

BIELEFELD

Ausgabe Nr. 64

GEHT AUS

Der Gastro-Guide
Winter 2023/24

Guter
Geschmack

made in Bielefeld

MÉDIVINO

WINE, EVENTS & MORE

PURE MEDITERRANE KÜCHE & EXZELLENT WEINE



SILVESTER 2023 MENU MIT KORRESPONDIERENDEN WEINEN

18 - 22:30 Uhr

Tickets, Reservierungen & Preis auf Anfrage

Tel. oder WhatsApp 0170-4131310

Silvester keine Kreditkarten



medivino.de

Jimmi Catsanos, Kreator/Gründer/Inhaber vom Ex-MÉDITERRANÉE für 31 Jahre (Juli 1984 - September 2015), vom JIVINO für 17 Jahre (Oktober 2003 - Juni 2019) jetzt ausschließlich im MÉDIVINO, Klosterplatz 13, 33602 Bielefeld. RESERVIERUNG: 0521-77250982, 0170-4131310 · GEÖFFNET ab 17 Uhr & nach Absprache · Sonntag & Montag Ruhetag

ÖFTER MAL WAS NEUES

Schon als Auszubildender und später als Student bin ich gerne und viel ausgegangen. Wir hatten einen Stammtisch im Freundeskreis. Jeden Mittwoch trafen wir uns in einer urigen Studentenkneipe. Was für eine schöne Zeit! Irgendwann fragten wir uns jedoch, warum wir immer an denselben Ort gingen – und vereinbarten, uns fortan jede Woche in einem anderen Lokal zu treffen. Meistens nahmen wir „Bielefeld geht aus“ zur Hand, um unser Ziel für die Folgewoche festzulegen.

Aus eigener Erfahrung kann ich Ihnen sagen: Die Bielefelder Gastronomie hat einiges zu bieten. Dabei müssen es nicht immer die angesagten Szene-Läden im Zentrum sein. Auch in den Stadtteilen können Sie manches Kleinod entdecken. Checken Sie zum Beispiel mal den Bielefelder Osten aus!

Von Pizza, Pasta, Tapas über asiatische Küche und Cross-over bis hin zu ostwestfälisch gutbürgerlich ist alles dabei in Bielefeld. Ich bin immer wieder überrascht, welche Vielfalt unsere Stadt gastronomisch zu bieten hat, sie muss den Vergleich nicht scheuen.

Meinen Stammtisch gibt es 25 Jahre später nicht mehr. Das liegt aber nicht an der Qualität und Quantität der heimischen Gastronomie, sondern an unterschiedlichen Lebenswegen. Was jedoch neben den Freundschaften geblieben ist, das ist meine Bereitschaft, Neues auszuprobieren. Und in mancher Lokalität, die ich damals kennengelernt habe, finden Sie mich auch heute noch mehr oder weniger regelmäßig – einfach, weil es dort so schön ist.

In diesem Sinne: Bleiben Sie neugierig – „Bielefeld geht aus“ kann Ihnen dabei helfen!

Ihr Tim Kampe



**Prof. Dr. Tim Kampe, in Bielefeld-Theesen
aufgewachsen, arbeitet als Professor
an der Hochschule Bielefeld (HSBI)
und leitet zusätzlich das dortige
Center for Entrepreneurship (CFE).**

EDITORIAL

SEELEN WÄRMER

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“ In dem alten Spruch steckt viel Wahrheit. Ein gutes Essen im Kreise der Lieben kann ein wahrer Stimmungsaufheller sein. Und in der dunklen Jahreszeit bestens geeignet, dem Winter-Blues Paroli zu bieten. Deshalb möchten wir Sie ermutigen: Auch wenn es stürmt und schneit – gehen Sie aus. Bielefelds bunte Gastronomie-Szene vertreibt den grauen Alltag. Tun Sie sich etwas Gutes. Unsere aktuelle Ausgabe von BIELEFELD GEHT AUS steht ganz im Zeichen des Genusses. Alles, was die Seele wärmt. So haben uns Köche unserer Stadt verraten, welches Soulfood-Rezept sie ganz persönlich favorisieren. Außerdem geben wir Ihnen Tipps, welche winterlichen Cocktails wahre Seelenwärmer sind. Ein anderes probates Mittel ist Schokolade. Das kakaohaltige Produkt macht glücklich und in unserer Stadt sind ausgewiesene Chocolatiers am Werk, die mit immer neuen Kreationen überraschen. Erfreulich ist, dass immer mehr Frauen die Foodbranche erobern. Unter der Überschrift Female Connoisseurs stellen wir Ihnen die Bielefelderin Vishi Parameswaran vor, die mit ihrem Faible für Fusion-Küche die ZDF-Show „Die Küchenschlacht“ gewonnen hat und auch bei „The Taste“ ordentlich mitgemischt hat. Gerade in der Winterzeit sind Vitamine und Co. besonders wichtig, um fit zu bleiben. Wir haben die Hülsenfrüchte genauer unter die Lupe genommen und festgestellt: Erbsen, Bohnen und Linsen sind nicht nur gesund, sondern es lassen sich unglaublich abwechslungsreiche und leckere Gerichte damit zaubern. Mit gutem und gesundem Essen kennen sich selbstverständlich die Köche und Köchinnen unserer Stadt bestens aus. Begleiten Sie uns auf unserem ausgedehnten Lokalrundgang durch Bielefeld und lassen Sie sich inspirieren. Das macht definitiv Appetit auf mehr.

**In diesem Sinne – gehen Sie aus und genießen
Sie das bunte Treiben in der Stadt.
Ihr TIPS-TEAM**

VERLÄNGERUNG

Wir wollen Eure Stimme! Votet bei der Lokalwahl 2023 noch bis zum 31.12.2023 für Eure Lieblingsgastronomie in den Rubriken Restaurants, Cafés, Bars und Clubs. Und ab dem 1.1.2024 dann für die Lokalwahl 2024.

www.bielefeld-geht-aus.de



Titelfoto: stock.adobe.com/2ragon



INHALT

- 3 Öfter mal was Neues!**
Vorwort von Tim Kampe
- 4 Editorial**
Seelenwärmer
- 8 Lokalrundgang**
Unterwegs in Bielefelds
Gastronomie
- 22 Wunderbar appetitlich**
Tischlein, deck dich
- 26 NewBIEs**
Neu in der Stadt
- 30 Faible für Fusion-Küche**
Female Connoisseur:
Vishi Parameswaran
- 32 In Hülle und Hülse**
Erbsen, Bohnen, Linsen
- 38 10 Fragen auf leeren Magen**
Constanze Döhrer
- 40 Scharfmacher**
Wir geben unseren Senf dazu
- 44 Verführerisch**
Das Geheimnis guter Schokolade
- 48 Rezepte gegen den Winter-Blues**
Umfrage: Was Köchen schmeckt
- 50 Appetizer**
Lust aufs Ausgehen
- 58 Seelenwärmer**
Winterliche Cocktails
- 62 Jetzt geht's rein**
Winterliche Kulturhighlights
- 66 Glosse**
Die neuen Speisepreise
- 66 Impressum**
Das BIELEFELD GEHT AUS-Team



GENUSSVOLLE MOMENTE

Menschen über Genuss von Speisen und Weinen zu verbinden hat bei uns einen ganz besonderen Stellenwert. Zu unserer Gastrosophie gehört es, top Produkte kreativ und innovativ zu verarbeiten, ohne dabei das Klassische und Altbewährte zu vernachlässigen. Daher war es selbstverständlich, dass wir aus der Kunstsprache [Esperanto] unseren Namen GUI [Genuss] wählten.

ÖFFNUNGSZEITEN:

Dienstag-Samstag 12.00-15.00 | 18.00-22.00 Uhr
Restaurant GUI | Gehrenberg 8 | 33602 Bielefeld

gui-restaurant.de

Aus Liebe und Leidenschaft zum Geschmack



Piacere diVino

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

Gusto diVino

Das Gusto ist der kleine Bruder direkt neben dem Piacere diVino hat sich zu einer echten Freitagabend Afterwork Location entwickelt, die regelmäßig ausgebucht ist. Aber auch Donnerstag- und Samstagabend ist Clubfeeling angesagt: es gibt coole Musik, live oder von angesagten DJ's, dazu dürfen leckere Cocktails nicht fehlen. Darüber hinaus lässt es sich tagsüber herrlich auf der gemeinsamen großen Terrasse der beiden Lokale Piacere und Gusto mit Blick auf den Leineweberbrunnen mitten im Altstadtgetümmel entspannen. Ab März dürfen sich Gäste wieder auf echt italienisches Eis freuen.

Piacere
diVino

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

Gusto
diVino

GELATERIA | PASTICCERIA | ROSTICCERIA

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



Pesce divina

Wie bei Mama schmeckt die traditionelle italienische Küche im Pesca diVino in Brackwede: Neben dem täglich frischen Fisch stehen auch klassische Pastagerichte und Pizza auf der Speisekarte. Inhaber

Gianni Mete ist es wichtig, alle Gäste satt und glücklich zu machen, egal ob nun Fisch- Fleisch oder Pastaliebhaber. Im Pesca wird regelmäßig groß gefeiert: Familienfeste, Geburtstage oder Hochzeiten – für all das bietet das wunderschöne alte Fachwerkgebäude nicht nur genug Platz, sondern auch ein außergewöhnliches Ambiente.



La Fabbrica divina

Die „Fabbrica Divina“ am Oberntorwall und ist nun bereits erfolgreich im zweiten Geschäftsjahr. Inhaber Mario Mungianu präsentiert hier eine italienische Manufaktur mit dem Charme einer rustikalen Fabrik: hohe Decken, viel Beton und Glaswände, durch die die Gäste die Produktion von Pasta und Süßspeisen live beobachten und direkt genießen können: Mittags gibt es ein kleines, aber feines italienisches Angebot und abends eine wechselnde Wochenkarte mit vielen Vorspeisen, Fleisch und Fisch. Wer nicht bleiben kann, kauft die Nudeln oder Süßigkeiten einfach für zu Hause. Und: Für besondere Anlässe wie Hochzeiten oder Geburtstage liefert die Fabbrica italienische Motivtorten ganz nach Wunsch.

Pesce
divina

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

La Fabbrica
divina

OBERNTORWALL 44, 33602 BIELEFELD



SUPPORT YOUR

LOKAL SZENE

Was gibt es Schöneres als im Kreise seiner Lieben ein gutes Essen zu genießen?! Die bunte Bielefelder Gastro-Szene sorgt für Genuss. Und das Schönste: Man kann jedes Mal eine neue kulinarische Stilrichtung ausprobieren. Begleiten Sie uns auf unserem beliebten „Lokalrundgang“.



MÉDIVINO

BACK TO THE ROOTS

MÉDIVINO

Ehrliche Küche – dafür steht Jimmi Catsanos, der Pionier der mediterranen Küche in Bielefeld. Vor rund 40 Jahren etablierte er die kulinarischen Köstlichkeiten in seinem legendären Restaurant Mediterrané. Familiär und „a casa“ – sich zu Hause fühlen – sind grundlegende Merkmale, die der Verfechter der puren 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 Zutaten zu machen. **Die ehrliche Küche am Klosterplatz samt exzellenter Weine richtet sich an alle, die gutes Essen zu fairen Preisen zu schätzen wissen und gern mal etwas Neues ausprobieren.** Schon längst ist das Médivino für die Bielefelder zu einem neuen Treffpunkt geworden, der weitaus mehr bietet als „nur mal eben was zu essen“. Mit Freunden, der Familie oder Kollegen einen geselligen Abend in vertrauter Runde erleben, das ist es, 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



EXPLORE OUR NEW FACES & OFFERS

Ein neues Team bringt frischen Wind in die *faces* Bar im LÉGÈRE HOTEL Bielefeld!

Sie ist bekannt für ihre elegante Atmosphäre und ihre breite Auswahl an erlesenen Getränken – das neue Team setzt diese Tradition fort.

Gleichzeitig bringt es neue Ideen und kreative Ansätze mit ein. Von klassischen Kreationen bis hin zu innovativen Neuinterpretationen – hier wird jeder Cocktail zu einem Kunstwerk.

Aktuelle LIVE EVENTS

18. November

Sound Mates Live Musik

02. Dezember

DJ Weissmüller

30. November

Grill And Chill After Work

16. Dezember

Sound Mates Live Musik



RESERVIERUNG UNTER:

+49 (0) 521 4 89 58 - 131 / - 130 oder
sales.bielefeld@legere-hotelgroup.com

14. NOVEMBER - 13. JANUAR

WILDES WEIHNACHTEN ALLES AUS DEM WALD

Buchbar ab 2 Personen bis exklusiv **ab 79 € p.P.**



JIVINO

MEDITERRANES FLAIR

JIVINO

Das ist in der kälteren Jahreszeit genau das Richtige: Die mediterrane Lebensart wärmt die Seele. 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 und Heizstrahlern sorgt außerdem dafür, dass sich mediterranes Flair zu (fast) jeder Jahreszeit auch Outdoor einstellt. 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 Abend im Jivino zu etwas Besonderem. Dazu hausgemachte Tapas – von vegetarisch bis vegan, zart Geschmortem und kurz Gegrilltem. **Natürlich ohne Geschmacksverstärker. Und damit die Gäste Appetit haben, immer wieder erneut einzukehren, wechselt die kleine, aber feine Speisekarte regelmäßig.** Hat man 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

FRISCHER WIND IN DER FACES BAR

LÉGÈRE HOTEL

Die Faces Restaurant & Bar im Légère Hotel Bielefeld erstrahlt in neuem Glanz und hat ein aufregendes neues Team, das darauf brennt, den Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. **Mit ihrer Leidenschaft für erstklassige Getränke und außergewöhnlichen Service sind die talentierten Barkeeper und Baristas bereit, die Geschmacksknospen der Gäste zu verwöhnen.**

Die Faces Bar ist bekannt für ihre elegante Atmosphäre und ihre breite Auswahl an erlesenen Getränken. Das neue Team setzt diese Tradition fort und bringt gleichzeitig neue Ideen und kreative Ansätze mit ein. Die Barkeeper sind wahre Meister ihres Fachs und können maßgeschneiderte Cocktails kreieren, die den individuellen Vorlieben und Geschmäckern der Gäste gerecht werden. Von klassischen Kreationen bis hin zu innovativen Neuinterpretationen – hier wird jeder Cocktail zu einem Kunstwerk.

Nicht nur die Barkeeper beeindrucken die Gäste, sondern auch die Baristas, die mit ihrer Expertise und Leidenschaft für Kaffee wahre Geschmackserlebnisse zaubern. Von aromatischen Espressi bis hin zu aufwendigen Latte-Art-Kreationen – die Auswahl ist vielfältig und lässt keine Wünsche offen.

Das neue Team in der Faces Bar hat jedoch nicht nur die Qualität der Getränke im Blick, sondern auch den Service. Mit ihrer freundlichen und hilfsbereiten Art sorgen sie dafür, dass sich die Gäste rundum wohl und willkommen fühlen. Sie nehmen sich Zeit, um individuelle Wünsche zu erfüllen und geben gerne Empfehlungen für den perfekten Drink.

www.legere-hotelgroup.com/destinations/deutschland/bielefeld/lh-bielefeld



LÉGÈRE HOTEL



KREUZKRUG

ES WIRD GENUSSREICH KREUZKRUG

Winterzeit ist Wildzeit. Und so dreht sich auch im Kreuzkrug alles rund ums Wild. Hirsch und Reh erobern kulinarisch gesehen die Speisekarte. Aber auch Gans und Ente sowie Fisch sorgen in der Winterzeit für nicht alltägliche Highlights. Die gehobene, regionale Küche – die Zutaten bezieht Küchenchef Stefan Austmann frisch aus der Region und von langjährigen Lieferanten – lädt in der kalten Jahreszeit zu köstlichen Auszeiten ein. So dürfen sich die Gäste über die Vorweihnachtszeit hinaus auf viele Aktionen freuen. „Mitte Januar verabschieden wir die herzhafteste Wildküche in die wohlverdiente Pause“, erklärt Stefan Austmann, der dann alles präsentiert, was Neptuns Reich zu bieten hat.

Ab Mitte Januar starten im Kreuzkrug unter der Überschrift „Abgetaucht, gefischt und geschlemmt“ die beliebten Fischwochen. Zu den Höhepunkten zählen während dieser Zeit auch die Fischbuffets. Sie beginnen jeweils um 18:30 Uhr, um Reservierung wird gebeten.

www.kreuzkrug.de

JIVINO

MÉDITERRANE KÜCHE



TAPAS



GENUSSVOLL

Kulinarische Köstlichkeiten zu jeder Jahreszeit



WEIN & TAPAS BAR
MARCO PULLI
OBERNSTRASSE 51
33602 BIELEFELD

+49(521)5609530
+49(171) 4145528
Mo-So ab 17Uhr
www.jivino-enoteca.de
team@jivino-enoteca.de



KNACKIGE TEMPERATUREN UND KLASSISCHE LECKERBISSEN

BRACKWEDER HOF

Es ist an der Zeit, „Danke“ zu sagen, findet Familie Hoffmann. „Unsere Gäste haben uns in den letzten Monaten sehr gut unterstützt und wir sind voller Zuversicht, dass es auch im neuen Jahr so weitergeht“, so Beatrix Bartsch-Hoffmann. Denn – das soll nicht verschwiegen werden – in der Gastronomie herrscht große Unsicherheit durch das Hin und Her mit der Mehrwertsteuer. Das erschwert die Planungen für das nächste Jahr. Dennoch, der Brackweder Hof bleibt seiner Tradition verbunden, ohne stehen zu bleiben. **Frische Ideen bringen immer wieder einen Mehrwert und ein Mehr an Genuss. Grillabende in der Gartenwirtschaft oder Leseabende sind nur zwei Beispiele hierfür.**

Für das neue Jahr wünscht sich Familie Hoffmann zunächst einmal knackige Temperaturen, damit die klassisch westfälischen Gerichte wie Grünkohl, Kalbsgeschnetzeltes oder Rindsbäckchen gut zur Geltung kommen. Außerdem ist es Zeit für deftige Braten und heiße Getränke.

