

BIELEFELD

Ausgabe Nr. 67

GEHT AUS

Der Gastro-Guide _
Sommer 2025

Endlich
Sommer!

Bielefeld macht Laune

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

Italienische Genussmomente sind gleich nebenan auch im Gusto Divino garantiert. Das Gusto Divino verwöhnt mit hausgemachten Eissorten, bietet alle Spezialitäten aus der Karte des Piacere Divino und setzt mit köstlichen Kleinigkeiten aus der Rosticceria auf authentische italienische Momente. Tagsüber auf der großen Terrasse der beiden Lokale mit Blick auf den Leineweberbrunnen machen herzhaftere Arancini, Crocchette, Frittatine di Pasta oder süße Klassiker wie Cannoli und Bocconcini Leccesi jeden Tag zu etwas ganz Besonderem. Zwei Adressen, ein kulinarisches Versprechen: Buon appetito!

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

FÜR JEDEN GESCHMACK ETWAS

Viele Menschen aus anderen Städten beneiden uns in Bielefeld um das vielfältige gastronomische und kulturelle Angebot. Im wahrsten Sinne wird hier für jeden Geschmack etwas geboten. Dazu leistet auch die BGW Bielefelder Gesellschaft für Wohnen und Immobilienleistungen mbH ihren Beitrag, denn wir sind nicht nur der größte Wohnungsanbieter in der Stadt, in unseren Beständen finden sich auch Gastronomiebetriebe, die zum vielfältigen Genießen und Verweilen einladen.

Der Heimattierpark Olderdissen zählt zweifellos zu den beliebtesten Naherholungszielen in Ostwestfalen-Lippe und vor allem in Bielefeld. Was kann schöner sein, als den Besuch mit einem „leckeren“ Abschluss im Meierhof Olderdissen zu krönen? Vor mehr als 20 Jahren hat die BGW den beliebten Gastro-Treffpunkt im Herzen Olderdissens übernommen, aufwendig saniert und umgebaut.

Als die BGW vor genau 75 Jahren, im April 1950 gegründet wurde, galt es, in möglichst kurzer Zeit nach Ende des Zweiten Weltkrieges bezahlbaren Wohnraum für die einheimischen Wohnungslosen sowie für 25.000 wohnungslose, vertriebene, geflüchtete Menschen zu schaffen. Wohnungsmanagement und bezahlbarer Wohnraum für alle sind auch heute die Kernaufgaben der BGW. Gleichwohl haben wir uns in den vergangenen mehr als sieben Dekaden vom reinen Wohnraumversorger zu einem modernen Dienstleistungsunternehmen der Immobilienwirtschaft entwickelt.

So zählen heute neben dem Meierhof Olderdissen unter anderem der „Grüne Würfel“ am Kesselbrink, das „Café Gemach“ in der Bielefelder Altstadt und das „Lokma“ mit seinem orientalisches Angebot zu den Gastro-Betrieben, die bei der BGW ihre „Heimat“ gefunden haben.

Viel Vergnügen bei der kulinarischen Entdeckungsreise durch Bielefeld und eine geschmackvolle Ausgahsaison 2025 wünsche ich Ihnen.

Sabine Kubitza
Geschäftsführerin BGW



EDITORIAL

BIELEFELD MACHT LAUNE

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Es liegt etwas in der Luft – und das ist nicht nur der Duft von Sommer und frisch gezapftem Bier. Die ganze Stadt ist im Fußballfieber bzw. „wie verhext“, wie es in einem DSC-Song heißt. Spätestens seit dem Einzug ins DFB-Pokalfinale steht ganz Bielefeld Kopf. Und Arminia spielt weiter souverän richtig guten Fußball. Bald auch in der 2. Liga? Die Stimmung ist elektrisierend und plötzlich guckt ganz Deutschland auf unsere Stadt. Und was sieht man? Eine Stadt, die liebt, die feiert – und die einfach gute Laune macht.

Aber Bielefeld glänzt nicht nur auf dem grünen Rasen. Auch abseits des Stadions zeigt die Stadt, was in ihr steckt. Mit einem der besten Theater Nordrhein-Westfalens, stimmungsvollen Veranstaltungen wie dem Leineweber-Markt, Live-Musik auf dem Kesselbrink oder dem City Life Sommer wird der Sommer in Bielefeld zur echten Entdeckungsreise.

Wenn die Sonne über den Dächern der Altstadt steht, die ersten Beats durch die Innenstadt klingen und die Biergärten sich füllen, ist klar: Der Sommer in Bielefeld ist ein echtes Highlight. Ob Kunst, Kultur oder kühles Getränk – hier lassen sich die Tage genießen und die Nächte feiern. Dazu lädt die lebendige Gastro-Szene ein: von der urigen Kneipe über kreative Szene-Bars bis hin zur feinen Küche – Bielefeld bietet für jeden Geschmack und Anlass den perfekten Rahmen. Ob spontane After-Work-Runde, romantisches Dinner oder feierlicher Familienabend: In Bielefeld wird das Ausgehen zum Erlebnis. Denn: Die Stadt kann Stimmung, Geschmack und Gastfreundschaft.

Bielefeld macht einfach gute Laune. Lassen Sie sich gerne anstecken!

Viel Spaß beim Lesen

Ihr Tips-Team



INHALT

- 3 Für jeden Geschmack etwas**
Vorwort von Sabine Kubitzka
- 4 Editorial**
Bielefeld macht Laune
- 6 Lokalrundgang**
Unterwegs in Bielefelds Gastronomie
- 22 Wir sehen Rot**
Die Farbe des Sommers
- 26 NewBIEs**
Neu in der Stadt
- 30 Porträt: BBQbro**
André Bergmann
- 34 Der Trend: Hüttenkäse**
Kugelig, frisch und cremig
- 38 10 Fragen auf leeren Magen**
Mina Richman
- 40 Chef's Table & Offene Küchen**
Den Profis beim Kochen zusehen
- 44 Was Köchen schmeckt**
Kalte Suppen
- 46 Der Soundtrack des Sommers**
Draußen gibt's Konzerte
- 50 Impressum**
Das BIELEFELD GEHT AUS-Team

Titelfoto: iStock/SurfUpVector



GESCHMACK IST NICHT VERHANDELBAR

ATEFEH CATERING

Wir begleiten euch bei besonderen Anlässen kulinarisch – ob Hochzeit, Firmenfeier oder Familienfest. BBQ mit Tiefe, vegetarisch mit Anspruch oder vegane Menüs mit Charakter. Wir passen uns an eure Wünsche an.



0814

Unsere Location in Herford ist wandelbar, pur und bereit für eure Geschichten. Ob Fine Dining im kleinen Kreis, kuratierte Kochkurse oder große Veranstaltung.

Lust auf einen persischen Kochabend? Ein besonderes Wine Tasting? Oder Yoga mit anschließendem Dinner?

NEUGIERIG GEWORDEN?

www.atefeh.de

atefeh@atefeh.de



SUPPORT YOUR

LOKAL SZENE

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



JIVINO

Mediterrane Lebensart

Sonne im Herzen, Lebensfreude und Genussmomente: Der Auftakt in den Frühling und Sommer lässt sich auch in der Altstadt wunderbar zelebrieren. **Im Jivino leben Marco Pulli und sein Team mit ihrer Gastfreundschaft die mediterrane Lebensart.** Hausgemachtes Brot und Tapas sorgen – von vegetarisch bis vegan, zart geschmort oder kurz gegrillt – begleitet von ausgewählten Weinen für genussvolle Momente. Im Frühjahr locken ausgewählte Köstlichkeiten auf der Karte: vom Thunfisch Carpaccio mit Ingwer-Limone bis zum Pulpo-Kartoffel-Sellerie-Salat. Frisch vom Grill gibt's Duroc-Kotelett ebenso wie Skrei aus dem Wildfang. Und ein Ende ist nicht in Sicht. Mit Lammhaxe, gebratenen Gnocchi mit Ziege-Trüffel-Füllung, Bärlauch-Ravioli oder Pasta mit Lamm, Tomaten und Kräutern lädt das Jivino zum Wiederkommen ein. Die Classics to go holen dagegen den Genuss nach Hause. Für alle, die selbst mal am Herd stehen oder einen besonderen Anlass feiern möchten, empfiehlt sich der Jivino-Kochkurs.

www.jivino-enoteca.de ■



URLAUBS-
FEELING IN
BIELEFELD



Einfach gut essen

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

Tomatissimo
TRATTORIA · GRILL

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





TOMATISSIMO

Kulinarische Kooperationen

Den Blick über den Tellerrand pflegt Bernhard Grubmüller seit vielen Jahren. Etwa bei kulinarischen Ausflügen mit dem ganzen Team. Diesmal geht die Reise nach Athen. „Dort werden wir uns vier Tage inspirieren lassen und unsere Gäste dann **vom 16.7. bis 24.8. mit unserer ganz besonderen Interpretation der griechischen Küche verwöhnen**“, freut sich der Küchenchef. Aber auch die Kooperation mit Weinkennern inspiriert. Das zeigt bereits am 17. Mai das Weinmenü mit Julien Wright unter dem Motto „Grand Cru Champagne und Bordeaux“. „Er ist seit vielen Jahren unser wichtigster Ansprechpartner und Händler für Champagner und die Weine aus dem Bordeaux“, erklärt Bernhard Grubmüller. „Für den Abend hat er eine Weinbegleitung mit Grand Crus zusammengestellt und wir freuen uns, die Gäste mit einem 6-Gang-Menü entsprechend kulinarisch zu verwöhnen.“ Am 18. Juni läutet dann das Weinmenü mit Remigius Szlachetka (Jacques' Wein-Depot) ebenso vielversprechend den Sommer ein. Zusammen mit dem Dorfkrug steigt außerdem am 3.8. das Sommerfest auf dem Platz am Tie mit Live-Musik und Kulinarik.
www.tomatissimo.de ■



LÉGÈRE HOTEL

GENUSS & LIVE-EVENTS IM FACES RESTAURANT & BAR

Freuen Sie sich auf köstliche Speisen und genießen Sie einen Drink in unserer preisgekrönten Bar des Jahres – perfekt für den Wochenausklang oder den Start ins Wochenende“, erklärt das Team vom Légère Hotel Bielefeld mit Blick auf die vielfältigen Genuss- & Live-Events im faces Restaurant & Bar. **Denn im LÉGÈRE HOTEL Bielefeld wird das faces zur Bühne für besondere Events!** Festliche Brunch-Highlights machen Anlässe wie Muttertag und Pfingsten zu unvergesslichen Erlebnissen.

Für Musikfans sorgen regelmäßige Live-Acts für stimmungsvolle Abende – von Pop und Soul über jazzige Klänge bis hin zu akustischen Highlights. Und das Beste: Der Eintritt ist frei! Feinschmecker kommen beim Wine & Dine oder Beer & Dine mit exquisiten 4-Gang-Menüs oder Themenabenden auf ihre Kosten. „Lassen Sie sich verwöhnen und erleben Sie Genuss und Musik in Bielefeld“, lädt das ausgezeichnete Team ein.

Mehr Details faces-bielefeld.com ■



*Vermuckt nomma,
den merk ich mir*

Heins

Speisen. Treffen. Arbeiten.

Bei Heins seid ihr immer genau richtig:
Egal ob Gaumenschmaus, Firmenevent oder Coworking.

Willkommen beim charmantesten Gastgeber der Stadt.



