

BIELEFELD

Ausgabe Nr. 62

# GEHT AUS

Der Gastro-Guide \_  
Winter 2022/23

Offen für  
**GOMMA**  
Bielefelds Gastronomie

*Brasserie  
Bad Oeynhausen*

*ausgewählte  
Getränke*



*Tartes &  
Törtchen*



*feine Speisen*



*kleine Feiern  
große Feste*

*Von  
Hbf. Bielefeld  
nach  
Bad Oeynhausen  
in 18 Min.*

# Nächste Station: Lachsfilet!

**Unser Angebot für alle Bielefelder:**

Wir zahlen Ihr Bahnticket nach Bad Oeynhausen zur VillaQ\*

**Montag, Mittwoch, Donnerstag**  
ab 16 Uhr, Küche ab 17 Uhr  
**Dienstag** Ruhetag  
**Freitag** ab 14 Uhr, Küche ab 17 Uhr  
**Samstag** ab 12 Uhr, Küche ab 12 Uhr  
**Sonntag** ab 10 Uhr mit Brunch,  
Küche ab 12 Uhr  
**Reservierung erbeten 05731 8686101**



**VillaQ** Brasserie  
Bad Oeynhausen, Am Kurpark 2  
nur 180 m vom Bahnhof entfernt

\*Bahnbonus gilt Freitag bis Sonntag  
Hin- und Rückfahrt bis 10 €/Person,  
ab einem Verzehr von 39 €/Person  
Weitere Infos [www.villaq.de/bahn](http://www.villaq.de/bahn)



# FEELING VON VIELFALT



**Manchmal ertappe ich mich dabei, unter der Woche kleine Erledigungen nur deshalb nicht zu tätigen, um einen Grund zu haben, samstags in die Stadt gehen zu „müssen“. Dann steht Bummeln auf dem Programm und später erliege ich einem der vielen so ansprechenden Gastronomieangebote. Genuss pur, bei einem schönen Getränk das bunte Treiben zu beobachten, um später festzustellen, dass wir ja auch direkt in der Stadt zum Abendessen bleiben könnten – selber Kochen geht ja auch noch am Folgetag ...**

Dabei ist die Vielfalt unserer Gastro-Szene für mich mehr als Genuss – hier spüre ich Großstadt mit allen Sinnen. Spannende Streifzüge garantieren köstliche Entdeckungen. Egal ob Pasta, Pizza, Sushi, Tapas, gutbürgerlich-ostwestfälische Küche oder ein gehobenes Menü, das den Abend füllt – die Auswahl ist großstädtisch und bringt immer wieder Neues hervor (da braucht es dieses „Entdecker-Magazin“, um ja nichts zu verpassen). Das Ambiente variiert, die Gastgeber sind ganz unterschiedliche Typen und sie

ziehen ihre ganz verschiedenen Gäste an.

Gerade gestern saß ich am Alten Markt und habe mich daran erfreut, so viele Menschen friedlich und vergnügt in der Innenstadt zu sehen: alt, jung, mit und ohne Einschränkungen, verschiedene Nationalitäten, unterschiedliche Lebensstile und später glückliche Arminenfans am Gyrosstand. Das ist faszinierend in jeder Hinsicht. Das ist Vielfalt statt Einfalt und macht Bielefeld so lebens- und liebenswert. Manchmal muss man eben ausgehen, um zu spüren, dass wir in einer echt tollen Stadt leben. Und es macht Sinn, sich mehr gemeinsam für Bielefeld einzusetzen. Gerade jetzt, in dieser Zeit voller Krisen. Vielleicht trägt das Bielefelder Stadtschild dann irgendwann tatsächlich den Zusatz „Liebefeld“ – darauf könnte man fast schon wieder das Glas erheben – am besten in einer unserer gemütlichen Gaststätten!

## **Petra Pigerl-Radtke**

Hauptgeschäftsführerin der IHK Ostwestfalen zu Bielefeld

## EDITORIAL

# AUSGEHEN GEGEN DEN WINTER-BLUES

was war das für ein Sommer! Bis weit in den Oktober hinein waren die Terrassen und Biergärten der Stadt vollbesetzt. Da war richtig Leben in der Bude. Und da sag noch mal einer, der Ostwestfale verstünde nichts von mediterraner Lebensart. Nun steht die ungemütlichere Jahreszeit vor der Tür. Und für die Natur ist das auch gut so: Denn sie braucht den Regen. Aber auch wenn es nun grauer wird, ist das kein Grund zu verzweifeln. Bielefeld ist das beste Rezept gegen den Winter-Blues. Gehen Sie raus und erleben Sie die facettenreiche Gastro-Landschaft. Treffen Sie sich mit Freunden, der Familie und mit Arbeitskollegen und lassen Sie sich von den leidenschaftlichen Gastgebern unserer Stadt mal so richtig verwöhnen. Außerdem zeigen wir Ihnen kulturelle Highlights der nächsten Monate, die garantiert als Stimmungsaufheller funktionieren.

Theater, Konzerte, Ausstellungen – da dürfte für jeden Geschmack etwas dabei sein. Apropos Geschmack: Für die aktuelle Ausgabe von BIELEFELD GEHT AUS haben uns Köche verraten, bei welchem Dessert sie selbst schwach werden.

Immer wieder ist vom Personalmangel in der Gastronomie die Rede. Aber es gibt sie – die engagierten „Neuen am Herd“. Unsere Kollegin Corinna Bokermann hat die neuen Auszubildenden getroffen und berichtet darüber, was die jungen Köche in spe antreibt. Neben Neuigkeiten aus der heimischen Gastro-Szene möchten wir Sie auch über Food-Trends auf dem Laufenden halten. Fermentieren heißt beispielsweise das Zauberwort, um Lebensmittel haltbar zu machen.

Und es geht um das Grundnahrungsmittel Brot. Vielleicht ist der Winter eine gute Gelegenheit, die eigene Küche mal in eine Backstube zu verwandeln. Und wer nach dem Backen noch friert, der kann sich einen Kaffee mit Schuss genehmigen. Den können die Bielefelder Gastronome nämlich besonders gut. Und zu guter Letzt: Die Gewinner der Lokal-Wahl stehen fest. Lesen Sie, wer sich die Krone der Gastronomie als bestes Restaurant, bestes Café, beste Bar oder besten Club der Stadt aufsetzen darf.

**In diesem Sinne: Gehen Sie aus & genießen Sie die Stadt!**  
**Ihr Tips-Team**

Wir wollen Ihre Stimme! Voten Sie bei der Lokal-Wahl 2023 für Ihre Lieblingsgastronomie in den Rubriken Restaurants, Cafés, Bars und Clubs und gewinnen Sie einen unserer tollen Preise: [www.bielefeld-geht-aus.de](http://www.bielefeld-geht-aus.de)



Titelfoto: istock/PeopleImages



## INHALT

- 3 Feeling von Vielfalt!**  
Vorwort von Petra Pigerl-Radtke
- 4 Editorial**  
Ausgehen gegen den Winter-Blues
- 6 Lokalrundgang**  
Unterwegs in Bielefelds Gastronomie
- 22 Gastro News**  
Neues aus der Gastroszene
- 24 Kulinarische Reise**  
Buchtipps Kochen und Backen
- 26 Lokalwahl**  
Die Krone der Bielefelder Gastronomie
- 28 Brotzeit**  
Von Kruste & Krume
- 32 Finales Feuerwerk**  
Womit Köche gern ein Essen abrunden
- 34 Das große Blubbern**  
Gemüse mit Gärfaktor
- 38 Die Neuen am Herd**  
Handwerk mit Genussfaktor
- 42 Wärmendes mit Schuss**  
Kaffee mit Karacho
- 46 10 Fragen auf leeren Magen**  
Sebastian Wiese
- 48 Macht Spaß**  
Lust aufs Ausgehen im Winter
- 58 Salsa, Bachata & Co.**  
Coole Moves
- 62 Hier spielt die Musik**  
Ausgewählte Konzerthighlights
- 66 Glosse**  
Restepampe
- 66 Impressum**  
Das BIELEFELD GEHT  
AUS-Team

# JIVINO

## MÉDITERRANE KÜCHE

### VORSPEISEN



### TAPAS



### frisch vom GRILL



### Dessert



### erlesene Weine



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](http://www.jivino-enoteca.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“.



## IDEENREICH INS NEUE JAHR

### BRACKWEDER HOF

Ein erfolgreiches Jahr mit vielen kulinarischen Highlights geht zu Ende. Seien es die gut besuchten Grillabende in der Gartenwirtschaft, die ausgebuchten Spezialitätenbüfets oder die kurzweiligen Leseabende gemeinsam mit der Buchhandlung Klack.

„All diese Aktionen haben gezeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, freut sich die Familie Hoffmann. Und natürlich haben Beatrix Bartsch Hoffmann, Andreas Hoffmann und Tochter Hanna Sträter schon weitere attraktive Ideen. „Zum Jahresende können Sie unsere Gartenwirtschaft für Ihren persönlichen Weihnachtsmarkt buchen. Ab 30 Personen wird in unserer Outdoor-Küche gegrillt, unsere Feuertonnen verbreiten gemütliche Wärme und in unseren kleinen Hütten kann man geschützt verweilen.“ Auch für das Jahr 2023 sind tolle Aktionen geplant. Dazu zählen das üppige Fischbüfett, das schon als Geheimtipp gehandelt wird, die Lesungen sowie die abwechslungsreiche Speisekarte. Bis es dann endlich wieder Frühling wird und der Brackweder Hof seine Gartenwirtschaft öffnen kann. „Ihre Feier in unseren Räumlichkeiten in Verbindung mit unserem Garten wird zu einem unvergesslichen Erlebnis“, unterstreichen die erfahrenen Gastronomen. „Auch bei Seminaren, Tagungen oder Schulungen unterstützen wir Sie fachmännisch und kompetent“, betont Hanna Hoffmann-Sträter als persönliche Ansprechpartnerin. „Wir sorgen für eine angenehme Rundum-Betreuung, die den Grundstein für Ihren Erfolg legt. Sprechen Sie uns an, wir sind für Sie da.“

[www.brackweder-hof.de](http://www.brackweder-hof.de)

## Mediterranes Lebensgefühl

### JIVINO

Die mediterrane Lebensart hat fern des Südens auch in Bielefeld ein Zuhause. In der Bielefelder Altstadt verkörpert das Jivino, das sich etwas versteckt in einem der ältesten Häuser der Stadt befindet, dieses Lebensgefühl. Wer in dem einladenden Ambiente Platz nimmt, sich einen exzellenten Wein bestellt und dazu die hausgemachten Tapas genießt, fühlt sich sofort in Urlaubsstimmung versetzt. Der teilüberdachte Innenhof mit Außenterrasse sorgt außerdem dafür, dass sich diese Lebensart zu (fast) jeder Jahreszeit auch Outdoor genießen lässt. Wohlige Wärme in der kälteren Jahreszeit versprechen nämlich bei Bedarf Heizstrahler. Und da Gastlichkeit etwas ist, was von Herzen kommt, nehmen Marco Pulli und sein Team diese Aufgabe voller Überzeugung engagiert wahr. Ihre Gastgeber-Qualitäten machen einen Aufenthalt im Jivino zu etwas Besonderem. Mal ganz abgesehen von den vielfältigen hausgemachten Tapas – von vegetarisch bis vegan, zart Geschmortes und kurz Gegrilltes. Natürlich ohne Geschmacksverstärker. Und damit die Gäste Appetit haben, immer wieder erneut einzukehren, wechselt die kleine, aber feine Speisekarte regelmäßig. Hat jemand allerdings doch mal keine Zeit gemütlich Platz zu nehmen, gibt es die verlockenden Köstlichkeiten als Classics to go. Sie machen wie ein Aperitif einfach Lust auf mehr. Und beim nächsten Mal heißt es dann wieder: Einfach vor Ort entspannt zurücklehnen und genießen.

[www.jivino-enoteca.de](http://www.jivino-enoteca.de)





LA FUCINA

## GEMEINSAM FEIERN

### LA FUCINA

Unbeschwerte Stimmung, Lachen, Wein und gutes Essen: Feste der typisch italienischen Art stehen für echte Lebensfreude. Das La Fucina in der Alten Schmiede in Steinhagen bietet das ideale Ambiente, damit Familien- oder Firmenfeiern zum Erfolg werden. Im Saal finden 50 Gäste Platz. Bei Bedarf steht aber auch das gesamte Ladenlokal für geschlossene Gesellschaften – mit bis zu 100 Personen – zur Verfügung. „Im Sommer haben wir frisch gestrichen und den Saal neu eingerichtet. Er ist jetzt in einem zeitlosen Design gehalten, das Ruhe ausstrahlt“, freut sich Carina Budzaku, die das Lokal mit ihrem Mann Ruim führt. Edel und elegant, in Creme- und Silbertönen kombiniert mit einem erdigen Grün, ist das Ambiente die perfekte Basis für individuelle Dekowünsche. Um diese kümmert sich das Team ebenso wie um die persönlichen Menü- und Getränkewünsche. Ein Rundum-Service, bei dem die Saalmiete inkludiert ist. „Typisch italienisch“ lautet dabei auch das Motto der Speisenauswahl. Im Winter besonders beliebt sind die Tagliatelle im Parmesanlaib mit frisch gehobelten Trüffeln sowie der Rinderschmorbraten an Barolo-Sauce. Bei Feierlichkeiten bis zu 30 Personen bietet das La Fucina gerne ein mehrgängiges Menü an, bei größeren Festen empfiehlt Carina Budzaku ein Büffet. Wie überzeugend das Gesamtkonzept des Lokals ist, beweist die erfolgreiche Eröffnung der zweiten Fucina in Oelde, die von Ruims Brüdern geführt wird. „Das Lokal ist so gut angelaufen, als ob die Gäste nur auf uns gewartet hätten“, freut sich Carina Budzaku. [www.la-fucina.de](http://www.la-fucina.de)

## FRISCH GEMACHT

### RESTAURANT KREUZKRUG

Ganz klar: Nur Frisches kommt im Restaurant Kreuzkrug auf den Tisch bzw. auf die Teller der Gäste. Frisch ist aber auch der Look des Traditionshauses, das die Familie Austmann seit 1827 mit Leben füllt. Sowohl der Gastraum als auch die Säle sind frisch renoviert und haben neue Namen bekommen. Der Festsaal bietet ideale Möglichkeiten für Feierlichkeiten aller Art für bis zu 120 Personen. Im Raum „Karls“ lässt es sich vortrefflich mit bis zu 50 Gästen feiern, während der Raum „Luises“ Platz für etwa 20 Menschen bietet. Bei schönem Wetter lockt der Biergarten mit Blick ins Grüne. Und während die großen Gäste die kulinarischen Köstlichkeiten genießen und plaudern, können sich die Kleinen so richtig auf dem Spielplatz austoben. Ein Idyll vor den Toren der Stadt in Dornberg.

[www.kreuzkrug.de](http://www.kreuzkrug.de)



KREUZKRUG



# 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.

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](http://www.brackweder-hof.de)



**Brackweder Hof**  
Hotel & Restaurant



## GESELLIGKEIT GENIESSEN

### LE FEU

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

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

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

## KROATISCHE KÖSTLICHKEITEN KONOBA

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



ANZEIGE

## WINTERLICHER GENUSS

### LÉGÈRE HOTEL

Gregor Scharnowski, Küchenchef im LÉGÈRE HOTEL, setzt auch in der kalten Jahreszeit auf kreative Kulinarik. „Wir wollten typischen Wintergerichten der ‚alten Schule‘ einen neuen Touch geben. Sie bereichern jetzt unsere Speisekarte und wir können unser Know-how, das wir uns im Laufe unserer Berufslaufbahn angeeignet haben, ausleben.“ Und so finden sich Einflüsse aus aller Welt in der neuen Karte wieder, die in Zusammenarbeit mit dem kompletten Küchenteam entstanden ist. „Man könnte meinen, dass unser innerer Perfektionist nie Ruhe gegeben hat“, erklärt Gregor Scharnowski. Das Resultat: Eine winterlich geprägte Karte mit frischen, knackigen Genüssen, auf der sich u. a. eine Lachs Bowl mit mariniertem Rauchlachs, Sushi Reis, Papaya und Edamame, aber auch ein Wild Ramen mit Rotwild vom Hofgut Mappen, Udon Nudeln, Lauchzwiebeln, Möhre sowie hausgemachtem Kimchi finden, während als Dessert Bratapfel Panna Cotta in einer Hippe mit Brombeer Chutney lockt.

„Zusätzlich haben wir in jedem faces deutschlandweit die LÉGÈRE Classics eingeführt“, so der Küchenchef. „Uns ist es wichtig auch bei unserem gastronomischen Angebot tolle Qualität zu bieten“, fügt Hoteldirektor Thilo Schrewe zudem mit Blick auf die Lieferanten hinzu. „Sie sind natürlich beste Partner und wichtige Schnittstelle, um beste Getränke und Speisen zu servieren.“ So kommt das verwendete Wild beispielsweise vom eigenen Hofgut Mappen und steht somit für maximale Nachhaltigkeit.

[www.legere-hotelgroup.com](http://www.legere-hotelgroup.com)



LÉGÈRE HOTEL


# Parsifal


Das Ausnahmewerk von  
**RICHARD WAGNER**  
als Lichtspieloper in der  
Rudolf-Oetker-Halle



Sichern Sie  
sich das  
Parsifal-Paket mit  
Eintrittskarte und  
Pausencatering!

AM  
12.05.23  
14.05.23  
18.05.23

 [theater-bielefeld.de](http://theater-bielefeld.de)

 [bielefelder-philharmoniker.de](http://bielefelder-philharmoniker.de)



## AUS TRADITION GUT CAFÉ RESTAURANT IM BÜRGERPARK

Es gibt viele gute Gründe, um das Café Restaurant im Bürgerpark – in einer der schönsten Parkanlagen Bielefelds – zu besuchen: Wer morgens mit Freunden oder der Familie den Start in den Tag gesellig genießen möchte, findet hier ein reichhaltiges Frühstücksangebot und wird herzlich umsorgt. Für alle, die das Café Restaurant im Bürgerpark später ansteuern, hält die regelmäßig wechselnde Speisekarte mit saisonaler und gutbürgerlicher Küche weitere Köstlichkeiten bereit. „Vegetarische und vegane Gerichte gehören für uns selbstverständlich dazu“, betont die erfahrene Gastronomin Tülay Güreli, die das Traditions-Haus mit Herz und Herzlichkeit führt. Es ist seit jeher eine Institution, in die die Bielefelder nach einer Wanderung im Teuto gern einkehren. Schließlich locken nachmittags die hausgemachten Torten und Kuchen. Und bevor es zu einem Konzert in die Rudolf-Oetker-Halle geht oder der Weg zu einem Spiel von Arminia Bielefeld führt – das Café Restaurant im Bürgerpark ist ein Muss. Wer einmal da war, kommt gern wieder.