Im Frühling öffnet der Brackweder Hof dann wieder seine Gartenwirtschaft. „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“, unterstreicht 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

FEINSTE SPEISEN & WEINE

GUI

Sofort, wenn man das GUI am Gehrenberg betritt, ist klar: Hier geht es um den Genuss. Unterstrichen wird dieser Anspruch von Georgios Karras und Dragoljub „Drago“ Nikolic von einem stilvollen Ambiente in ihrem kleinen, aber feinen Restaurant in der Bielefelder Altstadt. Das Herzstück des Restaurants ist die offene Design-Küche aus dem Hause Molteni. **Die französische Küche wird hier mit mediterranen Akzenten zeitgemäß zelebriert. Dank jahrelanger Erfahrung und sorgsam ausgewählter Zutaten überrascht Küchenleiter Georgios Karras seine Gäste immer wieder mit neuen Kreationen.** Dabei lässt er sich von den Jahreszeiten inspirieren, überrascht mit außergewöhnlichen Beilagen und verleiht Klassikern einen ganz neuen Touch. Mittags lockt das Restaurant mit einem 3-Gänge-Business-Lunch. Wer weniger Zeit hat, kann auch einzelne Gänge oder lediglich ein Gericht wählen. Ein Blickfang des Restaurants ist sicherlich das offene Weinregal, das sich über die gesamte Breite des Raumes zieht. Die beiden Inhaber haben ein ausgesprochenes Faible für exzellente Weine, die aus den besten Anbaugebieten der Welt stammen. Ehrensache, dass die Weinkarte stetig aktualisiert wird und man immer wieder auf neue Entdeckungen stößt. Nicht nur Stammgäste schätzen die herzliche und familiäre Atmosphäre im GUI. Hier stimmt einfach das Gesamtpaket aus Fine Dining, erlesenen Weinen, einem engagierten und kompetenten Service-Team, das immer gern eine Empfehlung ausspricht, und einem unvergleichlichen Flair.

www.gui-restaurant.de





LIEBE ZUM GENUSS

PIACERE & GUSTO DIVINO

Genuss und Gastlichkeit – diese Philosophie steht für die Divino-Restaurants in der Bielefelder Innenstadt, mit denen Inhaber Gianni Mete italienische Lebensart und Kulinarik in Bielefeld fest verankert hat und sich immer wieder Neues einfallen lässt. **Das Piacere DiVino gegenüber vom Rathaus bildet das Herzstück und ist in der Altstadt ein beliebter Treffpunkt, um traditionelle Steinofen-Pizza oder ausgesuchte Fisch-, Fleisch- und Pasta-Gerichte mit frischen Nudeln aus der eigenen Manufaktur zu genießen.** Tür an Tür – gleich nebenan – lädt das Gusto diVino ein. Vor allem freitags ist es die Afterwork-Location mit Partystimmung. Doch auch Donnerstag- und Samstagabend ist hier Clubfeeling angesagt: Neben cooler Musik, live oder von angesagten DJ's, läuten leckere Cocktails den Abend ein oder machen den Start ins Wochenende umso einiges schöner. Bei schönem Wetter lässt es sich tagsüber auch auf der großen Terrasse der beiden Lokale mit Blick ins Bielefelder Grün herrlich und vor allem genussreich entspannen. Und alle, die bei Sonnenschein Lust auf hausgemachtes italienisches Eis verspüren, müssen sich noch ein wenig gedulden. Ab März ist es wieder so weit.

www.divino-bielefeld.de

NOA

CAFÈ | BAR | KITCHEN



Eventlocation

DEINE FEIER IM GEMÜTLICHEM AMBIENTE

Ob Weihnachts-, Firmen oder Familienfeier. Wir von NOA bieten euch nicht nur eine einzigartige Location, sondern begleiten euch durch geschultes Servicepersonal und langjährige Erfahrung in der Gastronomie von der Planung bis zur Feierlichkeit.

Buche das NOA's für deine eigene Feier und tauche ein in die kulinarische Welt von Orient bis Okzident. Bei der Planung der Speisen steht dir unser Chef de Cuisine stets zur Seite.

Obernstraße 47 | 33602 Bielefeld-Altstadt



SCARABAE

KREATIVE FUSIONKÜCHE

SCARABAE

Nach einem halben Jahr hat sich das Scarabaé als feste Größe in der Bielefelder Gastrolandschaft etabliert. Mit Events für alle, insbesondere am Wochenende, lädt die Gastronomenfamilie Wali in eine überraschende Location mit exzellentem Service ein. Auch Silvester gibt es eine bunte Nacht voller kulinarischer Highlights, Cocktails und Special Acts. Die Anmeldung erfolgt über die Website.

Im Scarabaé – benannt nach dem Scarabaeus, dem Glücksbringer der alten Ägypter – an der Bleichstraße vis à vis zum Ravensberger Park und dem Wiesenbad setzt Inhaber Samy Wali auf kreative Fusionküche. Internationale/mediterrane Küche trifft hier auf orientalische Einflüsse. Die regelmäßig wechselnde Mittagskarte beschert zudem immer wieder Abwechslung. Gut gestärkt – in der Zeit von 11:30 bis 15 Uhr – geht es dann in die zweite Hälfte des Tages. **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. Und die neue Außenterrasse mit Bar, auf der Gäste die schöne Jahreszeit genießen können, eröffnet passend zur Sommersaison. Einer genussvollen Zeit steht also nichts im Weg, denn das Scarabaé holt das entspannte Lebensgefühl des Südens nach Bielefeld.

www.scarabae.net

WO SICH DAS BESONDERE UND PERSÖNLICHE ENTFALDET

RESTAURANT BELLINI

Besondere und exquisite Genussmomente treffen auf einen herzlich-natürlichen Service zum Wohlfühlen. So könnte man versuchen, die Philosophie des gemütlichen und feinen À-la-carte-Restaurants Bellini mit Worten zu beschreiben. Wir empfehlen: Schmecken und erleben Sie es einfach ganz persönlich. Weltoffene ostwestfälische Wohlfühlküche wird im Restaurant Bellini im Parkhotel Gütersloh von zarten asiatischen Nuancen umschmeichelt. Was gibt es Schöneres als im Kreise von Freunden oder auch im Rahmen eines Geschäftsessens feinste Kulinarik gemeinsam zu erleben. Das junge und begeisterte Küchenteam um Lukas Hoffmann sorgt für ihre ganz persönlichen und besonderen Genussmomente. **Handwerkliche Präzision trifft hier auf eine tiefempfundene Wertschätzung für erlesene, aber auch einfachere Produkte und lässt mit viel Raffinesse und Kreativität einzigartige kulinarische Kompositionen entstehen.** Gepaart mit der herzlichen Gastfreundschaft des Bellini-Teams fühlen sich Gäste hier stets willkommen. Kein Wunder, dass das Restaurant mit der entspannten Atmosphäre der kulinarische Lieblingssort vieler Ostwestfalen ist. Das Konzept ist einfach stimmig. Die Tische sind mit viel Liebe zum Detail stets dezent gedeckt. Der Gast steht hier im Mittelpunkt – und das ist jederzeit spürbar.

www.parkhotel-gt.de



RESTAURANT BELLINI



GEMEINSAM GESELLIG GENIESSEN

LE FEU

In diesem Winter erwartet die Gäste im Le Feu eine neue saisonale Aktionskarte mit Trendgetränken wie dem Aperitif Sarti Spritz oder dem After-Dinner-Drink Espresso Martini. Auch Weinliebhaber:innen dürfen sich auf zwei neue Weine aus dem Hause Brogsitter und dem Weingut von Markus Schneider freuen.

Zeit miteinander zu verbringen, gemeinsam mit Freunden und Familie zu speisen. Dazu lädt das Le Feu mit seiner gemütlichen Atmosphäre ein. Die rustikale Einrichtung – alles wurde in Handarbeit gefertigt –, bequeme Sitzbänke und Kerzenschein machen Lust auf ein geselliges Beisammensein. **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 Tout-le-monde-Angebot – die ganze Welt der Flammkuchen auf Bestellung in Handarbeit frisch zubereitet. Eine großartige Idee auch für größere Gruppen und (Firmen-)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 Tout-le-monde: Bei Kerzenschein wird der Apfelflammkuchen mit Calvados live am Tisch flambiert. Die passenden erlesenen Brogsitter-Weine sowie saisonale Cocktails mit hochwertigen, frischen Zutaten bietet das Le Feu natürlich auch.

www.lefeu.de

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.

Brackweder Hof
Tel. 0521 94266-0
Gütersloher Str. 236
33649 Bielefeld



Brackweder Hof

Hotel & Restaurant

www.brackweder-hof.de

SCHNELL ABER GESUND

MEIN LIEBLINGSCAFÉ

Mit viel Liebe zum Detail bereiten Jasmin Wali und ihr Team in „Mein Lieblingscafé“ Bowls, Salate, Pasta und mehr in ihrem gemütlich-stylischen Café in der Altstadt zu. Und auch wer es eilig hat, findet in der Vitrine gleich am Eingang gesunde Take-away-Gerichte ganz nach dem Motto: good food to go. Fruit Bowls, Chiajoghurt und vieles mehr lässt sich eben auch wunderbar mit ins Büro oder nach Hause transportieren. Neben den gesunden Frühstücksangeboten wartet Mittags die wechselnde Karte mit Lieblingsspeisen. 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-lieblings.cafe



MEIN LIEBLINGSCAFÉ



ELF84

ESSEN IST HEIMAT

ELF84

Der Name für die beliebte Hochzeits- und Eventlocation in Gütersloh ist eine Hommage an die Heimatstadt. Die Ortschaft an der Dalke wurde nämlich im Jahr 1184 das erste Mal in einer Urkunde erwähnt. „Da wir mit unserem Restaurant ein Gefühl von Heimat vermitteln wollen, war der Name unserer Location schnell gewählt, denn – Essen ist Heimat! Bei uns im elf84 sollen Menschen aller Kulturen eine kulinarische Heimat finden“, sagt Geschäftsführer Rafael Stanislaw Kucharski. **Folgerichtig wird im elf84 die Vielfalt der wunderbaren westfälischen Produkte gefeiert, die mit Fantasie und Leidenschaft vom engagierten Küchen-Team mit viel Herzblut zubereitet werden.** Ob ein romantisches Dinner zu zweit, ein Essen mit Freunden oder ein Geschäftsessen – das elf84 heißt alle Gäste herzlich willkommen. Auch für Firmenveranstaltungen ist die Eventlocation in Gütersloh bestens geeignet. Feierlichkeiten aller Art, wie eine Jahresabschlussfeier, eine Produktpräsentation oder ein Geschäftsessen, finden im elf84 eine passende Heimat.

www.elf84.de



LET'S PARTY CLUB SAM'S

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

www.club-sams.de



HIGHLIGHTS 24

SA 27.01. LATIN PARTY feat. HOUSE

SA 17.02. DARKSIDE OF SAMS

SA 24.02. LOUD & QUEER

**SA 09.03. 1 YEAR NEW SAMS
MADDIX | SERKAN HUT live**

**DI 30.04. 46 JAHRE SAMS
SPACE 92 live**

**MIETE UNS FÜR
FIRMEN / WEINACHTSFEIER
CATERING / KONZERTE**

UNSERE EVENTS



LOUD & QUEER

SURREAL BALIKALI

**Darkside
Of
Sam's**
+145 bpm Center

FEILEN STR 31 | 33602 BIELEFELD

www.club-sams.de

ITALIENISCHE LEBENSART

LA FUCINA

Das La Fucina in Steinhagen nimmt seine Gäste mit auf eine kulinarische Reise in den Süden und serviert frische mediterrane Küche im schönen Ambiente der Alten Schmiede. **Qualität steht für den Familienbetrieb an erster Stelle. Ebenso wie authentische italienische Küche.** „Von leckerer Antipasti bis hin zu Pasta aus dem Parmesanlaib mit besten Qualitätstrüffeln.“, erklären Ruim und Carina Budzaku mit Blick auf den Trüffel-Saisonstart. Im Gegensatz zum jüngsten Bruder Emran, der im La Fucina in Oelde vor Ort ist, sind die beiden in Steinhagen die Gesichter des La Fucina. Dort ist eine wechselnde Wochenkarte mit Fisch und Saisonalem fester Bestandteil des Konzepts. Auch für Familienfeiern – von Geburtstagen bis hin zu Hochzeiten – und Firmenevents bietet das La Fucina in Steinhagen das passende Ambiente für bis zu 50 Personen im großen Saal. Tipp: Weihnachten öffnet das La Fucina am 25.12. (ab 17 Uhr); am 26.12. (12-15 Uhr + ab 17 Uhr) sowie Silvester (ab 17 Uhr).

www.la-fucina.de



LA FUCINA



KAFFEEWERFT

KAFFEE-GENUSS IN FAMILIÄREM AMBIENTE

KAFFEEWERFT

Wer Kaffee in gemütlicher Atmosphäre liebt, der findet im KaffeeWerft an der Stapenhorststraße garantiert auf Gleichgesinnte. Ülker Örnek sorgt für ein modernes und geselliges Kaffeehaus-Erlebnis im Bielefelder Westen. Die perfekte Tasse Kaffee, Cappuccino oder Espresso beschert sie ihren Gästen mit der akribisch zusammengestellten Haus-Mischung, bei der Arabica und Robusta aus acht Ländern stammen. Ein Genuss, der sich bis in die heimischen vier Wände verlängern lässt. Die mobile Kaffeebar ermöglicht einzigartigen Kaffeegenuss auch auf Privat- oder Firmenevents. Für die perfekte Kaffee-Zubereitung setzt die Kaffee-Expertin zudem auf passende Siebträger-Maschinen und teilt ihr Wissen während entsprechender Kaffee-Seminare. **Ülker Örnek versorgt ihre Gäste aber nicht nur mit Ihren Kaffeespezialitäten. Neben hausgemachten Torten und Kuchen, bietet sie Ihren Gästen liebevoll zubereitete Bagels, Croissants, Fingerfood, Snacks und Dips an.** Jeden Freitag gibt es zudem hausgemachte Suppe. Im wöchentlichen Wechsel können sich die Besucher auf ein heißes Suppen-Menü freuen. Wer die mobile Kaffeebar bucht, muss auf nichts verzichten! Süße und herzhaft Snacks werden auch beim Kaffee-Catering serviert.