Heins
speist



Heins
trifft



Heins
arbeitet



FRISCHE MISCHCHE

Genuss am Kesselbrink

Diese Mischung stimmt: **Nachhaltiger Genuss und regionale Köstlichkeiten – zusammengestellt ganz nach eigenem Gusto.** Die Frische Mische am Kesselbrink hat sich vom Frühstück bis in den Nachmittag hinein als kulinarischer Wohlfühlort etabliert. Das Deli direkt in der Lobby der Volksbank ist ein Rückzugsort, wo Essen die Seele wärmt. Für den Start in den Tag empfiehlt Küchenchef René Raabe unterschiedlich belegte Stullen, die „BrotMischen“. Das Hausbrot stammt, wie vieles andere – vom Gemüse bis zum Kaffee – aus der Region. Mittags bilden Ofenkartoffeln, Reis, Bulgur oder Salat die Basis der EigenMische mit warmen Komponenten. „Alternativ gibt es fünf durchkomponierte HausMischen“, so der Gastronom. „Und wer es deftig mag, wählt unsere Topf-Mische, dahinter stecken wechselnde Eintöpfe.“

www.frischemische-bielefeld.de ■



PIACERE & GUSTO DIVINO

Doppelt italienisch genießen

Im Herzen der Bielefelder Altstadt bringt das Piacere Divino italienische Klassiker wie Steinofenpizza, frische hausgemachte Pasta und mediterrane Fisch- und Fleisch-Spezialitäten auf den Teller – auch per Lieferdienst für zuhause. „Die Auswahl ist kleiner als im Restaurant, aber nicht weniger fein“, erklärt Inhaber Gianni Mete, der mit seinem Temperament und seiner Gastfreundschaft ganz viel Mittelmeerflair in der Altstadt versprüht.

Direkt nebenan – im Gusto Divino – setzt sich das italienische Lebensgefühl fort. In der Rosticceria warten herzhaftes Arancini, Crocchette oder Frittatine di Pasta auf Genießer. Dazu gibt es süße Verführungen wie Cannolo Siciliano oder Bocconcino Leccese – **alles frisch, hausgemacht und mit Liebe zubereitet.** Pures Dolce Vita, das sich im Sommer auf der Terrasse des Piacere & Gusto Divino mit feinen Aperitifs, Kaffeespezialitäten und wechselnden saisonalen Highlights feiern lässt. Ab Herbst wird es im Gusto Divino übrigens eine feine kulinarische Überraschung geben. Näheres über Social Media.

www.divino-bielefeld.de





MEIN LIEBLINGSCAFÉ

Gemütlich, lecker, besonders

In der Bielefelder Altstadt versteckt sich ein echter Wohlfühlort: Mein Lieblingscafé. Der Name ist Programm, denn hier stimmt einfach alles – von den duftenden Kaffeespezialitäten über das liebevoll angerichtete Frühstück bis zum täglich wechselnden Mittagstisch. Jeden Tag stehen vier Gerichte zur Auswahl. ***Inhaberin Jasmin Wali setzt auf regionale Zutaten und kreative Ideen*** – ob gefüllte Ricotta-Spinat-Tortellini oder Ofenkartoffel mit Lachs, hier wird jeder satt und glücklich. Süßes Highlight: Die hausgemachten Kuchen, die regelmäßig wechseln, machen auch Naschkatzen glücklich. Das Interieur: warm, viel Holz, handgemacht – genau wie das Essen. Und wer's eilig hat, freut sich über die neuen Egg Drop Sandwiches. Sie gibt's jetzt auch to go. Egal ob kurze Pause oder langes Frühstück, Mein Lieblingscafé ist ein Ort, an dem man gerne länger bleibt – oder schnell mal was mitnimmt. **Insta: @meinlieblings.cafe** ■



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

www.volksbankinostwestfalen.de/lobby



**Volksbank
in Ostwestfalen**





KREUZKRUG

Dem Genuss verpflichtet

Wir füllen Tradition mit neuem Leben“, sagt Stefan Austmann, mit Blick auf die Historie des Familienbetriebs, der seine Gäste zu jeder Jahreszeit kulinarisch verwöhnt. Im Sommer lädt der Kreuzkrug mit seinem großzügig angelegten Berggarten zum Genießen und Entspannen ein, während sich die kleinen Gäste auf dem Spielplatz austoben. „Als moderner Familienbetrieb tun wir alles, damit sich unsere Gäste bei uns wie zuhause fühlen“, macht Stefan Austmann, seit 2016 Chef des Kreuzkrugs, deutlich. Für seine gehobene, regionale Küche bezieht er die Zutaten frisch aus der Region und von langjährigen Lieferanten. Dabei begleitet die Karte immer mit saisonalen Akzenten durch das Jahr. Auch die Buffetabende sind im Kreuzkrug immer ein kulinarisches Highlight. So wie beim diesjährigen Spargelbuffet am 16.5. und 6.6., wo der Glandorfer Spargel als Star der Saison gefeiert wird.

Übrigens: Reservierungen sind nicht nur wie gewohnt telefonisch möglich. **Der Kreuzkrug bietet jetzt auch die Möglichkeit, sich online einen Tisch zu sichern.**

www.kreuzkrug.de ■

KAFFEEWERFT

GENUSS IN FAMILIÄREM AMBIENTE

Wer Kaffee in gemütlicher Atmosphäre liebt, der trifft in der Kaffeewerft an der Stapenhorststraße garantiert auf Gleichgesinnte. Ülker Örnek sorgt für ein modernes und geselliges Kaffeehaus-Erlebnis. Mit der sorgfältig zusammengestellten Haus-Mischung mit Arabica und Robusta aus acht Ländern serviert sie ihren Gästen die perfekte Tasse Kaffee, Cappuccino oder Espresso. **Dazu bietet sie hausgemachte Torten und Kuchen, Bagels, Croissants, Fingerfood, Snacks und Dips an.** Die mobile Kaffeebar inklusive Catering ermöglicht einzigartigen Kaffee Genuss auch auf Privat- oder Firmen-events. Für die perfekte Kaffee-Zubereitung setzt die Kaffee-Expertin zudem auf passende Siebträger-Maschinen und teilt ihr Wissen während entsprechender Kaffee-Seminare.

www.kaffeewerft.de ■



PARKRESTAURANT GÜTERSLOH

Spargelgenuss mit Stil

Wenn der Frühling Einzug hält, beginnt auch die schönste Zeit für Feinschmecker: die Spargelsaison. Im ParkRestaurant, der „guten Stube“ des Parkhotels Gütersloh, wird diese Zeit mit einem besonderen kulinarischen Highlight gefeiert – dem großen Spargelbuffet, das jeden Mittwochabend zum Genuss einlädt.

Mit Blick auf den idyllischen Privatgarten genießen Gäste hier nicht nur die stilvolle Atmosphäre, sondern auch eine opulente Auswahl an regionalen und saisonalen Köstlichkeiten. Im Mittelpunkt steht der frisch zubereitete Spargel – begleitet von klassischen Beilagen wie neuen Kartoffeln, einer feinen Auswahl an Schinken, zartem Hähnchen- und Schweineschnitzel, Rührei von heimischen Hühnern sowie gebratenem Lachs. Eine cremige Spargelsuppe und ein vielfältiges Vorspeisenangebot eröffnen das Buffet,



Foto: Viveno Group GmbH

während süße Dessertkreationen rund um die Erdbeere den krönenden Abschluss bilden. Der aufmerksame Service und die Liebe zum Detail machen das ParkRestaurant zu einem Ort, an dem man sich willkommen fühlt.

www.parkhotel-gt.de ■



JIVINO

MÉDITERRANE KÜCHE

WEIN & TAPAS BAR
MARCO PULLI
OBERNSTRASSE 51
33602 BIELEFELD

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

www.jivino-enoteca.de

Sommer

Limoncello Spritz
erfrischende Empfehlung



ATEFEH CATERING

*Geschmack ist nicht
verhandelbar*

Mein Arbeitsplatz war immer die Küche. Meine Passion der Dienst am Menschen. So bin ich Köchin und Gastgeberin in einem. Und das bin ich gerne“, lacht Atefeh Farhangrosta. Beste Voraussetzungen für ihr modernes Catering-Unternehmen mit Sitz in Herford. Seit 2008 begleitet das Team Hochzeiten, Firmenfeiern und Familienfeste jeglicher Art kulinarisch (von 20 bis zu mehr als 1.000 Personen) in ganz OWL und Umgebung. **Das Angebot reicht von Fingerfood bis zu verschiedensten Buffetformen sowie Live Cooking.** Von Getränken und Cocktails bis zu Servicepersonal und dem gesamten Equipment. „Seit 2024 haben wir zudem die hauseigene Location 0814, in der auch eine Koch- und Barschule integriert ist“, so die engagierte Gastgeberin. Neben dem privaten Catering-Bereich versorgt das Unternehmen mit dem Projekt Bio Kids Kitas und Schulen mit einer gesunden, ausgewogenen und saisonalen Bio-Ernährung. Qualität, Frische und Nachhaltigkeit sind Atefeh Farhangrosta in allen Unternehmens-Bereichen ein großes Anliegen.

www.atefeh.de ■

KÜCHENIDYLL GERLING

SCHÖNER KOCHEN

Der Beginn der warmen Jahreszeit inspiriert nicht nur die Gastronomen zu frühlingsfrischen Gerichten. Auch Hobbyköche und -köchinnen bekommen jetzt wieder Lust, den Kochlöffel zu schwingen. Wirklich Spaß macht das aber nur, wenn die Bedingungen stimmen. Genau hier kommt das Küchenidyll Gerling ins Spiel, das Küchen ganz neu plant, aber auch kleine oder größere Veränderungen passgenau umsetzt. Dabei bringen Michael und Laureen Christen ihre Expertise als gelernter Tischler und Koch sowie Architektin ein. **Maßgeschneiderte Küchen von herausragender Qualität nach individuellen Wünschen umzusetzen, ist ihr Markenzeichen.** Kundinnen und Kunden, die vorab nach Inspirationen Ausschau halten, quasi dem „Rezept“ für ihr neue Küche, finden in der Ausstellung von Küchenidyll Gerling an der Treppenstraße jede Menge Inspirationen und können einige Neuheiten entdecken.

www.kuechenidyll.de ■





Foto: Irene von Usiar

OLAF KLÖTZER, SEBASTIAN HÖPTNER, BERNHARD GRUBMÜLLER,
RAFAEL KUCHARSKI UND SILVIO EBERLEIN. V.L.N.R.:

DIE GOURMET GANG TAUSENDUNDEINE NACHT

In diesem Jahr reisen wir in den Orient und betreten die kulinarische Welt aus "1001 Nacht", erklären die Mitglieder der Gourmet Gang, die passend zum diesjährigen Motto von Juni bis Oktober individuelle wie wechselnde Menü-Kreationen für ihre Gäste zubereiten. Im Juni beginnt die kulinarische Reise im Historischen Gasthaus Buschkamp mit Silvio Eberlein. Danach geht's bei Olaf Klötzer in Klötzer's Restaurant im Juli weiter. Im Erbsenkrug setzt Sebastian Höptner im August kulinarische Akzente, während sich bei Bernhard Grubmüller im Tomatissimo der September ganz märchenhaft gibt. Neu dabei ist Rafael Kucharski im Dicke Bohnen und Milchreis in Gütersloh. Er weckt im Oktober das kulinarische Fernweh. Davon können auch die Gastronomen ein Lied singen: „Fremde Gewürze und feurige Gerichte sind für uns als Gastronomen, Individualisten, Routiniers und Geschmacksfetschisten immer eine Entdeckung. Das ist Erotik auf dem Teller.“

Die Gourmet Gang eint der gute Geschmack und die Suche nach neuen kulinarischen Genüssen. Die Gastronomen zeichnen sich durch ihre Leidenschaft für beste Lebensmittel aus und experimentieren so lange in der Küche, bis sie zufrieden sind. Da sind sie wählerisch und perfektionistisch. Ganz nach dem Motto: Für unsere Gäste nur das Beste. „Wir wollen einen Gaumenschmaus mit Genussgipfeln und Geschmacksexplosionen. Transparenz entlang der gesamten Lieferkette bis hin zum Teller ist uns genauso wichtig wie die verantwortungs- und liebevolle Zubereitung“, so die Gourmet Gang.

Alle Infos unter www.gourmet-gang.de ■



Genussexperience im Fine Dining Restaurant Bellini



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

Spüren Sie die entspannte Parkhotel Atmosphäre und genießen Sie an liebevoll zurücknehmend gedeckten Tischen mit feinstem französischem Porzellan Ihre ganz persönlichen und besonderen Genussmomente mit unserem feinen à la carte Menü für Gourmetbegeisterte, kreiert von unserem leidenschaftlichen und jungen Küchenteam um Lukas Hoffmann.

Mittwochs bis samstags ab 18.30 Uhr

Bitte beachten Sie, dass eine vorherige Tischreservierung erforderlich ist.