[www.cafe-restaurant-imbuergerpark.de](http://www.cafe-restaurant-imbuergerpark.de)

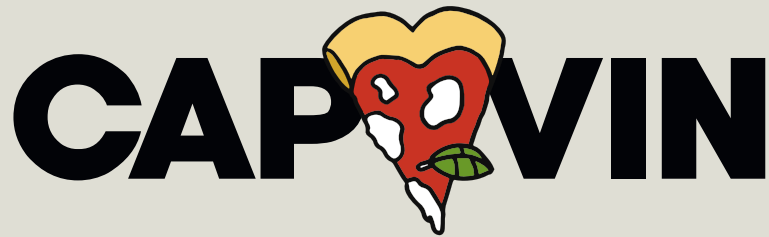
## EINE AUSSERGEWÖHNLICHE LOCATION

### 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 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](http://www.ravensberger-park.de)





## WELTKLASSE-PIZZA AUS BELLA NAPOLI



Es lief gerade richtig gut – und dann bremste ein Wasserschaden das Team um den Bielefelder Gastronom Jan Hunke am Klosterplatz aus. Die gute Nachricht für alle Fans der leckeren neapolitanischen Pizza: Das Capvin hat wieder geöffnet. Und gleich die Gelegenheit genutzt, das Interieur komplett zu erneuern. Jetzt ist es noch viel gemütlicher und schick mit neuen Möbeln ausgestattet. Das neue Lichtkonzept setzt gekonnt Akzente und verleiht dieser außergewöhnlichen Pizzeria in der Bielefelder Altstadt ein ganz besonderes Flair. Auch für Feierlichkeiten aller Art bietet das Capvin den richtigen Rahmen. In der ersten Etage kann für 30 bis 40 Personen eine schöne Tafel zusammengestellt und eingedeckt werden.

Neues finden die Gäste auch auf der erweiterten Speisekarte: knackige Salate und variationsreiche Antipasti runden das Angebot zur erstklassigen Pizza ab. Diese wurde übrigens gerade prämiert. Vincenzo Capuano, Weltmeister 2014 des Gran Coppa

Rossopomodoro sowie Vizeweltmeister des Trofeo Caputo, der im Capvin für die authentische neapolitanische Pizza verantwortlich zeichnet, schaffte mit seinem Team einen hervorragenden 14. Platz bei „50 Top World Artisan Pizza Chains“ in Madrid. Damit gehört das Capvin unter den teilnehmenden Pizzerien zu den 14 besten weltweit.

Was macht aber die Pizza so besonders? Frische und Qualität! Der täglich frisch zubereitete Pizzateig besteht nach neapolitanischer Tradition aus Wasser, Salz, Hefe und speziell entwickeltem Nuvola Mehl, das für die unverwechselbar wolkige Struktur sorgt. Im handgefertigten Kuppelofen backt der Teig noch luftiger und fluffiger auf. Für wahre Authentizität sind die Pizzen mit original italienischen Zutaten von feinsten Qualität belegt. Ganz egal ob vegetarisch, vegan oder mit Salsiccia – bei der großen Auswahl findet garantiert jeder seine Lieblingspizza.

[www.capvin.de](http://www.capvin.de)



## EHRliche KÜCHE

### MÉDIVINO

Jimmi Catsanos gilt als Pionier der mediterranen Küche. In den 1980ern war er der Erste, der die ehrliche Küche in seinem legendären Restaurant Mediterrané etablierte und auch über die Grenzen OWLs hinaus bekanntmachte. Sein Konzept einer Nouvelle Cuisine wurde oft kopiert. Aber ob sie das Original tatsächlich erreichten? Denn als Gastgeber war und ist Jimmi ein Original. Familiär und „a casa“ – sich zu Hause fühlen – sind grundlegende Merkmale, die der Verfechter der reinen mediterranen Küche im Médivino gekonnt umsetzt. „Back to the roots“ könnte man sagen. Nach einigen gastronomischen Exkursionen besinnt sich Jimmi auf seine Stärken. Dazu gehört es seit jeher, keine Kompromisse bei der Qualität der sorgsam ausgewählten und hochwertigen Lebensmittel zu machen. Die ehrliche Küche am Klosterplatz samt ausgesuchter Weine richtet sich an alle, die gutes Essen zu fairen Preisen zu schätzen wissen und gern mal etwas Neues ausprobieren. Mit viel Liebe zum Detail hat Jimmi Catsanos das Médivino zu einem neuen Wohlfühlort gemacht. Wohl wissend, dass ein Restaurant so viel mehr ist als ein Ort der Nahrungsaufnahme. Mit Freunden, der Familie oder Kollegen einen geselligen Abend in vertrauter Runde erleben, das ist gerade in herausfordernden Zeiten das, was die Menschen sich sehnlichst wünschen. Ein Ort, wo sie einfach sein können. Das Médivino bietet dafür Raum – und noch so vieles mehr.

[www.medivino.de](http://www.medivino.de)

## Außergewöhnliche Event-Dinner

### RESTAURANT SPARRENBURG

Ein schaurig-schönes Dinner in ungewöhnlichem Ambiente. Rustikales Speisen mit Holzbrett und Tonkrug. Die Event-Dinner im Restaurant Sparrenburg ziehen jeden unwiderruflich in ihren Bann. Hier ist der Name Programm: Beim Krimidinner stolpern die Gäste unvermittelt in einen Leichenschmaus und dürfen gemeinsam ermitteln, wer der Mörder oder die Mörderin ist. Beim Rittergelage wird wiederum mit den Händen von einem Holzbrett gegessen und ein Gaukler sorgt dabei für unterhaltsame „Kurzweyl“. „Raus aus dem Alltag und hinein in einen erlebnisreichen Abend. Ganz anders als das übliche Essengehen. Die Event-Dinner sind ganz besondere Erlebnisse für unsere Gäste!“, betont Michael Niegisch, Inhaber des Restaurants Sparrenburg, mit Blick auf diese außergewöhnlichen Veranstaltungen. Die Event-Dinner sind perfekt geeignet als Weihnachtsfeier der besonderen Art, für einen Abend mit Freunden oder mit der Familie. Auch als romantisch-rustikales Date sind die Event-Dinner eine großartige Idee. Für größere Gruppen sind zudem eigene Veranstaltungen möglich. „Als Gutscheine sind die Event-Dinner auch eine hervorragende Geschenkidee“, so Michael Niegisch. Auch allen, die lieber eine klassische Feier im historischen Ambiente veranstalten möchten, bietet das Restaurant Sparrenburg alles, was das Herz begehrt. Kleinere Gruppen können im Burgzimmer oder im Restaurant feiern, große Gesellschaften mit bis zu 100 Personen werden im Rittersaal fündig.

[www.restaurant-sparrenburg.de](http://www.restaurant-sparrenburg.de)





## SCHWARZER WINTERTRÜFFEL

### TOMATISSIMO

Den Winter auch kulinarisch genießen, dazu lädt das Tomatissimo nach Dornberg ein. Ein Abstecher, der sich lohnt, denn das köstliche Winterprogramm sorgt für ganz besondere Aromen.

„Wir haben für unsere Gäste ein kulinarisches Winterprogramm zusammengestellt, das auch im Neuen Jahr noch einiges zu bieten hat“, betont Bernhard Grubmüller. Nach den Weißen Trüffelwochen im Dezember schlüpft der Schwarze Trüffel, der ‚Tuber Melanosporum‘ entfaltet erst im Januar/Februar sein volles Aroma, vom 6. bis 18. Februar in die Hauptrolle auf der Speisekarte. Gemeinsam mit Sous Chef Nico Jahn und seinem Team kocht der Küchenchef dann zum Abschluss der Wintertrüffel-Saison ein exklusives Wintertrüffel-Menü.


„Wir werden die Aromatik der ‚tollen Knolle‘ in jedem Gang anders in Szene setzen“, so Bernhard Grubmüller. Zum Auftakt des 6-Gänge-Menüs stimmt ein Kartoffelsauerteigbrot mit Ziegenfrischkäse aus dem Extertal und Trüffelbutter auf den Abend ein. Im Anschluss folgt eine handgetauchte norwegische Jakobsmuschel mit Sellerie, Fenchel, Trüffelkaviar und Oyster Leaf. Nach einer getrüffelten Kraftbrühe mit Ramennudeln, Spinat-Involtini und Rote Bete setzen ein Poiré-Granit (Birnen-Cidre) sowie ein Sorbet von der Streuobstwiese mit Perigord Trüffel Akzente. Und öffnen den Gaumen für eine Sous Vide gegarte französische Maispou-lardenbrust begleitet von Trüffel-Polenta, Topinambur und Champignons. Den kulinarischen Abschluss des Abends läuten ein getrüffelter Brie de Meaux mit Vanille Toast und Haselnuss-Gremolata sowie ein Tartufo Bianco mit Wachteleier-Likör und eingemachten wilden Blaubeeren ein. So schmeckt der Winter ganz besonders.


[www.tomatissimo.de](http://www.tomatissimo.de)

**Le Feu**  
Der Flammkuchen  
in Bielefeld.



**BESUCHT UNS AUF**

 [lefeubielefeld](https://www.instagram.com/lefeubielefeld)

 [www.lefeu.de](http://www.lefeu.de)



## DAS LEBEN IST EIN GENUSS!

### VILLAQ

Die VillaQ Brasserie Bad Oeynhausen lädt ein zum Genießen, Entspannen, Wohlfühlen, Schwelgen, Freunde treffen und Feiern. In einem atemberaubenden Ambiente, das in der Region wohl einzigartig ist. Das Angebot der 1894 erbauten Jugendstilvilla umfasst kleine und große köstliche Speisen aus regionalen Zutaten in Bio-Qualität und eine unglaublich vielfältige Getränkeauswahl. Auch die leckeren Kuchen, Tartes, Törtchen und das selbstgemachte Bio-Eis sind ein Fest für den Gaumen. Die glanzvollen Räumlichkeiten und der zauberhafte Garten im Stil der Belle Époque bieten den stilvollen Rahmen für Feste und Events aller Art. Das Veranstaltungsteam schnürt dazu die passenden Arrangements und findet auch für kleinere Budgets perfekte Lösungen. Und wer sich einfach mal mit Freunden auf ein Glas treffen will, findet am beliebten „Treff am Brett“ bestimmt noch einen schönen Platz. Um noch mehr neue Gäste aus der nahen Umgebung zu empfangen, machen die Inhaber Leoni Milcke und Boris Frankowski jetzt allen Bielefeldern ein ganz besonderes Angebot. Sie zahlen das Bahnticket von Bielefeld nach Bad Oeynhausen. Genauer: 10 Euro pro Person für Hin- und Rückfahrt von Freitag bis Sonntag ab einem Verzehr von 39 Euro pro Person. Das Gute: Die VillaQ befindet sich nur eine Gehminuten vom Bad Oeynhausener Bahnhof entfernt. Da lohnt es sich doch, gleich mal ein paar Freunde zusammenzutrommeln und sich auf den Weg zu machen. Einfach mal kurz entspannen, den Alltag ausknipsen und sich wie im Kurzurlaub fühlen.

[www.villaq.de](http://www.villaq.de)

## Mit Liebe zum Detail

### MEIN LIEBLINGSCAFÉ

Sie ist nicht nur eine Augenweide, sondern mit ihrem Mix aus Kiwis, Bananen, Äpfeln, Nüssen und Beeren das perfekte Frühstück, um den Tag voller Energie anzugehen. Mit viel Liebe zum Detail wird die Fruit Bowl von Jasmin Wali und ihrem Team in „Mein Lieblingscafé“ zubereitet. Wie auch die vielen anderen Gerichte, die das gemütlich und stylisch eingerichtete Café in der Altstadt anbietet. Gleich morgens steht ein gesundes und ausgewogenes Frühstück auf dem Programm. Mittags wartet die immer wieder wechselnde Karte mit Lieblings Speisen auf, wie z. B. leckere Bowls, knackige Salate oder Pasta al dente. Egal ob süß, herzhaft oder klassisch: vom New Yorker Avocado-Toast über authentische Pancakes oder Bagels ist alles dabei. Besonderer Beliebtheit erfreuen sich in dem kleinen, aber feinen Café die hausgemachten Kuchen. Die raffinierten Backwaren sind die perfekten Begleiter zu den unterschiedlichen Kaffeespezialitäten. Viel Wert legt Jasmin Wali auf nachhaltige Frische. Die Zutaten kommen – wenn möglich – aus der Region und sie bietet zahlreiche Alternativen zu herkömmlicher Milch an. Das wissen die vielen Stammgäste zu schätzen. Apropos: An den Wochenenden sollte man lieber reservieren, denn dann ist es in „Mein Lieblingscafé“ meist richtig voll. Handgemacht sind übrigens nicht „nur“ die Speisen, sondern auch das Interieur. Mit viel Holz und großen Tafeln ist das Café schon längst zum zweiten Wohnzimmer vieler Bielefelder geworden.

[www.mein-liebblings.cafe](http://www.mein-liebblings.cafe)





ANZEIGE

## KULINARIK DER EXTRAKLASSE

### JAN DIEKJOBST RESTAURANT IM DETMOLDER HOF

Manchmal liegt das Gute so nah – wie beispielsweise eine genussvolle Auszeit in Detmold. Im Restaurant im Detmolder Hof verwöhnt Jan Diekjobst die Gaumen seiner Gäste. Nach Stationen in Hamburg, an der Mosel und Portugal ist der Sterne-Koch zurückgekehrt, um Tradition und Moderne aufs Vortrefflichste mit seinem engagierten Team zu verbinden. Mit seiner leichten, jungen und kreativen Küche setzt er eigene Akzente und definiert Genuss noch einmal neu. Sein Anspruch: Immer das Beste aus allen Zutaten herauszuholen und neue Geschmackserlebnisse zu kreieren. Und weil selbstverständlich erlesene Tropfen die perfekten Begleiterinnen der liebe- und kunstvoll angerichteten Speisen sind, empfiehlt es sich, die Nacht im Detmolder Hof zu verbringen – ein reichhaltiges Frischefrühstück vom Buffet am Morgen inklusive. Am nächsten Tag lädt die gemütliche Detmolder Innenstadt zum Bummeln ein. Nur wenige Gehminuten vom Detmolder Hof entfernt liegt das älteste Café der Stadt. Jan Diekjobst hat das Café Elbing im März 2022 übernommen und behutsam einem Facelifting unterzogen. Bei den Kuchen- und Tortenkreationen aus der hauseigenen Backstube werden nicht nur Naschkatzen schwach. Wie auch in seiner Küche



DETMOLDER HOF



im Detmolder Hof legt der Sterne-Koch größten Wert auf erstklassige Zutaten, die direkt vom heimischen Wochenmarkt oder von ausgewählten regionalen Produzenten stammen. Frühstück gibt es bis 12 Uhr und geht nahtlos in das auch für Vegetarier und Veganer attraktive Mittagsangebot über. Warum also in die Ferne schweifen?! [www.hotel-detmolderhof.de](http://www.hotel-detmolderhof.de)



  
**JAN DIEKJOBST**  
RESTAURANT

#### RESTAURANT IM DETMOLDER HOF \*\*\*\*

Do. & Sa. 12–14 Uhr  
Di.–Sa. 18.30–22.00 Uhr  
Lange Str. 19 | 32756 Detmold  
Fon: 0 52 31–980 99 0  
[info@jandiekjobst.de](mailto:info@jandiekjobst.de)  
[www.jandiekjobst.de](http://www.jandiekjobst.de)

  
**MICHELIN**  
2022



  
**JAN DIEKJOBST**  
CAFÉ ELBING

#### ECHTE CAFÉ-KULTUR IN DETMOLD

Mi.–So. 09–18 Uhr, bei gutem Wetter  
ist der Rosengarten bis 20 Uhr geöffnet  
Neustadt 4 | 32756 Detmold  
Fon: 0 52 31–561 06 41  
[info@jandiekjobst.de](mailto:info@jandiekjobst.de)  
[www.jandiekjobst.de](http://www.jandiekjobst.de)



**HOFBRÄU  
AM ALTEN RATHAUS**

Frank Baus und Jan Heidemann

## ECHT BAYERISCHES FLAIR

### HOFBRÄU AM ALTEN RATHAUS

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

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

[www.hofbraeu-am-alten-rathaus.de](http://www.hofbraeu-am-alten-rathaus.de)

## Gesund, lecker & leicht

### GREEN BOWL

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



**GREEN BOWL**



DIE KOCHEREI

## IMMER EIN GRUND ZUM FEIERN DIE KOCHEREI

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

[www.kocherei-bielefeld.de](http://www.kocherei-bielefeld.de)



Das La Fucina in der Alten Schmiede in Steinhagen bietet das ideale Ambiente, damit Familien- oder Firmenfeiern zum Erfolg werden. Im Saal finden 50 Gäste Platz. Bei Bedarf steht aber auch das gesamte Ladenlokal für geschlossene Gesellschaften – mit bis zu 100 Personen – zur Verfügung.

