonend der Alkohol entzogen wird. Das Ergebnis: echte Säurestruktur, Fruchtaromen und ein Mundgefühl, das näher am Original liegt als je zuvor.

Besonders gefragt sind Riesling- und Rosévarianten, die frisch, mineralisch und überraschend komplex

Fotos: istock/karandaev

aufzutreten. Perfekt für lange Abende, an denen man den Geschmack eines guten Glases Wein genießen möchte – ganz ohne Nebenwirkungen. Ein Beispiel ist der Rosé aus dem Hause Ill Freunde. Nach dem Motto „Du, wir, Wein = drei Freunde“ vertreiben Joko Winterscheidt und Matthias Schweighöfer Easy-Drinking-Weine, bei denen das Gesellige im Mittelpunkt steht. Der vegane Rosé versprüht Frische und Leichtigkeit und schmeckt intensiv nach saftigen roten Beeren – und das bei null Promille.

ALKOHOLFREIER SEKT – FEIERLAUNE INKLUSIVE

Feiern ohne Alkohol? Funktioniert inzwischen gut. Alkoholfreier Sekt hat sich vom süßen Kindergetränk zum eleganten Aperitif entwickelt. Neue Verfahren erhalten die feine Perlage und sorgen für Balance zwischen Frische und Frucht. Gerade bei Business-Events oder langen Hochzeiten wird alkoholfreier Prickler immer beliebter – niemand fällt aus der Rolle, aber alle bleiben in Feierlaune. Besonders spannend ist der Spumante der Studio Italiano Linie – die kleine Schwester der Kolonne Null, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, „piekfeine alkoholfreie Weine zu kreieren“. Klappt übrigens auch beim Sekt: erfrischende, knackige Süße-Säure-Balance mit leichten Noten von gelben Früchten. Perfekt als Solist oder im Cocktail wie auch im Aperitif.

SPRITZIG OHNE ALKOHOL – DER STAR DES SOMMERS

Ein alkoholfreier Aperol Spritz ist die perfekte, leichte Erfrischung ohne Promille. Die Basis ist ein alkoholfreier Bitter-Aperitif (z. B. Monin Orange Spritz, Ramazzotti Aperitivo Arancia, oder San Bitter), der mit alkoholfreiem Sekt oder Tonic Water und viel Eis aufgefüllt wird.

Schon seit einiger Zeit dominiert der orangefarbene Drink mit Bitteraromen die sommerlichen Terrassen und Social Media. Alkoholfreie Aperitivo-Alternativen liefern genau das, was Fans lieben: leichte Bitternoten, Kräuterwürze und sommerliche Frische. Der Reiz liegt in der Leichtigkeit. Ein Spritz kann mittags, nachmittags oder abends funktionieren – ohne Müdigkeit oder schweren Kopf. Genau das schwebte auch der Gründerin von Laori vor. Angefangen hat es vor einigen Jahren in einer Berliner Bar.



Unser Getränke-Tipp:

Zero Aperitivo Spritz

- 6 cl alkoholfreier Bitter Aperitif
- 8 cl alkoholfreier Sekt
- 2 cl Soda
- Orangenscheibe

auf reichlich Eis servieren – klassisch, frisch, unkompliziert

Good to know: Für intensiveren Geschmack die Orangenscheiben vorher einfrieren.

Stella wollte einfach nur einen Gin & Tonic ohne Alkohol. Seinerzeit ein Novum. Sie begann zu experimentieren, holte sich Expertise ins Boot und hob die Marke Laori aus der Taufe. Los ging's mit einer Gin-Alternative. Über eine Rum-Variante, alkoholfreien Sekt und Bitter-Aperitifs wurde das Angebot alkoholfreier Lifestyle-Getränke immer weiter ausgebaut und punktet heute mit einer Vielzahl farbenfroher Spritz-Drinks. ■