Parkhotel Gütersloh
Kirchstr. 27
33330 Gütersloh
T +49 5241 877 - 0
info@parkhotel-gt.de
www.parkhotel-gt.de



PARKHOTEL
Gütersloh



Zur Genussexperience





SPARKASSE BIELEFELD

ESSEN. TRINKEN. GELD ZURÜCK.
DER BIELEFELD-VORTEIL

Mit dem Bielefeld-Vorteil erhalten Kundinnen und Kunden der Sparkasse Bielefeld bei Zahlungen mit ihrer Sparkassen-Card einen Cashback – auch in vielen lokalen Restaurants. Der Cashback wird monatlich gesammelt und im Namen des jeweiligen Unternehmens auf dem Girokonto gutgeschrieben.

Es ist keine extra Karte oder Registrierung notwendig. Durch das bargeldlose Zahlen mit der Sparkassen-Card profitieren Kundinnen und Kunden ganz automatisch vom Bielefeld-Vorteil. In der Region ist das einzigartig. **Mittlerweile gibt es an über 150 Standorten Geld-zurück.** Fast 300.000 Euro Cashback wurden bereits ausgezahlt. Über ein Viertel der Privatkundschaft der



Sparkasse Bielefeld hat sich bereits über eine Gutschrift aus dem Bielefeld-Vorteil gefreut.

Informationen zu teilnehmenden Partnern und zur Höhe der Rabatte unter www.bielefeld-vorteil.de ■



Die Location für Hochzeiten, Feiern, Kongresse & Tagungen.

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


Ravensberger
Park

www.ravensberger-park.de

ANZEIGE



WINDMANN FOOD SERVICE

Partnerin der Gastronomie

Wie kommen die Zutaten in die Küche? Woher stammt das Fleisch, wie und wo wurde das Gemüse angebaut? Das sind Fragen, die sich Gäste immer häufiger stellen. Bevor in Restaurantküchen raffinierte kulinarische Kreationen entstehen können, kommen Gastronomiegroßhändler*innen wie Windmann Food Service ins Spiel. Sie bieten Gastronom*innen alles, was sie brauchen, um für ihre Gäste unvergessliche gastronomische Momente gestalten zu können.

Windmann ist mehr als eine Lieferantin für Lebensmittel – sie ist Partnerin der Gastronomie. **Einzigartig macht sie unter anderem das „Local Eater“ Netzwerk.** So bringt sie die unglaubliche Vielfalt unserer Region in die Küchen und auf den Teller. Gemeinsam mit ihrer Kundschaft möchte Windmann Food Service innovative Wege gehen und die Gastronomie und die Region voranbringen.

Gäste, denen die Gastronomie ebenso am Herzen liegt, können mitreden: Einfach den QR-Code scannen und mitteilen, was die Gastronomie der Zukunft für sie ausmacht. ■



BISTRO & CAFÉ VINCENT

im Museum
Peter August Bockstiegel

von 12 - 18 Uhr
geöffnet

Schloßstraße 109/111
33824 Werther

vincent@kaffeewerft.de
Tel.: 05203 - 2961227



KAFFEEWERFT



Stapenhorststraße 91 • 33615 Bielefeld
Mo. und Di.: Ruhetag • Mi. - So. 10 -18 Uhr
www.kaffeewerft.de • ulker@kaffeewerft.de
Telefon: 0521 - 96771812

BIELEFELD GEHT AUS

DEIN KOMPASS DURCH DIE GASTRO-SZENE!

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

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

Und für alle, die selbst Teil der Szene sind:

Mit unseren hochwertigen Videokampagnen wie „**Bielefelds Lieblingsrestaurants**“ oder „**Sommerhotspots 2025**“ holen wir deine Location ins Rampenlicht – professionell produziert, perfekt in Szene gesetzt, mitten ins Blickfeld deiner potenziellen Gäste.



Folgen. Entdecken. Mitmachen.
So schmeckt Bielefeld: @bielefeld.geht.aus



←
Jetzt
entdecken!



BISTRO & CAFÉ VINCENT

Museumsreife Backkunst

Ein Museumsbesuch ohne die süße Verführung von Kaffee und Kuchen? Das wäre doch viel zu schade! Deshalb ist die Freude groß, dass das Café im Museum Peter August Bockstiegel in Werther jetzt unter neuer Leitung erstrahlt. Seit März verwöhnt die charmante Ülker Örnek die Gäste im Bistro & Café Vincent mit ihren kulinarischen Köstlichkeiten. „Ich liebe es, mit Menschen zu arbeiten und sie mit erstklassigem Kaffee und himmlischen Torten zu verwöhnen. Es geht darum, ihnen unvergessliche Genussmomente zu schenken!“, schwärmt Ülker, die bereits als Betreiberin der Bielefelder Kaffeewerft viel Erfahrung in der Gastronomie gesammelt hat. Ihre Leidenschaft für exquisite Kaffeespezialitäten wird im Museumscafé großgeschrieben – zusammen mit unwiderstehlichen hausgemachten Kuchen und Torten!

Freuen kann man sich auch auf ein reichhaltiges Angebot an Speisen. Und auch bei Events im Museum bietet Ülker erstklassiges Catering an. „Ich freue mich auf die neue Herausforderung, die reizvolle Umgebung und die Zusammenarbeit mit einem tollen Team“, betont sie voller Vorfreude.

Ein Besuch im Bistro & Café Vincent verspricht, Genuss und Kunst auf wunderbare Weise zu vereinen! www.museumpab.de ■

Entdecke den Geschmack der Region mit Windmann Food Service!

Wir liefern regionale Produkte – zuverlässig und aus einer Hand. Dabei setzen wir auf Partnerschaften und erschaffen so einen Mehrwert für dich, deine Speisekarte und unsere Region.

Wir feiern regionale Vielfalt!

Die verschiedenen Vorzüge regionaler Produkte vereinen wir in unserem *Local Eater* Netzwerk. Wir sind begeistert von der Vielfalt, die unsere Region zu bieten hat und arbeiten eng mit den Erzeuger*innen vor Ort zusammen, damit du unsere Region auf den Tellern deiner Gäste erlebbar machen kannst.



Hier geht's zur Homepage.



Foto erstellt mit ideogram.ai

**Vielseitig,
frisch &
regional**



25 JAHRE FAST4WARD

Kreativität, Leidenschaft und Erfolg aus Bielefeld

Die Eventagentur fast4ward feiert 2025 ihr 25-jähriges Jubiläum – ein Meilenstein, der nicht nur für unternehmerische Beständigkeit, sondern vor allem für Innovationskraft und Teamgeist steht. Was 2000 in Bielefeld begann, ist heute ein gefragter Full-Service-Dienstleister mit über 150 Mitarbeitenden, eigenen Eventlocations und einer beeindruckenden Erfolgsgeschichte. Geprägt wurde diese Entwicklung maßgeblich vom Gründer und Geschäftsführer **Sascha Berg** und auch **Daniel Elsner** und **Marcel Lossie**, die mit ihren unterschiedlichen Expertisen, aber gemeinsamen Visionen, den Weg der Agentur nachhaltig gestaltet haben.

VOM CLUB-EVENT ZUR MARKE FÜR EMOTIONEN

Sascha Berg legte den Grundstein für fast4ward mit einem Gespür für Trends und einer Leidenschaft für Erlebnisse, die Menschen verbinden. Bereits kurz nach der Gründung stießen Daniel Elsner und Marcel Lossie dazu. Während Bergs Herz für Markeninszenierung und Gastgeberschaft schlägt, bringt Elsner sein betriebswirtschaftliches Know-how ein und Lossie sorgt mit Idee und Konzeption für innovative Eventlösungen.

VIELFALT IN LEISTUNG UND LOCATION

Von der exklusiven Firmenfeier über große Public Events bis hin zu Hochzeiten und privaten Anlässen – fast4ward plant, organisiert und realisiert Erlebnisse mit Wirkung. Das Portfolio umfasst Konzeption, technisches Design, 3D-Planung, Catering, Entertainment, Dekoration, Logistik und mehr. In ihren eigenen Locations wie dem **Lokschuppen**, **Hof Steffen**, **Waterbör**, **Schöne Aussicht** oder dem **Schloss Holtfeld** oder auch beim **Kunden vor Ort** inszeniert die Agentur maßgeschneiderte Veranstaltungen für 30 bis zu 3.000 Gäste.

WERTE, DIE BLEIBEN – ENGAGEMENT DAS WIRKT

Neben dem unternehmerischen Erfolg setzt sich fast4ward auch für soziale Projekte ein. Seit 2010 wird die Initiative **Fruchtalarm** unterstützt, die schwerkranken Kindern auf kinder-onkologischen Stationen und in Kinderhospizen kleine, aber wichtige Glücksmomente schenkt.

EIN JUBILÄUM MIT ZUKUNFTSBLICK

„Dieses Jubiläum ist für uns nicht nur ein Rückblick, sondern auch ein Ausblick“, betonen Sascha Berg, Daniel Elsner und Marcel Lossie gemeinsam. „Wir sind stolz auf das, was wir gemeinsam mit unserem Team erreicht haben, und voller Ideen für die Zukunft.“

Mit diesem starken Team, einem wachsenden Netzwerk und dem klaren Ziel, Emotionen erlebbar zu machen, bleibt fast4ward auch im nächsten Vierteljahrhundert: **fit for the next experience.**



fast4ward

**25 Jahre Events
aus Bielefeld**

www.f4w.de



fast4ward
HAFENBAR



WIR SEHEN ROT

Die Farbe des Sommers

Text: Stefanie Gomoll



Sie besitzen eine nahezu magische Anziehungskraft: Ob am Marktstand oder in der Gastronomie, der Verlockung von rotem Obst und Gemüse können wir kaum widerstehen. Kein Wunder, haben Mensch – und Tier – doch im Laufe der Evolution gelernt, dass diese Farbe „reif“ und „schmackhaft“ bedeutet.

Eine Erwartungshaltung, die allerdings nicht immer erfüllt wird. Wer einmal Erdbeeren oder Tomaten mitten im Winter probiert hat, weiß: Rot steht nicht automatisch für volles Aroma. Es lohnt sich – sowohl geschmacklich als auch der Umwelt zuliebe – zu warten, bis Obst und Gemüse Saison haben. Regional gewachsen und vollreif geerntet, lösen sie ihr Versprechen dann tatsächlich ein. Bereits im Frühjahr gilt das etwa für Radieschen und Rhabarber, gefolgt von sommerlichen Köstlichkeiten wie Erdbeeren, Himbeeren, Tomaten, Kirschen, Johannisbeeren, Wassermelone, Paprika, Chilis und Radicchio. Im Spätsommer folgen dann zum Beispiel die ersten rotbackigen Äpfel und Rote Bete. Wer gerne Rot sieht, kann in den nächsten Monaten also aus dem Vollen schöpfen. Allerdings: Selbst das knalligste Rot macht als Solist auf dem Teller keine gute Figur. Es braucht ein paar Nebendarsteller, um Augen und Gaumen zu schmeicheln. Eine optisch und geschmacklich beliebte Kombination sind die italienischen Nationalfarben: Wenn Tomaten auf weißen Mozzarella und grünen Basilikum treffen, dann kommen alle Sinne auf ihre Kosten. Gleiches gilt für Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und frischen Kräutern wie Estragon, Petersilie und Minze. Noch die prallsten Erdbeeren gewinnen durch einen Klecks Sahne oder die Kombination mit Vanilleeis.



ARCHITEKTIN & KOCH – WIR PLANEN IHRE KÜCHE

Überzeugen Sie sich persönlich von unserer Kreativität und Planungskompetenz.

Michael Christen —
Koch, Tischler, Küchenexperte und Vater

Laureen Christen —
Architektin, Küchenplanerin und Tochter



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

WO TRIFFT MAN ...



Als Mutter von drei Kindern gehe ich gerne in kinderfreundliche Restaurants mit nettem Personal, akzeptablen Preisen und Wohlfühlambiente. Das **Medivino** am Klosterplatz nimmt uns immer herzlich auf und bereitet Speisen auch ganz individuell zu. Zudem sind die Jungs (und ich) ganz klar von der süßen Fraktion. Deshalb gibt's im Sommer fast kein Wochenende ohne eine Kugel Mozarteis vom **Café Roberta** in Schildesche. Alternativ geht auch ein Stück selbst gebackener und immer leckerer Kuchen im **Café Pausenliebe** – ein wunderschön individuell eingerichtetes Café am Halhof.