Genießen Sie eine unserer Spezialitäten.  
Tagiatelle im Parmesanlaib mit frischen Trüffeln

La Fucina Cucina Italiana –  
in der Alten Schmiede Steinhagen  
Kirchplatz 22-24, 33803 Steinhagen  
Tel. 05204 – 7001  
[www.la-fucina.de](http://www.la-fucina.de)

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



## Typisch italienisch

### DIVINO

Das gefällt nicht nur den Göttern, sondern auch den Bielefeldern: Die diVino-Restaurants sind in Bielefeld gleich vier Mal mit unterschiedlicher kulinarischer Schwerpunktsetzung vertreten. Gemeinsam ist ihnen Liebe und Leidenschaft für den guten Geschmack. Das Piacere diVino hat sich als beliebter Treffpunkt in der Altstadt etabliert. Neben der traditionellen Steinofen-Pizza stehen ausgesuchte Fisch-, Fleisch- und Pasta-Gerichte mit frischen Nudeln aus der eigenen Manufaktur auf dem Programm. Inhaber Gianni Mete und Mario Mungianu versprühen mit ihrem Temperament, ihrer Gastfreundschaft und nicht zuletzt dem italienischen Akzent ganz viel Mittelmeerflair mitten in Bielefeld. Direkt nebenan punktet das Gusto diVino mit italienischem Eis und Süßspeisen. Da werden nicht nur Naschkatzen schwach. In Brackwede – im Pesce diVino – schmeckt es wie bei Mama. Neben dem täglich frischen Fisch gibt es auch klassische Pastagerichte und Pizza. Im Pesce wird regelmäßig groß gefeiert: Familienfeste, Geburtstage oder Hochzeiten – für all das bietet das wunderschöne alte Fachwerkgebäude nicht nur genug Platz, sondern auch ein außergewöhnliches Ambiente. Last but not least: La Fabbrica diVina – das neueste „Schätzchen“ der Gastropartner Gianni Mete und Mario Mungianu. Im Sommer 2022 am Oberntorwall eröffnet kommt die Fabbrica mit einem ganz neuen, kulinarischen Konzept daher: eine italienische Manufaktur mit dem Charme einer Fabrik: hohe Decken, viel Beton und Glaswände, durch die die Gäste die Herstellung von Pasta, Süßspeisen und Eis live beobachten können.

[www.divino-bielefeld.de](http://www.divino-bielefeld.de)

# BIELEFELD GEHT AUS

## AUF ALLEN KANÄLEN UNTERWEGS

Wenn es uns so richtig gut schmeckt, nehmen wir gerne mal einen Nachschlag. So halten wir es auch mit BIELEFELD GEHT AUS. Zweimal im Jahr macht die Print-Version Appetit auf die vielfältige Gastronomie- und Kulturlandschaft in der ostwestfälischen Metropole. Aber weil's gerne ein bisschen mehr sein darf, erscheint der Gastro-Guide als

crossmediales Magazin und ist zusätzlich auf der Website sowie Instagram und Facebook präsent. Es lohnt sich, hier vorbeizuschauen, denn in der Bielefelder Genussmetropole gibt es viel zu entdecken. Ob aktuelle News oder leckere Rezepte, hier ist alles nur einen Klick entfernt.

[www.bielefeld-geht-aus.de](http://www.bielefeld-geht-aus.de)



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

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

# MÉDIVINO

## TAVERNA WINE & MORE

PURE MEDITERRANE KÜCHE & EXZELLENTWEINE



Jimmi Catsanos, der Creator vom  
MÉDITERRANÉE und JIVINO,  
jetzt im MÉDIVINO

RESERVIERUNG unter  
0521-77250982 und 0170-4131310

Klosterplatz 13, 33602 Bielefeld

GEÖFFNET täglich ab 17 Uhr  
und nach Absprache

Sonntag Ruhetag

<https://medivino.de>





# GASTRO NEWS

## 1 SCARABAÉ KREATIVE FUSIONKÜCHE

Das Glückssymbol der alten Ägypter, der sagenumwobene Skarabäus, diente der bekannten Bielefelder Gastronomenfamilie Wali als Namensgeber für ihr neues Restaurant im Bielefelder Osten. Im Scarabaé an der Bleichstraße vis à vis zum Ravensberger Park und dem Wiesenbad erweckt Samy Wali den Ort Bielefelder Traditions-gastronomie (vormals Casino und – die Älteren erinnern sich noch an das Syrtaki) wieder zum Leben und setzt auf kreative Fusionküche. Internationale/mediterrane Küche trifft im Scarabaé auf orientalische Einflüsse. Die regelmäßig wechselnde Mittagskarte beschert zudem immer wieder Abwechslung. Darüber hinaus verwöhnt das Scarabaé seine Gäste am Wochenende mit einem reichhaltigen Brunch zum entspannten Genuss. Ruhig gelegen und dennoch zentral bietet sich das Scarabaé auch als Location für Events an. Ab Februar 2023 soll es losgehen.

Wo? Bleichstr. 41 33607 Bielefeld

## 2 NAANE AUF WELTREISE IN BIELEFELD

Wer gern verreist, entdeckt nicht nur verschiedene Länder und Kulturen, sondern auch immer wieder neue Spezialitäten und Gerichte. Um sich vom Zauber kulinarischer Genüsse und ihrer harmonischen Kombination verführen zu lassen, müssen Bielefelder allerdings keine weite Reise antreten. Ein kulinarischer Ausflug ins Naane – in der Bielefelder Innenstadt zuhause – genügt. Und bereits im Namen, eine Zusammensetzung aus „Naan“, dem Brot, und „Nane“, dem Wort für Minze, zeigt sich, worum es geht: Im Naane erleben die Gäste kulinarisch verschiedene Kulturen und Genusswelten. Neben einem außergewöhnlichem Geschmackserlebnis setzt das Naane auf frische Zutaten. Vegetarische und vegane Gerichte sind dabei fester Bestandteil der Speisekarte. Die hausgemachten Brote, wahlweise auch vegan, und ausgewählte Köstlichkeiten werden im Holzofen gebacken und erhalten so besonders feine Aromen.

Wo? Herforder Str. 29, 33602 Bielefeld

## 3 SUSHIFREUNDE ASIEN LOCKT

Mit frisch zubereitetem Sushi und anderen asiatischen Spezialitäten lässt Sushifreunde an der Beckhausstraße die Herzen von Sushi-Liebhabern höher schlagen. Zumal hier jeder etwas Leckeres findet, denn auch für Veganer und Vegetarier bietet sich eine Vielzahl an Sushi-Optionen. Neben köstlichen Suppen und Salaten gibt es diverse Sushi-Variationen wie Maki, Nigiri, Inside Out Rollen und Crunchy Sushi, bis hin zu leckeren Bowls. Attraktiv sind auch die Sparmenüs. Wem zum Abschluss der Sinn nach einem süßen Dessert steht, der wird ebenfalls fündig. „Bei uns findest du alles, was dein Sushi-Herz begehrt“, werben die Sushifreunde für sich, die mit einem Mittagsmenü von 11:30 bis 16:00 Uhr den Appetit auf Sushi stillen. Bestens geeignet ist dafür auch das „All you can eat Sushi-Buffer“. Und wer Sushi gern seinen Gästen zuhause anbieten möchte, dem empfiehlt sich das Sushi Catering. Selbst aktiv werden kann man künftig bei den Sushi-Kochkursen.

Wo? Beckhausstraße 118, 33611 Bielefeld

## 4 PITARIA MEDITERRANE KLASSIKER

„Best Italian & Greek Kitchen“ lautet das Motto der Pitaria, das mediterrane Küche aus zwei Welten unter einem Dach vereint. Im Mai 2022 öffnete das Pitaria an der August-Bebel-Straße seine Türen und heißt seitdem mit herzlicher Gastfreundschaft seine Gäste willkommen. Mit einer Mischung aus traditioneller griechischer und italienischer Küche verwöhnt das Team die Gaumen. Das Spektrum reicht von leckerer Antipasti über klassisches Gyros vom Grill bis hin zu frischer Pasta und traditioneller Pizza aus dem Steinofen. „Wir sind von dienstags bis sonntags für unsere Gäste da“, erklärt das Team der Pitaria.

Wo? August-Bebel-Straße 130, 33602 Bielefeld

ANZEIGE

# DAS GENUSSREICH



HARMS  
Markt

Der Dreiklang aus Genuss, Geselligkeit und Geschmack macht den Harms Markt aus. Und zwar von morgens bis abends. Als gastronomischer Mittelpunkt vereint er unter einem Dach 20 verschiedene StandbetreiberInnen, die für Vielfalt in Form von Gastronomie- & Frische im Harms Markt sorgen. Der Treffpunkt des Viertels bietet auf 1.500 Quadratmetern jedoch mehr als interessante Gastronomie- und spannende Handelskonzepte. Es gibt auch eine Event-Küche, die Pioneers Kitchen. Sie kann man für unterschiedliche Veranstaltungen mieten. Dort finden unter anderem auch Kochkurse statt. Eine tolle Location für bis zu 15 Personen. Je nach Größe der Veranstaltung stehen außerdem der vordere Bereich oder auch der gesamte Harms Markt für bis zu 200 Leute zur Verfügung. Für Familienfeiern ebenso wie für Team-Events oder Betriebsfeiern. Darüber hinaus zählen feste Formate wie der After Work Donnerstag mit DJs und gastronomischen Specials oder der monatliche Flohmarkt zu den Angeboten. Eine Chill-out- Area mit Sofas, Sesseln und Spielkonsole ist wiederum ein Treffpunkt für junge Familien, die im Harms Markt mit ihren Kindern ausreichend Platz vorfinden. Gleich-



zeitig bietet der Harms Markt auch Rückzugsmöglichkeiten, u. a. für Co-WorkerInnen, die hier ungestört arbeiten und gleichzeitig vom gastronomischen Angebot profitieren. Neues erlebbar zu machen, darauf zielt der Harms Markt ab, wo man mit feinen Kaffeespezialitäten in den Tag starten kann und sich abends mit einem guten Glas Wein verabschiedet.  
[www.harms-markt.de](http://www.harms-markt.de)

# BI

**Momente,  
wie für uns gemacht!**

**Ticketservice und kompetente Beratung**

Tourist-Information im Neuen Rathaus

Tel. 0521 516999 | [touristinfo@bielefeld-marketing.de](mailto:touristinfo@bielefeld-marketing.de) | Öffnungszeiten: Mo – Fr 10 – 18 Uhr | Sa 10 – 14 Uhr

Jederzeit online: [www.bielefeld-ticketservice.de](http://www.bielefeld-ticketservice.de)





## BUCHTIPPS

# KULINARISCHE REISE

**Die Welt des Kochens und Backens ist immer etwas sehr Persönliches und überaus vielfältig. Kein Wunder also, dass immer wieder neue Titel Appetit machen, zu rühren, zu schnippeln und zu braten. Die neuen Back- und Kochbücher inspirieren dazu, Neues auszuprobieren. Ob vegan, vegetarisch, klassisch, süß oder doch herzhaft und scharf.**

**Bei diesen Neuerscheinungen ist für jeden etwas dabei.**



### Belinda Hausner

#### WUNDERBARE WINTERKUCHEN

**Einfach traumhaft backen mit wenig Aufwand**

*Jan Thorbecke Verlag, 26 €*

Sie backt aus Leidenschaft. Süßes geht schließlich immer. Belinda Hausner ist 40 Jahre alt, Mutter von drei Töchtern, führt einen Friseursalon und ein bezauberndes Café und ist, wie sie auf ihrem Blog BelindaBaker schreibt, „euphorisch verliebt in Zuckerstaub und Mehlduft“. Und zwar schon seit Kindertagen. Noch heute liebt sie es zu backen, auch wenn der Tagesplan mal wieder randvoll ist: die Kinder, der Friseursalon, das eigene Café ... Ihre Kuchen und Torten avancieren immer zu kleinen Inseln im Alltag, die schon durch ihren Anblick Appetit machen: cremige Torten, kleine Naschereien, Träume aus Schokolade. „Wunderbare Winterkuchen“ vereint jetzt ihre Lieblingsrezepte, die mit wenig Aufwand ganz einfach nachzubacken sind.



### Rachel Connors

#### BAKERITA

**Backvergnügen ohne Gluten, Milch und Zucker über 100 Rezepte**  
*Unimedica im Narayana Verlag, 24,80 €*

Das neue Backbuch „Bakerita“ von Rachel Connors ist auch für Gesundheitsbewusste und Allergiker geeignet. Mit über 100 verlockenden Rezepten für Desserts, Kuchen und andere Süßspeisen bietet Bakerita eine große Auswahl an Köstlichkeiten, die frei von Gluten, Milch und raffiniertem Zucker sind. Dabei klingt ihre von klein auf gelebte Leidenschaft für das Backen durch. „Ich möchte Ihnen mit jedem Rezept in diesem Buch einen Seufzer der Verzückung entlocken, während Sie gleichzeitig so viel Energie haben, danach noch einen langen Spaziergang machen zu können“, sagt die Autorin und Foodbloggerin, die nach Jahren des Experimentierens mit Ersatzprodukten weiß, welche Zutaten zusammen funktionieren. Das Ergebnis: Scones mit Lavendel und Zitrone, Erdbeer-Streusel-Tarte mit Haferkruste, veganer Schokokuchen mit zartschmelzender Ganache und, und, und ... Es lässt die süßesten Schlemmerträume wahr werden – selbst bei Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder Diäten.



### Felix Schäferhoff

**FEUER UND FUNKEN**  
**Rezepte und Projekte für Deine Outdoor-Küche**

*LV.Buch im Landwirtschaftsverlag, 29 €*

Von Grillsaucen über Burger-Patties bis zum Nachtisch und vom selbstgemachten Felgenrell bis zum Flammlachsbrett: Hier dreht sich alles um die Outdoor-Küche. 65 leckere Rezepte und acht kreative Projekte für die Outdoor-Küche laden nach getaner Arbeit und (fast) zu jeder Jahreszeit dazu ein, unter freiem Himmel zu kochen und DIYs nachzubauen. Foodblogger Felix Schäferhoff (felixkochbook.de), der Wert auf Regionalität und Saisonalität legt und gern auf sein selbst angebautes Gemüse zurückgreift, zeigt wie es geht: Mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen für Anfänger und Profis. Klassische Grillfans aber auch Vegetarier und Experimentierfreudige kommen auf ihre Kosten, denn Gerichte wie das Steak im „Caveman-Style“ oder das „Roadkill Chicken mit Chimicurry“ bieten erfrischende Abwandlungen klassischer Must-haves. Denn beim Grillen gibt es keine Grenzen.





## Caroline Pritschet

**HAPPY & HEALTHY**  
**Einfache schnelle vegane Rezepte**  
**für mehr Wohlbefinden**

Jan Thorbecke Verlag, 28 €

Die 21-Tage-Vegan-Challenge veränderte ihr Leben nachhaltig. Für Caroline Pritschet, die mit ihrem Mann und zwei Huskys in Bayern lebt, war es der Startschuss in ein neues Leben. Den Food Blog Veganevibes gründete die Diplom-Kauffrau, die auf vegane Ernährung setzt, 2017. In ihrem Buch teilt sie ihre besten alltagstauglichen Rezepte – zum Teil gluten- und ölfrei – und vermittelt Hintergrundwissen darüber, wie es sich mit einer achtsamen Haltung langfristig gesünder leben lässt.



## Nik Sharma

**ZAUBER DER GEWÜRZE**  
**Eine indisch-amerikanische Geschmacksexplosion**  
Unimedita im Narayana Verlag, 29,90 €

„Einfach wunderbares Essen – breit gefächert, inspirierend und durchdrungen von einer belebenden und großzügigen Feinfühligkeit“, urteilt Nigella Lawson, Autorin von At My Table. Nik Sharma lässt traditionelle Gerichte aus seiner Kindheit mit dem herzhaften Comfort-Food Amerikas fusionieren und hebt Klassiker westlicher Ess-Kultur auf ein neues Niveau. Das Buch umfasst 100 köstliche, einfach zuzubereitende Rezepte. Sharma kombiniert dafür traditionelle indische Gerichte mit Klassikern der amerikanischen Küche auf einem hohen Niveau neu und „serviert“ saftige Hühnerruggets mit knuspriger Curryblattpanade, aromatische Teesuppe mit Butternut-Kürbis oder scharf-saure Krabbenküchlein mit Zitronengras. Ungewöhnliche Geschmacksnoten sind garantiert. Sein persönlich und familienbezogen gehaltener Erzählstil spiegelt sich in seinen Rezepten wider. Das Buch enthält außerdem ein Würzglas sowie zahlreiche persönliche Anekdoten.



# 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](http://www.kuechenidyll.de)



## Die Krone der Gastronomie

# LOKALWAHL 2022

**Ein weiteres Jahr voller großer Herausforderungen und Veränderungen liegt hinter der Gastroszene. Und sie war für ihre Gäste da. Die Bielefelderinnen und Bielefelder haben es in diesem Jahr ganz besonders genossen, auszugehen und wieder für die Lokalwahl 2022 abzustimmen. Mit ihren Votes haben die vielen Leserinnen und Leser von BIELEFELD GEHT AUS die gastronomischen Highlights der Stadt gekürt. Wie schön, dass Bielefeld eine ebenso abwechslungsreiche wie ausgezeichnete Gastroszene hat.**

Ihre Vorschläge haben uns erreicht und wie erwartet, war es auch in diesem Jahr bis zuletzt spannend. Auf unsere Frage, wo Sie am liebsten essen oder trinken gehen, die schönsten Kaffeepausen einlegen oder mal wieder so richtig abfeiern, gab es zahlreiche Antworten und Vorschläge. Fürs Mitmachen bedanken wir uns sehr. Schließlich wollen wir auch in diesem Jahr die Krone der Bielefelder Gastronomie in den Sparten Restaurant, Kneipe/Bar, Café und Club vergeben. Jetzt stehen die Gewinner fest: Bei der Lokal-Wahl 2022 sicherte sich das Nonnas mit seinem Italian Soulfood den ersten Platz auf dem Podest. Zum wiederholten Mal ging bei den ausgezeichneten Kneipen/Bars die Faces Lounge & Bar als Erste durchs Ziel. Den Sieg in der Rubrik „Bester Club“ verbuchte das Stereo für sich. Ein alter Bekannter auf dem Siegertreppchen. Die begehrte Krone für die Sparte Cafés holte sich schließlich das M Kaffee.



Italian Soulfood wie es im Buche steht. Die Krone für das beste Restaurant des Jahres geht 2022 an das **Nonnas**, wo sich Tradition und Moderne aufs Schönste verbinden. Mit seiner offenen und authentischen Art und Weise hat das Team vom Nonnas die Herzen der Bielefelder erobert und kochte sich in diesem Jahr an die Spitze. Dicht gefolgt vom The Bernstein und Tomatissimo auf den Plätzen zwei und drei. Ebenfalls ganz weit oben auf der Favoritenliste der Bielefelder rangieren der Museumshofe Senne und das NoHut – sie beanspruchen die Plätze vier und fünf für sich.