Feiern in geschlossener Gesellschaft? Nach Absprache ist auch das möglich! Der sehr persönliche, oft freundschaftliche Kontakt zu ihren Gästen sorgt für ein sehr familiäres Ambiente.

www.kaffeeWerft.de

ERSTKLASSIGE AUSSTATTUNG FÜR DIE GASTRONOMIE

CANDAN GASTRONOMIETECHNIK

Wer seine Gastronomie, Großküche oder Hotellerie renovieren oder neu gestalten möchte, ist bei Candan Gastronometechnik bestens aufgehoben. Aus dem Familienunternehmen hat sich seit der Gründung in einer kleinen Werkstatt mit einigen wenigen Gebrauchtgeräten binnen zwölf Jahren ein deutschlandweit agierendes Unternehmen mit zahlreichen erfolgreich realisierten Projekten, einem hochmotivierten Team und einer großen Verkaufsfläche in der Bielefelder Innenstadt entwickelt. Mit einer breiten Produktpalette, schneller Montage, kurzen Lieferzeiten und konkurrenzfähigen Preisen bietet Gastronometechnik Candan Kundennähe und Qualität. „Zu unseren Stärken gehört ein großes Know-how im Bereich Objekteinrichtungen und Kücheninventar für die Gastronomie und Hotellerie sowie der Verkauf und die Montage von hochwertigen Neugeräten namhafter Hersteller und der Verkauf von sorgfältig aufbereiteten Gebrauchtgeräten“, skizziert Geschäftsführer Sinan Candan das Portfolio. Viel Zeit nehmen sich die Fachleute für die Beratung. „Unser flexibler Service umfasst 3D-Planung und Begleitung von der Projektplanung bis zur Fertigstellung“, ergänzt Sinan Candan. Und wer sich doch für neue Geräte entscheidet, für



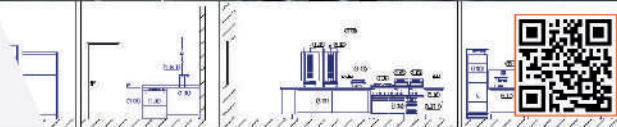
den erarbeitet das Team von Candan Gastro Finanzierungsangebote – zu festen Raten, ohne Eigenkapitaleinsatz bei steuerlicher Absetzbarkeit. Zu den Referenzen der Gastronometechniker zählen namhafte Betriebe und Unternehmen wie die Bobst GmbH, Reiling Unternehmensgruppe, Toasis GmbH, Capvin, Nonna's, Piacere Divino, Krispy Kebab, Glückspilz und Döner Brothers.

www.candan-gastro.de



Ihr kompetenter Partner für
Großküchen- und Gastronometechnik in OWL

✓ Beratung ✓ Planung ✓ Montage





GEMÜTLICHKEIT HAT EIN ZUHAUSE

WIRTSHAUS 1802

Unter dieser Maxime lädt das Wirtshaus 1802 im Bültmannshof zu sich ein. „Unsere Gäste zu begeistern und zu verwöhnen, ist die Philosophie unseres Hauses“, erklärt Küchenchef Ali al Saeed, der auf beste Zutaten und guten Service setzt. **Die traditionsreiche Location im denkmalgeschützten Vierständer-Fachwerkhaus Bültmannshof ist mit ihrem einladenden Ambiente am Wochenende und an Feiertagen wie gemacht, um genüsslich in den Tag zu starten.** Ab 9 Uhr macht ein reichhaltiges Frühstücksbuffet Appetit. Auch à la carte oder mit unterschiedlichen Aktionstagen setzt das Team kulinarische Akzente. „Jeden Montag gibt es zum Beispiel ab 18 Uhr ein Buffet vom heißen Stein.“ Darüber hinaus bietet das Wirtshaus 1802 – von der Familienfeier über festliche Empfänge bis hin zu Firmenjubiläen – mit Deele, Kaminzimmer oder Tenne Räumlichkeiten für Veranstaltungen.

www.wirtshaus1802.de

FEINES CATERING

KOCHEREI

Ob schön Essen gehen, entspannt im kleinen oder großen Kreis feiern oder sich einfach mal das Catering der Kocherei schmecken lassen. Fast fünf Jahre – im April 2024 ist es so weit – führt Küchenchef Frederik Breipohl das Restaurant mit Leidenschaft und Innovation. Er bringt über 10 Jahre Erfahrung als renommierter Gastronom und Catering-Anbieter mit und sorgt mit seinem flexiblen Team dafür, dass die Leidenschaft für Genuss auch beim Catering zu schmecken ist. **Ob für 6 Personen gemütlich im eigenen Zuhause mit frisch zubereitetem Gourmet-Köstlichkeiten oder für bis zu 500 Personen bei einem großen Firmen- oder Messe-Event mit leckerem Buffet.** Die Kocherei übernimmt das professionelle Catering mit kulinarischen Meisterwerken, außergewöhnlichen Spezialitäten oder Klassikern im modernen Stil. „Wir richten uns gern nach den individuellen Wünschen. Vor allem aber lassen sich unsere Variationen alle sowohl als Buffet, als Flying Dinner, als Live-Cooking oder auch im Menü servieren“, erklärt Frederik Breipohl. Ganz nach dem Motto: Guter Geschmack hat keine Grenzen.

www.kocherei-bielefeld.de



SCHNELLES GLASFASER-NETZ FÜR BIELEFELD

JETZT IHREN GLASFASER-ANSCHLUSS SICHERN



Der neue Maßstab für digitales Leben und Arbeiten ist Glasfaser. Jederzeit mit Familie und Freunden im Netz verbunden zu sein, ist heute so selbstverständlich wie nie zuvor. Die Datenmengen steigen und damit auch der Bedarf an leistungsstarken Internet-Verbindungen. Ein Glasfaser-Anschluss gewährleistet dafür die beste Qualität und Stabilität.

Aktuell startet die Telekom den Ausbau des hochmodernen Glasfaser-Netzes für ca. 5.500 Haushalte und Unternehmen in Bielefeld. Der Ausbau umfasst den Bereich Bielefeld-Mitte.

Folgende weitere Ausbauggebiete sind für 2024 geplant: Bielefeld-Altstadt, Sieker, Brackwede-Nord und Sennestadt. Der Glasfaser-Anschluss bringt Sie in Lichtgeschwindigkeit mit bis zu 1 Gigabit pro Sekunde ins Netz. Dies ermöglicht grenzenloses Surf-Vergnügen, auch parallel auf vielen verschiedenen Geräten, z.B. für

- Freizeit und Spaß: Musik- und Videostreaming, digitales Fernsehen und Gaming
- Home-Office und Home-Schooling: Videokonferenzen und schneller Zugriff auf Web-basierte Anwendungen
- Komfort und Sicherheit: Steuerung von Heizung, Licht und vielem mehr

Auch für Unternehmen ist Glasfaser sehr attraktiv, da Mitarbeiter*innen, Fahrzeuge und Anwendungen immer stärker miteinander vernetzt werden. Glasfaser bietet für aktuelle und kommende digitale Geschäftsanwendungen genügend Leistungsreserven.

JETZT HAUSANSCHLUSS SICHERN UND 799,95€ SPAREN!

Nur, wer sich bis zum 31.12.2023 für den Glasfaser-Anschluss mit Tarif entscheidet, spart die einmaligen Anschlusskosten in Höhe von 799,95€.

Wichtig zu wissen: Sowohl Hauseigentümer*innen, Verwalter*innen und auch Mieter*innen können den Anstoß für den Glasfaser-Anschluss geben. Die Telekom kümmert sich dann in Abstimmung mit den Kund*innen um die weiteren Schritte, damit der Anschluss reibungslos klappt. Das Verlegen der Glasfaser zum Haus ist in der Regel innerhalb eines Tages erledigt.

UND SO EINFACH GEHT'S

Eine kurze Online-Abfrage über www.telekom.de/glasfaser zeigt, ob Ihre Adresse im Ausbauggebiet liegt. Gehört sie dazu, können Sie den Glasfaser-Anschluss bestellen. Zur Nutzung des Haus-Anschlusses ist außerdem ein Glasfaser-Tarif notwendig. Die Telekom bietet Glasfaser-Tarife in verschiedenen Geschwindigkeiten an. Auch hier profitieren Sie aktuell von attraktiven Sonderkonditionen.

Die Glasfaser-Tarife der Telekom unterscheiden sich preislich nicht von den herkömmlichen Internet-Tarifen. Es gilt: Gleich

che Geschwindigkeit, gleicher Preis. Dabei profitieren Sie mit Glasfaser von einer höheren Stabilität bei der Nutzung Ihres Anschlusses, unabhängig davon, wie viele Nachbarn gerade im Netz unterwegs sind. Zudem können Sie mit dem Glasfaser-Anschluss ganz einfach, Ihren Bedürfnissen entsprechend, höhere Geschwindigkeiten bis zu 1 Gigabit pro Sekunde buchen.

IHR STADTEIL IST NOCH NICHT DABEI?

Dann ganz einfach unter www.telekom.de/glasfaser als Interessent registrieren. Sobald der Ausbau in Ihrem Adressengebiet geplant ist, werden Sie sofort informiert. Mit Ihrer Registrierung zeigen Sie den Bedarf nach Glasfaser-Anschlüssen an Ihrem Ort auf und tragen damit zu einer möglichen Priorisierung beim weiteren Ausbau bei.

Eine Aufzeichnung der Digitalen Bürgerinfoveranstaltung vom 24.10.2023 um 16:30 Uhr hat ein Infoabend per Livestream zum Glasfaserausbau stattgefunden.

Dabei erklärten Experten der Telekom, wie man einen Glasfaseranschluss beauftragt und welche Vorteile man davon hat. Sie haben die Möglichkeit diesen Beitrag jederzeit unter folgendem Link abzurufen: www.tekom.de/glasfaser-events und dort unter „Archiv“.



KONTAKT:

Die Telekom berät Sie gerne telefonisch und in den Shops vor Ort zu allen Fragen



Oder im Internet unter dem Link: www.telekom.de/glasfaser

Rund um den Glasfaseranschluss.

- Kostenlos unter 0800 22 66 100 (Privatkunden),
0800 330 1300 (Geschäftskunden)



Wissenswertes zu dem Glasfaserausbau in Bielefeld erhalten Sie in der Aufzeichnung der digitalen Informationsveranstaltung.

www.telekom.de/glasfaser-events/Archiv

Shops:

- Telekom Shop Bielefeld, Bahnhofstr. 8, 33602 Bielefeld
- Telekom Partner Mobil Punkt GmbH, Obernstr. 44, 33602 Bielefeld
- Telekom Shop Bielefeld Brackwede, Hauptstr. 103, 33647 Bielefeld

Auch Außendienstmitarbeiter der Ranger Marketing & Vertriebs GmbH sind für Sie im Auftrage der Telekom bei Ihnen vor Ort und führen eine Beratung direkt an der Haustür bei interessierten Kunden*innen durch.

Alle Mitarbeiter der Ranger sind auf dem Blog www.telekom.de/glasfaser-bielefeld hinterlegt.



TISCHLEIN, DECK DICH!

WUNDERBAR APPETITLICH

Das wär's doch: Ein verzauberter Tisch, den man mit der einfachen Aufforderung „Deck dich“ dazu bringt, die erlesensten Speisen samt stimmungsvoller Deko auf eben jenen Tisch zu bringen.

Aber mal ehrlich, ein bisschen langweilig wäre das schon. Sich bei der Tischgestaltung einfach mal nach Herzenslust auszutoben, bringt richtig Spaß. Mit ein paar Accessoires, Kerzen, Tischdecken, Servietten und Co. lassen sich unterschiedlichste Stile kreieren. Bei den Gastronomen unserer Stadt kann man sich übrigens herrlich inspirieren lassen. Die machen das schließlich beruflich.

Text: Eike Birck

Egal ob puristisch oder plüschig, rustikal oder verspielt – beim Tisch decken sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Wer auf dezentes, weißes Geschirr setzt, kann wunderbar mit Farbakzenten spielen. Fröhlich gemusterte Tischdecken oder einfach einen Tischläufer in einer kräftigen Farbe wählen und dazu passende Platzsets – und schon ist der neue Look fertig. Für Abwechslung sorgen saisonale Motiv-Servietten. Mit Farbkombinationen lassen sich ganz verschiedene Stimmungen schaffen. Wer Weiß und Blau zusammen auftreten lässt, der schafft ein maritimes Flair – oder empfindet mit entsprechend anderen Accessoires ein zünftig bayerisches Wirtshaus nach.

Egal welchen Stil man gerade ausprobiert, ohne Blumen in der Vase oder als Gesteck und Kerzen geht eigentlich nichts. Ein origineller Kerzenhalter zieht nicht nur die Blicke auf sich, sondern sorgt zugleich für eine tolle Lichtatmo. Wer Wachsflecken auf der schönen Tischwäsche befürchtet oder kleinere Kinder mit am Tisch hat, der hat mittlerweile eine tolle Auswahl an LEDs. Die Leuchten der jüngeren Generation ahmen sogar kerzenähnliches Flackern nach und verströmen eine heimelige Atmosphäre.



Streuergut

Zu besonderen Festen darf es auch ruhig ein bisschen mehr Deko auf dem Tisch sein. Zu Weihnachten kann der Tisch mit Sternchen und ähnlichen bestreut werden. Bei Hochzeiten sind Rosenblättchen ein Klassiker.



CAVALLUNA 
PASSION FOR HORSES

LAND DER TAUSEND TRÄUME

**08. - 10.03.24 Bielefeld
Seidensticker Halle**

WO TRIFFT MAN ...



*Für einen Kaffee in außergewöhnlicher Atmosphäre schwinde ich mich aufs Fahrrad und radle zum **Café im Zirkuswagen** auf dem Köckerhof. Dazu eine frische Waffel mit Pflaumenmus und Schmand – das ist für mich eine ganz besondere Auszeit vom Alltagsrummel in der Stadt. Auch ein Blick in den gut sortierten Hofladen lohnt sich übrigens immer.*

Jonas Rees

Professor für Politische Psychologie
am Institut für interdisziplinäre
Konflikt- und Gewaltforschung (IKG)



*Ich sitze mit meinem Computer oder Skizzenbuch gerne im **Mocaklatsch**, vor allem am Morgen. Ich trinke eigentlich immer Latte Macchiato (trotz Kindheit in Italien ...), gerne auch mal einen frisch gepressten O-Saft und esse immer wieder mal die leckeren Pancakes mit Marmelade und Walnüssen. Auch in der **Künstlerei** gibt es immer leckere selbstgemachte Kuchen oder Torten und eine Wohnzimmer-artige Atmosphäre mit sehr netter Bedienung. Zum Abend empfehle ich die Currygerichte im **Mellow Gold**.*

Rebecca Budde de Cancino

Bildende Künstlerin



VON KLASSISCH BIS RUSTIKAL

Natürlich muss es nicht immer Farbe sein. Sehr edel wirkt ein Ton-in-Ton gedeckter Tisch. Egal ob ganz in Weiß oder in Crème. Wer es richtig klassisch mag, kommt allerdings kaum am Bügeleisen vorbei. Schwere Tischdecken sehen nämlich nur faltenlos elegant aus. Und wer mag, der wählt noch die Variante mit dezenter Spitze. Dazu passen feines Porzellan, silberne Bestecksets und Kristallgläser. Die Servietten dürfen gern kunstvoll gefaltet sein. Ein harmonischer Blickfang bietet ein mehrarmiger Leuchter mit Kerzenschein. Hochwertige Tischwäsche dämpft in Restaurants übrigens die Geräuschkulisse.

Servietten falten

Ob Bischofsmütze, Ahornblatt, Fächer oder Lilie – schön gefaltete Servietten sind Hingucker, die die Gäste schwer beeindrucken. Im Netz gibt es viele einfache Anleitungen zum Selbermachen.

Wem das alles too much ist, der kann auch mit einer minimalistischen Tisch-Deko punkten und fährt gut mit dem Motto „Weniger ist mehr“. Ein schlichter weißer Tischläufer, klare Linien und geometrische Formen kennzeichnen diesen Stil. Porzellan in neutralem Weiß, einfaches Besteck und Gläser mit klaren Konturen vervollständigen das Bild. Hier steht die Schönheit der Einfachheit im Mittelpunkt. Jeder Teller, jedes Glas, jedes Besteckstück hat seine eigene, unaufdringliche Geschichte zu erzählen.

Wer einen Holztisch sein Eigen nennt, kann ganz einfach einen rustikalen Stil pflegen, denn hier steht die natürliche Maserung des Tisches im Fokus. Unifarbene Platzsets – gern aus Filz – unterstreichen die naturverbundene Anmutung. Rustikales Geschirr und schlichte Gläser unterstreichen den ländlichen Charme. Und wer ohne Holztisch den Zauber der Natur auf den Tisch bringen möchte, wählt Holzunterlagen, dekoriert Moos auf dem Tisch und schafft mit kreativen Blumenarrangements eine einladende Atmosphäre für die Gäste.





BELLINI
RESTAURANT

Wo sich das *Besondere*
und *Persönliche* entfaltet.



Parkhotel Gütersloh
Kirchstr. 27
33330 Gütersloh


T +49 5241 877 - 0
F +49 5241 877 - 400
info@parkhotel-gt.de
www.parkhotel-gt.de



PARKHOTEL
Gütersloh



 Parkhotel Gütersloh

 @parkhotelguetersloh

ZumRestaurantBellini

NEWBIES

NEU IN DER STADT

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

1

Café & Tagesbar Anima



2

benedict & schmaus



1 Café & Tagesbar Anima – So geht Soul Food

Seit dem Sommer ist die Bielefelder Café-Meile in der Altstadt um eine Attraktion reicher: Das Café Anima öffnete am 13. Juli 2023 seine überaus stylischen Türen. Ecken und Kanten sucht man am Gehrenberg 3 (ehemals Thumel) in dieser neuen Gastronomie vergebens. Alles ist rund, harmonisch und in Weiß gehalten. Mit viel Liebe zum Detail und allerlei originellen Accessoires hat Maria Parastatidou mit ihren beiden Töchtern Anna und Nikoletta ihren Traum von einem ganz modernen Gastro-Konzept umgesetzt: Im vorderen Bereich werden im Café leckere Kaffeespezialitäten – unser Tipp: Iced Latte Caramel – und kunstvoll zubereitete Backwaren für die Naschkatzen unter uns serviert, während sich im hinteren Teil eine großartige Weinbar verbirgt – natürlich samt Beratung. Das ist eine Kernkompetenz des Ehepaars Maria Parastatidou und Gabriel Foulidis, die viele Jahre erfolgreich das Restaurant Gui direkt gegenüber betrieben haben. Anima ist übrigens nicht nur eine Zusammensetzung der drei Frauennamen Anna, Nikoletta und Maria, sondern bedeutet im Lateinischen Seele bzw. Lebensfreude. Und genau darum geht es im Café Anima.

📷 @anima.bielefeld

2 benedict & schmaus – Kulinarik im Herzen der Altstadt

Die Eröffnung der neuen Gastronomie „benedict & schmaus“ am Alten Markt 1 war schon einmal ein Erfolg: Volles Haus und gut gelaunte Gäste, die neugierig auf das veränderte Erscheinungsbild des Gewölbesaals unterhalb des Theaters Am Alten Markt waren. Frisch gestrichene Wände in einem sanften Grünton und modernes Mobiliar verleihen dem Gastraum einen einladenden Charme, ohne fremd in dem besonderen Ambiente daher zu kommen. Die Verbindung von Stadtgeschichte und Modernität ist stilistisch wunderbar gelungen.