KROATISCHE KÜCHE

in Bielefeld-Jölllenbeck
Dorfstraße 32 33739 BI

Kroatische Spezialitäten

Feierlichkeiten

Biergarten

Öffnungszeiten

Do-Mo 17:30-22:00 Uhr

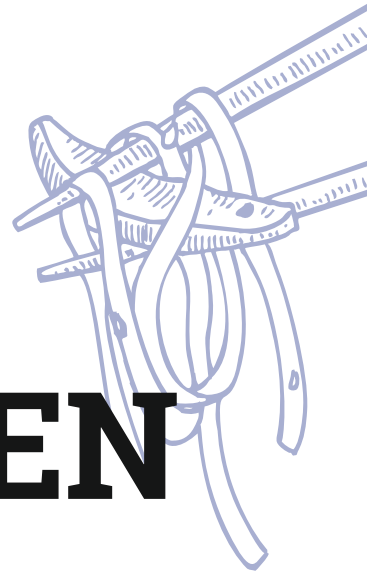
Kontakt & Reservierungen

Tel. 05206 9982863

Folgt uns auf Social Media



WAS BIELEFELDER KÖCHEN SCHMECKT,
WENN ES MAL EXOTISCH SEIN DARF



AUF NACH ASIEN

Um es gleich vorab zu sagen: Es gibt nicht die eine asiatische Küche. Vielmehr prägen unterschiedliche Länder- und Regionalküchen aus dem asiatischen Raum östlich des Einflussbereiches der Arabischen Küche die kulinarische Vielfalt. Was sie eint? Ihre Frische, ihre geschmackliche Intensität und ihre harmonische Balance der Aromen. Schonende Garverfahren treffen auf würzige wie aromatische – teilweise sehr scharfe – Zubereitungen. Auch in Bielefeld spiegelt sich die Vielfalt asiatischer Aromen – die Bielefelder Profis haben uns verraten, welche Lieblingszutaten und -gewürze ihre Küche besonders macht.



UMFRAGE + FOTOS: Corinna Bokermann

kado sushi

Küchenchef & Inhaber/in Xenia und Darius Rudner

Miso, die traditionelle japanische Würzpaste, stellen wir aus Sojabohnen, Salz und Koji-Pilz her. Aber auch Rote Bete und Kichererbsen lassen sich zu Miso-Pasten verarbeiten. Die natürliche Fermentation erzeugt den umami-reichen Geschmack, der neben süß, sauer, salzig und bitter auch die fünfte Geschmacksrichtung abdeckt und für eine köstlich vollmundige Note sorgt. Miso geben wir – da es so vielschichtig ist – in unsere Saucen, Suppen und Pasten und servieren sie beispielsweise zu Spargel. Ein Klassiker ist natürlich die Miso-Suppe. Jakobsmuscheln für Nigiri bestreichen wir übrigens mit unserer Miso-Butter und flambieren das Ganze dann.



Alan Khan

Koch im Kohinoor Junior

Curry und Chili – am besten frisch, weil viel aromatischer als getrocknete Chilis – sind typische Gewürze für unsere unterschiedlichen Curry- und Linsengerichte. Chili sorgt für Schärfe, Tiefe und Aroma in der indischen Küche. So auch bei einem unserer Klassiker Vindaloo – ganz nach Geschmack wahlweise mit Lamm, Garnelen oder Hähnchen.

Soul Kitchen

Koch und Inhaber Alexander Le

Meine Lieblingszutat ist unsere eigene Sojasauce. Wir setzen dafür auf natürliche Zutaten und verzichten auf Geschmacksverstärker wie Glutamat. Als wir vor sieben

Jahren Soul Kitchen eröffnet haben, bestand die größte Herausforderung darin, die Rezeptur zu verfeinern. Schließlich ist unsere Sojasauce die Basis aller Gerichte

unserer südostasiatischen Gerichte und kommt in unserer Kung Pao-Sauce und im Thai Curry am stärksten zum Tragen.



Acmat

Koch im Lagmanchi

Die handgemachten Lagman-Nudeln – sie werden von Hand zu langen, dünnen Strängen gedreht, gezogen und geschleudert – sind eine Spezialität der zentralasiatischen uigurischen Küche.

Serviert werden sie traditionell als Tellergericht mit Gemüse, asiatischem Bärlauch, und verschiedenen Fleischvarianten wie Rind- oder Lammfleisch. Sehr scharfer chinesischer Pfeffer sorgt zudem für ein gutes Aroma bei einigen unserer Gerichte.



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

IN BIELEFELD LÄUFTS

RUNNING CLUBS

TEXT: Corinna Bokermann



WO TRIFFT MAN ...



