BIELEFELD

Ausgabe Nr. 56

GEHT AUS

Der Gastro-Guide _ Sommer 2019

Heisse Eisen

Die Grillsaison ist eröffnet

BITTER MACHT LUSTIG

HÖRT SICH KOMISCH AN
IST ABER SO!

DA HAM WA DEN SALAT

Lieblingsdressing

no show

Gar nicht lustig!













WO FAMILIENFEIERN TRADITION HABEN

Seit 25 Jahren ist die gehobene westfälische Küche unsere Leidenschaft.
Wir geben Ihnen Raum zum Wohlfühlen und verwöhnen Sie mit raffinierten Kreationen – immer wieder neu.

Schlichte Hof

RESTAURANT · HOTEL · CATERING

traditionell ~ modern ~ westfälisch

Osnabrücker Str. 100 · 33649 Bielefeld
Telefon 05 21/4 55 88 · Fax 05 21/45 28 88
www.schlichte-hof.de

HEIMAT GEHT DURCH DEN MAGEN



Kennen Sie das auch? Ein Duft, ein Geruch, ein Geschmack und schon startet das „Kopfkino“. Da werden Erinnerungen wach an schöne Kindheitstage, vergangene Momente oder eine aufregende Reise.

Das gemeinsame Essen mit Freunden und der Familie, der kühle Drink im Sonnenuntergang – das alles sind Genussmomente, die das Leben ausmachen. Dank Bielefelds bunter und vielseitiger Gastronomie ist es hier sehr einfach, diese besonderen Auszeiten zu genießen. An einem Abend in Bielefeld lässt sich wunderbar eine kulinarische Weltreise starten – von der mediterranen bis zur asiatischen Küche, vom amerikanischen Burger bis zur Lieblingspizza beim Italiener an der Ecke.

Aber auch die heimatliche Küche kommt nicht zu kurz. Was früher als „gutbürgerlich“ beschrieben wurde, ist längst wieder Trend. Dank diverser Kochshows und junge Köche erlebt die heimische Küche ganz neue Höhenflüge. Bielefeld ist auch hier gut aufgestellt, vielseitig und bunt, weit über Pickert und Wurstebrei hinaus (Spezialitäten, die aber auch nicht zu verachten sind). Wer die hohe Lebensqualität unserer Region erleben und schmecken will, ist hier gut aufgehoben. Gerade die Bielefelder Gastronomen bleiben in ihrer Entwicklung nicht stehen, sondern schreiben Gastlichkeit groß, bilden ihre Mitarbeiter ordentlich aus, achten auf hochwertige Zutaten und kochen nach regionalen Rezepten.

„Bielefeld geht aus“ ist daher eine Einladung, egal ob die kulinarische Erlebnisreise in ferne Länder oder in die Heimat führt. Genießen Sie ganz nach Goethe: „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“

Martin Knabenreich

Geschäftsführer der Bielefeld Marketing GmbH

Foto: Sarah Jonek

EDITORIAL

APPETIT AUF MEHR

Das Buffet ist eröffnet. BIELEFELD GEHT AUS kommt nun in der XL-Version daher und macht noch mehr Appetit aufs Ausgehen in unserer Stadt. Schon klar, das Auge isst mit. Deshalb haben auch unsere Gestalterinnen abgestaubt und durchgewischt. Kurz: ein frisches Layout mit mehr Platz für Storys, Reportagen und News aus der Bielefelder Gastro-Szene.

So haben wir bei Bielefelds Köchen nachgefragt, was ihr All-Time-Favourite ist und wie Gastronome damit umgehen, wenn Gäste einen Tisch reservieren und dann nicht auftauchen, die sogenannten No-Shows. Bitter ist übrigens das neue Süß – sowohl bei Getränken als auch beim Essen. Im Sommer haben Salate und natürlich die Outdoor-Köche am Grill Saison. Auch dazu haben wir ein paar gute Ideen. Außerdem stellen wir Ihnen eine Brot-Bloggerin und einen Brot-Sommelier vor – beide aus Bielefeld. Aber lesen Sie selbst!