3 Café de Mola

Kulinarisch spiegelt sich das Konzept von Andreas Oehme, Geschäftsführer von Sternzeit Catering und Pächter des Lokals, in Namen des Lokals wider: Der Tag ab 10 Uhr wird durch das „benedict“ bis in den Nachmittag repräsentiert, während der Abend ab 17:30 Uhr mit einer saisonalen und regionalen Karte im Zeichen des „schmaus“ steht. So sind „Eggs Benedict“, pochierte Eier auf rustikalem Landbrot, tagsüber in vielen Variationen auf der Speisekarte vertreten, während abends gediegener geschmaust werden darf, u.a. jetzt in der kalten Jahreszeit etwa mit Hirschrücken, Gans, vegetarischen und weihnachtlichen Gerichten. Zusätzlich beeindruckt das Lokal mit einer erlesenen Auswahl an Weinen und Gin-Tonic-Variationen, die den Abendgenuss abrunden. „Unsere Mission ist es, hochwertige Lebensmittel auf den Teller zu bringen und Sinnlichkeit in Form von Genuss zu vermitteln“, erklärt Andreas Oehme, der seit 19 Jahren auch die „Lorcas Tapasbar“ im Theater am Alten Markt betreibt. Die Verbindung zum Theater schafft neue, spannende Begegnungsmöglichkeiten der Theaterschaffenden zum Publikum in gemütlicher Atmosphäre – wobei es den Betreibern wichtig ist, ins „benedict & schmaus“ alle BielefelderInnen einzuladen, im Herzen der Altstadt das neue alte Traditionslokal zu entdecken.

www.benedictundschmaus.de

3 Café de Mola – Orientalische Genussvielfalt

Seit dem Spätsommer 2023 verwöhnt das Café de Mola an der Alfred-Bozi-Straße/Ecke Stapenhorststraße seine Gäste mit einem einzigartigen Angebot. Ein kulinarisches Erlebnis ist das orientalische Frühstück.

„Wir bieten Genuss für jeden Geschmack. Egal, ob für den kleinen oder großen Hunger“, macht das Café Mola Appetit auf Frühstück und Co. Von selbstgemachtem Brot über leckere



ES ERWARTEN SIE KÖSTLICHE, ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN UND EIN GEMÜTLICHES AMBIENTE IN UNSEREM DENKMALGESCHÜTZTEN FACHWERKHAUS.

Unser Familienbetrieb im Herzen von Steinhagen ist ein beliebter Treffpunkt. Auch Ihre Firmen- oder Familienfeier richten wir gerne aus.

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

Unsere Öffnungszeiten:
DI – Do 17:00 – 22:00 Uhr
FR + SA 17:00 – 23:00 Uhr
SO 12:00 – 14:30 &
17:00 – 22:00 Uhr



4 Café Venue



Dips mit Antipasti bis hin zu verschiedenen Pfannengerichten mit Eiern oder Käsefondue reicht das Angebot. Auf der Speisekarte ist kulinarische Vielfalt angesagt. Und das nicht nur zum Frühstück oder Brunch. Auch um gut gestärkt in die zweite Tageshälfte zu starten, lohnt sich ein Blick auf die Speisekarte. Neu im Angebot sind saftige Burger mit Angus Beef und köstliche Nudelgerichte. „Ob Leckeres mit Geflügel, vegetarisch oder vegan – wir bieten wir eine breite Auswahl, um allen Gästen gerecht zu werden“, sagt das Team vom Café Mola, das besonderen Wert auf die Wünsche seiner Gäste legt und offen für Anregungen ist. Das außergewöhnliche, mit viel Liebe gestaltete Ambiente sorgt wiederum dafür, dass sich Genuss und Wohlfühlen im Gleichklang befinden.

📷 @cafedemolabilefeld

4 Café Venue am Klosterplatz – Natürlich unkompliziert

Frischer Wind für den Klosterplatz. An der Ecke zur Hagenbruchstraße verwirklichen Christin Wommel und Madleen Asaturoglu im Frühjahr 2024 ihren Traum von einem urbanen Café, das auf einem gesunden und unkomplizierten Ernährungskonzept beruht. „Wir setzen auf ein modernes und offenes Sitzkonzept mit großen aufklappbaren Fensterfronten, das zum Verweilen und Genießen in der Sonne einlädt, denn unsere Location ist von morgens bis abends mit viel Licht durchströmt“, berichten die beiden Gründerinnen, die zugleich Freundinnen sind. „Uns verbindet der Anspruch auf ein gesundes, glückliches und bewusstes Leben. Dabei haben wir schnell entdeckt, welchen enormen Einfluss die Ernährung auf das tägliche Wohlbefinden, die eigene Leistungsfähigkeit und das seelische Gleichgewicht hat.“ Frei von industriellem Zucker, Zusatzstoffen und Gluten bieten die beiden engagierten Frauen mit ihren Kaffee-, Frühstücks- und Lunchkreationen leckere Gerichte aus natürlichen Zutaten an. Bestes Slow Food.

www.venue-coffee.de



Charlie Gastrobar 6



5 Noa

5 Noa – Café/Bar/Kitchen – Weltoffene Fusion-Küche

Erst Mitte November 2023 eröffnet, will das Noa – Café/Bar/Kitchen in der Obernstraße die Herzen und Gaumen der BielefelderInnen gewinnen. Die moderne, aber einladend gemütliche Einrichtung bildet die Basis, um sich in der neuen Gastro-Location in der Altstadt wohlfühlen zu können. Mit seiner regelmäßig wechselnden Karte will Inhaber Bakus Dere seine Gäste kulinarisch abholen. Im neuen Jahr sorgt À-capella-Musik für zusätzliche Akzente. Darüber hinaus plant der Gastronom einen Catering-Service mit orientalischem geprägter Fusion-Küche. Und all diejenigen, die Räumlichkeiten für eine Veranstaltungen suchen, sind beim Noa ebenfalls an der richtigen Adresse.

6 Charlie Gastrobar – Savoir-vivre

Am Mirabellenplatz heißt die Charlie Gastrobar ihre Gäste willkommen und lädt dazu ein, etwas länger zu verweilen. Denn das fein durchkomponierte Ambiente bietet den Rahmen für genussvolle Aufenthalte, bei denen Kulinarik und Geselligkeit zusammentreffen. Gute Gesellschaft zu genießen und außergewöhnliche Köstlichkeiten aus aller Welt zu entdecken, machen das Savoir-vivre im Charlies aus. Für einen gelungenen Abend sorgen Restaurantleiterin Sonja Altan und Patrick Korndörfer. Der kreative Küchenchef ist für die Köstlichkeiten, die im Charlies liebevoll angerichtet auf die Teller kommen, verantwortlich. Dazu gehören saisonale Winter-Specials wie Rehrücken, Gans oder Piroggen, aber auch Charlies Bouillabaisse oder ein Coq au Vin Rouge machen Appetit auf französische Lebensart.

www.charlie-gastrobar.de



7 Gustav Grün – Vegane Vielfalt in Bielefeld

Münster, Oldenburg, Hamburg, Nürnberg, auf Bali und nun auch im ostwestfälischen Bielefeld. „Seit unserer Gründung in Münster 2017 stehen wir für Green Fast Food in Restaurant-Qualität“, sagt das engagierte Team hinter Gustav Grün, das kulinarisch auf Middle-Eastern-Fusionsküche setzt. „Und zwar zu 100 Prozent vegan, fair, gesund, schnell zubereitet und bezahlbar.“ Vor allem aber ist Gustav Grün weit mehr als ein veganer Imbiss. Die vegane Vielfalt spiegelt sich den unterschiedlichen Gerichten – vom saftigen Wrap über knackigen Salat bis hin zu würzigen Falafel oder Kebap. Wer mag, wählt einfach ein von Gustav Grün kreiertes Menü oder stellt sich sein Gericht individuell zusammen. Der kulinarischen Kreativität sind (kaum) Grenzen gesetzt. Das Team bereitet das Essen direkt vor den Augen seiner Gäste frisch zu. Und dann heißt es: Guten Appetit!

www.gustavgruen.de

THEATER GÜTERSLOH.SPIELZEIT 2023/2024

INFOS UND KARTEN

ServiceCenter Gütersloh Marketing,

05241 21136-36,

bei allen bekannten VVK-Stellen und unter

theater-gt.de

KULTUR
RÄUME
GÜTERSLOH

KulturPLUS+
Dank starker Partner

BERTELSMANN

Volkbank
Bielefeld-Gütersloh eG

nobilis

Sparkasse
Gütersloh-Rietberg-Versmold

STADTWERKE
GÜTERSLOH

BECKHOFF Miele



Tipp

Vishi Parameswaran
beim Live-Cooking

Ort: Ikea, Südring 7, Bielefeld
9.12.2023 Backen

16.12.2023 Weihnachtliche
Canapés

FAIBLE FÜR FUSION KÜCHE

VISHI PARAMESWARAN

Text: Corinna Bokermann

Foto: Vishi Parameswaran

Das Kochen hat ihr Leben komplett verändert. Erst hat Vishi Parameswaran die ZDF-Show „Die Küchenschlacht“ gewonnen, danach kochte sie im Team von Alex Kumptner in der 12. Staffel der SAT.1-Show „The Taste“. Inzwischen konzentriert sich die Bielefelderin auch beruflich voll und ganz aufs Kochen – als Privatköchin, für private Kochkurse oder bei Firmen- und Teamevents. Oder sie organisiert mit Ayse Göksu, die sie durch The Taste kennenlernte, für „Halal mit Krawall“ kulinarische Events. Immer aber zaubert sie ihren Gästen mit köstlich kreativen Gerichten ein Lächeln ins Gesicht.



Foto: Sat.1 Jens Hartmann

Vishi Parameswaran

Richtig ins Kochen hineingekniet hat sie sich vor vier Jahren. „Ich habe damals meine Ernährung umgestellt und koche seitdem zu 85 Prozent vegan“, sagt die Bielefelderin, die nebenbei ein Fernstudium als vegane Ernährungsberaterin absolvierte. Aber erst die Idee aus ihrem Freundeskreis, sich doch einmal bei einer Kochshow zu bewerben, brachte den Stein ins Rollen und die Bielefelderin ins Fernsehen. „Schon das war eine große Überraschung. Ich hätte aber nie gedacht, dass ich ‚Die Küchenschlacht‘ gewinne und mich danach für ‚The Taste‘ qualifiziere“, stellt sie noch im Nachhinein fest. Ihr Löffel mit Malai Kofta mit Tofu, Kartoffel, Mango und Granatapfel überzeugte im Casting. Ihr bisheriges Leben haben die beiden Kochshow jedenfalls gehörig umgekrempelt. Statt in der Schule steht sie jetzt am Kochtopf und könnte – statt Philosophie zu unterrichten – wahrscheinlich stundenlang über das Thema Kochen und Essen philosophieren. Neben Englisch ist Philosophie das Fach, für das sie ihre Schüler*innen begeistern wollte. Inzwischen hat Vishi Parameswaran, die selbst am Helmholtz-Gymnasium ihr Abitur gemacht hat, ihren Schuldienst auf Eis gelegt. „Mich zieht es raus“, stellt die 30-Jährige fest, die sich vor der Kamera „superwohl“ gefühlt hat. „Klar, ich war aufgeregt und nervös, aber der Spaß hat überwogen.“

Spannend waren für sie beide Kochshows. „Es macht allerdings einen großen Unterschied, ob man gegen Hobbyköche antritt oder wie bei ‚The Taste‘ auch gegen Profis. Das ist dann doch noch eine ganz andere Nummer und macht sich natürlich beim Produkt-Know-how, aber auch im Bereich der Arbeitstechniken bemerkbar. Beispielsweise, wenn es darum geht, Fisch perfekt zu filetieren“, erklärt Vishi Parameswaran, die sich im Team Grün von Anfang an absolut wohlgeföhlt hat. Auch, wenn nicht immer alles so lief, wie sie es sich vorgestellt hatte.

„Beim Backen war ich total verloren“, sagt sie noch im Rückblick. „Ich war froh als ich das hinter mir hatte. Bäcker sollten backen, Köche kochen.“ Als größte Challenge empfand sie allerdings nicht das Kochen bzw. Backen. „Viel schwieriger war es, nach der Themenvergabe innerhalb von fünf Minuten Beratungszeit eine Idee zu entwickeln.“ Schließlich sollten ja neben verschiedenen Komponenten auch unterschiedliche Konsistenzen – von weich bis knusprig – und Geschmacksrichtungen auf den Löffel. „Die Gefahr vor lauter Nervosität einen chaotischen Löffel zu kreieren, ist groß“, unterstreicht Vishi Parameswaran. „Ab der dritten Folge habe ich aber gemerkt, dass ich ein Gefühl für den Löffel, die Proportionen und die Hauptkomponenten entwickelt habe: Und manchmal ist es sogar hilfreich, nicht so handwerklich zu denken.“ Entsprechend erfolgreich lief es für die Bielefelderin als es darum ging, ihre Herzensküche auf den Löffel zu bringen. Mit ihrem italienischen Löffel weckte sie auch bei den Juroren Erinnerungen und punktete.

Vishi Parameswaran mit Ayse-Göksu von „Halal mit Krawall“
Foto: Privat



Foto: ZDF
Ulrich Pery



Female Connoisseurs

Langsam, aber stetig. Immer mehr Frauen ertern die Foodbranche. Zwar dominieren immer noch Männer die Profiküchen, aber auch Frauen finden hier zunehmend ihren Platz, gründen innovative Start-ups oder machen sich als Barkeeperinnen und Sommeliers einen Namen. Diese Female Connoisseurs, wie die renommierte Foodtrendforscherin Hanni Rützler Frauen in der Foodbranche bezeichnet, gibt es auch in Bielefeld. So wie Lea Nüsgen, Foodbloggerin Jasmin Mhethawi oder Jasmin Wali. Lea Nüsgen, Gründerin von Tartes und Törtchen, serviert ihre Köstlichkeiten im Kleinformat seit Ende 2020 im Café der Kunsthalle. Begonnen hatte 2018 alles mit einem Törtchen-Dreirad. Jasmin Mhethawi versorgt mit ihrem Blog @15minutenrezepte.de ihre Community mit Rezeptideen und Jasmin Wali verwöhnt Bielefelder*innen seit Mitte 2021 im „Mein Lieblingscafé“.

am talentiertesten. Mit ihrer großartigen vegetarischen südindischen Küche bin ich groß geworden.“

Zu ihren kochenden Vorbildern gehören übrigens der deutsche Koch The Duc Ngo mit vietnamesisch-chinesischer Abstammung. „Er ist ein Meister der asiatischen Küche“, schwärmt sie. „Die Reisnudelgerichte sind, wie die asiatische Küche überhaupt, voll mein Ding.“ Auch der vegane Profikoch Sebastian Copien ist für die Bielefelderin eine Inspirationsquelle. Rezepte exakt nachzukochen, fällt der Bielefelderin übrigens schwer. „An Rezepten kann ich mich gar nicht halten“, gibt sie zu. „Sie inspirieren mich immer, etwas Eigenes daraus zu machen!“ Ein eigenes Kochbuch herauszubringen, ist ihr größter Traum für 2024. „Deshalb notiere ich mir beim Kochen jetzt zum ersten Mal auch die Mengenangaben.“ ■



Und ihr liebstes Solo-Kochen? „Ganz eindeutig mein baye-risch-türkischer Fusion-Löffel.“ Vishi Parameswaran liebt es, verschiedene Küchen zu fusionieren. Die deutsch-türkische Freundschaft traf in Form von Pide, Acili Ezme (eine scharfe Paprika-Chili-Paste), Sumach, Emmentaler, Gurkensalat, Joghurt und Zaziki mit Kümmel auf dem Löffel zusammen. Für den perfekten Crunch sorgten Pistazien, für die gewünschte Säure Granatapfel. „Es war eine echte Herausforderung alles im Mini-Format zu machen“, lautet das Fazit der leidenschaftlichen Hobbyköchin, die bei sechs von insgesamt neun Folgen bei „The Taste“ Erfahrungen sammeln konnte. Privat schlüpft sie gern in die Rolle der Gastgeberin und lädt ihren Freundeskreis zum Essen zu sich ein. „Meine Gäste sind kulinarisch immer sehr aufgeschlossen und es fällt ihnen, da ich vegan, manchmal aber auch vegetarisch koche, wirklich leicht, auf Fleisch zu verzichten.“ Am liebsten setzt die 30-Jährige mit indischen Wurzeln südostasiatische oder italienische Küche kreativ um oder macht aus weltbekannten Klassikern eine pflanzliche Variante. „Das Kochen habe ich wohl von meiner Mutter. Sie ist – und es gibt viele gute Köche in unserer großen Familie – auf jeden Fall



Foto: Ömer Su

Vishi Parameswaran mit Alexander Kumpfner
Foto: ZDF Lisa Krechting





scarabaé

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

*chasing the sun
chasing the sun
chasing the sun*



Ostwestfalen liegt am Mittelmeer.

Denn für Dich holen wir das entspannte Lebensgefühl des Südens nach Bielefeld.

Genieße die gemütliche Lounge-Atmosphäre unseres Restaurants und entdecke das unverwechselbare Ambiente unserer Location. Exotische Cocktails, köstliche Speisen und ein aufmerksamer Service:

Scarabaé steht für kompromisslose Qualität und eine detailverliebte Küche.