Wenn ich außer Haus esse, mag ich es gerne rustikal. Ich möchte in einer schönen holzigen Atmosphäre schönes rustikales Essen verzehren. Das bietet mir das Alt Bielefeld. Schnitzel, Kartoffel, Salatbeilage, dazu ein Dessert und ein stabiles Getränk, da bin ich dabei! Und nach dem Essen bleibt man einfach sitzen oder wechselt an die Kneipentheke. In meinem Alter kann man aber auch mal getrost sitzen bleiben. Die Haltestulle ist schon lange kein Geheimtipp mehr ist. Das hat etwas dezent Großstädtisches, das Bielefeld ganz gut steht. Wenn man wie ich nicht gerne frühstückt, kann man sich um das umfangreiche, sehr, sehr leckere Torten- und Kuchenangebot kümmern. Auch schon am Morgen.

Sacha Brohm
Lesebühnenautor

Running Clubs sind gerade überall ein Thema – und auch in Bielefeld wächst die Szene spürbar. Statt klassischem Vereinstraining heißt es auch bei uns: Einfach die Lafschuhe schnüren und dazustoßen. Kein Mitgliedsantrag, keine Gebühren, dafür Community Vibes und gemeinsames Running durch die Stadt und ihr Grün – gepaart mit anschließenden Drinks und Food.

Organisiert werden die Runs von Locals, die ihre Leidenschaft fürs Laufen teilen wollen. Ob Feierabend-Run unter der Woche oder am Wochenende – wer Lust hat, ist dabei. Infos, Treffpunkte und Startzeiten gibt's über Social Media. Die Pace spielt oft eine Nebenrolle: Gelaufen wird so, dass alle mitkommen. Schließlich geht es weniger um Bestzeiten als um das gemeinsame Erlebnis. Die vier Bielefelder von 2late.athletics – Bastian, Malik, Samil und Tan Diego – haben Mitte März erstmals einen Sun Day Run organisiert. „Ziemlich nice, geile Strecke, coole Truppe und am Ende ein leckeres Croissant“, sagen die, die sich an diversen Social Runs beteiligt haben. „Die Idee, einen Running Club in Bielefeld zu gründen, stammt von Tan – inspiriert durch seinen Barcelona-Urlaub“, erzählt Bastian. Zurück in Bielefeld saß er mit seinen drei Freunden zusammen, eine Woche später stand nach intensivem Brainstorming Name, Content und Termin. Der Name ist Programm: Los geht's immer um zwei Minuten nach voll. „Wir wollen zum Sport machen animieren, zum Laufen motivieren“, erklärt Bastian, der – wie das gesamte Team – auch beim diesjährigen Hermannslauf mit dabei war. Wer nicht allein laufen will, ist bei den Bielefelder Running Clubs gut aufgehoben. „Wir geben für jeden Run die Pace zur Orientierung vor“, so Bastian. Dann heißt's: Aufwärmen und durchstarten – ob 10 km Asphalt oder durchs Grün am Obersee. Neben dem Sun Day Run veranstalten 2late.athletics übrigens auch Special Events, etwa an der Düne 13 am Obersee mit DJ und Partystimmung. Das Get-together danach ist fester Bestandteil. Und genau das macht den Reiz aus: Running wird zum sozialen Event. Man trifft neue Leute, tauscht sich aus und entdeckt neue Lieblingsrouten. Dafür kooperieren die Running Clubs mit verschiedenen Locations – ob mit dem Venue, der Haltestulle, ánnas deli, Madame Croissant, dem Stadtblick auf der Sparrenburg oder am Obersee/Düne 13. Am jeweiligen Spot gibt's Drinks und/oder Food: vom Smoothie über Matcha, Proteinsakes und Kaffee bis zu Croissants, Salat oder Bananenbrot.



„Wir handeln vorher für unsere LäuferInnen gute Deals aus“, erklärt Bastian. Vor allem aber geht es ums Connecten – ganz nach dem Motto „no one runs alone“. Daher ist nach den gemeinsam gelaufenen Kilometern nicht Schluss. Denn dann lockt die Gastroszene. ■

Hoch hinaus...

Mit Ihrem Testament schenken Sie hilfebedürftigen Menschen eine bessere Zukunft.

Stiftung Bethel · Spenden und Nachlässe
 Telefon: 0521 144-4777
 E-Mail: info.nachlass@bethel.de
www.bethel.de/testament

Bethel



Infos, Zeiten und Treffpunkte
 gibt's auf Instagram zu Running Clubs wie 2late.athletics, Lass Laufen, Up Running Club, Teilzeitläufer, Apéro Runners, Obersee Parkrun.

Das Wirtshaus 1802 im Bültmannshof

Gemütlichkeit hat ein Zuhause...