Prof'in Dr. Michaela Vogt
Prorektorin für Internationales,
Diversität und Gesellschaft der
Uni Bielefeld



Wenn ich in Bielefeld einen Ort brauche, um kurz dem Alltag zu entfliehen, dann gehe ich ins **Venue**. Das Café hat diese ganz besondere Atmosphäre – stylisch, gemütlich und irgendwie wie ein Wohnzimmer. Der Kaffee? Richtig gut – und perfekt für einen langsamen Morgen oder einen kreativen Nachmittag mit Laptop oder Buch. Das Essen ist nicht nur super lecker, sondern auch komplett glutenfrei, vegan und nachhaltig. Man merkt sofort: Hier steckt echt viel Liebe in jedem Detail. Was ich besonders mag: Man fühlt sich nicht wie ein Gast, sondern wie Teil einer kleinen Community.

Nick Westbrook
Regisseur am Theater Bielefeld



Und während rote Paprikaschoten allein eher langweilig wirken, kommt durch die Kombination mit ihren gelben oder grünen Verwandten gleich Dynamik auf den Teller. Wie gut, dass es sich auch aus ernährungsphysiologischer Sicht empfiehlt, sich kreuz und quer durch den Farbkasten der Natur zu futtern. Das sogenannte Regenbogen-Konzept setzt genau darauf: Wer pflanzliche Lebensmittel möglichst bunt kombiniert, hat gute Chancen, mit einer ganzen Fülle wichtiger Nährstoffe versorgt zu werden. Aber auch wer auf die Idee käme, ausschließlich auf Rot zu setzen, hätte

nicht die schlechteste Wahl getroffen. Rotes Obst und Gemüse sieht nämlich nicht nur gut aus, es steckt auch voller gesunder Nährstoffe. Verantwortlich dafür sind vor allem Anthocyane und Carotinoide. Die sekundären Pflanzenstoffe sorgen für die Farbgebung, sollen aber auch antioxidativ und entzündungshemmend wirken. Einerseits gut zu wissen. Andererseits: Wem bei Anblick köstlicher Kirschen das Wasser im Munde zusammenläuft, der hat nicht in erster Linie ihren hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt im Visier, sondern ihren wunderbaren Geschmack. ■

WUNDERWIRKSTOFF LYCOPIN

Dem sekundären Pflanzenstoff, der zur Gruppe der Carotinoide zählt, werden viele positive Wirkungen auf die Gesundheit zugeschrieben. Seine antioxidativen Eigenschaften sollen zum Schutz vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen beitragen können, Blutdruck und Cholesterinspiegel senken sowie entzündungshemmend wirken. Besonders hoch ist der Lyconpinanteil in vollreifen Tomaten, deren botanische Bezeichnung *Lycopersicon esculentum* dem Stoff auch seinen Namen gegeben hat. Gut zu wissen: Konzentriertes Tomatenmark enthält deutlich höhere Lycopinkonzentrationen als frische Tomaten und bei erhitzten Produkten wie Tomatensuppe steigt die Verfügbarkeit von Lycopin.





BERRETTO

Bielefelds neue Genussadresse mit Stil und Substanz

Serkan Besiroglu, bekannt als DJ und Betreiber des „Sam's“, bringt frischen Wind in Bielefelds Gastro-Szene. Mit dem „Berretto“ vereint er Restaurant, Bar und Café unter einem Dach – stilvoll versteckt am unteren Ende der Arndtstraße. 40 Gäste finden im modern umgestalteten Souterrain Platz, weitere auf der Terrasse. Kulinarisch liegt der Fokus auf klassischer italienischer Küche – kreiert von Chefkoch Lucio Sepe. Besonders beliebt: Pasta, zehn Varianten stehen auf der Karte, davon drei vegan. „Ich lebe seit 14 Jahren vegan. Diese Optionen gehören sichtbar und selbstverständlich ins Angebot“, so Besiroglu. Auch das hausgemachte Tiramisu trägt das vegane Siegel.

Das Interior zeigt sich in elegantem Graugrün, das sich von den Wänden bis zur vier Meter langen Bar zieht. Morgens gibt's italienisches Frühstück mit Espresso und Dolce – schnell, puristisch, echt.

„Den Kaffee beziehen wir von der Rösterei Joliente in Detmold, der wird auch im Sam's gerne getrunken“, erklärt Besiroglu. Statt Massenware setzt er bewusst auf Regionalität und handwerkliche Qualität aus kleinen Betrieben. Die Bar setzt auf kreative Drinks mit hochwertigen Spirituosen, saisonalen Zutaten und handwerklicher Präzision. Ein eigener Gefrierschrank sorgt für perfekt gekühlte Gläser – jedes Detail durchdacht, jeder Drink mit Anspruch gemixt.

Ein Ort mit Persönlichkeit und Konzept – für Genießer, Kreative und Nachtschwärmer gleichermaßen.



MITTAGSMENÜ

1 X PASTA / PIZZA
1 X SOFTDRINK 0, 2 L
1 X CAFÉ / ESPRESSO

14,90 €

**MONTAG - FREITAG
12:00 - 15:00 UHR**



MONTAGS

PIZZA-TAG

CREATE YOUR OWN PIZZA
ALL YOU CAN EAT

12;00 €

MITTWOCHS

APEROL
DEJÀVU
PEACH
LIMONCELLO **SPRITZ TAG 5,00 €**



- WEIHNACHTSFEIER
- FIRMENEVENTS
- AFTERWORK
- DJS & LIVE VOCALS
- COCKTAILS

MONTAG BIS SAMSTAG

11:00 - 23:00 UHR

WWW.BERRETTO.DE

ARNDSTR 4 | 33602 BIELEFELD
FUSSGÄNGERZONE



BERRETTO

COFFEE | BAR | RESTAURANT

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 Stadtblick Restaurant Sparrenburg + Café & Tagesbar



2 Madame Croissant

1 Stadtblick Restaurant Sparrenburg + Café & Tagesbar – Genuss ganz oben

Nach langer Pause ist die Sparrenburg endlich zurück auf der kulinarischen Landkarte – und das gleich doppelt. Mit der neuen Café & Tagesbar bringt René Sygusch urbanes Lebensgefühl auf Bielefelds Wahrzeichen: stilvolle Lounge-Möbel, entspannte Atmosphäre und ein Angebot, das weit über Kiosk-Charme hinausgeht. Handgebrühter Kaffee, frische Bowls, Salate und knusprige Pinsa machen den Burghof ab sofort wieder zum Lieblingsplatz für Genießer.

Sygusch, der unter im Hamburger „Haerlin“ und dem kalifornischen „The French Laundry“ gekocht hat, bringt seine internationale Erfahrung mit seinem „Herzensprojekt“ nun zurück nach Bielefeld. Denn ab Juni hebt das neue Stadtblick Restaurant das kulinarische Erlebnis auf der Sparrenburg auf ein neues Level. Mit kreativer, regional verwurzelter Küche, moderner Architektur und einem atemberaubenden Ausblick wird die Burg wieder zum Ort, an dem man nicht nur die Aussicht feiern kann – sondern auch den Geschmack!

Sparrenburg, Am Sparrenberg 38A, 33602 Bielefeld

2 Madame Croissant – Französisches Frühstücksfair in der Altstadt

Mit Madame Croissant ist frischer Wind in die Bielefelder Frühstücksszene gezogen. In der Obernstraße serviert Viviana Demme seit der Eröffnung fein komponierte Croissants – mal klassisch, mal modern interpretiert. Als siebte Filiale des Kölner Franchise-Unternehmens bringt Madame Croissant also ein ganz besonderes Konzept in unsere Stadt und setzt damit neue Akzente in der lokalen Gastronomie.

Die gebürtige Bielefelderin hat dafür ihre Karriere im Marketing

hinter sich gelassen und den mutigen Schritt gewagt, sich mit Madame Croissant selbstständig zu machen.

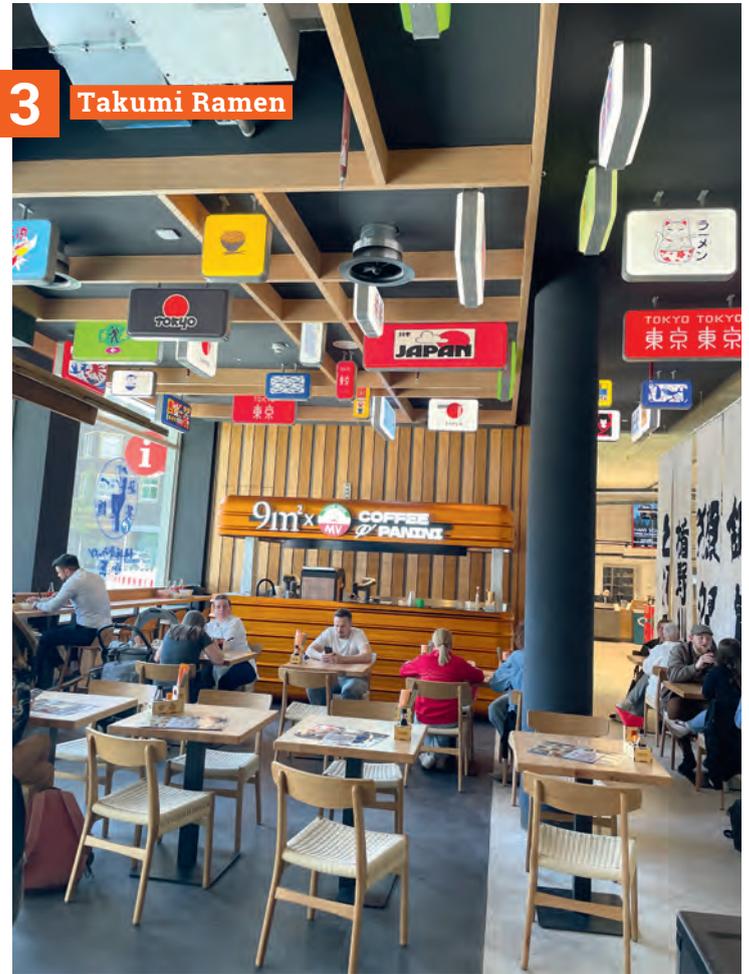
Neben gemütlichen Sitzplätzen drinnen und draußen steht auch ein To-go- und Catering-Angebot im Mittelpunkt.

Ob süß, herzhaft, vegan oder üppig dekoriert – die handgemachten Croissants sind das Herzstück des neuen Lokals – und bei der vielfältigen Auswahl ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Obernstraße 40, 33602 Bielefeld

3 Takumi Ramen – Japanisches Soulfood in der Wissenswerkstadt

Mehr als nur Suppe – hier wird Wissen zum Genuss: Das neue „Takumi Ramen“ in der Wissenswerkstadt bringt authentische Ramen-Kunst aus Japan direkt nach Bielefeld! Handverlesene, gewellte Nudeln, kräftige Brühen – wahlweise klassisch mit Schweinefleisch, scharf mit Sesam und Chili oder vegan – treffen auf frische Toppings wie zartes Bauchfleisch, Garnelen oder knackiges Gemüse. Das stylische Ambiente kombiniert Holzdesign, Retro-Charme und moderne Details – ein spannender Mix aus Tradition und Innovation. Und: Takumi hat jeden Tag geöffnet – perfekt also für eine Stärkung



vor oder nach einem Besuch in der Wissenswerkstadt.

Ob Ramen-Liebhaber oder neugierige Neuentdecker: Takumi ist ab sofort the place to be für alle, die echtes japanisches Soulfood lieben.

Wissenswerkstadt, Wilhelmstraße 3, 33602 Bielefeld



4 Café Lavanta

4 Café Lavanta – Türkischer Genuss trifft Hygge

Seit Januar 2025 lädt Café Lavanta in der Arndtstraße (Ecke Goldbach) zum Genießen ein und bietet eine einzigartige Mischung aus türkischen Spezialitäten und dem dänischen „Hygge“-Gefühl. Wer denkt, dass diese Kombination nicht harmonisiert, sollte unbedingt vorbeischaun und sich selbst überzeugen!