**2. The Bernstein, 3. Tomatissimo, 4. Museumshof Senne, 5. NoHut**



**faces**  
**Lounge & Bar**  
Kneipe/Bar des Jahres

Ein weiterer Sieg in Folge. Unangefochten sichert sich die **faces Lounge & Bar** ihren ersten Platz. Schon in den vergangenen Jahren holte sich die Crew hinter der Theke des Légère Hotels am Neumarkt die Krone für die Kneipe/Bar des Jahres. Hier erlebt man Barkultur pur mit einer vielfältigen Cocktaileauswahl sowie diversen regionalen, nationalen und internationalen Spirituosen. Das Mellow Gold und das LIV überzeugten die Leserinnen und Leser ebenfalls. Sie holten sich Platz zwei und drei – kurz dahinter platzierten sich The Good Hood und der Irish Pub.

**2. Mellow Gold, 3. LIV, 4. The Good Hood, 5. Irish Pub**



**Stereo**  
Club des Jahres

Das **Stereo** hat sich die Spitzenposition zurückerobert! Mit seinen lässig-coolen Partys hat sich die Location im Bahnhofsviertel auf Platz eins getanzt und holte sich die Auszeichnung als bester Club des Jahres. Für Nachtschwärmer die Partyzone bis in die frühen Morgenstunden – seit es wieder geht. Das Hinterzimmer, der Club der zur Bar LIV gehört, macht es sich mit gutem Clubbing in diesem Jahr dagegen auf Rang 2 bequem. Nicht zu vergessen das Cutie, das Café Europa sowie der Lokschuppen und das Forum, die als nächstplatzierte – Platz drei, vier und fünf – die Party-Locations für alle Bielefelderinnen und Bielefelder sind.

**2. Hinterzimmer, 3. Cutie, 4. Café Europa, 5. Lokschuppen, Forum**

Die BielefelderInnen und ihre Cafés sind unzertrennlich. Das beweist allein die Vielzahl an tollen Cafés, die mit ausgesuchten Kaffee-Spezialitäten ihre Gäste einen außergewöhnlichen Kaffeegenuss bescherten. Das **M Kaffee** klettert in diesem Jahr ganz nach oben und belegt als bestes Café Platz 1. Der beliebte The Coffee Store am Alten Markt steigt ebenfalls aufs Treppchen und besetzt Platz 2. Absolut überzeugend rangieren auf den nächsten Plätzen Mein Lieblingscafé, das Café Gemach und das Moccaklatsch und machen in punkto Kaffeegenuss die Runde voll.

**2. The Coffee Store, 3. Mein Lieblingscafé, 4. Café Gemach, 5. Moccaklatsch**



**M Kaffee**  
Café des Jahres

**The show goes on:**  
Auch 2023 werden wir wieder die Krone der Gastronomie vergeben. Ab sofort dürfen wieder alle Bielefelderinnen und Bielefelder im Internet für ihre Lieblingsgastronomie voten. Wir sind gespannt! [www.bielefeld-geht-aus.de](http://www.bielefeld-geht-aus.de)



A photograph of two rustic, round loaves of bread. One loaf is in the foreground, resting on a thick wooden cutting board. The other loaf is in the background, partially wrapped in a light-colored paper bag. A sharp knife lies on the dark grey surface in the bottom right corner. The background is a textured, dark grey surface.

Von Kruste & Krume

# BROT ZEIT

Text: Eike Birck

Foto: Istock.com/AND-ONE



Spätestens nach 14 Tagen im Urlaub vermissen es die meisten von uns – eine herzhaft Scheibe Brot oder ein knuspriges Brötchen. Und schätzen wir die Küche unserer europäischen Nachbarn oder die exotischen Speisen, die andere Nationen auf den Tisch bringen, noch so sehr: In Sachen Vielfalt und Frische ist Deutschlands Backhandwerk ganz weit vorn.

**D**er Duft eines frischgebackenen Brots ist einfach unvergleichlich. Außen knusprig und innen fluffig – da braucht es eigentlich keinen Aufschnitt mehr. Vielleicht noch etwas gute Butter und der Genuss beginnt. Kein Wunder, dass die heimische Brotkultur zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO zählt. Schrippe, Rundstück, Semmel, Wecken – bei den Begrifflichkeiten für ein „normales Brötchen“ deuten sich schon die regionalen Unterschiede

an. Boden und Klima sind dafür verantwortlich und nicht zuletzt die politischen, historischen und geografischen Entwicklungen. Kam es in der Historie in „schlechten Zeiten“ oder während der Kriege zu Rohstoffknappheiten, so haben sich die Bäcker immer wieder Neues einfallen lassen und viel Kreativität und Einfallsreichtum unter Beweis gestellt. Heute ist das Backhandwerk zwar traditionell verwurzelt, aber die Bäcker gehen selbstverständlich mit der Zeit, reagieren auf neue Wünsche der Kundschaft und lassen ernährungsphysiologische Erkenntnisse in neue Rezepte einfließen. Und so erleben gerade fast in Vergessenheit geratene Urgetreidearten wie Einkorn, Emmer und Dinkel eine Renaissance.

### Uralte Tradition

Bereits vor über 10.000 Jahren begann der Mensch mit dem systematischen Anbau von Getreide zur Ernährung. Ursprünglich wurde es lediglich gemahlen und mit Wasser vermennt als Brei gegessen. Später wurde der Brei auf heißen Steinen oder in der Asche als Fladenbrot gebacken. Vermutlich sind gebackene Fladen schon frühzeitlichen, nomadischen Völkern bekannt gewesen, denn gebackenes Brot eignete sich prima als Proviant für unterwegs. ➔



## Die Location für Hochzeiten, Feiern, Kongresse & Tagungen.

Dank variabler Raumensembles haben wir Platz für 20 bis 500 Gäste zum Feiern oder Tagen – professionelle Veranstaltungs- und Tagungstechnik inklusive. Ausgezeichnetes Catering, vom Imbiss bis zum Gala-Dinner, und vor allem Zuverlässigkeit, Freundlichkeit und Flexibilität – das zeichnet uns aus. Seit über 25 Jahren.

  
Ravensberger  
Park

[www.ravensberger-park.de](http://www.ravensberger-park.de)

## WO TRIFFT MAN ...



Foto: Jan Heller

*Ich gehe super gern zu **SJ Ramen**, weil die einfach die beste Suppe machen, die mir schon den ein oder anderen Kopfschmerz kuriert hat. Gerade die vegetarischen Udonnudeln sind da mein Favorit. Dazu kommt, dass der Laden gemütlich klein und mit den vielen roten Laternen und Holzmöbeln auch noch echt schön ist. Wenn es mal Sushi sein soll, weil es im Sommer einfach zu warm für heiße Suppe ist, gehe ich sehr gern zu **Kometsu**. Dort gibt es, wenn man Glück hat, das japanische Kultgetränk Calpis, das ich durch meinen Freund kennengelernt habe. Am liebsten gehe ich sowieso in Gesellschaft essen.*

### Mina Richman

Musikerin



*Wenn ich eine gute Pizza essen will, gerne in der **Bar 383**, auch wegen des coolen Ambientes. Und wenn die Pizza nach Hause kommen soll, nur die von **Da Enzo** – mit gebratenen Auberginen, Parmesan und Knoblauch. Sehr lecker.*

### Detlef Stoffel

Aktivist der Schwulenbewegung & Löwenzahn-Gründer



### GELIEBTE BROTE

Köstlich und erprobt: Mehr als 50 Backideen vom Land  
Landwirtschaftsverlag, 23 €

Auch wer sich bisher noch nicht getraut hat: Brot selbst zu backen, das macht einfach Spaß und schmeckt ungemein gut. Für alle Hobby-Bäcker sind die Rezepte der Landfrauen – samt nützlicher Tipps und Tricks – ein idealer Einstieg. Ob selbstgemachtes Vollkornbrot für jeden Tag oder gesundes Gemüsebrot als Beilage zum Grillen – alle Rezepte sind mehrfach erprobt und können mit gängigen Zutaten ganz einfach nachgebacken werden. Über 50 Landfrauen verraten ihre Lieblingsrezepte für köstliche Brote, Brötchen und Baguettes. Vom einfachen Dinkelbrot mit Trockenhefe über verführerische Roggenbrot-Rezepte bis hin zum leckeren Partybrot mit Käse ist hier für jeden Geschmack und Anlass etwas dabei. Neben den guten Backideen findet sich auch viel Wissenswertes für die richtige Zubereitung. Welches Mehl eignet sich für welches Brot? Wie wird ein Hefeteig geknetet? Und wie funktioniert das Brotbacken im Topf? Mit den praktischen Kniffen der Landfrauen gelingt jedes Brot garantiert!



Entscheidend für den Siegeszug des Brots, heute können wir übrigens aus etwa 300 Brotsorten wählen, war die Erfindung von Backöfen und die Nutzung von Hefe, die für die Gärung sorgt, wenn man den Brei bzw. Teig an der Luft stehen lässt. Der Faktor Zeit war damals wie heute wichtig. Denn richtig gutes Brot und tolle Brötchen brauchen im Herstellungsprozess neben hochwertigen Zutaten, Leidenschaft und Kreativität des Bäckers vor allem eines – Ruhe. So mancher Teig bis zu drei Tage, damit das Brot im Ergebnis mit dem besonderen Etwas punkten kann. Und da wären wir auch schon bei der Gretchen-Frage: Hefe oder Sauerteig?

Die einen schwören auf Hefe, weil es einfach praktisch ist, während die anderen sagen, dass Sauerteig bekömmlicher sei. In der Tat gibt es

Hinweise darauf, dass in einem Sauerteig die Bioverfügbarkeit von Mineralien wie Zink, Kalzium und Magnesium erhöht ist. Das heißt, unser Körper kann diese wichtigen Stoffe besser aufnehmen. Sauerteigbrot bleibt zudem länger frisch. Allerdings ist das Backen mit Sauerteig – damit werden alle glutenhaltigen Getreide, aber vorwiegend Roggen verbacken – auch etwas aufwendiger als mit Hefe, die meist in Verbindung mit Weizenmehl Verwendung findet. Das Ansetzen für den Sauerteig ist für so manchen Hobby-Bäcker eine echte Herausforderung. Ungezählte Rezepte kursieren in Büchern und Internet-Foren. Gelingt das Anstellgut, hat man bei guter Pflege (regelmäßiges „Füttern“ mit dem gewählten Mehl und warmen Wasser) jahrelang etwas davon. Es soll sogar Menschen geben, die ihren Sauerteig mit in den Urlaub nehmen. ■



MUSEUM



STANDESAMT



BRAUEREIGASTHAUS



BIEREVENTS

Privatbrauerei Ernst Barre GmbH · Christoph Barre · Berliner Straße 123 · 32312 Lübbecke

### Du möchtest Genusskultur und Partyhighlights erleben?

Neben gutem Essen und tollem Service haben wir eine große Leidenschaft für Geselligkeit. Regelmäßig bieten wir musikalische und kulturelle Events für Euch an.

Auf unserer Brauhaus-Bühne sind große sowie kleine Künstler zu Gast und sorgen für unvergessliche Erlebnisse im ureigenen Brauhaus-Flair.



**KEIN EVENT VERPASSEN: SCAN MICH**

### Du hast Bock auf ein individuelles Biererevent mit Brauer Bernhard?

Biersommelier Sven Bleiber führt als historische Figur des „Brauer Bernhard“ durch eine Vielzahl an spannenden Abenden – der Fokus dabei immer auf seiner Leidenschaft, dem Bier.



Jetzt ab 15 Personen  
Wunschtermin buchen:

- Biersommelier-Abend 29,95 €/p.P.
- Erlebnisbesichtigung 49,95 €/p.P.

Barre's Brauwelt Brauereigasthaus,  
Berliner Straße 123 · 32312 Lübbecke  
☎ 05741 2304950  
✉ info@barres-brauwelt.de



*Folgst Du uns schon auf Social Media?  
Nein? Nu' aber!  
Und keine Neuigkeiten mehr verpassen.*





# FINALES FEUERWERK

WOMIT KÖCHE GERN EIN ESSEN ABRUNDEN

Ein köstliches Dessert zum Abschluss? Da können die wenigsten widerstehen. Rundet es ein schönes Essen doch perfekt ab und lässt Raum, die gemeinsame Zeit am Tisch genussvoll zu verlängern. Neben heiß geliebten Klassikern kitzeln häufig auch ungewöhnliche Aromen im Dessert den Gaumen. Es gibt also gute Gründe, um in Desserts zu schwelgen. Denn das Beste kommt zum Schluss. Auch die Profis in der Küche sagen dann gerne mal „Ja, ich will.“

UMFRAGE: Corinna Bokermann



## Katja Niegisch

Küchenchefin

### Restaurant Sparrenburg

Definitiv *Tiramisu!* Ich mag einfach den kaffeegetränkten und den cremigen Geschmack, der durch die Mascarpone entsteht. Und: Für mich schmeckt Tiramisu nach Sonne und Urlaub und steht einfach für das italienische Lebensgefühl. Auch in OWL. Natürlich bereiten wir unsere Tiramisu auch nach unserem hauseigenen Rezept frisch zu. Selbstverständlich mit Amaretto. Ohne den geht es nicht, er verleiht dem Dessert die besondere Note.

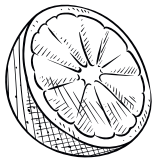
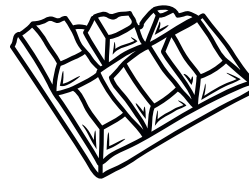


## Bernhard Grubmüller

Küchenchef

### Tomatissimo

Ganz *klassisch Eis* – auch im Winter. Bei unseren Spaghetti-Eis-Variationen kann ich nicht nein sagen. Da trifft selbstgemachtes Mascarpone-Spaghetti-Eis auf Löffelbiscuits, karamellierte Haselnüsse, Kaffee-Schokolade und Nocello-Sahne und beim Fior di Latte-Spaghettieis holen mich Walderdbeersoße, Basilikum und Erdbeerschokolade geschmacklich ab.



## Sebastian Höptner

Küchenchef

### Höptners Abendmahl und Erbsenkrug

Eigentlich mag ich es sehr gern fruchtig-leicht, aber gerade, wenn es kälter wird, darf es ruhig etwas gehaltvoller sein. Gut in die kalte Jahreszeit passt eine *lau-warme Schokoladentarte* – natürlich aus dunkler Schokolade – mit einem Orangensorbet. Das schmeckt einfach Klasse und durch das Sorbet sind auch Leichtigkeit und Frische dabei!



## Matijas Tesija

Inhaber

### Konoba

Da fällt die Entscheidung nicht leicht! Ganz besonders mag ich aber *Rožata*. Das traditionelle kroatische Dessert weckt Kindheitserinnerungen. Die Crème Caramel – traditionell wird sie mit Rosenlikör zubereitet – ist sehr schön cremig. Anders als bei einer Crème brûlée wird die Karamellschicht übrigens nicht flambiert. Aber auch Palatschinken mit Eis und Schokoladensoße ist meins.

# DAS GROSSE BLUBBERN

Gemüse mit Gärfaktor



Fotos: Löwenzahn Verlag/Sonja Priller, privat, iStock

**Fermentieren: Diese Methode, Lebensmittel zu veredeln und dauerhaft haltbar zu machen, ist uralte, wird aber gerade auf allen (Social Media) Kanälen gefeiert. Sauerkraut mag altmodisch klingen, doch koreanisches Kimchi ist hip und ausgesprochen instagrammable.**

**D**abei ist das Geheimnis hinter dem apart säuerlichen Geschmack und der Herstellung dasselbe. Schon lange bevor Kühlschränke erfunden wurden, konnten Lebensmittel durch Fermentation einfach konserviert werden. Grob vereinfacht geschieht das durch hilfreiche Mikroorganismen. Bakterien, Hefen und Pilze, die ohnehin auf Obst oder Gemüse vorhanden sind, verstoffwechseln organische Stoffe in Säure, Gas und Alkohol. Die Lebensmittel werden dadurch nicht nur haltbarer, sondern verändern ganz nebenbei auch ihren Geschmack. Und so wird dann aus langweiligem Chinakohl – gepaart mit weiteren Zutaten wie Rettich, Karotten, Zwiebeln und Ingwer – das angesagte koreanische Nationalgericht Kimchi. Eine scharfe Geschmacksexplosion, die noch dazu gut für die Gesundheit ist:



## Schon gewusst?

Fermentation und Sauerkraut – irgendwie schon mal gehört ... Bei zahlreichen anderen Lebensmitteln wissen Verbraucher\*innen aber gar nicht, dass hier ebenfalls Fermentation im Spiel ist. Käse und Joghurt etwa entstehen aus vergorener Milch, der weitere Milchsäurebakterien zugesetzt werden. Kakao- und Kaffeebohnen verlieren bei der Fermentation ihre Bitterstoffe. Und ohne Gärprozesse gäbe es weder Sauerteigbrot noch Bier.



# 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 erhalten Sie im Restaurant. Sämtliche Termine für öffentliche Rittergelage finden Sie unter: [www.restaurant-sparrenburg.de](http://www.restaurant-sparrenburg.de)

**Kommen Sie an unsere Rittertafel!**



Niegisch GmbH  
Am Sparrenberg 38a | 33602 Bielefeld  
Tel. 0521.65939 | Fax 0521.65999  
[kontakt@restaurant-sparrenburg.de](mailto:kontakt@restaurant-sparrenburg.de)

Mittwoch bis Sonntag für Sie geöffnet

## WO TRIFFT MAN ...



Als Fan der Kaffeehauskultur ziehen mich Bielefelder Cafés magisch an. Hitparaden aufzustellen fällt mir schwer. Ich bin aber als Psychologe auch sehr an Gesprächen interessiert. Ich liebe es deshalb in Cafés mit Stammpersonal zu sitzen. Mit Menschen, die mir nahestehen, aus Familie und Beruf, habe ich wohl alle Filialen von **Café KNIGGE** am häufigsten besucht. Aber auch **Café Kraume** und der **Coffee Store** sind Favoriten. Café-Besuche sind für mich wiederkehrende Standards der Alltagsgestaltung – und oft genug echte Highlights.

### Dr. Rainer Dollase

Bildungsforscher, emeritierter Professor für Psychologie, Uni Bielefeld



Sehr gerne gehe ich ins **meiwei**. Mich begeistert die leckere asiatische Küche, die aus der Masse an asiatischen Restaurants heraussticht und außergewöhnliche Kreationen bietet. Insbesondere das Sushi ist vielseitig, frisch und von sehr guter Qualität. Cocktails und selbstgemachte Limonaden runden das Angebot ab. Das Ambiente bietet entspannten und lockeren Großstadtfleur.