Wir bieten Dir eine Karte, die Dich jeden Tag aufs Neue begeistert und sind immer für eine Überraschung gut.

Überzeuge Dich selbst und starte Deine kulinarische Reise ans Mittelmeer.

Ob allein oder gemeinsam mit Freunden und der Familie – bei Scarabaé bist du herzlich willkommen.

instagram



scarabae.official

Du findest uns hier:



webseite



www.scarabae.net

📍 Bleichstraße 41 | 33607 Bielefeld
☎ 0521 52197970



ERBSEN, BOHNEN, LINSEN

IN HÜLLE UND HÜLSE

Der Name bringt ihr typisches Merkmal auf den Punkt: Sie alle stecken in einer Hülle, in der die Samen geschützt heranreifen. Das war's dann zumindest optisch auch schon mit der Gemeinsamkeit, denn weltweit bringt es die Familie der Hülsenfrüchte auf rund 20.000 Arten. Und vermutlich ließen sich genauso viele verschiedene Zubereitungsarten entdecken, denn Erbsen, Bohnen und Linsen sind auf allen Kontinenten zuhause und Bestandteil vielfältigster kulinarischer Traditionen.

Text: Stefanie Gomoll



ERDNÜSSE

Auch Erdnüsse sind Hülsenfrüchte. In der Küche werden die Samen mit hohem Fettgehalt aber wie Nüsse verwendet.

Obwohl: Etwas verbindet die zur Familie der Leguminosen zählenden Gewächse doch noch. Ob dicke Bohnen, Feuer-, Azuki, Mungo- oder Limabohnen, Zuckerschoten, Schal- und Kichererbsen oder Lupinen, beim Blick auf ihre inneren Werte entpuppen sie sich allesamt als wertvolle Energie- und Nährstofflieferanten. Sie sind reich an Eisen, Calcium und B-Vitaminen und bringen viele Ballaststoffe, aber wenig Fett mit. Außerdem enthalten sie jede Menge Protein, was sie zur perfekten Fleisch-Alternative macht. Echte Powerpakete also, die tolle Teamplayer für eine gesundheitsbewusste Ernährung sind. Lange bevor Inhaltsstoffe genau analysiert werden konnten, hat das die Menschheit scheinbar instinktiv erkannt, denn kaum eine Küchentradition kommt ohne mindestens ein typisches Gericht mit Hülsenfrüchten aus. Vom orientalischen Hummus und Falafel aus Kichererbsen über mexikanisches Chili con carne mit Kidneybohnen bis zum klassischen deutschen Erbseneintopf. Und in England dürfen die baked beans gerne bereits zum Frühstück auf den Tisch kommen.

Allein wer sich nur eine Gruppe der Hülsenfrüchte herausgreift und den Blick ausschließlich auf Linsen lenkt, entdeckt eine erstaunliche Vielfalt. Marokkanische Linsensuppe aus roten Linsen, scharf-würziges Gelbe-Linsen-Dal aus Indien oder deutscher Linseneintopf mit den typischen braunen Tellerlinsen.

Wer's gehobener mag, setzt dagegen auf die schwarzen Belugalinsen oder die kleinen, grün-blau-braun marmorierten Le Puy Linsen aus der französischen Auvergne.





*Dort, wo im Bielefelder Westen die Stapenhorststraße den Bürgerpark berührt, befindet sich, gefühlt seit Jahrhunderten, das griechische Restaurant **Rempetiko**, auch liebevoll Rempi genannt. Der Besitzer wird Lucky genannt und betreibt es mit seiner netten Familie seit 1997. Ich, als Gast der ersten Stunde, besuche es mit meiner Frau, aber auch mit der Familie und vielen Freunden immer mal wieder, um diese wunderbare Symbiose aus Geschmack und Menge zu genießen. Lucky hat es mittlerweile verpachtet, es wird aber in seinem lukullischen Weltbild genauso weitergeführt. Nicht unerwähnt soll hier auch die Tatsache sein, dass immer mal wieder Gäste etwas mit nach Hause nehmen, der Tatsache geschuldet, dass der Klassiker Bifteki mit Schafskäse so groß ist, dass darum Monde kreisen könnten. In diesem Sinne, auch für die nächsten Jahrzehnte guten Appetit.*

Michael Plöger

Maler und Zeichner

FUNFACT
Mit wenigen Ausnahmen,
wie zum Beispiel Zuckerschoten,
sind Hülsenfrüchte
roh nicht zum Verzehr
geeignet.



**ALLEIN IN
DEUTSCHLAND
GIBT ES ÜBER 100
BOHNENSORTEN,
WELTWEIT MEHR
ALS 700.**

Beide machen in raffinierten Salaten eine gute Figur. Noch einen weiteren Vorteil bringen die schmackhaften Schoten mit: Viele ihrer Samen eignen sich perfekt für die Vorratshaltung und sind zudem eine besonders günstige Nahrungsquelle. Wer allerdings nicht auf Hülsenfrüchte aus Glas oder Dose setzt, muss ein bisschen Zeit einplanen. Mit Ausnahmen wie etwa bei roten Linsen oder frischen grünen Bohnen müssen getrocknete Erbsen oder dicke Bohnen über Nacht eingeweicht werden, um die anschließende Kochzeit zu verringern. Und fast alle Hülsenfrüchte müssen unbedingt gekocht werden, um das in ihnen enthaltene unverdauliche Gift Phasin unschädlich zu machen. Deshalb empfiehlt es sich auch, das Einweich- oder Kochwasser vor der Weiterverwendung abzugießen. Wenn's schneller gehen soll, hilft der Griff zur erwähnten Konserve. Und auch Tiefkühlerbsen sind deutlich flotter gar als die getrocknete Variante.

So oder so soll bei all den Vorzügen ein kleiner Nachteil nicht verschwiegen werden. Wohl jeder kennt den Reim mit den Böhnchen und den Tönchen. Geradeheraus gesagt: Hülsenfrüchte können aufgrund der enthaltenen Mehrfachzucker eine blähende Wirkung entfalten. Doch dagegen ist mehr als nur ein Kraut gewachsen.

So machen Bohnenkraut, Thymian, Rosmarin, Dill, Fenchel oder Kümmel die ganze Familienbande bekömmlicher.

Und für köstliche Geschmacksnuancen sorgen sie auch. Bei all ihren vielfältigen kulinarischen Qualitäten wäre es schließlich auch unfair, den Hülsenfrüchten ihren einzigen Schwachpunkt vorzuhalten.

Mehr Fakten und Rezepte zum
Thema Hülsenfrüchte auf
www.bielefeld-geht-aus.de



giro FLAT

Das Konto für Bielefeld.

- ✓ **Einfache Kontoeröffnung:** online, telefonisch oder in der Filiale.
- ✓ **Bielefeld-Vorteil nutzen:** Geld-zurück aufs Girokonto!
- ✓ **Kreditkartenfunktion** – zum Online-Shopping und weltweit bezahlen.

sparkasse-bielefeld.de/giroflat



Besser als ihr Ruf **DIE SOJABOHNE**

Ihr schlechtes Image hat die Sojabohne nicht verdient, denn unter bestimmten Bedingungen ist sie ein wahres Superfood. Nämlich dann, wenn sie in Europa angebaut wird statt auf Flächen, für die tropischer Regenwald gerodet wurde. Und wenn sie nicht als Viehfutter genutzt wird, sondern den Menschen direkt als Nahrung dient. Dafür ist sie ideal, denn sie besteht zu rund 40 Prozent aus hochwertigem Eiweiß und ist damit ein perfekter Fleischersatz. Darüber hinaus punktet sie mit Ballaststoffen, Lecithin und ungesättigten Fettsäuren. Außerdem ist sie ausgesprochen vielseitig: Ob als Sojasprosse für asiatische Gerichte oder frische, grüne Edamame, die jede Bowl aufwerten. Und weiterverarbeitet ist die Sojabohne unter anderem Quelle von Tofu, Tempeh und Sojamilch. Als Sojasauce verleiht sie vielen Gerichten würzigen Pep. Kein Wunder, dass sie in China und Japan seit Jahrtausenden als wichtige Nahrungsmittelpflanze geschätzt wird.





10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN



DR. CONSTANZE DÖHRER

Leiterin der Museen im Ravensberger Park, Leiterin des Historischen Museums

1 Was gab's heute zum Frühstück?

Wie immer: Müsli. Das ist schon seit Kindertagen meine geheime Supernahrung. Ich kann auch abends Müsli essen.

2 Was war Ihr Lieblingsessen als Kind?

Geschnetzeltes mit Spätzle

und Pilzen. Meine Mutter hatte durch ihr Studium in Freiburg eine leichte badische Prägung behalten, die sich in solchen Köstlichkeiten ausdrückte.

3 Worauf haben Sie jetzt gerade Hunger?

An regnerischen Herbsttagen träume ich gerne schon von Bratäpfeln. Oder Dampfnudeln mit Trockenobst. Oder gefüllten Paprika. Oder Linsenbolognese ... Also, ich bin nicht wählerisch.

4 Hand aufs Herz: Wann haben Sie das letzte Mal Fastfood verdrückt?

Letzten Freitag gab es gute Pommes Rot-Weiß zwischen Arbeit und Abendtermin.

5 Ihr Lieblingsgetränk auf Partys?

Nette Geburtstagspartys mit Freunden: Sekt, Aperol-Spritz, immer häufiger auch alkoholfrei. Party mit Tanzfläche und Aussicht auf den Sonnenaufgang: White Russian.

6 Bestes Anti-Kater-Rezept für den Morgen nach der Party?

Sehr salziges Rührei, Brötchen mit viel Butter und milder Kamillentee

7 Was ist immer eine Kaloriensünde wert?

Schokolade! Ich weiß nicht, wie die Europäer:innen früher ohne Schokolade zurechtkamen.

8 Der beste Snack für unterwegs?

Schokolade! Vielleicht ergänzt durch Obst und Nüsse.

9 Ein typischer Essensgeruch bei Ihnen zuhause?

Spaghetti Bolognese oder Pizza funktionieren bei uns zu Hause für alle gut.

10 Was gab's bei Ihrem ersten romantischen Candle-Light-Dinner?

Oh je, das ist sehr lange her ... Wir waren in einem tollen Restaurant und Dinge auf dem Tisch waren herzförmig gestaltet, aber das Essen? ... War in dem Moment wohl ausnahmsweise nicht so wichtig.

*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



WIR GEBEN UNSEREN SENF DAZU

SCHARF MACHER

Wasser, Senfkörner, Essig, Zucker, Salz und Gewürze. Mehr braucht es nicht, damit wir unseren Senf dazugeben können. Warum das als Redewendung eher negativ gemeint ist, erklärt sich angesichts einer Unsitte, die auf das 17. Jahrhundert zurückgeht. Da Senf damals etwas Kostbares war, verfeinerten Wirte alle Speisen damit, um sie aufzuwerten. Selbst wenn es geschmacklich ebenso wenig passend war wie manch überflüssige Bemerkung.

Text: Stefanie Gomoll

Foto: iStock.com/Olesia Shadrina

Das widerfährt der pikanten Creme heute zum Glück nicht mehr. Schließlich ist Senf keine Luxuszutat mehr und es gibt genügend Gerichte, für die er tatsächlich ein Glücksfall ist. Was wäre schließlich eine Weißwurst ohne den typischen süßen Senf? Die klassische Bratwurst oder Bulette ohne mittelscharfen Senf? Auch zahlreiche Saucen, Marinaden und Suppen – von der Erbsensuppe bis zum Grünkohleintopf – werden durch die Zugabe von Senf erst so richtig lecker. Und Fisch in Senfsoße ist ein weiterer beliebter Klassiker. Vorzugsweise für deftige Speisen ist Senf ein geeigneter Sparringspartner und das hat nicht nur geschmackliche Vorteile: Die in der Gewürzcreme enthaltenen Senföle machen nämlich schwere Gerichte leichter verdaulich.

VIELFÄLTIGES MULTITALENT

Obwohl die eingangs erwähnten Hauptzutaten immer die gleichen sind, gibt es einige Unterschiede in Sachen Qualität und Geschmack. Zum einen entscheiden die verwendeten Senfsaaten über den Schärfegrad: gelbe Körner ergeben ein milderes Gewürz, braune und schwarze ein scharfes. Aber auch wie viel Zucker verwendet wird, welche Güte der Essig hat, ob die Senfkörner fein oder grob gemahlen werden und welche weiteren Zutaten verwendet werden, hat großen Einfluss auf die Gesamtkomposition. So ist grobkörniger Senf ideal zum Marinieren, und scharfer Chili-Senf gibt vegetarischen Gerichten mit Tofu oder Halloumi einen besonderen Kick. Und dass ein Estragonsenf mit seiner leichten Anisnote ganz andere Gerichte verfeinert als ein süßer Feigensenf, versteht sich von selbst. →

Quittensenf

300 g Quitten säubern, weichkochen und anschließend mit so viel Wasser pürieren, dass ein glattes Mus entsteht.

70 g gelbe Senfkörner nach Wunsch fein oder grob mahlen und mit **3 EL Apfel-, Birnendicksaft oder Honig, 1 TL Salz** sowie **100 ml hochwertigem Weißwein- oder Apfelessig** vermengen.

Quittenmus unter den Senf heben, in sterile Gläser abfüllen und zwei Wochen im Kühlschrank ruhen lassen, bis sich das fruchtige Aroma entwickelt hat.



ARCHITEKTIN & KOCH – WIR PLANEN IHRE KÜCHE

Überzeugen Sie sich persönlich von unserer Kreativität und Planungskompetenz.

Michael Christen —
Koch, Tischler, Küchenexperte und Vater

Lauren Christen —
Architektin, Küchenplanerin und Tochter

**KÜCHENIDYLL**
GERLING

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

WO TRIFFT MAN ...



Am Vormittag oder frühen Nachmittag gehe ich gerne ins Cafe M. Die saisonal wechselnde Getränkekarte und der sehr leckere New York Cheesecake lassen sich bei Sitzmöglichkeiten Richtung Sonne sehr gut genießen. Da fällt einem das Textlernen dann nicht so schwer. Abends, wenn ich was Deftiges brauche, gibt es keinen besseren Ort als Rashids Kitchen. Die liebevoll zubereiteten Baguettes oder Tacos sind für mich Soulfood. Nach einer anstrengenden Probe oder Vorstellung genau das Richtige. Es ist immer frisch, es ist immer lecker und die Preise mehr als fair für diese Qualität.

Faris Yüzbaşıoğlu

Schauspieler am Theater Bielefeld



Ich gehe sehr gerne nach einem Waldspaziergang in das Café am Bauernhausmuseum. Dort gibt es einen super leckeren Käsekuchen und das ist neben dem herbstlichen Teutoburger Wald ein absolutes Highlight. Und das Steakhouse Argentina am Niederwall ist absolut zu empfehlen. Wenn mich die Fleischlust packt, dann ist das die Adresse in Bielefeld. Super lecker und das Personal ist fix und sehr nett.

Omar El-Saeidi
Schauspieler



➔ BEWÄHRTES SUPERFOOD

Bei aller Vielfalt enthält Senf immer Senföle, die nicht nur für die Schärfe sorgen, sondern auch positive Auswirkungen auf die Gesundheit haben. So mutiert der Senf im 21. Jahrhundert zum Superfood mit erwünschten Nebenwirkungen. Senföle gelten als entzündungshemmend, antiviral und antibakteriell und können sogar Schmerzen lindern. Als altes Hausmittel zur Linderung von Erkältungskrankheiten oder Blasenentzündungen sind sie lange bekannt und ihre keimtötende Wirkung ist wissenschaftlich erwiesen. Übrigens verleihen die in ihnen enthaltenen Senföle auch Gemüse wie Meerrettich, Kresse, Radieschen, Rucola, Wasabi und Brokkoli den unverwechselbaren scharf-bitteren Geschmack. Positive gesundheitliche Auswirkungen inklusive. So war Meerrettich früher als „Penicillin der Bauern“ bekannt.

Eine weitere „Zauberkraft“ bringt aber ausschließlich der Senf mit: Er hat einen emulgierenden Effekt, kann also Wasser und Fett feinverteilt verbinden. Genau das ist das Geheimnis jeder Vinaigrette aus Essig und Öl. Wer hier seinen Senf dazugibt, macht alles richtig. ■



Kräuter Vinaigrette

Für das Basisrezept **4 EL Weißweinessig**, **1 TL Dijonsenf** und eine **Prise Zucker** oder **einen halben TL Honig** mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach **6 EL Rapsöl** dazugeben. Nach Belieben **fein gehackte Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Schnittsellerie oder Estragon** sowie **eine fein gewürfelte Schalotte** unterrühren.

Variationen entstehen durch die Zugabe anderer Kräuter nach Wahl sowie andere Essig- und Ölsorten. Angenehm mild und fruchtig wird die Vinaigrette zum Beispiel mit Himbeeressig. Mit Olivenöl kommt eine mediterrane Geschmacksnote ins Spiel, und Kürbiskernöl passt gerade in den Wintermonaten perfekt zu Feldsalat.



Einkauf erledigt!

Jetzt kommt meine tragende Rolle.



Parken Sie doch in der Innenstadt!

Hell, sicher und modern.

Die Bielefelder Parkhäuser von ProEinzelhandel OWL GmbH.