Das Café verbindet traditionelles türkisches Handwerk mit dem schlichten, gemütlichen Charme des nordischen Designs. Warmes Holz und liebevolle Details aus der Türkei treffen auf klare Linien und die entspannte Atmosphäre des „Hygge“-Stils.

Dazu gibt's frisch zubereitete türkische Klassiker wie Manti und Menemen, dazu selbstgebackenes Sauerteigbrot und köstliche Kuchen. Alles wird mit Leidenschaft und handwerklichem Können zubereitet, für ein echtes kulinarisches Erlebnis.

Goldbach 27, 33615 Bielefeld





5 Phô Bà Gái

➔ **5 Phô Bà Gái – Vietnamesischer Genuss in Bielefeld**

Im „Phô Bà Gái“ an der August-Bebel-Straße bringt Thi Phuong Mai Nguyen die vietnamesische Küche in ihrer reinsten Form auf den Tisch. Mit ihrer berühmten Phô, die nach dem Familienrezept ihrer Mutter und Großmutter zubereitet wird, sorgt sie für ein authentisches Geschmackserlebnis. Die Brühe, die bis zu zwölf Stunden kocht, und die frischen Zutaten machen die Phô zu einem echten Genuss. Neben der Phô gibt es weitere vietnamesische Klassiker wie Sommerrollen mit Garnelen oder Hähnchen. Und wer vietnamesischen Kaffee noch nicht probiert hat, sollte unbedingt den langsam gefilterten Kaffee mit süßer Kondensmilch genießen.

In einem gemütlichen, authentischen Ambiente ist „Phô Bà Gái“ der perfekte Ort, um in Bielefeld echte vietnamesische Genussmomente zu erleben.

August-Bebel-Straße 122, 33602 Bielefeld

6 Anaar – Orient trifft Ostwestfalen

Neuer Hotspot am Bunnemannplatz: Mit dem „Anaar“ zieht Bielefelds erstes afghanisches Restaurant in die City – und bringt echte Wohlfühlküche mit. Die Geschwister Zohra und Meerwais Wahed zaubern hier frische, aromatische Gerichte, inspiriert von der Heimat.

Noch nie afghanisch gegessen? Höchste Zeit – denn die Aromenreise ist ein echtes Erlebnis. Ob würziges Qabeli Pallau, handgemachte Mantu oder cremiger Ferni mit Rosenswasser – im Anaar trifft Tradition auf feine Raffinesse.



6 Anaar

„Anaar“ heißt übrigens übersetzt Granatapfel – und der steht nicht nur für Geschmack, sondern ist in der afghanischen Küche auch bekannt für seine gesunden, heilenden Eigenschaften. Ein kulinarisches Erlebnis, das Bielefeld gefehlt hat – authentisch, gesund und einfach richtig lecker!

Bunnemannplatz, Obernstraße 27, 33602 Bielefeld



7 4800

7 4800 – Frühstück, Feta & Feierabendflair

Aus dem „Greeks“ wird das neue 4800 – und das bringt ordentlich Bewegung in die Obernstraße. Georgios Pone hat nicht nur renoviert, sondern auch das Konzept überarbeitet: morgens ausgiebig frühstücken, abends feine Drinks und griechische Klassiker genießen – natürlich auch vegetarisch und vegan.

Mit dabei: Katerina Leni, bekannt aus „MasterChef Greece“. Die Bielefelderin bringt mit ihren kreativen Rezepten und ihrer Erfahrung aus Athen frischen Schwung in die Küche. Kurz gesagt: Das 4800 ist der perfekte Mix aus entspanntem Genuss und mediterraner Gastfreundschaft – von früh bis spät.

Obernstraße 34, 33602 Bielefeld

8 AGWA Pasta Bar – Pasta mit Twist – AGWA ist zurück!

Zurück in der Neustädter Straße: Das neue AGWA in der Bielefelder Altstadt bringt stylisches Bistro-Feeling und richtig gute Pasta auf die Neustädter Straße. Hinter den frisch renovierten Schaufenstern serviert Adel Agwa handgemachte Pasta mit orientalischem Twist – zum Genießen vor Ort oder als „Pasta to go“ für die schnelle Mittagspause. Ob würzige Merguez, hausgemachte Falafel oder überraschende Pasta-Kreationen. Das AGWA mixt gekonnt verschiedene Küchenwelten und serviert echte Wohlfühlgerichte mit Charakter. Minimalistisches Interieur, wechselnde Karte und viel Liebe zum Detail machen das AGWA zum neuen place to be für alle, die's unkompliziert und trotzdem besonders mögen.

Kurz gesagt: schnell rein, satt raus – mit ordentlich Geschmack im Gepäck.

Neustädter Str. 10, 33602 Bielefeld



Bielefeld-Vorteil.

Essen – Trinken – Cashback
Jetzt alle Partner kennenlernen!



www.bielefeld-vorteil.de

lokal essen gehen – mit Sparkassen-Card bezahlen – cashback kassieren

8

AGWA Pasta Bar






BBQbro
 André Bergmann
 Text: Eike Birck

Manchmal raucht der Smoker schon morgens vor der Arbeit, damit der Rindernacken langsam und in aller Ruhe garen darf. Das Ergebnis am Ende des Tages: zartes Pulled Beef. Fast jeden Tag wirft André Bergmann den Grill an. Fleisch, Burger, besondere Sandwiches, Fisch und sogar Suppe. Bei ihm gibt es nichts, was nicht auch auf dem Grill zubereitet werden könnte. Das kann auch mal ein ganzes Spanferkel sein.

Der gebürtige Bielefelder hat insgesamt deutlich mehr als eine Million Follower bei Social Media. Bei Facebook folgen ihm über 100 Tausend, bei TikTok sind es über 600 Tausend, bei Insta mehr als 517 Tausend und rund 350 Tausend haben seinen YouTube-Kanal abonniert. Tendenz steigend. Das Portal InfluACE zählte ihn im April 2024 zu den besten 20 Food Influencern in Deutschland – und dabei belegte der 35-Jährige sogar Platz 1. Seine Videos zum Thema Grillen mit dem ganzen Drumherum kommen einfach gut an. Mit seiner unterhaltsamen und unkomplizierten Art führt André Bergmann in die Kunst des Grillens ein, zeigt den richtigen Anschnitt von verschiedenen Fleischstücken, mariniert, würzt und kreiert ungewöhnliche Saucen, zum Beispiel für Burger. Durch eine Kooperation mit einem Hersteller von Kräuter-Sahne-

likör kam er auf die Idee, das Getränk in einer Chili-Mayonnaise zu verarbeiten und mit dem Abrieb einer Zitrone zu einer cremigen Sauce zu verfeinern. „Ich war selbst überrascht, wie gut das zu einem saftigen Burger passt“, lacht der experimentierfreudige Food Influencer. Aber nicht alles gelingt auf Anhieb. Auch die Fehlschläge teilt er mit seiner Community. „Bis ich meinen eigenen Stil gefunden habe, ist so einiges schiefgegangen, aber ich möchte die Menschen ermutigen, einfach mal was auszuprobieren und ihnen zeigen, dass es noch so viel anderes als Bratwurst und Nackensteaks gibt. Es ist so spannend, den eigenen Geschmack zu entdecken.“

FRÜHE PASSION

Die Leidenschaft für das Grillen wurde dem Food Influencer in die Wiege gelegt. Seine Mutter stammt aus Paraguay und dort ist das Grillen nicht einfach nur eine Zubereitungsform von Nahrung, sondern wird im Kreis der Familie oder mit Freunden zelebriert. Das Asado – wie das BBQ im südamerikanischen Raum genannt wird – ist ein gesellschaftliches Ereignis. „Der Grill wird schon früh am Tag angemacht und nicht erst, wenn man schon Hunger hat“, erklärt André Bergmann, der sich am Grill bereits als Kind vieles von seinem Großvater mütterlicherseits abgeschaut hat. Aus seinem Hobby wurde Schritt für Schritt mehr. „Erst habe ich nur so zum Spaß Fotos von meinem Essen auf Social Media mit Freunden geteilt, einfach um sie ein bisschen neidisch zu machen“, grinst André Bergmann.



Die Mission

Für ihn ist es wichtig, seinen Followern nicht nur die besten Rezepte, sondern auch wertvolle Tipps und Tricks zu präsentieren. So erklärt der Grillmeister in seinen Videos step by step, wie man den Grill richtig anheizt oder welche Holzkohle die besten Raucharomen liefert. Denn Eiche unterscheidet sich letztlich recht stark im Geschmack von Buche. „Es gibt bereits einen zertifizierten Hersteller, der feinstaubreduzierte Kohle anbietet. Das ist insbesondere für das Grillen in Städten wichtig, wo die Belastungen zuweilen hoch sind“, berichtet der Influencer. Wie man welches Fleisch richtig anschneidet, lernen Interessierte in den Kurzfilmen, die André Bergmann postet. „Ich erkläre sehr gern den gesamten Zubereitungsprozess. Da kommt der Pädagoge durch“, sagt der 35-Jährige, dessen Videos immer auch mit einer Prise Humor gewürzt sind. In der Schule sprechen ihn seine Schüler*innen auch öfters mal an: „Du, Herr Bergmann, du bist doch YouTuber ...“. Und das ist ganz in seinem Sinne. Denn André Bergmann versteht es als seine Mission, Menschen die Hemmschwelle am Grill zu nehmen. Er möchte sie mit den Videos dazu inspirieren, Neues kennenzulernen und selbst auszuprobieren, Fachwissen zu bestimmten Themen – auch ernährungswissenschaftlicher Art – zu vermitteln sowie mit Mythen rund ums Grillen und den Fleischverzehr aufräumen. Und er möchte einfach Lust auf geselliges Beisammensein beim Grillen und Essen machen. Denn auch der Spaß gehört zu seinem „Bildungsauftrag“.



bbqbro.eu



Und weil er ein perfektionistisch veranlagter Mensch ist, der etwas entweder ganz oder gar nicht tut, war der Weg zum Influencer nicht weit. Seine Stelle als Grundschullehrer hat er mittlerweile reduziert. Denn neben den Inhalten, die er fast jeden Tag postet, ist es ihm wichtig, in direktem Kontakt mit der Community zu sein. Viele Nachrichten und Fragen erreichen ihn täglich und André Bergmann bemüht sich, alle Anfragen zu beantworten, gibt Tipps und Empfehlungen zu verschiedenen Grillarten, Messern, Grillkohle oder wo man gutes Fleisch bekommen kann. Das können Online-Lieferanten sein oder auch lokale Partner vor Ort.

WISSEN VERMITTELN

Wegen der CO2-Bilanz gibt es oft Vorbehalte gegen Fleisch aus Südamerika oder den USA. „Hierbei muss man allerdings bedenken, dass ein Rind, das auf einer Weide gehalten wird, deutlich weniger Methan ausstößt als ein Tier im Stall“, sagt André Bergmann auch mit Blick auf die Produktion von Kraftfutter, das meist aus Mais und Soja besteht. Für ihn ist wichtig, dass er weiß, woher das Fleisch kommt und es kein Billigprodukt aus dem Discounter ist. „Lieber ein Stück weniger, aber dafür Fleisch aus artgerechter Haltung“, sagt der Food Influencer, der etwa zwei bis drei Mal in der Woche Fleisch isst.

Wenn er mittags aus der Schule kommt, führt ihn sein erster Weg meist direkt an den Grill. André Bergmann hat eine Vorliebe für Burger, aber auch Picanha begeistert ihn. „Das ist ein stark marmoriertes Fleisch, der Hüftdeckel vom Rind mit einem schönen Fettdeckel. In Deutschland ist es als Tafelspitz bekannt“, erklärt der Grill-Experte. Bei einem guten Stück Rindfleisch reicht ihm übrigens meist etwas Salz als Gewürz, um den Eigengeschmack des Fleisches zu unterstreichen.

Gas, Holzkohle oder Elektro? Das ist für viele Griller eine Glaubensfrage. Abhängig davon, was er zubereitet, wird der Grill ausgewählt. In seiner Garage wartet die volle Auswahl auf den Food Influencer.