### Friederike Meißner

Mitarbeiterin im Historischen Museum



Die schonende Konservierungsmethode der Fermentation. Wenig Aufwand, aber ganz viel Geschmack.

➔ Alle Nährstoffe bleiben bei der Fermentation erhalten. Teilweise bilden sich sogar neue. So produzieren die Milchsäurebakterien bei der Arbeit zum Beispiel zusätzliche Vitamine.

Die nächste gute Nachricht: Es braucht keinen Chemiebaukasten, um selbst zum „Fermentista“ zu

werden. Klar, es ist immer Luft nach oben: Fortgeschrittene hantieren mit Kombucha für erfrischend prickelnde Getränke oder tauschen Sauerteigkulturen fürs Brotbacken aus. Aber auch Anfänger können schnelle Erfolge erleben – und zwar am besten mit Gemüse. Genau diese Tatsache erklärt vielleicht

## Anfänger-Rezept

### Fermentierte Gurken

Vier gewaschene Einlegegurken – nach Wunsch halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Mit einer halben, grob geschnittenen Zwiebel und einer halbierten Knoblauchzehe ins Einmachglas (unbedingt vorher wiegen) geben. Mit einer drei-prozentigen Salzlösung (bezogen auf die Einwaage, also das Gewicht von Gemüse und Wasser!) auffüllen – aber nicht randvoll, damit Platz fürs große Blubbern bleibt und nichts überläuft. Das Gemüse muss jedoch komplett mit der Salzlake bedeckt sein. Der Länge nach geschnitten, lässt es sich gut so ins Glas hineinstellen, dass es nicht an die Oberfläche kommt. Ansonsten ein Fermentiergewicht verwenden. Nach Geschmack weitere Gewürze und Kräuter wie Senfkörner, Pfefferkörner, Chili, Dill, Lorbeer oder Rosmarin hinzugeben. Das fest verschlossene Glas 7 bis 14 Tage bei Zimmertemperatur fermentieren lassen. Danach hält es sich kühl gelagert mehrere Monate.

**Tipp:** Das Rezept funktioniert auch mit anderem Gemüse wie Zucchini, Möhren oder Roter Bete.



auch die neue Fermentier-Lust: Urban Gardening liegt seit einigen Jahren im Trend. Und wer eine gute eigene Ernte hat, möchte etwas davon für den Winter konservieren. Das geht zwar auch mit Einkochen oder Einfrieren, aber beides kostet Energie – und die Hitze zerstört wichtige Inhaltsstoffe.

Um mit der schonenden Konservierungsmethode der Fermentation loszulegen, braucht es lediglich saubere, sterile Einmachgläser, Gewichte zum Beschweren und ein wenig Mut und Phantasie. Und natürlich jede Menge Gemüse, Kräuter und Gewürze. Dann heißt es: klein schnipseln, Salzlake dazugeben und auf das große Blubbern warten. Nach einigen Wochen verwandelt sich das heimische Gemüse in kunterbunte, internationale Gerichte. Wenig Aufwand, keine Energieverschwendung und Abfall – aber ganz viel Geschmack. (S.G.) ■



Marcel Kruse, Geru Pulsinger  
**MAGIC FERMENTATION**  
 Fermentieren, bis die Gläser  
 überschwappen. 150 Rezepte:  
 für Gemüse, Obst, Sauerteig,  
 Joghurt, Kefir und Kombucha  
 32,90 €, Löwenzahn Verlag

Mit ansteckender Begeisterung, reichlich Know-how und Lust am Experimentieren führen die beiden Autoren ein in die Welt des Fermentierens. Sie entdecken die uralte Form des Konservierens von Lebensmitteln neu und liefern Hintergrundwissen und detaillierte Anleitungen zu den unterschiedlichen Techniken: von der Kraut- und Laketechnik bis zum selbst gemachten Essig, von der Joghurtkultur bis zum Wasserkefir. Die vielfältigen Rezepte – ob klassisch oder experimentell – machen Lust, selbst loszulegen und die geballte Geschmacksvielfalt des Fermentierens kennenzulernen.

# CAVALLUNA

PASSION FOR HORSES



EUROPAS BELIEBTESTE  
 PFERDESHOW  
 IST ZURÜCK!

GEHEIMNIS  
 DER EWIGKEIT



31.03. - 02.04.23 Bielefeld  
 Seidensticker Halle



[www.cavalluna.com](http://www.cavalluna.com)



HANDWERK MIT GENUSSFAKTOR

# DIE NEUEN AM HERD

**Text:** Corinna Bokermann

**Fotos:** Corinna Bokermann, Privat, istock/MaximFesenko

**Gemüse schneiden, Fisch filetieren, Fleisch zerlegen und daraus die leckersten Gerichte zaubern. Lebensmittel vorzubereiten und weiterzuverarbeiten gehört zu den vielen Dingen, die zur Ausbildung eines Kochs oder einer Köchin gehören. Die Vielseitigkeit des Berufs begeistert auch Jeremia Wilmer, Til Coesfeld und Kilian Aumann. Sie sind die Neuen am Herd. In Bielefelder Hotel- und Gastronomiebetrieben lernen sie ihr Handwerk von der Pike auf.**

**D**er Jüngste ist gerade mal 16 Jahre alt, der Älteste 24. Jeremia Wilmer hat im August 2022 seine Ausbildung zum Koch im Bielefelder Légère Hotel begonnen. Das war auch der Start für Kilian Aumann im Tomatissimo. Til Coesfeld – er liegt mit seinen 18 Jahren altersmäßig dazwischen – nähert sich dagegen bereits seinem Ausbildungsende. „Ich mache im Frühjahr 2023 meine Prüfung“, erzählt der junge Mann, der in Klötzer’s Restaurant lernt. Mit einer Bewerbung zum „Probe arbeiten“ fing alles an. „Ich wollte sehen, ob es mir



Spaß macht und konnte dann zwei Mal drei Tage lang in den Beruf hineinschnuppern“, erinnert sich der heute 18-Jährige, der damals 15 war. „Mein Onkel war Koch, sein Beruf hat mich interessiert.“ Und statt Schule auf etwas Praktisches zu setzen, kam Til Coesfeld ebenfalls entgegen. Erste Erfahrungen in der Küche sammelte er am heimischen Herd. „Da habe ich gekocht, worauf ich Lust hatte“, erzählt er. „Das waren vor allem Currys.“ Jeremia Wilmer wurde dagegen bekocht. „Mein Vater stand und steht begeistert in der Küche und kocht für uns. Die Liebe für frisch zubereitetes, leckeres Essen wurde mir quasi mitgegeben“, so der 16-Jährige, der zunächst eine Ausbildung zum Erzieher begann und schnell merkte, dass ihm vor allem die Vor- und Zubereitung der Mahlzeiten in der Kita besonders glücklich machten. Er entschied sich umzusatteln. Die Zeit bis zum Ausbildungsbeginn überbrückte er und drückte wieder die Schulbank. „Das war durch meinen Q-Vermerk auf meinem Abschlusszeugnis der Realschule kein Problem“, so Jeremia Wilmer, der sich parallel im Légère Hotel bewarb und mehrere Tage zur Probe arbeitete. Dass es sein Ding war, merkte er sofort. Sein Fazit: „Es hat mir total viel Spaß gemacht.“ Neben theoretischem Know-how ging es vor allem um praktische Aufgaben. „Einfach, um zu sehen, wie weit ich zum Beispiel in Sachen Schneidtechniken bin. Daran habe ich dann weitergearbeitet.“

Die Liebe zum guten Geschmack brachte auch Kilian Aumann von Haus aus mit. Den Weg in den Ausbildungsberuf fand er – ebenso wie Jeremia Wilmer – erst über Umwege. „Zunächst wollte ich über die Bundeswehr Medizin studieren“, sagt der 24-Jährige. Als das nicht klappte, entschied er sich für ein Biochemie-Studium und wechselte dann zur Landschaftsarchitektur. „Aber es war alles nicht das Richtige“, resümiert er im Nachhinein. Und entschied sich – ebenfalls nach Probearbeiten im Tomatissimo – für die Ausbildung zum Koch. „Eigentlich naheliegend“, wie er feststellt. Denn das einzige Hobby, was er wirklich immer aktiv verfolgt hatte, war zu kochen. Die Vielseitigkeit des Berufsbildes fasziniert ihn. „Es steckt viel mehr dahinter als ‚nur‘ zu kochen“, so Kilian Aumann. „Die Bandbreite ist enorm, ebenso wie das Know-how, was man sich in Sachen Lebensmittel aneignet.“ Zwar ist der Kern der Aufgabe das Zubereiten von Speisen und Menüs, aber dafür lernt man alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswertes über Lebensmittel – von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche bis hin zu Desserts.



# WENN DIR ANDERE JOBS ZU FADE SIND:

**Wir suchen ab  
sofort Azubis!** [m/w/d]



info@tomatissimo.de | [www.tomatissimo.de](http://www.tomatissimo.de)



**JEREMIA WILMER,**  
LÉGÈRE HOTEL



Doch beim Kochen ist längst nicht Schluss. Denn KöchInnen sind die Profis für alle Abläufe und Planungen in der Küche und drumherum: vom Einkauf über das Lager bis zur Speisekartenerstellung. Mit den „Händen“ zu arbeiten und kreativ sein zu können, empfindet Kilian Aumann über den theoretischen Input hinaus als Bereicherung. Und den Beruf, den man erlernt, zuhause anwenden und umsetzen zu können, ist aus seiner Sicht ein weiteres Bonbon. „Das ist für mich Lebensqualität“, betont der 24-Jährige. Dass die Arbeitszeiten in der Gastronomie viele potenzielle BewerberInnen abschreckt, ist ihm bewusst. „Das ist sicher ein wichtiger Aspekt, aber man kann sich darauf einstellen. Vor allem muss man Lust auf den Beruf und seine Aufgaben haben.“ Auch Jeremia Wilmer und Til Coesfeld stören die Arbeitszeiten nicht. „Sicher, viele in meinem Alter gehen lieber am Wochenende feiern. Man sollte daher wissen, worauf man sich einlässt. Da ich in der Hotelgastronomie unterwegs bin, habe ich beide Schichten, die Früh- und die Spätschicht, mitgemacht“, so der 16-Jährige. Für Til Coesfeld sind die Arbeitszeiten nach fast dreijähriger Ausbildung kein Thema mehr. „Die Umstellung am Anfang ist da“, so der 18-Jährige, der sich über seinen freien Sonntag ebenso freut wie den freien Tag in der Woche. Entscheidend ist aber auch für ihn, das Interesse am Kochen und die Lust, Zeit in den Beruf zu investieren. „Das Handwerk zu beherrschen ist cool“, findet er. „Es baut alles aufeinander auf und beginnt mit Basics wie Hygiene und Schneidetechniken.“ Und so arbeiten sich Azubis durch

die unterschiedlichen Themen und Posten, wie die Arbeitsbereiche in der Profi-Küche heißen. Als Gardemanger, das ist der französische Fachbegriff für den kalten Posten, wo Speisen wie Salate oder Desserts angerichtet werden über den des Entremetiers, wo es um Beilagen wie Reis, Nudeln, Kartoffeln und Gemüse geht bis hin zum Saucier, der die Hauptbestandteile des Essens wie Fleisch oder Fisch verantwortet. Abhängig von der Größe der Küche bzw. des Küchenteams variiert oder überschneiden sich aber auch die Einsatzbereiche. So gibt es in den großen Küchen beispielsweise auch den Posten des Pâtissiers, wo Kuchen und Torten hergestellt werden. Wie abwechslungsreich ihre Ausbildung ist, habe alle drei Azubis längst festgestellt. „Vor allem freue ich mich darüber, dass sich das Team gut um mich kümmert“, resümiert Jeremia Wilmer aus dem Légère Hotel Bielefeld. „Und hier wird, auch wenn es mal stressig wird, nicht geschrien.“ „Stress sollte man aushalten können, denn das Timing und die Abläufe in einer Küche müssen passen“, fügt Til Coesfeld hinzu. Doch sich im Betrieb wohlfühlen, dürfte ein Garant dafür sein, dass Ausbildungen in der Gastronomie erfolgreich beendet werden. Und so schätzen auch Til Coesfeld, Klötzer's Restaurant, und Kilian Aumann, Tomatissimo, die Arbeitsatmosphäre ihrer Betriebe. Auch in Zeiten, in denen die Belastung und der Zeitdruck in der Küche hoch sind. Übrigens: Til Coesfeld schmiedet schon Pläne für die Zukunft. Er weiß, dass es als Berufsanfänger wichtig ist, auch in Küchen anderer Betriebe Erfahrungen zu sammeln. Und so würde er sein Know-how am liebsten im Rahmen von Work & Travel erweitern. Und dann gerne nach Bielefeld zurückkehren. ■



**KILIAN AUMANN,**  
TOMATISSIMO



**TIL COESFELD,**  
KLÖTZER'S RESTAURANT



*Mein  
Lieblingscafé*

**GESUND.  
FRISCH.  
LECKER.**

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

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

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



  
Weitere leckere  
Rezeptideen für Kaffee-  
Spezialitäten findet  
ihr online unter:  
[www.bielefeld-  
geht-aus.de](http://www.bielefeld-geht-aus.de)

WÄRMENDES MIT SCHUSS

# KAFFEE MIT KARACHO

**Es gibt eine Vielzahl an Kaffeespezialitäten – und wenn man der Deutschen liebstes Getränk dann auch noch mit Hochprozentigem kombiniert, sind die Möglichkeiten schier unerschöpflich: Whiskey, Cognac, verschiedene Liköre, Brandy, Grappa und, und, und. Gerade in der kühlen Jahreszeit wärmt ein Kaffee oder Espresso mit einem Schüsschen Alkohol von innen heraus. Und so manches aufgepimpfte koffeinhaltige Heißgetränk hat das Potenzial zum neuen Lieblingsdrink.**

TEXT: Eike Birck

**F**ast alle Länder des Erdballs haben ihre ureigenen Varianten von Kaffee mit Schuss. Wie das spanische Espresso-Mischgetränk Carajillo. „Feuer auf der Zunge, Samt in der Kehle und Wärme im Herzen“ so wird die Wirkung recht blumig beschrieben. Sein Ursprung geht auf die spanische Kolonialgeschichte Kubas zurück. Die Soldaten der kolonialen Truppen mischten Kaffee mit Rum, um sich Mut – coraje auf Spanisch – anzutrinken. So die Legende, aber vielleicht stammt der Name auch vom lateinamerikanischen Fluch- und Schimpfwort „carajo“. Wer weiß das schon ...

Heute bevorzugen viele Spanier die Variante „Carajillo quemado“ – also gebrannter Carajillo. Hierzu erhitzt man Rum oder Brandy mit der Dampfdüse von modernen Kaffee-Automaten und zündet ihn an. Ein Stückchen Zucker wird mit einem Löffel in die Flamme gehalten, karamellisiert und eingerührt. Die noch brennende Flüssigkeit löscht man mit einem Espresso direkt aus der Maschine. Manche geben vor dem Anzünden auch Kaffeebohnen und Zitronenzesten in die Spirituose.

Eine Variante, die ihren Ursprung auf der Kanareninsel Teneriffa hat, ist der Barraquito. Hierbei türmen sich formvollendet die verschiedenen Schichten aus Kondensmilch, Vanillelikör (z. B. Licor 43), Espresso und Milchschaum im Glas aufeinander, ohne sich zu vermischen – ein echtes kulinarisches Kunstwerk. Garniert wird der Schaum oben mit etwas Zimt und – je nach Gusto – mit einer Zitronenscheibe. Kalorienmäßig kann es der Barraquito locker mit jedem Nachtschiff aufnehmen und schmeckt einfach ungemein lecker!

Eine ganz andere Art, ein gutes Abendessen zu beschließen, stellt Sambuca dar. Der beliebte Digestif wird meist con la mosca, „mit Fliege“, das heißt mit hinzugegebenen Kaffeebohnen genossen. Die Bohnen werden beim Trinken zerkaut und kontrastieren mit ihrem bitteren Geschmack die Süße des Likörs. Vor allem außerhalb Italiens ist es üblich, Sambuca flambiert zu servieren. Auch zu diesem Trinkritual gibt es eine Geschichte: Eine ältere Dame aus Italien brannte den Sambuca vor Jahrhunderten das erste Mal.



## WO TRIFFT MAN ...



Eigentlich bin ich noch nicht lange genug in Bielefeld, um ein Lieblingslokal zu haben. Aber neulich habe ich im Nohut gegessen – den Halloumi-Spezial mit Bulgursalat – und fand es sehr, sehr lecker. Außerdem gibt es da Paulaner-Spezi. Das hat mich an München erinnert und sehr glücklich gemacht.

### Amy Lombardi

SchauspielerIn am Theater Bielefeld



Am Wochenende genieße ich gerne vormittags das leckere Frühstück oder den köstlichen Vorspeisenteller als Brunch im NUMA im Herzen der Altstadt. Abends kann ich das Jalapeno mit mexikanischer Küche in der Hagenbruchstraße empfehlen, übrigens mit sehr leckeren veganen Burritos und Tacitos. Wer im schönen Umland Bielefelds kulinarische Genüsse sucht, ist im Tomatissimo in Kirchdornberg bestens aufgehoben. Das vegetarische Menü ist ein absoluter Gaumenschmaus. Übrigens: alle drei erwähnten Restaurants haben die Baumpflanzaktion der KlimaWoche Bielefeld und der e-CROSS GERMANY unterstützt und dazu beigetragen, dass in 2022 insgesamt 10.000 neue Bäume im Teutoburger Wald zur Wiederaufforstung gepflanzt wurden.

### Jens Ohlemeyer

Vorstandsvorsitzender der KlimaWoche Bielefeld



Carajillo



Als sie das Getränk ihrer Familie servieren wollte, setzten sich drei Fliegen, angelockt von der Süße, auf das Glas. Daher werden heute drei Kaffeebohnen ins Glas gegeben, und damit die „Fliegen“ auch wirklich tot sind, wird der Sambuca angezündet, das heißt, die Bohnen werden im brennenden Sambuca für wenige Sekunden geröstet.

In Österreich haben Kaffee-Spezialitäten – mit und ohne Schuss – eine lange Tradition. Und so verwundert es nicht, dass die Alpenrepublik reich an unterschiedlichsten Varianten ist. Der Name Biedermeier führt den Unbedarften ein wenig in die Irre.