Außerdem nehmen wir Sie mit auf einen kulinarischen Rundgang durch die Stadt. Lassen Sie sich einfach inspirieren und probieren Sie gern auch mal was Neues aus – auch wenn Sie natürlich Ihrem Stammlokal treu bleiben. Dafür sind Lieblingsplätze schließlich da.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem neuen BIELEFELD GEHT AUS im XL-Format.

Herzlichst, Ihr

BIELEFELD GEHT AUS-Team

Ausgehen und Abstimmen! Noch bis zum 30. September läuft die Lokalwahl 2019. Einfach mitmachen im virtuellen Wahllokal auf unserer Homepage: **bielefeld-geht-aus.de/lokalwahl** Unter allen Teilnehmern verlosen wir ein Dinner für Zwei.

LOKAL WAHL 2019

Titelfoto: iStock.com/Eugene03











INHALT

6 **Lokalrundgang**
Support Your Lokal-Szene

12 **Ganz schön bitter**
Das neue Süß

16 **All-Time-Favourites**
Was Köche immer wieder gerne essen

18 **10 Fragen auf leeren Magen**
Schauspieler Georg Böhm

20 **Da ham wa den Salat**
Lieblingsdressing

24 **Typisch Bielefeld**
Aus den gastronomischen Protokollen von Norbert Schaldach

28 **Made in Bielefeld**
Die Stadt ist flüssig

32 **Rumtrinken**
Mythen und Legenden

36 **Appetizer**
Lust auf Ausgehen

52 **No-Show**
Bestellt und nicht abgeholt

56 **Ravensberger Park**
Unterschätztes Kulturquartier

60 **Heiße Eisen**
Die Grill-Saison ist eröffnet

64 **Bielefeld tanzt**
Poledance & Burlesque

70 **Kruste, Krume, Mehl & Co.**
Bloggerin trifft Sommelier

74 **Glosse**
Norddeutsch genießen

74 **Impressum**
Das BIELEFELD GEHT AUS-Team





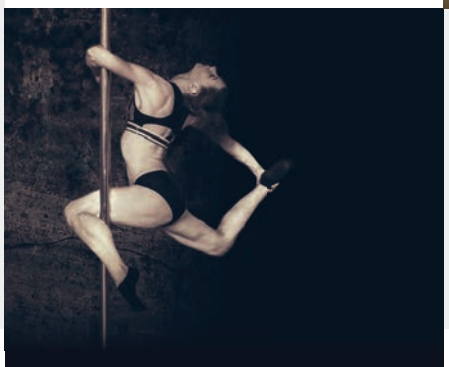




TYPISCH BIELEFELD







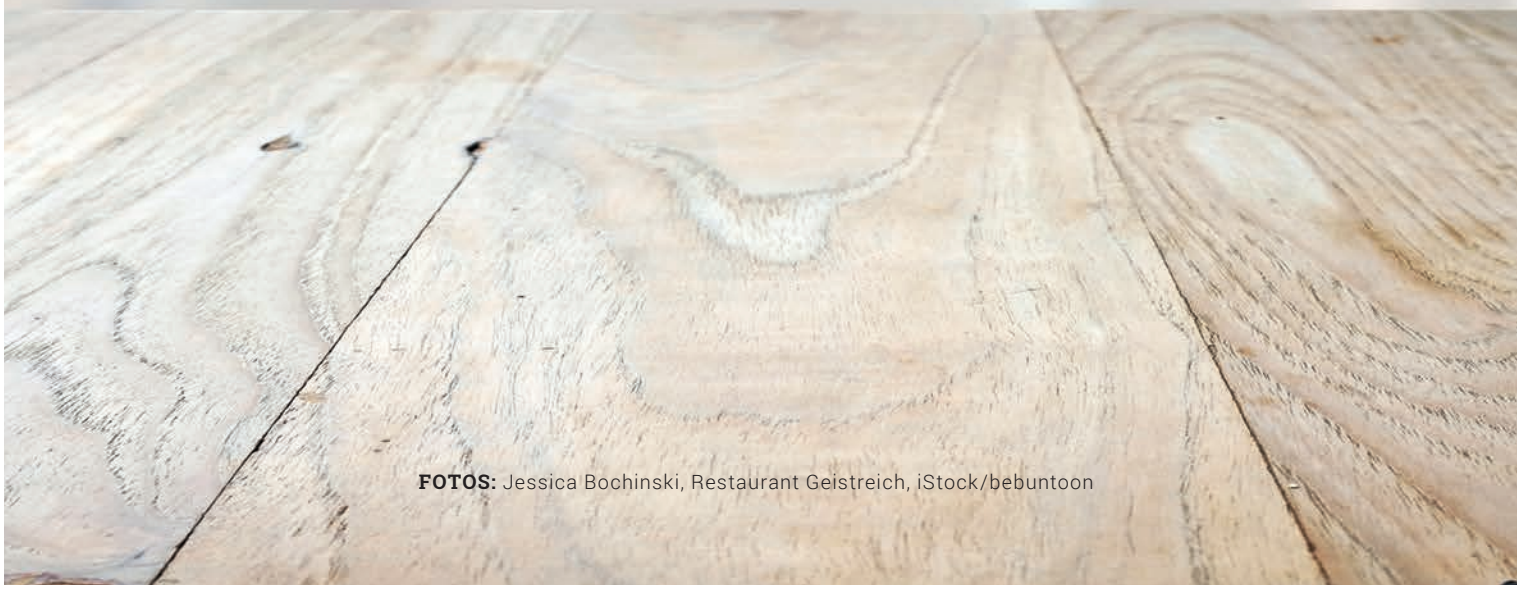
Dieser Ausgabe ist eine Beilage der Living Event GmbH beigefügt