Suppe wird mithilfe eines Grills gekocht: in einem Dutch Oven – einem schweren gusseisernem Topf mit einem dicht schließenden Deckel –, der in die Glut gestellt wird. Ein Bild, das wir alle aus Wild-West-Filmen kennen, wenn die Cowboys am Lagerfeuer sitzen. Auch in afrikanischen Kulturen ist Dutch Oven weit verbreitet, dort wird das Grillen Braai genannt. Auch Fisch kommt bei André Bergmann auf den Grill. Lachs funktioniert bei seiner Community besonders gut. ■



LE FEU

Das Flammkuchenhaus

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

www.lefeu.de

Le Feu
Der Flammkuchen
in Bielefeld.



BESUCHT UNS AUF

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

 www.lefeu.de

KUGELIG, FRISCH UND CREMIG



Schon gewusst?

100 Gramm Hüttenkäse enthalten
etwa 10–13 Gramm Eiweiß
und versorgen den Körper
mit essenziellen
Aminosäuren.

DER HÜTTENKÄSE TREND

Text: Eike Birck

Foto: Istock/Arx0nt

Durch TikTok erlebte der Hüttenkäse eine echte Renaissance. Der körnige Frischkäse wurde fast über Nacht so beliebt, dass er in manchen Supermärkten ausverkauft war. Kein Wunder: Schon die alten Ägypter und auch die Griechen sollen ihn als Delikatesse genossen haben. Europäische Bauern stellen schon seit Jahrhunderten den frischen Käse aus natürlich gesäuerter Milch her, nachdem sie den Quark von der Molke getrennt hatten. Im alten England wurde der Kugerkäse meist in Landhäusern produziert – daher der Name „Cottage Cheese“.

Und der Hüttenkäse ist in der Küche ein echtes Multitalent – leicht, cremig und unglaublich vielseitig einsetzbar. Ob auf einem knusprigen Brötchen, in herzhaften Gerichten oder sogar in süßen Speisen, der körnige Frischkäse überzeugt mit seinem milden Geschmack und seiner hohen Nährstoffdichte. Er punktet mit einem hohen Eiweißgehalt bei gleichzeitig wenig Fett, was ihn für eine bewusste Ernährung besonders attraktiv macht. Auf frischem Brot schmeckt er mit Kräutern oder Gemüse wie Radieschen und Gurken besonders lecker. Doch auch als Basis für Dips und Saucen eignet sich Hüttenkäse hervorragend: Mit Knoblauch, Zitronensaft und frischen Kräutern entsteht ein proteinreicher Dip für Gemüsesticks oder als Brotaufstrich.

Auch für warme Speisen ist der körnige Frischkäse eine hervorragende Zutat. Er kann als cremige Komponente in Aufläufen verwendet oder mit Eiern vermischt zu einer fluffigen Füllung für Pfannkuchen werden. Selbst in süßen Speisen wie Kuchen oder Pancakes sorgt er für eine lockere Textur und liefert eine Extraportion Eiweiß. In Kombination mit Honig, Zimt oder frischem Obst wird Hüttenkäse zum perfekten Frühstück oder Dessert.

REICH AN PROTEIN

Angesichts des aktuellen Fitness-Trends finden sich immer mehr als „High Protein“ gekennzeichnete Lebensmittel im Supermarktregal. Doch in vielen Fällen sind diese Produkte überflüssig – natürliche Lebensmittel wie Hüttenkäse liefern von Haus aus reichlich Protein, ohne dass sie speziell angereichert werden müssen. 100 Gramm Hüttenkäse enthalten etwa 10–13 Gramm Eiweiß und versorgen den Körper mit essenziellen Aminosäuren. Außerdem liefert die gesunde Snack-Alternative B-Vitamine und Magnesium – gut für Muskeln und Nerven.



Westfälisch.
Authentisch.
Herzlich.



FritzDasRestaurant



Öffnungszeiten:

Mittwoch – Freitag: ab 18:00 Uhr
Samstag & Sonntag: ab 17:00 Uhr

Jetzt telefonisch oder direkt über den QR-Code einen Tisch reservieren:



Fritz - Das Restaurant
Friedrichstrasse 10
33330 Gütersloh

T +49 5241 864 26 - 0
restaurant-fritz@viveno.de
www.restaurantfritz.de

@fritzdaserestaurant

FRITZ

WO TRIFFT MAN ...



In den Sommermonaten nutze ich gern Restaurants oder Lokale, die auch Außenplätze anbieten. Wie zum Beispiel auf ein paar Tapas in die „La Bodega“ in der Altstadt sowie einige Sushi-Variationen im „Kometsu“ oder „Kado“. Eine schöne Terrasse direkt mit Teichausblick inkl. Enten-sichtung bietet das „Wirtshaus 1802 im Bültmannshof“, mit deutschen Speisen und einer perfekten Auswahl an Grillspezialitäten. Für ein leckeres Frühstück oder einen Kaffee- und Kuchen-Mix geht's dann gern schonmal ins „Cafe Gemach“. Aber auch in den Gemeinden um Bielefeld herum lohnt sich ein kulinarischer Besuch.

Thomas Milse
Moderator und Autor



Mein Favorit in Bielefeld ist das **Jivino Enoteca**. Dieses charmante Lokal bietet neben hervorragenden Weinen auch köstliche Tapas an. Besonders begeistert bin ich von der großen Auswahl an veganen und vegetarischen Tapas, die hier serviert werden. Mein persönlicher Tipp: Ein lauer Sommerabend im gemütlichen Innenhof mit Freunden, eine gemischte Tapasplatte und ein Glas des leckeren Weins – einfach perfekt!

Ragna Köstner

stellvertretende Hauptgeschäftsführerin der Handwerkskammer Ostwestfalen-Lippe zu Bielefeld



Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) sagt generell: Milch und Milchprodukte enthalten hochwertiges Protein (Eiweiß), das für den Muskelaufbau und -erhalt unverzichtbar ist. Ein weiteres Plus: Der hohe Eiweißgehalt sorgt auch dafür, dass Hüttenkäse nicht nur gut schmeckt, sondern auch prima sättigt – Heißhungerattacken werden so vermieden.

Fazit: Hüttenkäse ist ein unkomplizierter, vielseitiger und natürlicher Eiweißlieferant, der in keiner Küche fehlen sollte. Er ist ideal für herzhafte und süße Gerichte und bietet eine gesunde Basis für zahlreiche Rezepte. Statt teurer und oft stark verarbeiteter High-Protein-Produkte lohnt es sich also, auf natürliche Alternativen zu setzen. Neben Hüttenkäse gehören dazu auch Magerquark, Joghurt, Eier und Hülsenfrüchte. Diese liefern nicht nur hochwertiges Eiweiß, sondern auch wertvolle Nährstoffe wie Calcium, Eisen und Vitamine. ■

Vegane Alternativen

Wer auf tierische Produkte verzichtet, kann einfach selbst eine vegane Alternative zu Hüttenkäse mixen: Eine Mischung aus zerdrücktem Tofu, pflanzlichem Joghurt und etwas Zitronensaft kommt der cremig-körnigen Konsistenz erstaunlich nahe. Wer es geschmacklich intensiver mag, fügt Hefeflocken oder Kräuter hinzu. Darüber hinaus bieten pflanzliche Lebensmittel wie Linsen, Kichererbsen, Quinoa und Nüsse ebenfalls eine ausgezeichnete Eiweißquelle. Auch fermentierte Sojaprodukte wie Tempeh oder edle Hülsenfrüchte wie Lupinen sorgen für eine gesunde Proteinzufuhr.

faces

EVENTS

2025



Cottage Cheese Ice Cream

Das fixe Rezept ohne Waage und Eismaschine

Grundrezept aus 3 Zutaten

- 1 Packung Hüttenkäse (200 g)
- 20 g Ahornsirup (alternativ Agavensirup, Honig, Marmelade, Karamellsauce, Schokosauce) etc.
- 6 kleine reife Erdbeeren (oder Himbeeren etc.)

Hüttenkäse, etwa zwei Drittel der gewürfelten Beeren und das Süßungsmittel im Mixer fein pürieren. Je süßer das Obst, desto weniger Ahornsirup o. ä. wird benötigt.

Anschließend mit den restlichen Fruchtstückchen und optional weiteren Zutaten wie z. B. Schokoraspeln, Kokosflocken, Oreo Kekse, Waffeln, Marmelade, Nüsse etc. in eine gefriergeeignete Box mit Deckel füllen und für mindestens 2 - 3 Stunden in die Gefriertruhe stellen.

Für ein cremiges Eis ohne Eismaschine ist es wichtig, dass die Masse während der Gefrierzeit mehrmals mit einer Gabel gut durchgerührt wird.

Für eine cremige Konsistenz vor dem Genuss etwa 15 Minuten im Kühlschrank antauen lassen, wenn das Eis länger in der Gefriertruhe war.

8. JUNI

Festtags-Brunch
Pfingstsonntag

8.00 – 13.00 Uhr, 29 € p.P.
inkl. Begrüßungsprosecco



20. JUNI

Live-Musik
White Coffee

ab 20.00 Uhr, Eintritt frei

27. JUNI

Tapas Buffet

18.30 Uhr, 39 € p.P.
exklusive Getränke

11. JULI

Wine & Dine

18.30 Uhr, 99 € p.P.



24. JULI

Tequila Day

18.30 – 20.30 Uhr, 59 € p.P.
inklusive Getränke



faces-bielefeld.com

15. AUGUST

Gin-Tasting

18.30 Uhr, 59 € p.P.



13. SEPTEMBER

Live-Musik
Pop goes Jazz

ab 20.00 Uhr, Eintritt frei

2. OKTOBER

Oktoberfest

18.30 Uhr, 49 € p.P.
exklusive Getränke



7. NOVEMBER

Kürbis Kulinarisch

18.00 Uhr, 99 € p.P.



14. NOVEMBER

Live-Musik
Safetyville

ab 20.00 Uhr, Eintritt frei

12. DEZEMBER

Whiskeyabend

18.30 Uhr, 59 € p.P.



10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN



MINA RICHMAN
Musikerin

1 Was gab's heute zum Frühstück?

Lamm's Hausbrot (das mit ganzen Haselnüssen – sooo gut!) mit Sonnentomate-Aufstrich aus dem Bioladen, Vintage Cheddar, Bacon und einem Spiegelei. Ich liebe Frühstück!

2 Was war Ihr Lieblingsessen als Kind?

Das ist eine schwere Frage, weil Essen schon immer eine große Leidenschaft von mir war. Ich glaube das persische Huhn auf Zwiebeln mit Basmati Reis, wie es mein Vater kocht, war lange Zeit mein absoluter Favorit.

3 Worauf haben Sie jetzt gerade Hunger?

Ich habe eigentlich immer Hunger auf gute Tacos Al Pastor. Jetzt gerade scheint aber die Sonne und ich habe vorhin schon an Spaghettieis gedacht.

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

Auf Tour ständig, weil man täglich stundenlang im Auto sitzt und es in den meisten Fällen auf der Autobahn die einzige Option ist.

5 Ihr Lieblingsgetränk auf Partys?

Gin&Tonic oder KiBa, wenn ich noch fahren muss.

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

Hatte noch nie wirklich einen Kater, aber Wasser hilft doch immer, oder?

7 Was ist immer eine Kaloriensünde wert?

Es gibt keine Kaloriensünden. Ich esse, was mir schmeckt, wenn mir danach ist.

8 Der beste Snack für unterwegs?

Quetschobst bzw. Babybrei aus Obst. Am liebsten aus der „Tube“, weil man dafür keinen Löffel braucht. Muss man nicht kühlen, wird nicht schlecht und hat mich schon durch viele stressige Tage gerettet.

9 Ein typischer Essensgeruch bei Ihnen zuhause?

Sesamöl, Knoblauch und Sojasauce

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

Falafel und ich habe erst 1-2 Jahre später verstanden, dass das vermutlich ein Date war. Bei meinem ersten bewussten Date gab es Sushi.

HANDVER LESEN

Auch Ihre Zielgruppe hat mal Feierabend und Zeit für Entspannung. Ein guter Zeitpunkt sie anzusprechen. **Hochwertige Magazine mit starker Reichweite – für die Region, aus der Region.**



DAS VERLAGSPROGRAMM



Stadtmagazin



Gastroführer



Mehrwertmagazine



Kulturmagazin



Online-Magazine

CHEFS TABLE & OFFENE KÜCHEN

Den Profis beim Zaubern zusehen.