## Barraguito



- 80 ml Espresso
- 1 cl Likör (z. B. Licor 43)
- 3 TL gezuckerte Kondensmilch
- 30 ml warme, aufgeschäumte Milch
- 1 Stückchen Limettenschale sowie
- 1 Prise Zimtpulver

In ein Kaffeeglas mit ca. 180 ml Volumen zuerst die gezuckerte Kondensmilch einfüllen und anschließend den Espresso. Darauf kommt der Licor 43. Mit dem Milchschaum vorsichtig abdecken und mit Zimtpulver bestreuen. Das Stück Limettenschale auf den Milchschaum legen oder auf einem Löffel dazu servieren und später unterheben. Vor dem Trinken umrühren.

[Quelle: chefkoch.de]

VOLLZEIT | TEILZEIT | AUSHILFE

- Serviceleiter\*innen
- Servicemitarbeiter\*innen
- Thekenmitarbeiter\*innen
- Chefköch\*innen
- Köch\*innen
- Vorbereitungsköch\*innen
- Reinigungsmitarbeiter\*innen

## Dein Baé wartet auf dich!

Wir bieten dir:

- ein aufregendes und abwechslungsreiches Umfeld
- ein junges und dynamisches Team
- einen sicheren Arbeitsplatz

Werde Teil des Scarabaé-Teams  
und hinterlasse deinen Fingerabdruck  
auf Bielefelds neuer Erlebnisastronomie.

E-Mail:

[jobs@scarabae.net](mailto:jobs@scarabae.net)

Tel:

0521 5219 7970

Bleichstr. 41  
33607 Bielefeld

In einer großen Tasse wird nämlich ein starker Kaffee – oder besser gleich ein Mokka – mit mindestens 2 cl Marillenlikör versetzt. Wer mag, gönnt sich noch ein krönendes Sahnehäubchen obendrauf. Wer schon mal in Wien war, kennt die zweispännigen Kutschen, die zum Stadtbild einfach dazugehören. Die Kutscher sind seit jeher bei Wind und Wetter unterwegs und brauchen selbstverständlich zwischendurch etwas Warmes. Der gleichnamige Fiaker, der formvollendet in einer Henkeltasse serviert wird, damit der Kutscher sie gut in einer Hand halten kann – in der anderen befinden sich die Zügel – enthält neben einem starken Kaffee Kirschwasser, Zwetschgenschnapss oder Rum. Rund um die Weihnachtszeit hat der Kosakenkaffee, der Glühwein unter den alkoholischen Kaffee-Spezialitäten, Hochkonjunktur. Hierzu werden Kaffee und Rotwein zu gleichen Teilen erhitzt, wobei auch Zucker und typische Glühwein-Gewürze hinzugefügt werden können. Anschließend wird mit 2 cl Wodka pro Tasse zusätzlich Schuss in die Mischung gegeben. Eine Spezialität nur für Fortgeschrittene.

In den Bergen ist der Alm- oder Gebirgskaffee zu Hause. Die Mischung aus Kaffee, Eidotter, Rum, Obstschnaps und Sahne wird mit einer Gewürzmilch verfeinert. Hierzu wird Milch mit Nelken, Vanilleschote und Zimt aufgekocht. Auch bei der Kaisermelange ist ein Ei mit am Start: Eigelb mit Sahne geschlagen wird in eine Tasse gefüllt. Ein mit Cognac gemischter heißer Kaffee wird anschließend durch die Sahne hindurch hineingegossen.

Die Schweizer hingegen lieben ihren Schümli Pflümli – Kaffee mit Pflaumenlikör, Zucker und Schlagsahne –, während an der Nordseeküste gern Kaffee mit Rum und süßer Schlagsahne, der berühmte Pharisäer, genossen wird. Die Iren ersetzen für ihren Irish Coffee den Rum durch Whiskey, während im Rudesheimer Kaffee Weinbrand verarbeitet wird. In den Niederlanden trinkt man den Holländischen Kaffee mit Eierlikör und wer es nicht so süß mag, der nimmt einen Schwatten: Kaffee mit Korn. ■





# 10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN



## SEBASTIAN WIESE

Stadionsprecher bei Arminia Bielefeld  
& Moderator bei Radio Bielefeld

- 1 Was gab's heute zum Frühstück?**  
Müsli (ohne Milch und ohne Joghurt), einfach trocken
- 2 Was war dein Lieblingsessen als Kind?**  
Schnitzel mit Kartoffeln und Soße (von Mama)
- 3 Worauf hast du jetzt gerade Hunger?**  
Pizza Salami
- 4 Hand aufs Herz: Wann hast du das letzte Mal Fastfood verdrückt?**  
Ende September, als wir übers Wochenende nach Holland gefahren sind, da gab es unterwegs einen Burger.
- 5 Dein Lieblingsgetränk auf Partys?**  
Erst Bier – später Gin-Tonic oder Captain Morgan/Cola
- 6 Bestes Anti-Kater-Rezept für den Morgen nach der Party?**  
Mein Sohn, der spätestens um 7 Uhr ein Buch mit Papa lesen möchte.
- 7 Was ist immer eine Kalorien-sünde wert?**  
Pizza ...
- 8 Der beste Snack für unterwegs?**  
Nicht für mich, aber für meinen Sohn sollte man immer einen Fruchtriegel dabei haben!
- 9 Ein typischer Essenseruch bei dir zuhause?**  
Selbstgemachtes Curry meiner Frau, sehr lecker!
- 10 Was gab's bei deinem ersten romantischen Candle-Light-Dinner?**  
Was auch immer der Lieferdienst gebracht hat ...

# Bielefelder



## Der Podcast für Stadtmenschen



mit Christina Scheuer

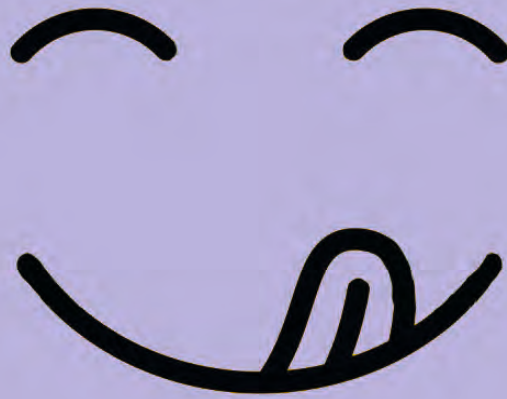
**Mal ehrlich:** Bielefeld ist mehr als Pudding, Sparrenburg und Verschwörung. Bielefeld – das sind 340.000 Köpfe, das ist Großstadt im Kleinen, das sind Familienunternehmen mit Weltruf, das ist eine lebendige Start-Up Szene, das ist viel Wald und weniger Wasser, das ist urbane Kunst und Kultur, das sind rauschende Stadtfeste und wilde Partys. Bielefeld ist einfach mehr. Moderatorin Christina Scheuer spricht mit ihren Gästen über die großen Themen, die unsere Stadt bewegen. Mit den Menschen, die sich hier einbringen. Unterhaltsam und spannend, vordergründig und hintergründig, überraschend und menschlich. Jeden 1. und 3. Donnerstag im Monat, überall wo es Podcasts gibt.

**Der Bielefelder Podcast ist eine Zusammenarbeit des Tips-Verlags, der Bielefeld Marketing und der Social Media & Podcast Agentur KUNDENFOKUSSIERT.**

[www.mein-bielefelder.de/podcast](http://www.mein-bielefelder.de/podcast)



**KUNDENFOKUSSIERT**  
Social Media & Podcast Marketing



# MACHT SPASS

Diese Stadt macht einfach Appetit aufs Ausgehen. Bielefeld hat eine sehr lebendige Kunst- und Kultur-Szene, tolle Geschäfte, die es eben nicht überall gibt, und natürlich nicht zuletzt eine abwechslungsreiche Gastro-Szene. Und ganz viel Natur drumherum haben wir auch noch. Die besten Voraussetzungen also, einem etwaigen Winter-Blues ganz aktiv entgegenzuwirken.

Wir zeigen Ihnen einige Highlights.



# DARK MATTER

Thomas Ruff, James Welling

**W**ir nehmen unsere Umwelt so wahr, wie wir sie sehen und fühlen oder in Bildern und Wörtern beschreiben und verstehen können. Doch rund achtzig Prozent des Universums bestehen aus einem unsichtbaren Stoff, den wir nicht kennen: Dunkle Materie. Mit der Ausstellung „Dark Matter“ kommen in der Kunsthalle zwei Künstler zusammen, die verdeutlichen, dass auch das fotografische Bild nicht unbedingt das ist, was es vorgibt zu sein.

Thomas Ruff (\*1958) und James Welling (\*1951) gehören zu den bekanntesten Fotokünstlern der Gegenwart. In ihren Werken erforschen sie die Bedingungen der visuellen Wahrnehmung, auch in Bezug auf unseren Einsatz der fotografischen Apparatur, und die Konditionierung unserer Sicht auf die Welt durch fotografische Bilder. Die Ausstellung konzentriert sich auf Arbeiten, die dem fotografischen Bild neue Möglichkeiten abringen und unser Vorstellungsvermögen erweitern. Das über die Abbildfunktion hinaus gesuchte fotografische Bild könnte der manifest gebauten Architektur nicht ferner liegen und doch, oder gerade deswegen, beschäftigen sich Ruff und Welling immer wieder mit der gebauten Realität in ihrer Umgebung. Auf die künstlerische Auseinandersetzung mit anonymer und ikonischer Architektur legt die Ausstellung gerade vor dem Hintergrund der bevorstehenden Generalsanierung und Erweiterung der Kunsthalle (2025) einen Schwerpunkt. „Dark Matter“ läuft bis zum 5.3.23.

[www.kunsthalle-bielefeld.de](http://www.kunsthalle-bielefeld.de)



## CAVALLUNA

Geheimnis der Ewigkeit

**O**bedle Lusitanos oder putzige Mini-Shetlandponys – die Vierbeiner sind eindeutig die Stars der beliebten Pferdeshow. Im Zusammenspiel mit den besten Reitern Europas verzaubern sie Zuschauerinnen und Zuschauer jeden Alters und schenken mit ihrer Eleganz, Natürlichkeit und Anmut unvergessliche Erlebnisse.

Im neuen Programm „Geheimnis der Ewigkeit“ darf sich das Publikum neben höchster Reitkunst wieder auf überwältigende Schaubilder und gefühlvolle Musik freuen – eingebettet in eine fantastische Geschichte: Mamey, die schöne Tochter eines geheimnisvollen Eingeborenenstammes, macht sich auf den weiten Weg durch Mittelamerika, um den Stein der Ewigkeit zu seinem Ursprungsort bei ihrem Volk zurückzubringen. Auf ihrer Reise begegnet sie dem Bauernjungen Joaquim, der unwissentlich die gleiche Mission wie sie verfolgt. Und so begeben sich die beiden auf dem Rücken ihrer Pferde auf ein spannendes Abenteuer. Werden sie es schaffen, das „Geheimnis der Ewigkeit“ zu lüften? Das Publikum erwarten spektakuläre Nummern vor der Kulisse wunderschöner Landschaften, farbenfroher Dörfer, romantischer Strände, tropischer Wälder, beeindruckender Tempel und mystischer Kulturen.

[www.cavalluna.com](http://www.cavalluna.com)

31.3.-2.4.23, Seidensticker Halle

## KÜCHENIDYLL GERLING

Starkes Team  
für idyllische  
Küchen

Eine gut geplante Küche spiegelt ein Stück weit die Persönlichkeit des Besitzers“, sind sich die Küchenexperten Michael und Laureen Christen sicher. „Deshalb ist uns der intensive Kontakt und ein ganzheitliches Konzept bei der Planung der Küche als Lebensmittelpunkt so wichtig.“ Vater Michael Christen ist von Haus aus Tischler und Tochter Laureen Christen bringt ihre Expertise als Architektin ein. In der Region sind die beiden Küchenexperten durch ihre Arbeit im eigenen Unternehmen mit dem schönen Namen „Küchenidyll“ bestens bekannt. Dort arbeiten sie mit den Herstellern Häcker und SieMatic zusammen. Seit Frühjahr 2022 verantworten sie ebenso das Studio SieMatic am Adenauerplatz. Die maßgeschneiderten Küchen stehen für herausragende Qualität im Einklang mit der Architektur. Zu diesem hohen Anspruch der beiden Küchenfachleute passt die Marke SieMatic optimal. „Damit können wir uns sehr gut identifizieren und durch unsere langjährigen Erfahrungen sind wir schon lange mit dem in Löhne ansässigen Unternehmen verbunden.“ Im Studio SieMatic am Adenauerplatz beraten neben dem Vater-Tochter-Team auch die beiden Innenarchitektinnen Tina Isabell Kühnel und Almut Preuß. „Es entstehen wie gewohnt tolle Planungen am Adenauerplatz und wir sind sehr zufrieden mit der kreativen Zusammenarbeit“, zeigen sich Michael und Laureen Christen begeistert. Selbstverständlich können die Kunden denselben Service und die Montageleistungen des hauseigenen Teams erwarten, den sie bereits vom Brackweder „Küchenidyll“ kennen. „Bei uns kommt alles aus einer Hand, auf Wunsch koordinieren wir alle Gewerke. Und das funktioniert so gut, weil wir ein engagiertes und gut eingespieltes Team haben.“ [www.kuechenidyll.de](http://www.kuechenidyll.de)



## AUFTANKEN UND REGENERIEREN IM SCHLAF

Hüsler Nest

Physiotherapeuten und Forscher wissen es schon lange: Regeneration ist das A und O für einen gesunden Körper. Genauso wichtig wie Bewegung und Ernährung sind Ruhephasen in unserem Leben. Vor allem nach einem langen Abend. Was so selbstverständlich erscheint, bleibt allerdings in unserer eng getakteten Welt oft auf der Strecke. Die Folge: Verspannungen, Rückenschmerzen und nicht selten auch Ein- oder Durchschlafprobleme.

Der Naturbettenhersteller aus der Schweiz stellt hochwertige Bettssysteme her, die sich individuell auf jeden Körper einstellen und komplett ohne Chemie gefertigt werden. Ein original Hüsler Nest unterstützt die Wirbelsäule und lässt dennoch Bewegung zu – egal wo man liegt und unabhängig von Gewicht oder Körperform. Das patentierte Liforma-System macht es möglich.

[www.huesler-nest-bielefeld.de](http://www.huesler-nest-bielefeld.de)



## SAGENHAFTER MUSIKGENUSS

### Parsifal in der Rudolf-Oetker-Halle

**E**in musikalisches Erlebnis der besonderen Art erwartet Musikbegeisterte, Opernliebhaber\*innen und Sagenfans im Mai 2023 in der Rudolf-Oetker-Halle: An drei Terminen (12., 14., 18.5.) bringt das Theater Bielefeld Richard Wagners Bühnenweihfestspiel „Parsifal“ in den Großen Saal des Konzerthauses.

Seit seiner Uraufführung 1882 in Bayreuth zieht das monumentale Spätwerk des deutschen Komponisten Zuhörer\*innen aus aller Welt in seinen Bann – und hat bis heute nicht an Popularität verloren. Bildgewaltig erzählt die Oper die Geschichte des Naturburschen Parsifal, der laut Prophezeiung zum Hüter des Heiligen Grals auserkoren ist – aber sich dessen erst würdig erweisen muss. Dem vielschichtigen Stoff begegnet das Theater Bielefeld zusammen mit den Bielefelder Philharmonikern, herausragenden Solist\*innen, großem Chor und dem Videokünstler Vincent Stefan visuell-musikalisch: als Lichtspieloper. Passend zu dem besonderen Programm, gibt es zu jeder der circa fünfstündigen Vorstellungen ein außergewöhnliches kulinarisches Pausenangebot: Beim Ticketkauf können die Gäste speziell zusammengestellte Essenspakete dazu buchen – gefüllt mit frisch zubereiteten Gerichten aus regionalen und saisonalen Qualitätsprodukten. Abgeholt werden können die Rundum-sorglos-Pakete zu Beginn der einstündigen Pause – sodass vor dem zweiten Teil der Lichtspieloper genug Zeit für einen entspannten Imbiss bleibt.

**Nähere Informationen unter [www.theater-bielefeld.de](http://www.theater-bielefeld.de)**



# 80.000

**Gastronomieartikel unter einem Dach**



## Ihr Partner für Erfolg

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

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

**Handelshof Bielefeld**  
**C&C Großhandel | Liefergroßhandel**  
 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](http://www.handelshof.de)

# Handelshof



## 10 JAHRE BIELEFELD KAFFEE

### Kaffeewelt Eisbrenner

**K**affeegenuss und soziales Engagement – die Kaffeewelt Eisbrenner bringt dies seit 10 Jahren zusammen. 2012 besuchte eine Delegation der Stadt und des Welthauses Bielefelds Partnerstadt Estelí. Dies war der Beginn für eine Zusammenarbeit, die Kaffeebauern im Naturreservat Miraflor soziale Sicherheit und faire Preise bringt und den Bielefeldern ihren eigenen Kaffee. „Und der hat es in sich“, so Inhaber Andreas Risse. Renommierete Verkoster – sogenannten Q-Grader – bewerten den Bielefeld Kaffee seit Anfang an mit der Note „hervorragend“. Über 1.000 Säcke röstete die Handwerksrösterei in letzten 10 Jahren. Der ehrenamtliche Einsatz von Vermessungsingenieur Ulrich Gaesing bescherte den Kaffeebauern zudem ein Biosiegel für ihre Parzellen. Seine Eindrücke hat er in seinem Buch „Die Kaffeevermessung“ humorvoll festgehalten.

[www.kaffeewelt-eisbrenner.de](http://www.kaffeewelt-eisbrenner.de)



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

**Ausgezeichnete Kaffees und Espressomischungen täglich frisch geröstet.**



K A F F E E W E L T  
2 0 0 9  
**EISBRENNER**

B I E L E F E L D

**KAFFEEWELT EISBRENNER**  
ALTENHAGENER STR. 272  
HOF LANWERMANN  
33729 BIELEFELD

# PÜNKTLICH ZUM NEUSTART IN DER GASTRONOMIE

## Zweimal Gold für Handelshof

**D**as Hin und Her der Schutzmaßnahmen ist vorbei und Gastronomie und Hotellerie atmen auf. Die guten Nachrichten für die Branche sind der eine Grund zur Freude, der Handelshof hat allerdings – in eigener Sache – noch etwas zu feiern und lässt seine Kunden gerne daran teilhaben.