Wir bitten um freundliche Beachtung.

SUPPORT YOUR

LOKAL SZENE

Wunderbar vielfältig. Das ist das Erste, was bei einem kulinarischen Rundgang durch Bielefelds Gastro-Szene auffällt. Mediterran, typisch westfälisch, asiatisch oder crossover – von allem ist etwas dabei. Mit raffinierten Nuancen und überraschenden Akzenten punkten die Gastronome der Stadt.



FOTOS: Jessica Bochinski, Restaurant Geistreich, iStock/bebuntoon

Nicht nur in der Innenstadt hat der Gaumen die Qual der großen Auswahl. Aber mal ehrlich: Es gibt Schlimmeres. Mit einer super Aussicht über die Dächer der Stadt bis zum Teuto lockt das komplett relaunchte **The Bernstein**. Das gerade umfangreich renovierte, stylische Restaurant samt großzügiger Terrasse im 5. Stock ist ein Ruhepol mitten in der Stadt. Kein Verkehrslärm stört das kulinarische Vergnügen. Neben gutem Essen gibt es auch tolle Cocktails. Mit einem Panoramablick über die Stadt wartet auch das **Restaurant Sparrenburg** auf – dazu gibt's frische saisonale Küche. Und im stimmungsvollen Innenhof der Burg verwöhnt das Team um Küchenchef Michael Niegisch die Ausflügler mit leckeren Snacks. Vom wunderschön im Grünen gelegenen **Mercure Hotel Bielefeld am Johannisberg** kann man übrigens auch die Sparrenburg sehen. Neben viel Ruhe und einem sagenhaften Blick bietet das Mercure in diesem Sommer richtiges Urlaubsfeeling. Sand und Palmen sind nur einige der Zutaten der Beach Lounge, die den Einzug des Sommers mit frischer internationaler Küche und prickelnden Getränken feiert.

Neu in Bielefeld ist das **Literaturcafé**. Die Betreiber, Bayram Güneyli und Katharina Schneider, wollen mit ihren Kaffeespezialitäten die Kultur des beliebtesten Heißgetränks stärken – und frischen Wind auf den Neumarkt an der Stadtbibliothek bringen. Einfach mal vorbeikommen, ein gutes Buch lesen und eine Tasse Kaffee trinken. Dazu gibt es selbstgemachten Kuchen – im Sommer übrigens auf der neuen Außenterrasse. Und wer im Viertel am Neumarkt unterwegs ist, sollte unbedingt **Faces Restaurant & Bar** einen Besuch abstatten. Diese Kombination im Légère Hotel ist in Bielefeld schon ziemlich einmalig. Nicht umsonst wählen die Leserinnen und Leser von BIELEFELD GEHT AUS diese Location in schöner Regelmäßigkeit zur „Bar des Jahres".