Auch in Bielefeld is(s)t man in einigen

Restaurants ganz nah dran an der

Zubereitung der Speisen – entweder vom Chef's Table

aus oder weil eine offene Küche zum Gastro-Konzept gehört.

Text: Corinna Bokermann



Berkay Demir
Fabel Foodbar

Zuhause ist der Esstisch meist der kommunikativste, geselligste und emotionalste Ort. In der Gastronomie ist es der Chef's Table. Er steht exemplarisch dafür, die Qualität des Handwerks sichtbar zu machen und Genuss und Gastgeberqualitäten aufs Schönste zusammenzubringen. Schließlich spielen Stimmung, Atmosphäre und Zusammensein neben dem kulinarischen Erlebnis eine entscheidende Rolle, damit man sich als Gast nicht nur wohlfühlt, sondern einen besonderen Abend erlebt. In manchen Küchen findet sich ein solcher Chef's Table dauerhaft, andere Gastronomen bieten ihn in regelmäßigen Abständen an. In manchen Restaurants gibt es einen separaten Raum für den Chef's Table oder die Küche ist zu einer oder mehreren Seiten hin zum Gastraum offen gestaltet. Der Vorteil: Alle Gäste genießen unabhängig von einem Chef's Table den Blick aufs Geschehen.

„1998 war unsere Küche noch mit einem großen Fenster ausgestattet, also nicht ganz offen. Zum 15-jährigen Bestehen haben wir 2013 dann umgebaut. Seitdem ist die Küche wirklich offen“, blickt Inhaber und Küchenchef Bernhard Grubmüller im Tomatissimo zurück. Die Gäste mehr am Geschehen in der Küche teilhaben zu lassen, stand für ihn damals ebenso im Fokus wie der Wunsch, mit den Gästen mehr zu kommunizieren. „Seitdem die Küche geöffnet ist, bleiben die Gäste stehen, sprechen uns direkt an und bedanken sich persönlich. Gleichzeitig kennt die Küche unsere Gäste.“



Bernhard Grubmüller
Tomatissimo



FLEISCHEREI SCHLEIF

Qualität trifft Genuss

Seine Leidenschaft hat er zum Beruf gemacht. Mitten in der Bielefelder Altstadt verbindet Fleischermeister und Fleischsommelier Bernd Schleif Tradition mit moderner Fleischkultur. Im Nahkauf an der Obernstraße bietet er feinste Steak-Spezialitäten aus aller Welt: japanisches Wagyu, irisches Hereford und John Stone, australisches Jack Creek sowie italienische Spezialitäten an. Das Fleisch stammt aus tierfreundlicher Haltung, ist frei von Antibiotika und Hormonen. Ob Wurst, Aufschnitt, Salate oder Grillspezialitäten – vieles stammt aus eigener Herstellung. Zum vielfältigen Angebot gehört auch ein wechselnder Mittagstisch. Dienstags bis samstags gibt es von 11–15 Uhr frische Bratwurst vom Grill. Mit dem Umbau und einem zusätzlichen neuen Tresen schafft Schleif noch mehr Raum für Qualität und Genuss.

Fleischerei Schleif
im Nahkauf
Obernstr. 35 - 37 | 33602 Bielefeld

Öffnungszeiten:
Montag ist Ruhetag
Dienstag - Freitag 8 Uhr bis 19 Uhr
durchgehend geöffnet
Samstag 8 Uhr bis 14 Uhr



Lars Reddemann

Numa



Den Chef's Table gibt's ebenfalls seit dem Umbau. Die Idee dahinter: Die Gäste mehr in das Geschehen in der Küche einzubinden. Acht bis maximal zehn Gäste finden hier Platz. „Allerdings, ein Tisch direkt in der Küche würde dann doch Abläufe stören“, erklärt Bernhard Grubmüller. Beim Chef's Table setzt das Tomatissimo auf individuelle Menüs abseits der regulären Karte, die im Vorfeld mit den Gästen abgestimmt werden – vom Meeresfrüchtemenü über ein Sharing Dinner bis zum Überraschungsmenü. Serviert werden die einzelnen Gänge von den Köchen selbst, die dann auch kurz die Gerichte erklären. „Das ist viel authentischer“, so Bernhard Grubmüller, der als leidenschaftlicher Gastgeber weiß, wie wichtig der Kontakt zu den Gästen ist. „Die Atmosphäre im Restaurant ist mindestens genauso wichtig, wie das, was wir kochen.“

Auch in der Fabel Foodbar kann man fast von jedem Platz aus in die Küche blicken. Dienstags bis donnerstags können die Gäste von Inhaber und Küchenchef Berkay Demir auch den Chef's Table buchen und mit acht Personen ein 5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung genießen. „Neben dem à la Carte-Geschäft ist das etwas Besonderes, wo wir unseren Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis bieten möchten.“ Das Angebot trifft den Nerv aller Altersgruppen.



NETFLIX SERIE

Netflix ließ vor einigen Jahren eine Serie über charismatische Küchenchefs produzieren. Die Osteria Francescana von Koch Massimo Bottura machte im April 2015 den Anfang. „Chef's Table“ sorgte für einen Trend. In der dritten Staffel wurde übrigens als erster deutscher Sternekoch Tim Raue vorgestellt.

„Unser Überraschungsmenü am Chef's Table berücksichtigt auch individuelle Wünsche, die wir mit den Gästen bei der Reservierung absprechen“, so Berkay Demir. Zum besonderen Service am Chef's Table gehört es, wie im Tomatissimo, dass der Küchenchef bzw. die Köche die Gerichte servieren. „Allerdings erzähle ich am liebsten erst im Nachgang eines Gangs etwas zu dem jeweiligen Gericht“, unterstreicht Berkay Demir. Allein die Namen der Gerichte sind hier schon ein Anlass, um ins Gespräch zu kommen. Bezüglich des Gastro-Konzepts hat sich Berkay Demir viele Gedanken gemacht. Neben einer kreativen, farbenfrohen Küche, sollten die Gäste auch einen Blick in die Küche werfen können. „Der Grundriss hat das zum Glück möglich gemacht“, freut sich Berkay Demir, der mit einer kleinen, aber feinen Speisekarte auf ein To-Share-Konzept setzt. Das Teilen der Speisen ist ausdrücklich erwünscht. Und während man genießt, hört man im Hintergrund leise das Klappern der Töpfe oder schaut beim Anrichten der Speisen zu. Das sorgfältige Finish der Speisen ist ihm – auch unter den interessierten Augen der Gäste – ein wichtiges Anliegen.

Von Anfang an konzeptionell eingeplant, ist die offene Küche auch im Numa. „Sie verleiht dem Numa gleich einen anderen Charakter und ermöglicht einen schönen Blick auf die Küche. Oft reicht ein kleiner Einblick – so wie bei uns – um zu zeigen, wie die Köche auf ihren Posten arbeiten. Neben den räumlichen Voraussetzungen muss sie aber auch zum Konzept passen“, wissen Lars Reddemann und Dirk Timmermann, die das Numa 2010 eröffneten. Vor 15 Jahren war es noch gar nicht so üblich, eine Küche offen zu gestalten und optisch durch farbige Fliesen, schöne Lampen oder Töpfe mit Kräutern in Szene zu setzen. Doch dank der offenen Küche haben die Köche statt des Bons mit der Bestellung beim Kochen auch die Gäste an den Tischen im Blick und wissen, für welchen Tisch sie was kochen. „Die Köche sind mittendrin, die positive Atmosphäre im Restaurant überträgt sich auf die eigene Arbeit und der Gast ist als Mensch sichtbar“, hebt Lars Reddemann wichtige Aspekte hervor. Vorteile sieht er für beide Seiten: Die Köche sind motivierter, weil sie sehen, wie sich die Gäste über ihr Essen freuen.





RESTAURANT KREUZKRUG



Und auch das Feedback ist unmittelbarer. „Einige Gäste fragen auch gezielt nach Zutaten für unsere mediterran/asiatisch inspirierte Küche und lassen sich zum Beispiel zeigen, wie ein frisches Wasabi aussieht“, erzählt der Küchenchef, der die Interaktion mit den Gästen schätzt.

„Eine offene Küche lädt dazu ein, auch über den Augenkontakt miteinander zu kommunizieren“, bestätigt Mario Mungiano, der seit Januar 2023 als Geschäftsführer das La Fabbrica Divina führt. „Einige Gäste kommen auch nach vorne, um ihre Wünsche direkt zu äußern. Das ist sehr kommunikativ. So, wie in einem offenen Wohnzimmer, wo man miteinander spricht und sich austauscht.“ Wieder andere Gäste nutzen die offene Küche im La Fabbrica Divina für konkrete Fragen. Wenn ein Lieblingsgericht nicht auf der Karte steht, aber alle Zutaten vorrätig sind, erfüllt der Küchenchef gern einmal Extrawünsche. Auch diejenigen, die vegan essen möchten, stoßen bei ihm auf offene Ohren. „Nur Salat oder Gemüse finde ich langweilig, schließlich soll das Essen gehen Spaß machen. Hafersahne und Co. haben wir für die vegane Küche vorrätig, sodass wir auch diese Wünsche durch die offene Küche

direkt besprechen können“, erklärt der Gastronom insbesondere mit Blick auf Unverträglichkeiten. „Im La Fabbrica fertigen wir unsere Pasta selbst, aber wir bieten auch glutenfreie Pasta – in dem Fall nicht selbstgemacht – an, ebenso wie glutenfreies Brot.“ Den Blick auf die Tische im Gastraum genießt er aus der offenen Küche heraus. „Jeder blickt mir gespannt entgegen, wann ‚sein Essen‘ fertig ist“, sagt der Gastronom, dem man beim Kochen entspannt zusehen kann und sich so fühlt, als säße man direkt bei ihm zuhause. ■



Mario Mungiano
La Fabbrica Divina

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



KALTE SUPPEN

WAS BIELEFELDER KÖCHE
AN HEISSEN SOMMERSONNENTAGEN
ERFRISCHT

Sie sind ein Suppenkasper und wollen auch im Sommer auf Ihre Suppe nicht verzichten? Statt sie heiß und dampfend zu servieren, öffnen wir einfach mal die Kühlschranktür. Das Rezept für heiße Tage lautet nämlich: Sie muss kalt sein. Aber erst köcheln wir das Süsschen auf dem Herd, um es dann gut gekühlt zu servieren. Ob klassische Gazpacho oder erfrischende Gurkensuppe, die Vorschläge der Bielefelder Küchenchefs für herzhaft kalte Suppen machen auf jeden Fall Appetit.

UMFRAGE: Corinna Bokermann

FOTOS: Privat, Selina Mende, istock/Tatiana Volgutova

Sebastian Lehmeier

Küchenchef

Steigenberger Hotel Bielefelder Hof

Reife Tomaten, rote Paprika, eine kleine Salatgurke, Knoblauch und Zwiebeln benötige ich für eine **klassische Gazpacho**. Sie ist relativ leicht mithilfe einer (selbstgemachten) Gemüsebrühe und gutem Olivenöl herzustellen und schmeckt ausgesprochen lecker.

Ein Spritzer Zitronensaft – für die Frische – sorgt für das i-Tüpfelchen. Gerade im Sommer eiskalt aus dem Kühlschrank serviert, einfach erfrischend und mit geröstetem Weißbrot ein guter Snack bei hohen Temperaturen.



Sebastian Höptner

Küchenchef

Erbсенkrug/ Höptner's Abendmahl

Eine **kalte Erbsen-Minz-Suppe** passt perfekt zu warmen Frühlingstagen – und einem Glas spritzigem Weißwein. Wenn keine frischen Erbsen verfügbar sind, eignen sich auch Tiefkühl-Erbsen für die leckere Suppe, die durch eine Handvoll frischer Minzblätter ihr besonderes Aroma erhält. Wer es besonders frisch mag, gibt vor dem Servieren noch etwas fein abgeriebene Zitronenschale dazu. Gut gekühlt servieren – gern mit einem Klecks Joghurt, ein paar Erbsen oder Minzblättchen als Deko. Köstlich!