Die Deutsche Gesellschaft für Verbraucherstudien hat nämlich unlängst die Ergebnisse einer großen deutschlandweiten Kundenumfrage veröffentlicht, bei der der Gastronomie-Großhändler mit dem umfassendsten Sortiment, dem zuverlässigsten Lieferservice, dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis, der höchsten Servicezufriedenheit und dem größten Kundenvertrauen gesucht wurde. Schwerpunkte wurden auf den Zustellhandel sowie auf die Cash & Carry-Märkte gelegt.

Das Ergebnis? Der Handelshof, also auch der Markt in Bielefeld, ist nicht nur der bei Kunden beliebteste Lebensmittelgroßhändler im Zustellgroßhandel, sondern belegte auch den ersten Platz in der Kategorie „C+C Großhandel Deutschland“. Somit konnte er sich gegen sieben namhafte Mitbewerber der Branche durchsetzen.

„Unser Dank gilt unseren zahllosen treuen Kunden“, unterstreicht das engagierte Team. „Also Ihnen, die nicht nur die Vielfalt, Frische und Qualität in unserem Markt zu schätzen wissen, sondern die uns mit ihren Rückmeldungen, Vorschlägen und auch mit ihrer Neugier und Leidenschaft jeden Tag aufs Neue mitnehmen und inspirieren. Danke sehr!“



**Follow us**

[bielefeld-geht-aus.de](http://bielefeld-geht-aus.de)



**HASKENHOFF'S  
SCHMIEDE**  
— Eventlocation & Catering —

*Eutspauut  
&  
uugestört  
feieru*

# 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](http://www.kreuzkrug.de)

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

## NACHHALTIG GENIESSEN

### Bielefelder Bier bei den Bielefelder Bühnen

Das Theater Bielefeld versteht sich im wahrsten Sinne des Wortes als Stadttheater, in dem es sich als Begegnungsstätte in die Stadtgesellschaft integriert und großen Wert auf Nähe zum Stadtgeschehen und den Stadtbewohner\*innen legt. Auf der Bühne mit partizipativen Formaten, aber auch hinter den Kulissen durch die Zusammenarbeit mit lokalen und regionalen Betrieben. Von daher stieß der Theater-Gastronom Andreas Oehme von Sternzeit-Catering bei Intendant Michael Heicks und Verwaltungsdirektorin Stefanie Niedermeier auf offene Ohren, als er den beiden seine Idee präsentierte: Bielefelder Bier bei den Bielefelder Bühnen. Seit August produziert die Bielefelder Braumanufaktur das erste Bielefelder Bier seit über 100 Jahren. Und das ist ganz nach dem Geschmack von Michael Heicks: „Als Stadttheater bekennen wir uns aus vollster Überzeugung zu lokalen Produkten. Das ist nicht zuletzt auch eine Frage der Nachhaltigkeit. In Zeiten von Energieknappheit sind kurze Transportwege noch wichtiger geworden als früher.“

Das passt zur Philosophie von Mike Cacic, dem Geschäftsführer der neuen Brauerei. 2016 hat er mit dem Bierbrauen als Hobby angefangen und dann sein Geschäft stetig ausgebaut. Jede Kiste wird noch von Hand gepackt und im Umkreis von 100 Kilometern direkt ausgeliefert: „Als regionales Familienunternehmen liegt es in unserer Verantwortung, auf unsere Umwelt zu achten und sorgsam mit ihr und ihren Rohstoffen umzugehen. Daher bemühen wir uns in unserer Manufaktur in allen Bereichen um möglichst nachhaltige Prozesse.“ Der Geschäftsführer von Sternzeit Catering, Andreas Oehme, der für die Theater-Gastronomie im Stadttheater und im Theater am Alten Markt zuständig ist, berichtet, dass seine Gäste immer mehr auf regionale Produkte mit nachhaltigen Herstellungsprozessen achten. In beiden Häusern schenkt er nicht nur das Bielefelder Bier aus, sondern auch Limoment, die Limonade aus Bielefeld.





**GRIECHISCHE GASTARBEITERINNEN IM  
WOHNHEIM DER RAVENSBERGER SPINNEREI  
ENDE DER 1960ER JAHRE**

## ANGEKOMMEN

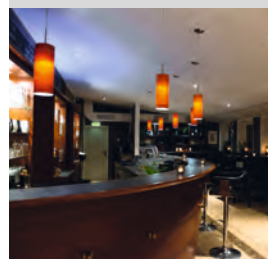
### Mein neuer Lebensmittelpunkt Bielefeld

**A**m 30. Oktober 1961 wurde das sogenannte Anwerbeabkommen zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Türkei geschlossen. Es regelte die Entsendung von Arbeitskräften aus der Türkei nach Deutschland. Eine Vereinbarung, die Deutschland bis heute prägt, denn es kamen nicht einfach nur Arbeitskräfte, sondern Menschen. Ein spannendes und komplexes Thema, das das Historische Museum jetzt auf Anregung des Integrationsrates in einer großen Sonderausstellung aufgreift.

Mehr als 35 Prozent der Einwohnerschaft Bielefelds hat ausländische Wurzeln. Der wesentliche Grund für den Zustrom lag in der eingangs erwähnten Arbeitsmigration, den das Wirtschaftswunderland Deutschland durch Anwerbeabkommen mit verschiedenen Ländern in die BRD lenkte. Die sogenannten „Gastarbeiter“ waren als Arbeitskräfte auf Zeit gedacht und trafen auf eine ihnen fremde Kultur. Trotz vielfältiger Anlaufschwierigkeiten kehrten viele nicht wie ursprünglich geplant in ihre Heimat zurück. Aus dem begrenzten Arbeitsaufenthalt wurde etwas Dauerhaftes, Familienmitglieder zogen nach, eine zweite Heimat entstand. Die Ausstellung zeigt Facetten von Migration, den Außen- und Innenblick und stellt Lebensgeschichten vor. „Das Museum soll ein Ort sein, an dem vielfältige Kulturen zusammenkommen und das Thema erleben können“, resümiert Ausstellungs-Kurator Michael Falkenstein. Und damit auch wirklich alle „ankommen“, ist die Ausstellung erstmals in acht Sprachen zu erleben.

[www.historisches-museum-bielefeld.de](http://www.historisches-museum-bielefeld.de)

**29.1.-30.7.23, Historisches Museum**



Wertherstraße 88 · 33615 Bielefeld

**Telefon:** 0521 5215479

**E-Mail:** [info@cafe-restaurant-imbuergerpark.de](mailto:info@cafe-restaurant-imbuergerpark.de)

**Web:** [www.cafe-restaurant-imbuergerpark.de](http://www.cafe-restaurant-imbuergerpark.de)

**Öffnungszeiten:**

Di.-Fr. 11.30-22 Uhr | Sa. + So. ab 10 Uhr  
Mo., So. + Feiertags bis 18 Uhr,  
bis 15 Uhr Küche

Welch ein Aroma!



# SUPPEN AUS ASIEN

**Sie sind heiß, manchmal scharf und machen löffelweise glücklich. Bei uns ist die Suppe eine klassische Vorspeise. In Asien wird sie zu jeder Tages- und Nachtzeit verspeist – im Restaurant, aber auch an den ungezählten Straßenständen, die jede asiatische Stadt zu bieten hat. Und jeder Betreiber scheint sein eigenes Rezept zu haben. Kein Wunder, dass die Auswahl an Suppen auf dem Kontinent so vielfältig ist. Von klassischer Nudelsuppe über würzige Suppen mit einer ordentlichen Portion Chili bis zu Gerichten mit Kokosmilch samt Shrimps: Jede Spielart ist erlaubt.**

Text: Eike Birck

Fotos: istock.com/MelanieMaya  
istock/Lisovskaya

Die Basis der aromatischen Suppen ist entweder eine Gemüse- oder Fleischbrühe. In Japan wird auch häufig ein Fischsud auf Dashibasis verwendet. Apropos Japan: Die dort heimische Ramen-Suppe ist längst auch in Westeuropa in aller Munde. Allein in Tokio soll es über 5.000 Ramen-Restaurants geben und wird dort eher als Fast Food betrachtet, während hierzulande die Suppe als Spezialität gilt. Das hat natürlich mit der Qualität der Zutaten und Zubereitungsweise zu tun. Traditionell fußt eine herzhaftere Ramen-Suppe auf einer Schweinebrühe. Es gibt aber zahlreiche Variationen, bei denen unterschiedlichste Brühen – auch vegane Varianten – verwendet werden. Neben verschiedenen Nudelvariationen und der Brühe sind die verwendeten Beilagen entscheidendes Merkmal von Ramen. In der Gastronomie wird gern von Toppings gesprochen. So können verschiedene Fleisch- und Fischarten, Tofu, Gemüse, gebratene oder würzig gekochte Eier zum Einsatz kommen. Oder auch Teigtaschen. Lauchzwiebeln, gerösteter Seetang, Bambussprossen, Weißkohl, Spinat, Pilze und vieles mehr.

## Rot – gelb – grün

Auch andere asiatische Länder setzen auf Vielfalt. Die thailändische und die vietnamesische Küche sind kreativ, was den Einsatz von Kräutern und Saucen anbelangt, um den Gerichten ihren ureigenen raffinierten Schlift zu verleihen. Dazu gehören unter anderem Koriander, Thai-Basilikum, Kaffir-Limettenblätter, Zitronengras und Ingwer. Für die europäische Nase sind die Fischsaucen, z. B. Austernsauce, recht gewöhnungsbe-

**flott weg..**

**KURIERDIENST**  
ÖKOLOGISCH | ZUVERLÄSSIG | MENSCHLICH

**☎ 0521 17 88 17**

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





## MIE-NUDELN

sind das südostasiatische Äquivalent zur japanischen Ramen-Nudel. Sie werden oft in Knäueln verkauft, die man im Wasser entwirren muss.

dürftig. Aber ein kleines Löffelchen verleiht den Suppen den authentischen Geschmack.

Thailand ist berühmt für seine Currys. Zu den beliebtesten zählt sicherlich das scharfe rote Curry „Gaeng Daeng“. Aber auch das Grüne „Gaeng Khiao Wan“ erfreut sich großer Beliebtheit. Kurkuma und Currypulver geben dem gelben Curry „Gaeng Kari“, das eine Variation des indischen Gerichts ist, seine Farbe. Das milde Massaman Curry „Gaeng Massaman“ wird vor allem in Südthailand gegessen und hat seinen Ursprung in Persien. Das Panaeng-Curry ist ebenfalls ein rotes Curry, das vom Nachbarland Malaysia beeinflusst und normalerweise nicht so scharf wie das klassische rote Curry ist.

Für Geschmack und Schärfe ist die Currypaste verantwortlich. Zu den Grundzutaten gehören rote oder grüne Chillischoten, Knoblauch, Meersalz, Shrimps, Schalotten, Zitronengras und Galgant und Ingwer. Beim gelben Curry werden zusätzlich Currypulver, Kurkuma und Korianderwurzel hinzugefügt. Das Massaman Curry erhält seine Würze durch weißen Pfeffer, Koriandersamenpulver und Kreuzkümmel. Limettenschale verleiht dem grünen Curry ein frisches Aroma. Die Panaeng Currypaste erhält durch das Beimischen von Nüssen ihren typisch nussigen Geschmack. Das Schöne am Thai-Curry ist, dass man je nach Lust und Laune sein Lieblingsgemüse, Fleisch, Fisch und/oder Meeresfrüchte hinzugeben kann. Es ist schnell gemacht, ungeheuer lecker und auch gesund.

### Wärme gegen Hitze

Es ist übrigens kein Zufall, dass gerade in warmen Ländern Suppen so überaus beliebt sind. Denn die würzigen Brühen – insbesondere vom Huhn – fördern den Flüssigkeitsausgleich. Der hohe Natriumgehalt sorgt für eine bessere Speicherfähigkeit von Wasser, so kann die nötige Flüssigkeit effektiver aufgenommen werden. Und wer viel schwitzt, verliert Kalium,



## RAMEN

Der beliebte Klassiker aus Japan, kommt ursprünglich aus China. Es gibt sie als Instant-Produkt, aber hausgemacht schmecken sie natürlich viel besser.

Magnesium, Calcium und andere Elektrolyte, die durch Mineralwasser allein nicht ersetzt werden können. Die in der Hühnerbrühe enthaltenen Nährstoffe füllen den Mineralstoffvorrat wieder auf und gewährleisten eine schnelle Regeneration. Und weil gerade Hühnerbrühe reich an ungesättigten Fettsäuren ist, stillt sie auch sehr effektiv den Hunger. Und wenn bei der Suppe noch Nudeln im Spiel sind, ist man danach doppelt satt. Und so paradox es klingen mag: Bei Hitze sorgt Wärme für Abkühlung. Wer meint, ein eisgekühltes Getränk schafft Abhilfe, der liegt leider falsch. Denn unser Körper ist darauf programmiert, Speisen und Getränke auf Körpertemperatur zu bringen, darum reagiert er auf warme Getränke mit dem Aufdrehen der inneren Klimaanlage.

Ihr Wolkenweich Kompetenz-Center

# Natur Schlafsofas

zum Sitzen, Schlafen und Träumen, finden Sie bei uns.

**Jetzt**  
beraten  
lassen!

HÜSLER NEST CENTER

Am Bach 15

33602 Bielefeld

Tel. 0521/13 92 82

[www.huesler-nest-bielefeld.de](http://www.huesler-nest-bielefeld.de)





SALSA, BACHATA & CO.

# COOLE MOVES

Überall auf der Welt wird getanzt.  
Pure Lebensfreude verkörpern ganz  
besonders die Tänze aus Südamerika.

Die Klassiker unter ihnen – dazu  
zählen Samba, Cha-Cha-Cha, Rumba,  
Paso Doble und Jive – haben unter  
dem Sammelbegriff „Latein“ seit Jahr-  
zehnten eine feste Fangemeinde. Aber  
es bahnen sich auch immer wieder  
neue Tanzstyles mit coolen Moves  
über alle Grenzen hinweg ihren Weg in  
die (Tanz-)herzen dieser Welt.

Text: Corinna Bokermann

Fotos: Corinna Bokermann, Emily B.,  
spielkollektiv:b

**S**o wie Salsa, Kizomba, Reggaeton oder Bachata. Sie entfachen das Bedürfnis, dem Takt zu folgen und produzieren so ganz nebenbei Glücksgefühle. Dass wir uns zu Musik, mit der wir beschallt werden, rhythmisch bewegen, ist laut Wissenschaft übrigens etwas zutiefst Menschliches.

Ganz klar: Tanzen ist in Mittel- und Südamerika mehr als „nur“ eine reine Freizeitbeschäftigung. Tanzen ist hier Ausdruck von Lebensfreude und Sinnlichkeit. Das gilt auch für die Latino Styles Salsa und Bachata, die inzwischen eine große Fangemeinde haben. Bachata kommt ursprünglich aus der Dominikanischen Republik, entstand dort in den 1960ern und entwickelte sich aus einer Form des kubanischen Boleros. Kerstin Bodensiek-Kleine, die in Kolumbien aufgewachsen ist und heute in Bielefeld Flowtando leitet, begeistert die Fröhlichkeit und die Lebensfreude, die der Tanz verkörpert. „Der Grundschrift ist leicht zu lernen“, verspricht die Studioleiterin. Er besteht aus drei Schritten plus einem „Tipp“. Man kann ihn auch vorwärts und rückwärts oder auf der Stelle tanzen, diagonal oder drehend. Auf jeden Fall erinnert er an den klassischen Diskofox, der jedoch mit einem Schritt weniger auskommt. Für den richtigen Vibe, aber auch Entspannung, sorgt natürlich die Musik. In den meisten Bachata-Songs geht es um Liebe und Beziehungen, um Leidenschaft, Herzschmerz und Sehnsucht. Und das darf sich auch in den Bewegungen spiegeln. Die Schrittfolgen – inklusive Drehungen – ergänzt Kerstin Bodensiek-Kleine durch geschmeidige Armbewegungen. „Bachata ist durch seine Hüft- und Oberkörperbewegungen ein sinnlicher und sehr weiblicher Tanz, den man allein, aber auch gut als Paar tanzen kann“, betont Kerstin Bodensiek-Kleine, die regelmäßig zu Schnupperkursen einlädt.



Sparkasse  
Bielefeld



„Mich in allen Lebenslagen  
perfekt absichern?“

**Macht ab jetzt richtig Spaß.“**



### **S**-Versicherungsmanager:

Dein persönlicher digitaler Versicherungsordner, der dich immer und überall begleitet. Ganz ohne Suchen. Ganz ohne Papierkram. Ganz einfach! Am besten gleich ausprobieren, Versicherungen eingeben, vergleichen und optimieren:

[sparkasse-bielefeld.de/versicherungsmanager](https://sparkasse-bielefeld.de/versicherungsmanager)

## WO TRIFFT MAN ...



*Für eine genüssliche Auszeit in der Innenstadt lohnt ein Abstecher zur Eismanufaktur **Zava**. Der Espresso, eine spezielle Hausröstung von Eisbrenner, schmeckt intensiv und schokoladig. Und wenn die Pause ein wenig länger dauern darf, ist für mich das beste je genossene Tartufo mit Kirschlikörfüllung und knuspriger Mandelhüllung ein Muss! Selbst gebackene Torten und Blechkuchen nach traditionellen Rezepten gibt es ab Freitag im **Hofcafé zur Müdehorst** in Niederdornberg. Ich genieße am liebsten die leckere Apfel-Weißweintorte.*

**Henning Bock**

Künstler



*Ich gehe gerne ins **S'j Ramen** in der Innenstadt. Das Lokal ist sehr klein und gemütlich eingerichtet. Man bekommt einen kleinen Eindruck, wie es wohl in Japan in einem Ramenrestaurant sein könnte. Die Ramen können variiert werden, von verschiedenen Fleischsorten bis vegan ist alles dabei. Es schmeckt sehr gut, und das Personal ist sehr höflich und freundlich.*

**Laura Parker**

Schauspielerin & Stückeentwicklerin



## SALSA- BACCHATA- KIZOMBA-PARTY

Jeden Donnerstag  
um 21:15 Uhr im Movie

Tipp für Anfänger: Um  
20:30 Uhr findet ein  
Schnupperkurs statt, durch-  
geführt von Flowtando.  
Man kann zu jedem Zeit-  
punkt einsteigen.