Tiefgarage Welle

Am Bach, 33602 Bielefeld

Tiefgarage Am Theater

Brunnenstraße, 33602 Bielefeld

Tiefgarage Kesselbrink

Kesselbrink, 33602 Bielefeld

Tiefgarage Willy-Brandt-Platz

Einfahrt Herforder Str. /
Kavalleriestr., 33602 Bielefeld

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

www.proeinzelhandel-owl.com



ProEinzelhandel OWL



Verführerisch

DAS GEHEIMNIS GUTER SCHOKOLADE

Schokolade macht glücklich! Warum das so ist, darüber streiten sich die Gelehrten. Ist es eine psychoaktive Substanz, die an der Produktion des „Glückshormons“ Serotonin beteiligt ist? Oder sind es einfach schöne Kindheitserinnerungen, die uns ein Lächeln aufs Gesicht zaubern? Das ist alles im Grunde egal. Denn fest steht Schoki hebt die Stimmung. Und Bielefeld ist reich an ausgewiesenen Chocolatiers, die ganz besondere Kreationen schaffen.

Wir haben nachgefragt.

Text: Eike Birck



Lea Nüsgen

Tartes und Törtchen



In der kalten Jahreszeit kehren die Bielefelderinnen und Bielefelder gern im **Café Tartes und Törtchen** in der Kunsthalle Bielefeld ein, um sich mit einer leckeren Heißen Schokolade aufzuwärmen. Sie wurde in der Pâtisserie-Küche von Lea Nüsgen kreiert und besteht aus hochwertiger Rohschokolade mit subtilen Gewürzen. Das macht den besonderen Geschmack aus. Im **Café Kraume** steht in puncto Schokolade die „Da ist für jeden was dabei“- Tafelmischung hoch im Kurs der Gäste. Da kann man nach Herzenslust probieren, denn die handgemachte Tafel besteht aus zehn verschiedenen Riegeln. In Sachen Pralinen sind die Kunden lokalpatriotisch unterwegs und greifen gern zu den „Drei Sparren“- und „Leineweber“-Pralinen, hierbei haben Trüffel die Nase vorn – entweder mit Marc de Champagne oder als Himbeertrüffel. Das kommt den persönlichen Vorlieben von Jörg Kraume sehr entgegen. „Sehr schön finde ich auch immer Pralinen, die Frucht und Schokolade verbinden. Und gern esse ich Pralinen mit Biss, also zum Beispiel mit gehackten, gebrannten Mandeln oder Nüssen.“



Die Location für Hochzeiten, Feiern, Kongresse & Tagungen.

Dank variabler Raumentsembles 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.





Café Kraume

Transparencia-Schokoladen



GLAUBENSACHE

Vollmilch oder dunkle Schokolade? Für manche geht nur das eine oder das andere, für viele aber beides. Dunkle Schokolade hat gerade in den letzten Jahrzehnten deutlich mehr Anhänger gefunden. Oft heißt es sogar, dass ein hoher Kakaoanteil sich günstig auf die bekannten Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Krankheiten auswirken können. Aber auch hier – Sie ahnen es schon – herrscht in der Forschung Uneinigkeit.

Lea Nüsgens persönlicher Favorit ist ganz klar eine dunkle Vollmilchschokolade aus Frankreich. „Sie ist mit 45 Prozent Kakaoanteil weniger süß als die regulären Vollmilchschokoladen und sehr fein-cremig, ohne zu süß zu sein“, schwärmt sie und nutzt diese Schokolade häufig für eigene Kreationen, zum Beispiel als Füllung für die beliebten farbenfrohen Macarons. „Schokolade ist in unserer Pâtisserie eine grundlegende Hauptzutat. Wir nutzen verschiedenste Sorten Schokolade, die passend je nach weiteren Hauptrohstoffen zu den Produkten ausgesucht werden. Zu fruchtigen Aromen passen in der Regel weiße und Vollmilch-Schokoladen, zu dunklen Geschmacksnoten sind es zartbittere oder herbe Schokoladen.“

GESCHMACKSSACHE

Was aber macht für unsere Bielefelder Chocolatiers eine gute Schokolade aus? Dazu hat Jörg Kraume eine eindeutige Meinung: „Was dem einen sin Uhl, ist dem andern sin Nachtigall“, lacht er. „Jeder hat seinen eigenen Geschmack. Schokolade muss Spaß machen und in der Geschmackserwartung ist jeder Mensch eigen. Für ein spannendes Aroma muss der Kakaoanteil nicht durch die Decke gehen. Eine 60-prozentige Bitterschokolade von hervorragenden Kakaobohnen ist prozentual höher gestellten Schokoladen, die aus minderwertigen Standard-Kakaos hergestellt werden, geschmacklich weit überlegen.“

Für Lea Nüsgen darf eine Schokolade nicht zu süß sein, sollte aber auf der Zunge zart schmelzen. „Sie muss klar im Geschmack sein“, betont sie. „Und natürlich ohne Vanillin. Der Ursprung aller unverarbeiteten Lebensmittel ist die Natur, die allerhand phantastische Rohstoffe hervorbringt.“

Und unsere Aufgabe ist es, dieses Rohmaterial auf bestmögliche Weise zu kombinieren.“ Die Schokoladen-Fachfrau setzt konsequent auf qualitativ hochwertige Rohstoffe, wie Molkereierzeugnisse, Obst, Eier und Mehl von Bauern aus der Region. Zutaten, die nicht regional verfügbar sind, z. B. Gewürze, Schokolade, verschiedene Nussorten, Zitrusfrüchte, kauft sie bei ausgesuchten Händlern ein.

Auch für Jörg Kraume sind Geschmack und Nachhaltigkeit entscheidend. „Wir arbeiten ausschließlich mit Edelkakaos. Durch den Direktbezug aus Kolumbien haben wir immer top Ware und wissen, dass unsere Kakaobauern ordentlich für ihre Arbeit entlohnt werden.“ Das ist ihm wichtig. Die Kraume-Schokoladen mit dem treffenden Namen „Transparencia“ sollen einen Mehrwert für alle Beteiligten darstellen: mehr Arbeitsschritte im Erzeugerland Kolumbien, mehr Lohn und Bildung für die dortigen Kleinbauern, mehr für die Umwelt durch nachhaltigen Anbau und mehr für die Kraume-Kunden: ideologisch und geschmacklich. Die Mehrkosten werden ebenfalls transparent gemacht.

GLOBALE SACHE

Vorab hat sich der engagierte Chocolatier umfassend informiert. „Kakao wird fast rund um den Globus um den Äquator – plus, minus 5 Breitengrade – angebaut. Das sind nicht

gerade Wohlstandsnationen. Wir finden es wichtig, dass die Menschen, die den Kakao herstellen auch ihren gerechten Anteil bekommen.“ Deshalb arbeitet die Bielefelder Conditorei mit 55-jähriger Tradition mit einer genossenschaftlichen Kooperative in Kolumbien zusammen. „Südamerikanische Kakaos gehören vom Aroma her zur Crème de la Crème der Kakaosorten. Es gibt die geschmacklich nur mäßige Massenware mit hohem Ertrag je Baum und die kleinen feinen Edelkakaos, die weniger Ertrag pro Pflanze bringen, aber dafür im Aroma viel feiner und spannender sind. Dort schmeckt man dann im fertigen Kakao auch die Unterschiede nach Anbaugesbiet und Herstellungsverfahren heraus. Das ist ähnlich wie bei Wein oder richtig gutem Kaffee.“

Wir halten fest: Das Leben ist viel zu kurz, um schlechte Schokolade zu essen. In der Abwandlung des Goethe-Zitats – der deutsche Dichter sprach ursprünglich von Wein – steckt viel Wahrheit drin. Und der Vergleich zu einem edlen Tropfen hinkt in keinsten Weise. Wie beim Traubenanbau ist es auch bei Kakao entscheidend, wie er wächst und kultiviert wird. Die Rohstoffe – die Zutaten für Schokoladen, Pralinen und Co. – entscheiden über den Geschmack. Und darauf legen Bielefelder Chocolatiers größten Wert. Alles andere ist der Kreativität der Chocolatiers überlassen. ■

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
Schelpmilsers Weg 24, 33609 Bielefeld
Telefon 0521 93411-0

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

Handelshof





SATT UND SELIG

SOULFOOD, AUF DAS KÖCHE IN DER WINTERZEIT SETZEN

Das kleine Glück liegt oft so nah: Wärmendes Soulfood vertreibt den Winterblues und erhellt die Stimmung. Salate und Rohkost dürfen jetzt einfach mal pausieren. Wir greifen lieber zu dampfenden Suppen, köstlichen Eintöpfen, spannend gewürztem Wintergemüse, aber auch gern zu fein Geschmortem und Gedämpfem. Im Herbst und Winter holen wir uns die Wärme lieber von innen. Einige Bielefelder Profis haben uns verraten, welches Soulfood bei Ihnen in der kalten Jahreszeit ganz oben auf der Liste steht. Und sie nicht nur satt, sondern selig macht.

UMFRAGE: Corinna Bokermann

FOTOS: privat, Corinna Bokermann, freepik

Frederik Breipohl

Küchenchef

Kocherei

Definitiv richtig geilen Grünkohl mit Mettenden und Kohlwurst. Der runde Geschmack ergibt sich aus der perfekten Kombination aus Salzigkeit, Pikantheit und Wärme. Perfektes Soulfood. Aber genauso glücklich macht mich leckeres Landbrot mit Aufschnitt vom Metzger.



Francesco Scocozza

Küchenchef

La Fabbrica Divina

Natürlich hausgemachte, traditionell handgemachte Pasta. Mit Blick auf die Winterzeit gern mit Wildschwein- oder Hirschragout nach piemontesischer Art serviert. Das Ragout wird langsam mit unterschiedlichen Kräutern geschmort. Und zum Abschluss darf es etwas Süßes aus unserer Pasticceria sein. Das schmeckt – ob Pasticcini, Torte, Kuchen oder Gebäck – einfach nach Italien.



Alexandra & Jimmi Catsanos

Inhaber samt Tochter

Médivino

Es darf in der kalten Jahreszeit durchaus deftig, aber fein sein: Brasato vom Iberico Nacken. Es ist für mich das gesündeste Fleisch Europas und schmeckt mit einer leckeren Portwein-Rotweinsauce begleitet von Kartoffel-Rosmarin-Stampf und Rosenkohl besonders gut. Echtes Soulfood, das die Seele wärmt und gut in die Jahreszeit passt.

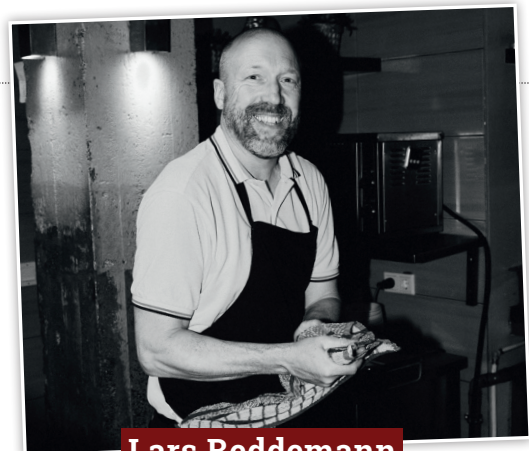


Beatrix Bartsch-Hoffmann

Inhaberin & Köchin

Brackweder Hof

In der Winterzeit verwöhnen wir uns sonntags – dann haben wir Ruhetag – auch gern selbst und stärken uns für die Woche. Dann steht auch einmal zartrosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeeren und Birne mit kräftiger Rotweinsauce und hausgemachten Spätzeln auf dem Tisch. Dazu einen kräftigen Burgunder oder Bordeaux. Und weil wir eine große Familie mit vielen Kindern sind, gibt es immer auch etwas Kindgerechtes: vor allem eine Schüssel Mousse au Chocolat zum Dessert.



Lars Reddemann

Küchenchef

numa

Ganz klar Grünkohl! Und zwar in den unterschiedlichsten Varianten. Ich mag ihn gern klassisch westfälisch, aber auch marokkanisch interpretiert mit einer gewissen Schärfe. Dann kommt Grünkohl in Begleitung von Salzzitronen, Ras el-Hanout, Knoblauch und Harissa daher. Eine indische Note erhält Grünkohl – das ist unser numa-Klassiker – wiederum durch Tamarinde, Ingwer, Knoblauch und Curryblätter oder einfach kurz angeschwitzt, in der Pfanne soutiert, und nicht ewig geschmort. So ist er nämlich auch sehr lecker und perfektes Soulfood.



MACHT SPASS

Wir möchten Ihnen Appetit und Lust aufs Ausgehen machen. Egal ob Sie lecker Essen gehen möchten oder zu einem ausgedehnten Shopping-Trip in die Bielefelder City aufbrechen. Viele große und kleine, aber feine Geschäfte bieten abwechslungsreiche Sortimente und es gibt immer wieder Neues zu entdecken. Und das nächste Café, wenn man beim Bummeln zwischendurch mal eine kleine Pause braucht, ist glücklicherweise nie weit. Dafür sorgt die hohe Café-Dichte in der Bielefelder Innenstadt. Hier wird das Zubereiten einer guten Tasse Kaffee wirklich zelebriert. Abends locken viele spannende Locations – manche bereits mit Legenden-Status – mit kulturellen Highlights samt erfrischender Kaltgetränke. Na, schon Appetit auf Bielefeld bekommen?

GENUSS HOCH³

Zu einem perfekten Theater- oder Konzertabend gehört für viele nicht nur die reine Veranstaltung. „Wir möchten Gästen, die sich ein Komplettpaket wünschen, einen außergewöhnlichen Abend bieten“, so die Bühnen und Orchester. Der GENUSS hoch³ mit Theater oder Konzert sei ideal für Besucher*innen, die das gewisse Etwas suchen.

Die Kultureinrichtung verbindet eine Führung durch das Konzerthaus Rudolf-Oetker-Halle (ROH) bzw. das Stadttheater mit einem Drei-Gänge-Menü bei ausgewählten Gastro-Partnern und einer Eintrittskarte. Die Gäste wählen dabei eine vegetarische bzw. vegane Kreation, eine Zubereitung mit Fleisch oder ein Fisch-Gericht. „Das gemütliche Ambiente und das gemeinsame Erlebnis, in der Gruppe einen Blick hinter die Kulissen werfen zu können, um im Anschluss zusammen zu essen und als i-Tüpfelchen die Aufführung zu sehen, ist etwas ganz Besonderes.“ Wer wolle, könne direkt Kontakt zu den Sitznachbar*innen knüpfen.

Die Termine sind sorgfältig ausgesucht. „So wird es ein stimmiger Abend.“ In der ROH stehen Jazzformate, aber auch große Orchesterabende zur Wahl: Am 25.01. trifft Jazz-Saxofonist Magnus Lindgren erstmals auf die BiPhil-Brass Section – mit einem Spotlight auf Miles Davis. Unter dem Eindruck seiner ersten großen Liebe schrieb Frédéric Chopin sein 2. Klavierkonzert, das Pianistin Anna Fedorova im 5. Symphoniekonzert der Bielefelder Philharmoniker interpretiert (16.02.). Zwei „Rising Stars“ der deutschen Jazzszene versprechen einen fulminanten Abend: Simon Oslender an den Keys und Jakob Manz am Saxofon (14.03.). Und das Jewish Chamber Orchestra Munich spürt dem Wirken der Familie Mendelssohn und Gustav Mahlers nach (10.04.). **Weitere Termine auf theater-bielefeld.de.**



Foto: Jochen Michael

GENUSS hoch³

Ein Blick hinter die Kulissen, ein Drei-Gänge-Menü und als krönender Abschluss ins Theater oder Konzert – das ist GENUSS hoch³.

Jetzt auch in der Rudolf-Oetker-Halle:

Jazz im Konzerthaus
Magnus Lindgren meets Brass
Sketches of Miles
Do, 25.01.24

Bielefelder Philharmoniker
5. Symphoniekonzert
Chopin zwei
Fr, 16.02.24

Jazz im Konzerthaus
Simon Oslender & Jakob Manz
Do, 14.03.24

Jewish Chamber Orchestra Munich
Hensel / Mendelssohn / Mahler
Mi, 10.04.24



Weitere Infos und alle Termine unserer Genussreihe – auch im Theater – finden Sie unter rudolf-oetker-halle.de oder unter theater-bielefeld.de.
Unsere Theater- und Konzertkasse erreichen Sie unter 0521 51-5454.

Weinrich's

finest chocolate since 1895



SCHOKOLADE AUS DEINER NACHBARSCHAFT



**10%
RABATT**

MIT DEM CODE
BIEschoki

shop.weinrich-schokolade.de

ANZEIGE

CAVALLUNA

Land der Tausend Träume

Europas beliebteste Pferdeshow kehrt mit neuem Programm zurück und lädt zu einem fantastischen Ritt durch Asien. Das Publikum darf sich auf wunderschöne Pferde, höchste Reitkunst, überwältigende Schaubilder und gefühlvolle Musik freuen.