Maurizio Casu

Küchenchef

Légère Hotel

Mein Favorit ist eine geeiste **Gurken-Melonen-Suppe**. Besonders lecker ist sie, wenn man sie einen Tag vorher zubereitet, damit sich die Gewürze und die Kräuter – wie Minze und Dill – mit den herben Aromen der Gurke und den süßen der Wassermelone verbinden. Sie ist im Frühjahr und an heißen Sommertagen ein sehr erfrischender Genuss, da sie leicht geeist serviert wird. Die Suppe lässt sich mit Riesengarnelen verfeinern und passt gut zu einem leckeren Glas Weißwein.



Florian Kulling

Küchenchef

TheGoodHood

Die **Kichererbsen Suppe** oder auch Hummus Suppe! Das Gute?

Sie ist superschnell gemacht und kühlt an einem heißen Tag die Seele! Kichererbsen werden mit Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl, Tahin, kaltem Wasser und etwas Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer püriert. In einen

Teller gebe ich gewürfelte Tomaten, Gurken und fein geschnittene Schalotten, übergieße diese mit der Suppe und bestreue sie mit Petersilie und zerkrümeltem Feta. Die Aromen erinnern ganz klar an die duftenden Meeresbrisen in Tel Aviv, weniger an prasselndes Kaminfeuer im Allgäu. Dafür sorgen unter anderem die nussigen Kichererbsen, das samtige Tahin und natürlich die prickelnde Frische der Zitrone.



DER SOUNDTRACK DES SOMMERS

DRAUSSEN GIBT'S KONZERTE

TEXT: Stefanie Gomoll



Fröhliches Stimmengewirr im Biergarten, Vogelzwitschern und, na klar, auch Autolärm.

Typisch Sommer in der Stadt. Dazu gesellt sich noch ein anderer Sound: Große Festivals und

eine Reihe kleiner Open-Airs bringen Bielefeld zum Klingen. BIELEFELD GEHT AUS hat vier

besondere Hot Spots für Musikfans ausgemacht. Draußen gibt's eben nicht nur Kännchen,

sondern auch Konzerte.



Ski Aggu

CAMPUS BIELEFELD

Beim Campus-Festival Bielefeld heißt es wieder feiern statt lernen – und das mit einem besonderen Headliner. Seit seinem Hit „Party Sahne“ ist der Berliner Rapper Ski Aggu nicht mehr zu stoppen. Seine Gabber-Pop-Version von Otto Waalkes’ „Friesenjung“ ging auf TikTok viral, und sein Album „denk mal drüber nach...“ stürmte auf Platz 1 der Charts. Neben Ski Aggu bringen u. a. der Wiener Indie-Rapper Bibiza, das Team Scheisse und Das Lumpenpack mit einer Mischung aus Indie-Rock, Pop und Comedy den Campus zum Beben. Dazu gesellen sich weitere Acts. Auf der Red Bull Electro Stage unter anderem Senkrechtstarter Avaion sowie Dirk Siedhoff, Simon Drost und Eni Ko.

19. Juni; www.campusfestival-bielefeld.de



Bielefelder Philharmoniker

BÜRGERPARK

Mit der Uni-Linie 4 drei Stationen weiterfahren und schon ist der nächste Hot Spot erreicht. Wer an der Rudolf-Oetker-Halle aussteigt, kann am 1. Juni erleben, wie das Cooperativa Ensemble und weitere Musiker*innen den Bürgerpark in ein ungewöhnliches Klangfeld verwandelt. Auf eine speziell für dieses Areal geschriebene Komposition folgen dezentrale Soli und eine gemeinsame Bewegung durch den Bürgerpark.

Weniger experimentell geht's beim Sommer-Highlight „viel-Harmonie 2025“ zu. Die Bielefelder Philharmoniker starten am 11. Juli in ihrem „Garten“ mit einem etwas anderen Klassik-Konzert: Unter der Leitung der Dirigentin Anne Hinrichsen spielen sie Hits der 80er von Depeche Mode über Madonna und Michael Jackson bis zu Phil Collins.



WO TRIFFT MAN ...



Das **Jivino** in Bielefeld ist mein absolutes Highlight – ein Ort, der nicht nur durch sein fantastisches Essen, sondern auch durch seine warmherzige Gastfreundschaft überzeugt. Marco und sein Team sind unglaublich aufmerksam und herzlich. Besonders berührt hat mich, dass sie für uns Schauspieler sogar abends nach unserer Theateraufführung noch länger aufgemacht haben – das ist nicht selbstverständlich. Kulinarisch bin ich jedes Mal aufs Neue begeistert. Die Karte ist bewusst klein gehalten. Mein persönlicher Favorit ist das Hirschragout in Rotweinsauce – zart, aromatisch und einfach ein Gedicht. Meine Begleitung ist hingegen ganz vernarrt in die Sardinien. Nicht zu vergessen: die Weinauswahl! Fein abgestimmt und mit viel Sachverstand ausgewählt – ein echtes Paradies für Weinliebhaber. Ein rundum wunderbares Erlebnis, das ich jedem wärmstens empfehlen kann!

Eva Habermann

SchauspielerIn & ProduzentIn



The Sisters



Bosse



Am 12. Juli steht der deutsche Pop-Musiker Bosse während seiner Sommertour 2025 auf der Open-Air-Bühne. Mit Songs wie „Schönste Zeit“ oder „Der letzte Tanz“ demonstriert er, warum er seit mehr als 20 Jahren eine feste Größe in Deutschland, Österreich und der Schweiz ist. Große Kunst und große Unterhaltung – das bringt das WDR Funkhausorchester zum Abschluss der „vielHarmonie“ am 13. Juli zusammen. Nach dem klassischen ersten Teil geht es mit Filmmusik weiter.

**Finale im Park: 1. Juni, 16 Uhr (Ausweichtermine bei schlechtem Wetter: 22. oder 29. Juni); www.cooperativaneuemusik.de
vielHarmonie: 11.-13. Juli; www.bielefeld.jetzt/vielharmonie**

KESSELBRINK

Weiter geht die Reise zum Kesselbrink, wo seit einigen Jahren mehrere Open-Air-Reihen heimisch geworden sind, übrigens mit freiem Eintritt. Gemeinsam mit Auftakt e. V. veranstaltet Newtowne die Summer Soundz und gibt dabei unter anderem Bielefelder Bands eine Bühne. Im Juli präsentieren immer mittwochs jeweils drei Bands (neben anderen Beat Club Audio, Falling Bricks, Kaskaden und Paula) die ganze Bandbreite von Alternative Rock und Songwriting bis zu Metal, Pop und Indie-Rock. Jeweils am selben Tag rocken vorab um 16 Uhr die „Kesselkidz“ den Platz. Musik für die ganze Familie mit Randalde, Lieselotte und Freunde, Maikes Rappelkiste und Raketen Erna.

Im August und September bespielt dann das Welthaus Bielefeld ebenfalls immer mittwochs den zentralen Platz mit der Reihe „Künstlerinnen aus Westfalen und weltweit“.

Hier treffen powervoller Afrobeat und Dancehall auf handgemachte akustische sowie traditionelle griechische Musik. Dabei sind unter anderem Murga Los Amaneceres, Kerstin Belz & Tania Timpone sowie The Sisters.

**Kesselkidz & Summer Soundz: 9., 16., 23. & 30. Juli, jeweils 16 Uhr bzw. 18:45 Uhr; www.newtone.de & www.kulturamt-bielefeld.de
Weltnächte: 27.8., 3.9. & 10.9., 19 Uhr, 17.9., 18 Uhr; www.welthaus.de**



Fanta 4

RAVENSBERGER PARK

Ein kurzer Fußweg und schon ist das nächste Ziel erreicht. Die Festivalsaison am Industriedenkmal Ravensberger Spinnerei eröffnet im Mai eine Zeitreise in die 90er. Caught in the Act, Snap!, Captain Jack, East 17, Whigfield sowie Twenty4Seven wollen das Publikum mit der Energie dieses legendären Jahrzehnts begeistern. Gleich am nächsten Tag darf beim Schlagerpalooza weitergefeiert werden. Mickie Krause, Anna-Maria Zimmermann, Bierkapitän, Lorenz Büffel, Tim Toupet, Lokalmatador Connor Meister u.v.m. verwandeln Bielefeld in eine Schlagerhochburg. Und dazu gibt's ein Public Viewing mit der Live-Übertragung des DFB Pokal-Finales Arminia Bielefeld gegen Stuttgart.

Im August füllt dann beim Spin Festival eine Vielzahl elektronischer Klänge den historischen Veranstaltungsort. Das Electro-Music-Festival möchte eine Brücke schlagen zwischen sich ständig weiterentwickelnden experimentellen Klängen und zeitlosen Tracks. Auf mehreren Bühnen stehen u. a. Alba, Chippy Nonstop, Diskohexe, Marie Montexier und Ogazón.

Ende August klingt die Festival-Saison im Ravensberger Park mit drei fetten Highlights aus. Los geht's am 29.8. mit der Pop-Queen der deutschen Musikszene. Im Gepäck hat Sarah Connor „My favorite Songs Part II“ – eine klangvolle Mischung aus ihren zeitlosen Lieblingsklassikern und großen Hits, von kraftvollen Balladen bis zu mitreißenden Uptempo-Nummern. Am 30.8. kommen die Fantastischen Vier in die Stadt. „Long Player“ heißt ihr aktuelles Album und sie spielen tatsächlich schon sehr lange in der ersten Liga im Pop-, bzw. Hip-Hop-Geschäft mit. „Wir sind Pop-Dinosaurier“, sagt Smudo. Und ihr Jurassic Park liegt mitten in Bielefeld. So wie Fanta 4 vor 35 Jahren durchgestartet sind, machen es jetzt auch Provinz. Mit ihren unwiderstehlichen Indie-Pop-Hymnen hat die junge Band bereits viele Fanherzen erobert.

90er Festival & Schlagerpalooza: 23. & 24. Mai, jeweils 14 Uhr

Spin Festival: 16.8., www.spin-spin.de

Sarah Connor: 29.8., 20 Uhr

Fanta 4: 30.8., 20 Uhr

Provinz: 31.8., 19 Uhr

Das Wirtshaus
1802
im Bültmannshof

Gemütlichkeit hat ein Zuhause...




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 



Lokalwahl 2025

DU HAST DIE WAHL!

Wir suchen das beste
Restaurant, das beste Café,
den besten Club und die
beste Bar der Stadt.
Wo wird in Bielefeld
geschlemmt, gefeiert und
genossen wie nirgendwo sonst?

**Unterstützt eure Lieblings-
locations und stimmt jetzt ab!**

www.bielefeld-geht-aus.de

(Einsendeschluss: 31.01.2026)

*Jetzt
abstimmen!*



IMPRESSUM

32. Jahrgang 67. Ausgabe

BIELEFELD GEHT AUS

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

Herausgeber: Tips-Verlag GmbH

Geschäftsführung:
Sigrid Förster, André Mielitz (V.i.S.d.P.)
Goldstraße 16-18 · 33602 Bielefeld
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

Redaktion:

Dr. Eike Birck, Corinna Bokermann,
Stefanie Gomoll

Mediaberatung:

Ebru Calik, Sigrid Förster, André Mielitz

Administration:

Jette Jenß, Nicole Pinchuk, Jule Schrotek

Druck: Bonifatius Druckerei, Paderborn

Produktion:

Artgerecht Werbeagentur GmbH
(www.artgerecht.de)

Art Direction:

Sarah Bröcker, Alicia Retemeier

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

Hinweis: Bielefeld Geht aus erscheint halbjährlich im Frühjahr und
Herbst. Die Urheberrechte der Artikel, Fotos und Annoncenentwürfe
bleiben beim Verlag. Der Nachdruck ist nur mit schriftlicher Genehmi-
gung des Verlages gestattet. Keine Gewähr für unverlangt eingesand-
te 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

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

Mein
Lieblingscafé

**GESUND.
FRISCH.
LECKER.**

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



**DEINE LUNCHZEIT
UNSERE LIEBLINGSZEIT!
TÄGLICH MIT FRISCHEN
UND WECHSELNDEN
GERICHTEN.**

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