Steaks vom heißen Stein 

Catering

Entspannen - genießen - feiern

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

Vishi Parameswaran

SAUERTEIG

LEBT



Er blubbert wieder. Sauerteig behauptet sich auf den Küchenarbeitsplatten – und in den Feeds. Zwischen knuspriger Kruste, feinporiger Krume und einer fast schon meditativen Zubereitung wird das Brotbacken zum Statement. Eine, die diesen Trend nicht nur mitgeht, sondern ihm eine eigene Handschrift verleiht, ist die Bielefelderin Vishi Parameswaran.

Text: Corinna Bokermann, Fotos: studio 3m77, Corinna Bokermann

Die 32-Jährige (Privat-)Köchin und Ernährungsberaterin – bekannt aus Social Media und TV-Formaten wie The Taste oder die Küchenschlacht – hat das Brotbacken für sich entdeckt: „Ich war sehr, sehr skeptisch, weil ich einfach nicht gerne backe“, gibt sie zu. Doch ihre Liebe zu gutem Brot war stärker: „Ich liebe so ein richtig tolles deutsches Sauerteigbrot mit knuspriger Kruste, das innen schön weich ist und eine schöne Struktur hat.“

Brot zu backen, hat sich längst zu einer neuen Genusskultur entwickelt. Was bei vielen als kurzfristiger Hype begann, ist für die Bielefelder Influencerin – sie nimmt ihre Follower mit Vlogs und Posts mit in den Alltag und ihre vegetarische Küche – seit einem guten Jahr echte Leidenschaft. „Der erste Starter hat direkt geklappt und auch das erste Brot hat super funktioniert“, erzählt Vishi Parameswaran. Dabei sind die sozialen Netzwerke voll von Brot-Fails – den misslungenen Versuchen. Ein aktiver Starter bildet die Basis für den Erfolg. Die Bielefelderin setzt auf Roggenvollkornmehl. „Es ist wirklich wie so ein Superfood“, erklärt Vishi Parameswaran mit Blick auf die enthaltenen Mineralstoffe und Enzyme, die die Fermentation des Starters vorantreiben. „Als mein Starter dann am Leben war, hat er natürlich auch einen Namen bekommen“, sagt sie mit einem Schmunzeln. Heute ist „Leonardough“ mehr als nur ein Küchenprojekt für die Bielefelderin, die lieber in der Küche statt im Klassenzimmer steht und kocht, statt Englisch und Philosophie zu unterrichten.

Wie für viele andere ist Sauerteig für Vishi Parameswaran längst zur kreativen Spielwiese geworden. Sie experimentiert auch beim Brotbacken gerne: „Ich habe mir mein eigenes Rezept zusammengestellt“, sagt sie. Ihre Basis: ein Roggenvollkorn-Starter kombiniert mit italienischem „00“-Weizenmehl. „Persönlich bin ich ein großer Fan der italienischen Caputo-Mehle“, unterstreicht die 32-Jährige, die sich intensiv eingelesen und mit unterschiedlichen Mehlsorten beschäftigt hat. Und so bleibt es nicht beim Grundrezept. Ob Dinkel für mehr Bekömmlichkeit oder raffinierte Mischungen – erlaubt ist, was schmeckt. Dabei bleibt sie allerdings einem Grundsatz treu: Von den insgesamt 500 g Mehl gibt sie immer 50 g Roggenvollkornmehl beim Backen dazu. Ansonsten gilt die Regel: weg vom Dogma, hin zur individuellen Handschrift.

Denn am Ende geht es nicht allein um das Brot selbst, sondern um das, was darin steckt. Und so hat selbstgemachtes Bärlauchpesto mit schönen Salzkristallen den Weg ins Brot der Bielefelderin gefunden.

„Das war unfassbar lecker“, schwärmt Vishi Parameswaran, die auch auf süße Sauerteig-Varianten setzt: Gefüllt mit einer Nuss-Nougat-Creme – ohne Palmöl. „Mit salziger Butter auch ein Traum“, sagt sie trotz ihrer Vorliebe für herzhaftere Küche. Auch die Kombination von Trüffelpaste und Parmesan veranlasst sie zum Schwärmen: „Sehr intensiv, aber superlecker, weil so intensiv auf der Zunge.“ So kreativ das Ergebnis, so präzise der Weg dorthin. „Das ist nicht wie beim Kochen“, macht Vishi Parameswaran deutlich. „Man muss wirklich genau arbeiten.“ Ihr wichtigster Tipp: dranbleiben. „Es lohnt sich“, betont sie. Denn Sauerteig verlangt Disziplin und Pflege – regelmäßiges Füttern, exakte Mengen, Timing. „Man benimmt sich plötzlich, als hätte man ein Kind“, sagt sie.