Auch diesmal hat sich das Kreativteam um Autor, Regisseur und Komponist Klaus Hillebrecht etwas ganz Besonderes einfallen lassen, um die Zuschauerinnen und Zuschauer in eine ferne Welt zu entführen. Jede einzelne Szene transportiert Schönheit, Natürlichkeit und tiefe Emotionen und macht Cavalluna zu einem unvergesslichen Erlebnis. Die neue Show erzählt eine sagenhafte Geschichte: Yuen wird aufgrund einer Weissagung vom bösen königlichen Berater Merl und seinen Schergen verfolgt. Auf der Flucht erfährt sie vom fernen Land der Tausend Träume, in dem jeder seine Begabungen ausleben kann. Ihre Suche nach diesem mystischen Ort führt sie zu einem Shaolin-Meister, Kung-Fu-Kämpfern und einem Pferdeflüsterer, doch ihre Verfolger sind ihr dicht auf den Fersen. Begleitet wird das Abenteuer von den beliebtesten Reitteams aus ganz Europa: Ob hochklassige Dressureinlagen der portugiesischen Equipe um Luís Valença, actionreiches Trickreiten der französischen Hasta Luego Academy, eine traumhafte Freiheitsdressur von Bartolo Messina oder die rasante ungarische Post von Diego Giona. Zu beliebten Stars gesellen sich neue Gesichter wie der Spanier Alejandro Barrionuevo, der in der Rolle des Bösewichts Merl mit beeindruckenden Schaubildern vertreten ist.

www.cavalluna.com

8.-10.3.24, Seidensticker Halle



NEUE SCHMIEDE

**Freizeit- und
Kulturzentrum
Bielefeld-Bethel**

In der Neuen Schmiede in Bethel wird Inklusion gelebt, ganz selbstverständlich und mit viel guter Laune. Mehr als 42 Prozent der Stellen sind inklusiv, das schafft nicht nur ein besonderes Miteinander und Selbstverständnis, sondern trägt zu der persönlichen Atmosphäre des Freizeit- und Kulturzentrums bei. Das Gesamtpaket aus Kultur und Gastronomie hinterlässt bei vielen Gästen und Künstlern einen bleibenden Eindruck. Die Neue Schmiede bietet mit

dem großen Saal, den Konferenz- und Büroräumen sowie dem eigenen Lokal den richtigen Rahmen für vielfältige Begegnungen und eine Fülle von Veranstaltungen, darunter Konzerte, Kabarett, Lesungen, Singer/Songwriter-Abende, Kinderkulturangebote oder die Kaffeekonzerte für Senioren. Dazu kommen feste Größen wie die legendäre Silvesterparty und der Tanz in den Mai. Seit mehr als 23 Jahren beweist die Neue Schmiede, wie Inklusion und Teilhabe für Menschen mit und ohne Beeinträchtigung erfolgreich in einem Freizeit- und Kulturzentrum gelebt werden können.

www.neue-schmiede.de



HÜSLER NEST

Naturbetten mit Nest-Feeling

Im Schlafzimmer steht Wohlbefinden an erster Stelle, denn wer sich aufgehoben fühlt, kann schneller entspannen und sich erholen. Natürliche Materialien verstärken diesen Effekt. Bei Hüsler Nest entstehen deshalb exklusive Naturbetten, die zu verlässlichen Begleitern der Nacht werden und in denen wir uns über Jahrzehnte lang wohlfühlen. „Modernes Design trifft hier auf kuschelige Nestwärme und erstklassige Premium-Qualität“, erklärt das Team vom Hüsler Nest Center Bielefeld. „Egal in welcher Ausführung – jedes Hüsler Nest begeistert mit Top-Komfort, einer klaren Formensprache und einer schonenden Fertigung.“ Die Naturbetten und Schlafsysteme aus der Schweiz punkten mit wohngesunden Eigenschaften. Gefertigt aus natürlichen und unbehandelten Werkstoffen: zum Berühren, Kuscheln und Träumen – der Umwelt zuliebe. „Wir beraten unsere Kunden gern umfassend“, erklärt das Bielefelder Team.

www.huesler-nest-bielefeld.de



elf
84

Das elf84 – Restaurant und Eventlocation im Herzen Güterlohs

Die Ortschaft Gütersloh wurde 1184 das erste Mal in einer Urkunde erwähnt.

Da wir mit unserem Restaurant ein Gefühl von Heimat vermitteln wollen, war der Name unserer Location also schnell gewählt, denn – Essen ist Heimat! Bei uns im elf84 sollen Menschen aller Kulturen eine kulinarische Heimat finden!



Öffnungszeiten Abends:
Mi-Do: 18:00-22:00 Uhr
Fr-Sa: 18:00-23:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr

Ab 2024: MO|DI|SO gesonderte Öffnungszeiten
(Informationen auf der Homepage)

Carl-Bertelsmann-Straße 33
33311 Gütersloh
Parkplätze: Gartenstraße 1

E-Mail: info@elf84.de
Telefon: 05241 2303878



COFFEE-BIKE

Rollende Kaffeebar auf dem Soggi

Mit nur vier Quadratmetern Grundfläche ist sein Café ziemlich klein. Kein Wunder, denn Leon Köllerwirth setzt für sein Kaffee-Business auf ein mobiles Coffee-Bike, das die BesucherInnen des Wochenmarkts auf dem Soggi mit leckeren Kaffeespezialitäten versorgt. Die rollende Kaffeebar sitzt auf einem großen Lastenfahrrad und kann ganz bequem an jedem beliebigen Ort ohne Wasser- oder Stromanschluss betrieben werden. Neben der Flexibilität möchte Geschäftsführer Leon Köllerwirth mit Produktqualität und Nachhaltigkeit bei seinen Kunden punkten. Deshalb verwendet er ausschließlich biozertifizierte Bohnen der Coffee-Bike Hausmarke Caferino sowie Milch aus regionaler Landwirtschaft für seine Kaffeespezialitäten und verkauft diese in bis zu 100 % biologisch abbaubaren Bechern. Das mobile Café kann übrigens auch für Veranstaltungen wie Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern gebucht werden.

📍 @coffebike_bielefeld_leon

RAVENSBERGER PARK

Feiern, tagen und noch mehr

Wer auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Location für Tagungen, Seminare, Kongresse oder Feierlichkeiten aller Art ist, sollte sich den Ravensberger Park mal genauer ansehen. Er bietet perfekte Voraussetzungen für die unterschiedlichsten Formate. Das historische Gebäude-Ensemble inmitten der liebevoll begrünnten Parkanlage macht nicht nur als Fotomotiv für Hochzeiten und Co. eine gute Figur, sondern ist auch ideal für kreatives Arbeiten. Mitten in der Stadt – und doch ganz ruhig gelegen.

Das erfahrene und engagierte Team um die Geschäftsführer Thomas, Frank und Steffen Neugebauer bietet eine höchst professionelle Rundumversorgung für Veranstaltungen – von der technischen Infrastruktur bis zum Catering. Dank der Vielzahl an flexiblen Raumangeboten kann hier (fast) alles möglich gemacht werden. Und in diesem Park kann selbst bei Regen gefeiert werden.

www.ravensberger-park.de



KULTUR RÄUME GÜTERSLOH

Internationales Programm

Die zweite Hälfte der Theatersaison 2023/2024 in Gütersloh wird international und musikalisch – auch Tanzproduktionen gehören dazu.

Zunächst verabschiedet das Ohnsorg Theater das alte Jahr mit „Frau Bachmanns kleine Freuden“ (31.12.). Am 31. Januar 2024 philosophiert Isabella Rossellini über

Darwins Evolutionstheorie. Das Ballets Jazz Montréal tanzt am 8. und 9. März zu „Vanishing Mélodies“. Autobiografisch und musikalisch wird es am 18. April in der Koproduktion von Theater Bremen, Theater Bielefeld und Zeleven music film „Ich bin Carmen und das ist kein Liebeslied“. Außerdem feiert Dagmar Manzel in „Sehnsucht“ die Melancholie als Lebenselixier (27.4.).

In der Stadthalle Gütersloh heißt es im April „GÜTERSLOH MACHT ERNST MIT LUSTIG“: Das erstmals in Gütersloh stattfindende Kleinkunst-Festival präsentiert an zehn Abenden ein hochkarätiges Programm aus Kabarett, Kleinkunst und Konzerten. Das Festival, eine Kooperation mit dem KulturBüro-OWL und der Wohlsein GmbH, startet am 5. April 2024 musikalisch mit einem Konzert der dreiköpfigen Band Wildes Holz und ihrer großen Jubiläumstournee „25 Jahre auf dem Holzweg“.

Das komplette Programm unter: www.kultur-raeume-gt.de



Dagmar Manzel und Band
sind am 27. April 2024
im Theater Gütersloh zu erleben.



Follow us

bielefeld-geht-aus.de

RESTAURANT KREUZKRUG



Willkommen zuhause

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



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

Öffnungszeiten:

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



KAFFEEWERFT

**PAUSE
VOM ALLTAG?**

**Mehr als eine
Tasse Kaffee!**

Kaffee + Speisen

Seminare

Kaffeemaschinen

vor Ort und mobil



Stapenhorststraße 91
33615 Bielefeld

Mo. und Di.: Ruhetag
Mi.-So. 10-18 Uhr

www.kaffeewerft.de
info@kaffeewerft.de

Tel.: 0521 96771812

AUSGEZEICHNETES KÜCHENIDYLL

**Eins der besten
Küchenstudios
Deutschlands**

Planungskompetenz und fundiertes Küchenwissen sowie ein ganzheitliches Konzept, professionell und mit Liebe zum Detail umgesetzt – so beschreibt das Fachmagazin Architektur & Wohnen die Küchenstudios SieMatic am Adenauerplatz und Küchenidyll Gerling in Brackwede.

Laut dem Magazin verdient das die Auszeichnung „Bestes Küchenstudio Deutschlands“, eine tolle Bestätigung für die Küchenexperten Laureen und Michael Christen. Vater Michael Christen ist von Haus aus Tischler und Koch. Tochter Laureen Christen bringt ihre Expertise als Architektin ein. „Was uns besonders freut, ist, dass wir mittlerweile über Generationen hinweg unsere Kunden begleiten“, so die beiden. Seit 50 Jahren steht Küchenidyll Gerling an der Treppenstraße in Bielefeld für Qualität und Zuverlässigkeit. Bei dem eingespielten Team kommt alles aus einer Hand, auf Wunsch sogar bis zur Koordination der Gewerke. Seit Frühjahr 2022 verantwortet das Tochter-Vater Gespann zudem 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.

www.kuechenidyll.de



Michael Christen

mit Tochter Laureen Christen



Follow us

bielefeld-geht-aus.de

KNEIPEN, KULT & MEHR Streifenzug durch die Lokal-Historie

Sie haben es wieder getan: Frank Tippelt und Willibald A. Bernert haben mit „Kneipen, Kult und Kuemmerlinge“ den dritten Band ihrer Bielefelder Kneipen-Geschichte(n) herausgebracht. Die irren Episoden aus Lokalen der Stadt spiegeln das ausschweifende Nachtleben der 1960er- bis 90er-Jahre wider. Vom Bahnhofsviertel über Brackwede und dem Viertel um das Rathaus bis zum Ravensberger Park erzählen die beiden Kneipen-Kenner unterhaltsame Episoden von kultigen Wirten, originellen Gästen, stadtbekanntem Typen und Kneipen, die vielfach längst Geschichte, dafür umso mehr Legende sind. Die Älteren werden sich erinnern und die Jugend mag über diese abgefahrene Zeit der verräucherten Läden – ja, es durfte noch geraucht werden – nur staunen.



Zur Premiere kamen über

300 Menschen in die Stadtbibliothek.



DIE KRONE DER GASTRONOMIE LOKALWAHL 2023

Endspurt ist angesagt. Noch bis zum 31.12.2023 können Sie mit Ihrer Stimme die gastronomischen Highlights der Stadt küren. Schließlich wollen wir auch in diesem Jahr die Krone der Bielefelder Gastronomie in den Sparten Restaurant, Kneipe/Bar, Café und Club vergeben. Daher freuen wir uns schon jetzt auf Ihre Antworten auf unsere Fragen, wo Sie am liebsten essen oder trinken gehen, die schönsten Kaffeepausen einlegen oder mal wieder so richtig abfeiern. Wir sind gespannt, welche Favoriten Sie haben und wer die Lokalwahl und damit die Krone der Gastronomie 2023 gewinnt! **Stimmen Sie ab unter: www.bielefeld-geht-aus.de**

Votet ab dem 1.1.2024
für die Lokalwahl 2024



Gute Nacht. Guten Tag.

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

Hüsler Nest Center Bielefeld
Am Bach 15
T 0521/139282

www.huesler-nest-bielefeld.de





Hot Spiced Apple

75 cl gewürzter Apfelsaft,
2 Nelken, 2 zerdrückte
Kardamom, 2 Sternanis,
Wacholderbeeren, etwas
Orangenschalenabrieb,
15 cl Hendrick's Gin,
etwas geriebene Muskatnuss,
Apfelscheiben

Apfelsaft mit den Gewürzen köcheln lassen und durch ein Sieb abseihen. Mit Gin und geriebener Muskatnuss verrühren und mit Apfelscheiben garnieren.

Ob spritzig, cremig oder herb: Den persönlichen Winterliebbling zu finden, dürfte nicht allzu schwer fallen. Und auch für diejenigen, die auf Alkohol verzichten, gibt es leckere Wintercocktails. Unwiderstehliche und harmonische winterliche Cocktails lassen sich nämlich für jeden Anlass und jeden Geschmack zaubern. Mit und ohne Alkohol. Meist bestehen die wärmenden Winterdrinks aus zwei oder mehr Zutaten, darunter – wenn es hochprozentig sein soll – natürlich unter Zugabe mindestens einer Spirituose. Die B(r)andweite reicht von Whisky und Rum über Gin und Vodka bis hin zu Likör. Sie machen dem typisch winterlichen Glühwein gehörig Konkurrenz und wärmen von innen.

Einige der winterlichen Cocktails sind heiße Varianten typischer Sommer-Klassiker. So entpuppt sich ein klassischer Caipirinha auch im Wintergewand im wahrsten Sinne des Wortes als „hot“ und ist ein echter Seelenwärmer.

HEISSE WINTERCOCKTAILS

SEELEN WÄRMER

Haben wir uns im Sommer noch über klirrende Eiswürfel

im Cocktail-Glas gefreut, setzen wir im Winter lieber auf

wärmende Drinks. Bei ungemütlichem Wetter und eisiger Kälte

bietet es sich einfach an, Mixgetränke heiß zu genießen.

Winterliche Zutaten wie Zimt, Orangen oder Schokolade verleihen

den Winter-Cocktails oft eine besondere Note.

TEXT: Corinna Bokermann

Wieder andere Winterdrinks fallen in die Kategorie „kreative neue Mixturen“. Eine winterliche Note erhalten Cocktails zum Beispiel durch Gewürze wie Vanille, Zimt, Piment und Kardamom. Für eine wärmende Wirkung sorgen zudem scharfe Zutaten wie Ingwer und Chili. Sie sind, da bei Winter-



Lillet Farte

5 cl Lillet Blanc
10 cl Apfelsaft trüb
Zitronenscheibe
1 cl Zitronensaft
1 Zimtstange

Lillet Blanc, Apfelsaft, Zitrone und Zimtstange in einem Gefäß erhitzen (nicht kochen).

In einem dekorativen Glas servieren und mit einer Apfelscheibe garnieren. Alternativ als Hot Buttered Variante: Für ein Glas 1 TL weiche Butter unterrühren und mit Meersalz abschmecken.

cocktails häufig eine süßliche Note dominiert, ausgezeichnete Zutaten für Winter-Drinks. Durch herbe Schokolade und andere cremige Zutaten dieser Geschmacksrichtung kann Süße ebenfalls ausgeglichen werden. Milch und Sahne verleihen den Cocktailkreationen im Winter übrigens eine seidenweiche Konsistenz. Zum winterlichen Geschmackserlebnis tragen aber auch Zitrusfrüchte bei. Sie haben im Winter Saison und zählen – wohl weniger aufgrund ihres hohen Vitamin-C-Gehaltes – zu den beliebtesten Obstsorten bei der Zubereitung. ■



Weitere leckere
Rezeptideen für heiße
Wintercocktails findet
ihr online unter:
www.bielefeld-geht-aus.de

flott weg..

KURIERDIENST

ÖKOLOGISCH | ZUVERLÄSSIG | MENSCHLICH

☎ 0521 17 88 17

Fahrradkurier | Botendienstlogistik
Pkw - Lkw | Same Day | Overnight



flottweg Fahrradkurier GmbH
Herforder Strasse 65
(Hinterhof)
33602 Bielefeld



www.flott-weg.de



GENIESSER GLÜCK

Das Gute liegt oft so nah. Wir haben so einiges

zusammengetragen, was die Seele wärmt und den

Gaumen bereichert. Greifen Sie zu!

Genuss hoch³

Das besondere Theater-Menü

Ein Blick hinter die Kulissen, ein Drei-Gänge-Menü und als krönender Abschluss eine Aufführung – das ist Genuss hoch³. Mit der aktuellen Spielzeit weiten die Bühnen und Orchester Bielefeld dieses Angebot auf das Konzerthaus Rudolf-Oetker-Halle aus. Geplant sind zahlreiche Angebote rund um Vorstellungen u. a. der Oper „Carmen“, dem Musical „Der Mann, der Sherlock Holmes war“ oder Konzerten der SWR Big Band & Paul Carrack, Magnus Lindgren und der Bielefelder Philharmoniker.