[www.movie-bielefeld.de](http://www.movie-bielefeld.de)



Für Jean-Paul Streden von Floración Dance & Fitness ist Salsa „der Tanz“. Der gebürtige Niederländer tanzt seit 22 Jahren und hat diese Leidenschaft 2015 nach Bielefeld getragen. Im Zweischlingen gibt er immer montags seine Begeisterung für Salsa und südamerikanische Tanzkultur weiter. Erst Tanzkurs, dann Party. Inspiriert durch sein kubanisches, antillanisches und Surinam-Erbe ist seine Verbindung zu Salsa entstanden. „Hier verbinden sich Musik, Kultur und Lebensfreude“, erzählt der Wahl-Bielefelder. Bei Salsa – im Spanischen steht der Begriff für Soße – verbinden sich afrokaribische mit europäischen Tanzstilen. Als Salsa bezeichnet man sowohl die Musikrichtung als auch den dazugehörigen lateinamerikanischen Tanz, dessen Wurzeln im Nord- und Mittelamerika der 1960er Jahre liegen. „Im Gegensatz zu anderen Tänzen, wird Salsa ausschließlich zu Salsa-Musik getanzt“, erklärt Jean-Paul Streden. Unterschieden wird bei den Salsastilen übrigens zwischen der Salsa, die „im Kreis“ oder „auf der Linie“ getanzt wird. Die Salsa Cubana tanzt man „im Kreis“, die Puerto Ricano „auf der Linie“. „Vor allem aber ist Salsa extrem einfach zu lernen“, findet Jean-Paul Streden.



JEAN-PAUL STREDEN



KERSTIN BODENSIEK-KLEINE

Getanzt wird im 4/4-Rhythmus. Los geht's auf den ersten Schlag des Taktes, wobei sich die Grundschriffe gleich auf zwei Takte erstrecken. In der ersten Sequenz bestehen diese aus zwei Schritten nach vorn und einem nach hinten. Danach geht es, in der zweiten Sequenz, zwei Schritte nach hinten und einem nach vorn. Darauf folgen erst die Salsa-Figuren und Drehungen. „Es ist ein äußerst rhythmischer Tanz und es ist wichtig, dass man den Takt hält, um als Paar – im übertragenen Sinn – miteinander reden zu können“, betont der Tanzlehrer. Sich zur Musik im Salsa-Takt zu bewegen, hat für ihn mehrere Ebenen. „Das Tanzen verursacht ein Glücksgefühl. Aber mit Salsa ist auch eine reiche Kultur verknüpft, diese weiterleben zu lassen, ist der Salsa-Community wichtig“, betont Jean-Paul Streden. An dem Fundament, auf dem Salsa ruht, hat sich nichts Wesentliches verändert. Auch wenn sich der Tanz über die Jahrzehnte natürlich weiterentwickelt hat und neue Elemente hinzugekommen sind. ■

**Flowtando, [www.flowtando.de](http://www.flowtando.de)**

**Floracion, [www.floracion.de](http://www.floracion.de)**



## Latino Styles

Salsa, Merenque, Mambo und Bachata zählen zu den Latino Styles.

Die **Salsa** basiert auf Tanzformen der europäischen, afrikanischen und indianischen Kultur. Spanische und französische Musik vereinte sich mit afrikanischen Rhythmen der Yoruba, der Cucumí, der Bantu und der Conga. Anfang der 1980er Jahre eroberte Salsa Deutschland.

Der Ursprung des **Merengue** liegt im kreolischen Haiti. Dort wurde das Wort „Mereng“ für Musik und Tanz verwendet. Merengue wurde um 1842 das erste Mal erwähnt, als eine kubanische Marschmusikband die „Upa Habanera“ in Puerto Rico das erste Mal spielte.

**Mambo** bezeichnet sowohl die Musikart, die sich um 1930 in Kuba entwickelte, als auch den Tanz, der sich parallel entwickelte. Kubanische Musiker trugen die Musik nach New York, wo sie sich mit nordamerikanischem Jazz, Swing und Bebop mischte.

**Bachata** entwickelte sich Anfang der 1960er Jahre in der Dominikanischen Republik als eine Form des kubanischen bzw. karibischen Boleros.

Erst weniger zum Tanzen gedacht, sondern vielmehr als Stil der romantischen lateinamerikanischen Trio-Gitarrenmusik.

[www.berufsverband-deutscher-tanzlehrer.de](http://www.berufsverband-deutscher-tanzlehrer.de)



## KROATISCHE KÜCHE

In Bielefeld - Jöllenbeck  
Dorfstraße 32 33739 BI Tel: 05206 9982863

*Kroatische Spezialitäten & Feierlichkeiten*

Unsere Öffnungszeiten  
Do - So 17:30-22:00 Uhr

Um Reservierung wird gebeten

*Folgt uns*



## 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](mailto:kontakt@wirtshaus1802.de)

[www.wirtshaus1802.de](http://www.wirtshaus1802.de)

AUSGEWÄHLTE  
KONZERTHIGHLIGHTS

# HIER SPIELT DIE MUSIK

INGER NORDVIK

Fotos: Charles Mignot, Tonu Tormis, Lukas Rotter\_Deutsche Grammophon, Boris Breuer

**Ausgesprochen vielfältig – so präsentiert sich die Bielefelder Konzertlandschaft, die von Klassik bis Pop, von Weltmusik bis Jazz wirklich für jeden Geschmack etwas zu bieten hat. Ein kleiner Rundgang durch die Highlights der nächsten Monate: von großen Stars bis zu hörenswerten Geheimtipps.**

## KLASSIK

Die erste Adresse für alle Klassikfans ist bekanntermaßen die Rudolf-Oetker-Halle. Das Konzerthaus mit der hervorragenden Akustik ist zum einen das Zuhause der Bielefelder Philharmoniker mit ihren Symphonie- und Kammerkonzerten. Zum anderen gastieren hier weitere Gäste aus Bielefeld und aller Welt. So etwa die Klassische Philharmonie Bonn mit ihrer Konzertreihe „Wiener Klassik“, der Musikverein der Stadt Bielefeld mit dem Weihnachtsoratorium (22.12.22, 20 Uhr), die Cellistin Camille Thomas (9.2.23, 20 Uhr), der Violinist **Nemanja Radulovic** (3.3.23, 20 Uhr), der Bielefelder Oratorienchor mit der Johannes-Passion (7.4.23, 18 Uhr), der renommierte **Estnische Philharmonische Kammerchor** (17.4.23, 20 Uhr) und die Deutsche Philharmonie Berlin (7.5.23, 17 Uhr).

[www.bielefelder-philharmoniker.de](http://www.bielefelder-philharmoniker.de)

[www.rudolf-oetker-halle.de](http://www.rudolf-oetker-halle.de)

## JAZZ

Die Rudolf-Oetker-Halle kann aber auch Jazz. Das beweist sie unter anderem bei der bekannten Benefiz-Matinee für den Bunker Ulmenwall (26.12.22, 11 Uhr) und mit der Reihe „Jazz im Konzerthaus“. In deren Rahmen treten u. a. das **Simon Oslender** Trio (25.1.23, 20 Uhr) und das Bundesjazzorchester (13.3.23, 20 Uhr) auf.

Die bekannteste Anlaufstelle für Jazzfreunde in Bielefeld und der Region liegt allerdings unter, statt über der Erde: im Bunker Ulmenwall. Hier gastieren u. a. Brand Brauer Frick (11.3.23., 20:30 Uhr) mit ihrer abgefahrenen Verbindung von klassischem Instrumentarium und Clubmusik sowie Triosence (17.5.23, 20:30 Uhr). Ein weiterer Treffpunkt für Jazzfans ist der Bielefelder Jazzclub.

[www.bunker-ulmenwall.org](http://www.bunker-ulmenwall.org)

[www.bielefelder-jazzclub.de](http://www.bielefelder-jazzclub.de)



**NEMANJA RADULOVIC**



**ESTNISCHER  
PHILHARMONISCHER  
KAMMERCHOR**



**SIMON OSLENDER**



MAYBEBOP



ULRICH TUKUR & DIE RYTHMUS BOYS



CARA



BERND BEGEMANN

## ROCK, POP UND MEHR

Spätestens hier wird klar: Schubladendenken funktioniert auch in der Musik nicht. Was die Empfehlungen in ihrer Vielfalt eint: Sie haben allesamt einen roten Eintrag im Kalender verdient. Das gilt für **Bernd Begemann** und Die Befreiung (28.12.22, 19:30 Uhr, Movie) ebenso wie für **Ulrich Tukur & die Rhythmus Boys** (7.1.23, 19 Uhr, Rudolf-Oetker-Halle). Für die A-Cappella-Truppe **Maybebop** (11.1.23., 20 Uhr, Lokschuppen), Ina Müller (14.1.23, 20 Uhr, Stadthalle), Patricia Kelly (21.3.23, 20 Uhr, Lokschuppen), Die Sterne (24.3.23, 20 Uhr, Forum), Phillip Boa (1.4.23, 20 Uhr, Forum), Tocotronic (9.5.23, Lokschuppen), Sportfreunde Stiller (12.5.23, Lokschuppen) und viele, viele mehr.

[www.lokschuppen-bielefeld.de](http://www.lokschuppen-bielefeld.de)

[www.stadthalle-bielefeld.de](http://www.stadthalle-bielefeld.de)

[www.forum-bielefeld.com](http://www.forum-bielefeld.com)

## WELTMUSIK

Auch hier sind die Grenzen fließend – und das im doppelten Sinne. So etwa bei den „Mittwochskonzert Musikkulturen“, bei der sich Genres ebenso mischen wie Nationen. In der Kulturwinter-Reihe treten – jeweils um 20 Uhr in der Rudolf-Oetker-Halle – u. a. **Cara** und Gäste mit ihrer „20th Anniversary Tour“ (18.1.23) auf. Außerdem Groupa & Lena Willemark mit „Contemporary Nordic Folk“ (15.2.23) sowie Arash Sasan unter dem Motto „Persian Chanson meets Jazz“ (8.3.23).

Die Weltnächte stehen ebenfalls für grenzüberschreitende Musikerlebnisse. Die nächsten Termine: Rosani Reis & Family (27.1.23, 20 Uhr, Veranstaltungssaal SO2) sowie Samanta Elena Pizarro Aliste & Adam Arhelger (10.3.23, 20 Uhr, Veranstaltungssaal SO2). Ein guter Ort für Folk – vorrangig aus Irland und Schottland – ist dagegen die Neue Schmiede mit dem regelmäßig stattfindenden „Celtic Folk Festival“.

[www.kulturamt-bielefeld.de](http://www.kulturamt-bielefeld.de)

[www.welthaus.de](http://www.welthaus.de)

[www.neue-schmiede.de](http://www.neue-schmiede.de)



## SONGWRITING

Gesang und Gitarre – viel mehr braucht es oft nicht für einen guten Song. Das beweisen alljährlich die „Bielefelder Songnächte“. In den nächsten Monaten u. a. mit Adam Barnes & Sarah Walk & Joe Hicks (11.1.23, 20 Uhr, Hechelei), Jarle Skavhellen (2.3.23, 20 Uhr, Rudolf-Oetker-Halle) und Inger Nordvik (31.3.23, 20 Uhr, Rudolf-Oetker-Halle). Songs gehen aber auch unterirdisch gut, so wie bei Nullmillimeter, (13.5.23 20:30 Uhr, Bunker Ulmenwall).

[www.kulturamt-bielefeld.de](http://www.kulturamt-bielefeld.de)



Thomas Ruff, James Welling  
Dark Matter  
5.11.22 → 5.3.23

Kunsthalle  
Bielefeld

Yto Barrada

Bad Color Combo  
25.3. → 30.7.23

Kunsthalle  
Bielefeld

# RESTEPAMPE

**F**ood Waste in der Gastronomie – ein neuralgisches Thema, über das niemand gern redet. Betrachten wir einmal kurz die Fakten. Von den 70,5 kg Lebensmitteln, die jedes Jahr im Außer-Haus-Bereich pro Person bereitgehalten werden, landen 23,6 kg im Müll, also gut ein Drittel. Da schlagen natürlich alle beschämt die Augen nieder: Die Gastronomen, Kantinenchefs und Event-Caterer, die übriggebliebene Reste nun mal aus hygienischen Gründen entsorgen müssen. Aber auch die Gäste, deren Augen mal wieder größer waren als der Magen und die halbvolle Teller zurückgehen lassen. Daraus spricht eine gewisse Gier, eine Volltellermentalität, die wir uns auf den endlosen Büffetstraßen von Kreuzfahrtschiffen oder großen Hotelketten angewöhnt haben. Diese Gier paart sich leider oft mit Dekadenz. Wenn man den vollen Teller nicht schafft, stellt man ihn einfach neben dem Büffet ab, er wird ja weggebracht. Dann kann man sich umso schneller einen neuen Teller nehmen, auf den sich umgehend die köstlichsten Schmankerl eines süßen Desserts türmen lassen.

Was waren das für Zeiten, als Teller noch leer gegessen wurden? Nehmen wir mal die 60er Jahre, als Kinder noch mit echtem Lebertran und Rotbäckchen-Saft traktiert wurden. Da wurde wirklich Wert drauf gelegt, dass keine Reste auf den Tellern verblieben. Schließlich sollten die Kinder „groß und stark“ werden. Diese Sorge rührte noch aus den Mangeljahren direkt nach dem zweiten Weltkrieg her, als Sattwerden eher eine Seltenheit war. Auch nach den Schrecknissen dieser Jahre blieb die Mentalität des „Aufessens“ oberstes Gebot. Da es aber die unmittelbare Not nicht mehr gab, mussten andere Mittel her. Es gab subtile Motivationshilfen wie z.B. nette Sprüche, die sich auf dem Tellergrund befanden und die man erst nach dem Freischaufeln lesen konnte, aktivierende Zweizeiler wie „Iss hübsch deinen Teller leer, der Kompott kommt hinterher.“ Es ging auch ohne Poesie, aber dafür mit optischen Anreizen. Ein berühmtes Geschirr-Design aus dieser Zeit zeigte einen grünen Tellerrand und in der Mitte einen schwarzen Hahn mit dazugehöriger Henne. Hatte man ein solches Federvieh auf dem Tellergrund freigelegt, wusste man, dass es bald geschafft war und die öde Graupensuppe oder der sämige Steckrübeneintopf ein Ende hatten.

Wäre das nicht eine wunderbare Idee für die Gastronomie – Teller und Geschirr mit Sprüchen zu verzieren? „Auch wenn dich der Brechreiz kitzelt, du isst jetzt sofort dieses Schnitzell!“ Oder noch aktueller mit Hinblick auf die Bilderstürmer und Klimaaktivisten der „Letzten Generation“: „Isst du den Milchreis nicht mit Zimt, fliegt er auf den nächsten Klimt!“ Also wenn das letztendlich nicht zur Reduktion von Food Waste beiträgt, dann weiß ich es auch nicht.



**HELLMUTH  
OPITZ**  
Autor

## IMPRESSUM

31. Jahrgang 62. Ausgabe

BIELEFELD

### GEHT AUS

www.bielefeld-geht-aus.de

www.tips-verlag.de

**Herausgeber: Tips-Verlag GmbH**

Geschäftsführung:

Sigrid Förster, André Mielitz

Goldstraße 16-18 · 33602 Bielefeld

Postfach 10 28 73 · 33528 Bielefeld

Telefon: 05 21/9 32 56-0

Anzeigen: 9 32 56-10

Redaktion: 9 32 56-0

Fax: 9 32 56-99

E-Mail: info@tips-verlag.de

Anzeigen: anzeigen@tips-verlag.de

Redaktion: redaktion@tips-verlag.de

**Redaktionsleitung:**

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

**Redaktion:**

Dr. Eike Birck, Corinna Bokermann,

Stefanie Gomoll, Hellmuth Opitz

**Mediaberatung:**

Sigrid Förster, Astrid Lonnemann,

André Mielitz, Dirk Mrkwa

**Administration:**

Julia Tawalalli, Lynn Vorher

**Fotografie:**

Pia Engelbrecht, Fabian Freitag, Lynn Vorher

**Druck:** Bonifatius Druckerei, Paderborn

**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 eingesandte Fotos und Manuskripte. Zur Zeit gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 1. Sie wird auf Wunsch zugesandt. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

**Bankverbindung:**

Sparkasse Bielefeld

SPBIDE3BXXX

Kto.-Nr. 134510

Deutsche Bank

DEUTDEDBBIE

Kto.-Nr. 029826500

# Einkauf erledigt!

Jetzt kommt meine tragende Rolle.



## Parken Sie doch in der Innenstadt!

Hell, sicher und modern.

Die Bielefelder Parkhäuser von ProEinzelhandel OWL GmbH.

### Tiefgarage Welle

Am Bach, 33602 Bielefeld

### Tiefgarage Am Theater

Brunnenstraße, 33602 Bielefeld

### Tiefgarage Kesselbrink

Kesselbrink, 33602 Bielefeld

### Tiefgarage Willy-Brandt-Platz

Einfahrt Herforder Str. /  
Kavalleriestr., 33602 Bielefeld

- zentral gelegen
- Insgesamt ca. 1.600 Stellplätze
- 1. Stunde 1,- Euro
- Tageshöchstsatz 8,- bis 15,- Euro/24 Std.
- 10% Rabatt mit praktischem Prepaid-Tarif
- Abfrage freier Plätze über Internet

[www.proeinzelhandel-owl.com](http://www.proeinzelhandel-owl.com)



ProEinzelhandel OWL

# MEET WITH

# US





## MEET LÉGÈRE IN BIELEFELD

- **120 Design Zimmer**  
in unterschiedlichen Kategorien
- *faces* **Restaurant & Bar** –  
Breakfast, Lunch, Dinner & Drinks
- **277m<sup>2</sup> Tagungs- & Eventfläche**  
für bis zu 120 Tagungsgäste
- **Parkplätze** am Haus
- **Kostenfreies Highspeed Wi-Fi**  
im gesamten Hotel
- **Zentrale Stadtlage**



**LÉGÈRE HOTEL Bielefeld** | Neumarkt 2 | 33602 Bielefeld |  
+49 (0) 521 4 89 58 - 130 / -131 | sales.bielefeld@legere-hotelgroup.com  
[www.legere-hotelgroup.com](http://www.legere-hotelgroup.com)

**BE INFORMED. BE LÉGÈRE.**

Follow us on Facebook  Légère Hotel Bielefeld and Instagram  legere\_hotels