Kreativität hat aber auch beim Brotbacken Raum – und reicht von klassischen Einschnitten über essbare Blüten bis hin zu farbigen Broten, die dank Rote-Bete-Saft pink leuchten. Und auch bei den Brotformen geht was. „Ich bin ein großer Fan von ovalen Broten“, beschreibt Vishi Parameswaran ihre persönliche Ästhetik. Fest steht: Sauerteig ist mehr als Brot. Er ist Haltung, Handwerk und ein kleines Stück Entschleunigung in einer schnellen Welt. Die dreht sich auch für die Bielefelderin weiter: Sie plant ein eigenes Kochatelier zu eröffnen. ■



Rezept:

- 100 g Roggenstarter**
- 350 ml Wasser**
- 50 g Roggenvollkornmehl**
- 450 g 00er Weizenmehl**
- z.B. Caputo Manitoba**
- 15 g Salz**

 [vishipar](#)

 [17,7 k Follower](#)

 www.kochmitvishi.de



RadKulTour

Foto: Klaus Hansen

RAUS INS GRÜNE

KULTUR TRIFFT NATUR

**Konzerte, Kino, Kinderkulturfest:
Dass sich der Ravensberger Park im
Sommer in einen Hot Spot für Open-
Air-Fans verwandelt, ist längst bekannt.
Aber es gibt weitere Orte, an denen sich
Kultur und Natur begegnen. Warum einige
davon durchaus unerwartet sind,
weiß BIELEFELD GEHT AUS.**

Text: Stefanie Gomoll

Eigentlich tummeln sich hier die Wasserratten. Doch unter dem Motto „Picknick trifft Theater“ wird das Senner Waldbad wieder zur Freiluftbühne. Vom 19.-21. Juni stehen in entspannter Freibad-Atmosphäre fünf Open-Air-Stücke für Kinder, Jugendliche und Erwachsene auf dem Programm. Den Auftakt macht das Musiktheater „Shockheaded Peter“ vom Landestheater Detmold – eine anarchische Junk-Oper mit schwarzem Humor. Das komplette Programm gibt es unter www.stadtwerke-bielefeld.de/theater.

Auch wo eigentlich Natur- und Pflanzenfreunde unterwegs sind, gedeiht die Kultur. Der Botanische Garten kann eben nicht nur Blütenpracht. Zu dem abwechslungsreichen Veranstaltungsprogramm (www.bielefeld.de/node/26062) zählen regelmäßige Konzerte, etwa mit Z.O.F.F. (28.6.) und Jaywalq (6.9.) Außerdem laden Antje Doßmann und Andreas Kaling, zu einer musikalischen Lesung mit Poesie und Saxofon (12.7.). Gleich nebenan lockt mit dem Johannisfriedhof ein weiterer ungewöhnlicher Kulturort. Wenn hier Heinz Flottmann unter dem Titel „Zurück zu den Wurzeln“ zu kabarettistischen Spaziergängen einlädt, dann ist das Teil eines vielfältigen Veranstaltungsprogramms – von poetisch bis kunstgeschichtlich – auf den Friedhöfen der Stadt (www.bielefeld.de/friedhoefe/veranstaltungen). Manchmal zieht es Bielefelds Comedy-Urgestein aber auch ans Wasser. Etwa, wenn sich Heinz Flottmann am Obersee „Mit allen Wassern gewaschen“ präsentiert. Infos zu dieser und weiteren Führungen gibt's auf www.heinz-flottmann.de. Am Wasser, genauer gesagt an der Aussichtsplattform am Stauteich 3 (Brückenstraße 15), ist seit einigen Jahren auch das Lakeside Festival zuhause. Das Umsonst und Draußen Minifestival des Jugendzentrums HOT Billabong bringt in den Sommermonaten Livemusik junger Bands und Künstler:innen an den See (<https://hot-billabong.de/lakeside/>).