Alle Termine finden sich auf www.theater-bielefeld.de unter „Besondere Angebote“.



Dr. Oetker Welt

Tour der 5 Sinne

Die eigenen Sinne neu entdecken: Die Tour der 5 Sinne ist ein interaktives Erlebnis, das BesucherInnen auf eine Reise in die Welt der Sinneswahrnehmung mitnimmt. An verschiedenen Stationen können die Gäste ihre Sinne auf spielerische und informative Weise entdecken, prüfen und erleben. Jede Station ist einem der fünf Sinne gewidmet und bietet dabei einzigartige Erfahrungen. Wie beeinflussen Optik oder Geruch unseren Geschmack? Wie wirken unterschiedliche Aromen zusammen? Diesen und weiteren spannenden Fragen gehen die TeilnehmerInnen der Tour näher auf den Grund und können dabei verschiedene Dr. Oetker Produkte probieren und ihre Geschmacksknospen auf die Probe stellen. Übrigens: Auch die freien Rundgänge durch die Dr. Oetker Welt finden wieder statt. Die Tour der 5 Sinne findet bis März 2024 jeweils am ersten Freitag des Monats von 18 bis 21:30 Uhr statt. Die freien Rundgänge sind bis März 2024 jeweils am zweiten Freitag des Monats zwischen 17 und 20 Uhr möglich.

www.droetkerwelt.de



Möhren-Schwarzkümmel-Sauce

Veganuary 2024

Vegan auf Probe

Vegantastisch, veganissimo, veganlicious – dies sind nur einige der Wortkreationen, mit denen besonders leckere und einfallsreiche vegane Gerichte oder Gebäcke gelobt werden. Zu Recht, denn die Vielfalt und Schmackhaftigkeit der rein pflanzlichen Ernährung hat in den vergangenen Jahren enorm zugelegt – ein Gewinn für die Klimabilanz und ein Gewinn für den Genuss. Auch 2024 lädt der Veganuary, der sich 2024 zum zehnten Mal jährt – ein, vegane Ernährung bewusst auszuprobieren. Seit 2014 hat Veganuary Millionen Menschen aus nahezu allen Ländern der Welt dazu motiviert. Viele vegane Rezeptideen zum Backen und Kochen – vom veganen Zitronengugelhupf über One-Pot-Pasta, Burger oder Möhren-Schwarzkümmel-Sauce – liefert auch das Dr. Oetker Portal: www.oetker.de

www.veganuary.com



Das Kuchen-Kochbuch

Lecker backen mit Gemüse

Der Titel irritiert? Aus gutem Grund. Denn die hier versammelten Kuchenrezepte kommen ohne Milch, Gluten und Zuckerzusatz aus. Die dänische Profiköchin Hannah Grant, Autorin des „Grand Tour Kochbuchs“ und Star der preisgekrönten Amazon-Prime-Serie „Eat! Race! Win!“, hat ein neues, wegweisendes Kochbuch geschrieben, das antritt, die Welt des Backens zu verändern. Getreu dem Motto: „Lass dir einen richtig leckeren Kuchen schmecken und iss dein Gemüse gleich mit!“ bietet es köstlich in Szene gesetzte Rezepte, die Gemüse wie Karotten und Süßkartoffeln verwenden. Ursprünglich für Hobby- und Leistungssportler und deren Familien entwickelt, bescheren sie auch allen anderen Kuchenliebhabern eine große Auswahl an süßen Leckereien. **Erschienen im Bielefelder Cova-donga Verlag, 140 Seiten, 32 Euro.**

Das Wirtshaus 1802 im Bültmannshof

Gemütlichkeit hat ein Zuhause...

Steaks vom heißen Stein

Catering

Entspannen - genießen - feiern

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



Es gibt noch viel zu entdecken ...

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

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

Bethel

1802

TEXT: Marielle Gönz

JETZT GEHT'S REIN

WINTERLICHE KULTURHIGHLIGHTS

Die Biergarten- und Festivalsaison ist definitiv vorbei. Dafür gibt es in den kommenden

Monaten viele gute Gründe, statt raus- mal wieder irgendwo reinzugehen.

Ob in die einladenden Innenräume der Gastronomie oder ins Kabarett, Theater und Konzert.

BIELEFELD GEHT AUS hat ein paar Tipps zusammengestellt. Garantiert ohne Anspruch

auf Vollständigkeit, denn dafür ist der winterliche Kulturkalender viel zu prall gefüllt.



Bülent Ceylan



Lisa Feller

KABARETT & COMEDY

Zum Lachen in den Keller gehen? Angesichts des vielfältigen Programms gibt es in Bielefeld dazu reichlich Alternativen. Umso schwerer fällt die Beschränkung auf wenige Highlights. Wie wär's mit Urban Priol, der am 18.1.24. in der Stadthalle lustvoll die gesellschaftspolitischen Ereignisse des vergangenen Jahres seziert? Oder Lisa Feller, die sich am 18.2.24 im Lokschuppen im „Dirty Talk“ probiert? Außerdem möchte der King of Comedy Atze Schröder sein Publikum am 24.2.24 in der Seidensticker Halle von der Last des Zeitgeistes erlösen. Torsten Sträter, der wunderbare Plauderer unter den Comedians, macht am 13.3.24 in der Stadthalle Station. Und Frieda Braun beweist am 6.4.24 in der Neuen Schmiede Wortwitz und Beobachtungsgabe. ■



WEITERE TERMINE



SARAH HAKENBERG

5.1.24, 20 Uhr, TOR 6 Theaterhaus

JOCHEN MALMSHEIMER

19.1.24, 20 Uhr, Lokschuppen

BARBARA RUSCHER

17.2.24, 21 Uhr, Zweischlingen

RALF SCHMITZ

22.2.24, 20 Uhr, Stadthalle

BIELEFELDER KABARETTPREIS

23. & 24.2.24, 20 Uhr, Zweischlingen

LUKE MOCKRIDGE

6.3.24, 20 Uhr, Stadthalle

DAVID KEBEKUS

9.3.24, 21 Uhr, Zweischlingen

BÜLENT CEYLAN

21.3.24, 20:00 Uhr, Stadthalle

INGRID KÜHNE

17.4.24, 20 Uhr, Komödie am Klosterplatz

PAUL PANZER

21.4.24, 18 Uhr, Stadthalle

SASCHA GRAMMEL

27.4.24., 20 Uhr, Seidensticker Halle

LISA ECKHART

28.4.24, 19 Uhr, Lokschuppen



Brauchen Sie ne Quittung?



Wunschpunsch

→ THEATER

Auch die Bielefelder Bühnen starten im Winterhalbjahr voll durch. Noch bis zum 7.1.24 läuft im Stadttheater das beliebte Weihnachtsmärchen. „Der satanarchäolügenialkohöllische Wunschpunsch“ von Michael Ende stellt die Frage nach dem Umgang mit unserer Umwelt – verpackt in eine fantastische Abenteuergeschichte. Am 12.1.24 feiert Arthur Honeggers dramatisches Oratorium „Johanna auf dem Scheiterhaufen“ in der Rudolf-Oetker-Halle Premiere – als konzertante Lichtspieloper mit starker Bildkomponente. Vergnüglicher geht es zu, wenn „Was ihr wollt“ (Premiere: 9.3.24) die Bühne im Stadttheater erobert. Shakespeares Täuschungsmanöver sind ebenso komisch und verwirrend wie das Spiel mit Geschlechterrollen.

Michael Grunert, Urgestein des Theaterlabors, begibt sich dagegen auf die Fährte eines schwulen Mannes, dessen ganzes Leben ein Kampf gegen Diskriminierung und Verfolgung war. Das Stück läuft am 5. & 6.12.23 als Gastauftritt im Nr.z.P. Das AlarmTheater lässt unter dem Titel „Zartbitter“ (Premiere: 8.3.24) das Internationale Jugendensemble auf Spurensuche zu den Ahnen und sich selbst gehen. ■

WEITERE TERMINE



IM INNEREN DER SEIFENBLASE
14.-16.12.23, 20 Uhr, Tor 6 Theaterhaus

DER SEELENBRECHER
16.12.23 (Premiere), 19:30 Uhr,
Kleines Theater Bielefeld bei DansArt

KIKERIKISTE
21. & 22.12.23, 16 Uhr, Trotz-Alledem-
Theater im Theaterhaus Feilenstraße

DIE STEILWAND
31.12.23 (Premiere), 20 Uhr,
Mobiles Theater im Theaterhaus Feilenstraße

UNTER DER DRACHENWAND
20.1.24 (Premiere), 19:30 Uhr, Stadttheater

KATJA KABANOWA
10.2.24 (Premiere), 19:30 Uhr, Stadttheater

BRAUCHEN SIE NE QUITTUNG
22.2.24 (Premiere), 19:30 Uhr,
Komödie am Klosterplatz

APOKALYPSE, BITTE!
16.3.24 (Premiere), 19:30 Uhr,
Theater am Alten Markt

HAUSMEISTER KRAUSE
4.4.24 (Premiere), 19:30 Uhr,
Komödie am Klosterplatz

DER SANDMANN
11.5. (Premiere), 19:30 Uhr, Stadttheater



David Garrett

KONZERTE

Klassik, Jazz, Rock oder Pop? Klare Sache, in Bielefeld geht alles. So huldigen die Bielefelder Philharmoniker bei ihrem 4. Symphoniekonzert am 19. & 21.1.24. unter anderem Beethovens „Fünfter“. Ebenfalls in der Rudolf-Oetker-Halle feiert der Musikverein der Stadt Bielefeld am 29.3.24 300 Jahre Johannes-Passion. Zuvor machen der liebenswerte Liedermacher Olli Schulz und seine Band am 9.2.24 im Lokschuppen Station. Ebenfalls dort gastieren am 25.4.24 Kettcar. Musikalisch geht's auch im Rahmen des Kulturwinters zu: Die Reihe „Mittwochsconcert Musikkulturen“ präsentiert die Young Scots am 14.2.24 in der Rudolf-Oetker-Halle auf „Trad Awards Winner Tour“. Und bei den Songnächten zeigt VØR am 21.3.24 im Nr.z.P. ihren vielseitigen Sound zwischen Indie, Rap, Electro und Techno. ■

WEITERE TERMINE



BUNKER-WEIHNACHTS-MATINEE

26.12.23, 11-14 Uhr, Rudolf-Oetker-Halle

EISHEILIGE NACHT

28.12.23, 19 Uhr, Lokschuppen

DOKTOR KRAPULA

25.1.24, 21 Uhr, Forum

ANGELIKA MILSTER

26.1.24, 19:30 Uhr, Altstädter Nicolaikirche

RAPHAELA GROMES

27.1.24, 20 Uhr, Rudolf-Oetker-Halle

CHE SUDAKA

30.1.24, 20:30 Uhr, Bunker Ulmenwall

MAX RAABE & PALAST ORCHESTER

9.3.24, 20 Uhr, Stadthalle

IRISH SPRING FESTIVAL

14. & 15.3.24, 20 Uhr, Neue Schmiede

VICKY LEANDROS

20.3.24, 20 Uhr, Stadthalle

PATRICIA KELLY

6.4.24, 20 Uhr, Lokschuppen

DOTA

21.4.24, 20 Uhr, Forum

ROLANDO VILLAZON

28.4.24, 18 Uhr, Rudolf-Oetker-Halle

DAVID GARRETT TRIO

29.4.24, 20 Uhr, Rudolf-Oetker-Halle

WO TRIFFT MAN ...



*Tee und Kuchen bzw. frische Waffeln genießen ich natürlich in unserem MuKu Café mit Akzent auf die Sparrenburg und Kunstwerke unserer Schüler*innen an den Wänden – das ist so ein schönes Ambiente! Und dazu noch die unglaublich nette Bedienung durch Mitarbeitende der Stiftung Solidarität, wirklich empfehlenswert. Ansonsten war ich bisher erst in der L'Osteria mit meinem Patenkind – die vegane Pizza war super lecker. Ich freue mich aber, noch viele weitere kulinarische Stätten kennenzulernen und bin dankbar für Tipps. Als Nächstes ausprobieren möchte ich die Neue Börse, da ich bei einem Catering zu einer Preisverleihung im Alten Rathaus begeistert über die Leckerbissen war.*

Miriam Köpke

Leiterin der Musik- und Kunstschule



Ich bin gern in der schönen Bielefelder Altstadt unterwegs. In der Kaffeebar Deppé & Co am Alten Markt trinke ich meist eine Iced Latte mit Karamell-Flavour. Gut gefällt mir auch das Restaurant Piro mit den vielen türkischen Spezialitäten. Oder das Greeks mit seiner Mischung aus Bar und Streetfood. Wenn mir der Sinn nach italienischer Küche steht, bin ich im Divino zu finden. Da ich noch recht neu in der Stadt bin, probiere ich immer wieder unterschiedliche Lokale aus.

Nicklas Shipnoski

Stürmer DSC Arminia Bielefeld

DIE NEUEN SPEISEPREISE

Lasst uns über ein Thema sprechen, das im Rahmen eines Gastroführers gern tabuisiert wird und das uns dennoch mehr und mehr an einem empfindlichen Organ schmerzt: dem Portemonnaie. Jaja, so sehr es auch nervt. Es geht um die Preise. Was sagen Sie da?! Das sei ein Phantomschmerz?! Von wegen! Neulich im Kurzurlaub auf einer bekannten nordfriesischen Insel: Wir gehen in ein Fischrestaurant und bezahlen für je ein Getränk und ein Hauptgericht (Fisch) flockige 66 Euro. Ohne irgendwelchen zusätzlichen Schnickschnack, nur Basics wohlgemerkt. Vor gefühlt noch kurzer Zeit hat man für die gleiche Summe noch eine schöne Krabbenuppe vorab oder eine feine Crème Brulée als Dessert dazu bekommen. Klar, meinen jetzt einige Schlaumeier, das sind ja auch Inselpreise. Und zudem noch Fisch, ein selten werdender Naturrohstoff, dessen Wert exorbitant zunimmt. Mag alles sein. Auch wenn hier vor Ort die Preissteigerungen nicht ganz so drastisch sind, bleibt das schale Gefühl, dass sich auf den Speisekarten der Restaurants innerhalb eines minimalen Zeitraums Kurssprünge vollzogen haben, gegen die die Kurse anderer Rohstoffe wie Gold und seltene Erden eher müde Performer sind. Entsprechend wird Gastronomen unterstellt, dass sie – steigende Rohwarenkosten vorschubend – sich ein goldenes Näschen verdienen. Ich bin geneigt, Gastronomen gegen Anwürfe dieser Art zu verteidigen. Denn sie leiden unter Problemen, die so nicht auf der Karte standen. Eine Pandemie, ein bis zwei Kriege, eine Inflation später liest sich die Lage schon anders. Und wenn dann noch Beilagen wie Fachkräftemangel, Rezession und allgemeine Gästezurückhaltung serviert werden, kann man schon verstehen, dass sie eine gewisse Wertschätzung für ihre Bemühungen unter diesen Bedingungen auch mit einem neuen Preisschild versehen wollen. Auch das Gastronomiepersonal, sonst gehaltmäÙig immer auf der untersten Stufe der Nahrungskette, will bessere Konditionen, sonst ist es weg. Und wie in den USA ein lächerliches Basisgehalt zahlen, das dann durch ein von den Gästen erhobenes Zwangstrinkgeld aufgestockt wird, ist auch keine Lösung. Also, was tun? Mein Vorschlag: Der Staat zahlt allen Einwohnern einen sogenannten Hygge-Zuschlag, gemäß dem dänischen Lebensgefühl für Behaglichkeit, Glück und Zufriedenheit. Einzige Bedingung: Dieser Zuschlag muss zu 75 % fürs Essen gehen verwendet werden. Daraus ergibt sich eine echte Win-Win-Situation: Die Menschen können sich wieder leisten, ins Restaurant zu gehen, die Gastronomen haben ihr Auskommen, das Personal wird fair bezahlt und die Restaurantmeilen in den Innenstädten bleiben belebt. Zudem schneidet Deutschland dann in den Glücks- und Zufriedenheitsstatistiken endlich wieder besser ab. Das sind Investitionen, die sich lohnen!



**HELLMUTH
OPITZ**
Autor

IMPRESSUM

31. Jahrgang 64. 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:
Ebru Calik, Sigrid Förster, André Mielitz

Administration:
Julia Tawalalli, Jette Jens,
Georgia Mpenoussi

Druck: Bonifatius Druckerei, Paderborn

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

Art Direction:
Sarah Bröcker, Alexandra Brünger,
Alicia Retemeier

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

Hinweis: Bielefeld Geht aus erscheint halbjährlich im Frühjahr und Herbst. Die Urheberrechte der Artikel, Fotos und Annoncenwürfe 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
DEUTDE33010
Kto.-Nr. 029826500

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



KUNDENFOKUSSIERT
Social Media & Podcast Marketing



TIPS | VERLAG

KOCHEREI

LIEBE IST DIE POESIE DER SINNE

DIE PERFEKTE HOCHZEITSLOCATION



BEI UNS ERLEBT IHR EURE
HOCHZEIT MIT ALLEN SINNEN.

Jetzt einfach eine kostenlose Anfrage stellen an:
anfrage@kocherei-bielefeld.de
www.kocherei-bielefeld.de

In Ihrer
Wunschlocation
auch catering by

hoch²
catering • event
by KOCHEREI