Immer wieder geht die Kultur auch dorthin, wo die Menschen ohnehin unterwegs sind. Zum Beispiel an der Sparrenburg, wo das Kulturamt unter dem Motto „Mittwochs auf der Burg“ zu den Konzerten mit Charm of Finches (17.6.), Kevin Rabe-manisa & Band (1.7.) und Stina Holmquist (19.8.) einlädt. Auf dem Rathausplatz ist das Bielefelder Sommertheater mit den Gruppen La Poesia (25.6.) und The Funky Monkeys (15.8.) zu Gast.

Zu den Highlights des Kultursommers (www.kulturamt-bielefeld.de) zählt sicherlich die RadKulturTour. Am 6. September heißt es wieder: rauf aufs Rad und rein ins Abenteuer. Die längste Kulturbühne Bielefelds führt entlang einer 16 Kilometer langen Route durch den Norden der Stadt und lädt zu im doppelten Sinne nachhaltigen Begegnungen mit der freien Kulturszene ein.



Lakeside

TERMIN HIGHLIGHTS



LEINWEBER-MARKT

3.-7.6., Innenstadt

CAMPUS-FESTIVAL

20.6., Campus & Innenstadt

LUNA OPEN AIR

10.7.-29.8., Ravensberger Park

SUMMER SOUNDZ

22.7.-12.8., immer mittwochs, Kesselbrink

KRAFTCLUB

4.7., Ravensberger Park

FAIRSTIVAL

11.7., Ravensberger Park

SPARRENBURG-FEST

24.-26.7., Sparrenburg

RAVENSBERGER PARK OPEN AIR

20.8., Nina Chuba

21.8., Fury in the Slaughterhouse

22.8., Montez

23.8., Santiano

KINDERKULTURFEST WACKELPETER

30.8., Ravensberger Park



Wackelpeter

BIELEFELD GEHT AUS

DEIN KOMPASS DURCH DIE GASTRO-SZENE!

Neue Foodspots, charmante Cafés, stylische Bars oder auch die Bielefelder Klassiker, die man einfach lieben muss – auf unserer Instagramseite zeigen wir dir, wo's schmeckt!

Egal ob Frühstück, Feierabenddrink oder Fine Dining – hier findest du täglich frische Gastro-Inspiration aus unserer Stadt.

Und auch für Gastronom:innen sind unsere Kanäle längst zu einer beliebten Bühne geworden:

Mit authentischen Social-Media-Formaten, hochwertigen Videos und viel Gespür für Atmosphäre präsentieren wir Restaurants, Cafés und Bars aufmerksamkeitsstark, modern und nah an der Community. So entstehen Inhalte, die Lust auf einen Besuch machen und die besondere Stimmung eines Ortes erlebbar machen.

Ihr möchtet eure Location ebenfalls präsentieren?

Meldet euch gerne bei uns.

Folgen. Entdecken. Mitmachen.

So schmeckt Bielefeld: @bielefeld.geht.aus



**Jetzt
entdecken!**



IMPRESSUM

33. Jahrgang 69. Ausgabe

BIELEFELD GEHT AUS

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

Herausgeber: Tips-Verlag GmbH

Geschäftsführung:

Sigrid Förster, André Mielitz (V.i.S.d.P.)

Goldstraße 16-18 · 33602 Bielefeld

Telefon: 05 21/9 32 56-10

E-Mail: info@tips-verlag.de

Anzeigen: anzeigen@tips-verlag.de

Redaktion: redaktion@tips-verlag.de

Redaktion:

Dr. Eike Birck, Corinna Bokermann,
Stefanie Gomoll

Mediaberatung:

Ebru Calik, Sigrid Förster, André Mielitz

Administration:

Nicole Pinchuk, Jule Schrutek, Jette Jenß, Sarah Thieme

Druck: Bonifatius Druckerei, Paderborn

Produktion:

Artgerecht Werbeagentur GmbH
(www.artgerecht.de)

Art Direction:

Sarah Bröcker, Alicia Retemeier

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

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

Bankverbindung:

Sparkasse Bielefeld
SPBIDE3BXXX
Kto.-Nr. 134510

Stadt Land Familie

Der
Familienpodcast
für BIELEFELD

Ehrlich. Alltagstauglich. Und nah dran.



Echte Gespräche

Spannende Gäste sprechen über das, was Familien bewegt.



Aus Bielefeld für Bielefeld

Tipps, Orte und Erfahrungen aus unserer Region.



Für euren Alltag

Inspiration und Tipps, die euren Alltag leichter machen.



Jetzt Reinhören!

Alle zwei Wochen neue Folgen.



Überall, wo es Podcasts gibt!

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