Mit verschiedenen Aktionen macht das **Restaurant Geistreich** im Bielefelder Hof immer wieder auf sich aufmerksam. Die stilvolle, regionale Küche in schönem Ambiente kommt bei den Gästen gut an. Frische, Qualität und die Verwendung hochwertiger Produkte stehen ganz oben auf der Agenda. Ein Highlight ist immer das Chef's Choice Menü. Ein Überraschungs-Menü, bei dem drei bis sieben Gänge kredenzt werden. Immer wieder taucht dabei die geheimnisvolle Räucherbox und/oder auch die beliebte Valrhona Schatzkiste in der Speisenfolge auf. Neugierig geworden? Am besten einfach mal probieren.

Zwischen Innenstadt und Westen zeichnet Jan Hunke seit August 2018 für **The Good Hood** verantwortlich. Leckeres aus Asien und (vegetarische) Burger samt homemade Fries stehen auf dem Programm. Alles frisch und nach Möglichkeit aus der Region. Am Wochenende sollte man unbedingt einen Platz reservieren. Zusammen mit dem gegenüberliegenden Cutie und Nr.z.P. – die sich mit ihren unterschiedlichen Ausgehkonzepten bestens ergänzen und sich gegenseitig

➔

GUI
WINE
TRADING
COMPANY

WEINE MIT CHARAKTER UND GESCHICHTE

WEINGÜTER, DIE ALLES BIETEN AUSSER MAINSTREAM-WEINE

PASSIONIERTE WINZER MIT SELTENEN REBSORTEN

EXKLUSIVE RARITÄTEN

WEINE AUS NICHT ABGETRETENEN PFADEN

VERKOSTUNGEN IN LOCKERER ATMOSPHÄRE

[IKO´JENIA] – DER WEINCLUB

GUI RESTAURANT – DAS ESSEN ZUM WEIN

GUI Wine Trading Company · Gehrenberg 21 · 33602 Bielefeld
Tel.: 05 21 - 77 08 63 33 · www.gui-winetrading.de



The Good Hood



The Bernstein



Geistreich

➔

unterstützen – entsteht hier ein neuer Hotspot in Bielefeld.

In der Bielefelder Altstadt ist das **Numa** immer für eine Überraschung gut. Kein Wunder: ist doch schon die Location in einem Teppichladen etwas ziemlich Besonderes. Und dazu kommen beste Zutaten, die größtenteils aus der Region stammen, und die mit ganz viel Kreativität und Liebe zum Detail zu raffinierten Gerichten – mal mehr mediterran, mal mehr asiatisch inspiriert – verarbeitet werden. Für die italienischen Momente im Leben ist man



Literaturcafé



Faces Restaurant & Bar



im **Divino** bestens aufgehoben. Nach 30 Jahren Erfahrung in der Gastronomie weiß das Divino-Team, wie man Gäste verwöhnt. Mit viel Abwechslung auf der Karte, hochwertigen Fisch- und Fleischgerichten und natürlich Pasta vom Feinsten. Im Sommer lockt die schöne Terrasse mit Blick auf den Leineweber. Das **Café Gemach** an der Neustädter Straße ist dem Geheimtipp-Status schon längst entwachsen. Im besten Sinne schuld daran ist das wunderbar familiäre Ambiente. Nicht umsonst betrachten viele Gäste das Café als ist zweites Wohnzimmer. Dazu passt natürlich Hausgemachtes – vom Mittagstisch bis zum Kuchen. Und ganz wichtig für den Sommer: Hier sitzt man von mittags bis abends in der Sonne. Ebenfalls in der Altstadt befindet sich das **Kachelhaus** in dem markanten grünen Gebäude. Hier haben sich schon einige unterschiedliche Gastronome versucht, aber das Kachelhaus überzeugt mit seinem Konzept. Und so ist der Laden stets mehr als gut besucht. Und das schon gleich morgens zum reichhaltigen Frühstücksbüfett. Eigentlich kann man hier gleich bis zum späten Abend sitzen bleiben. Die Speisekarte ist sehr abwechslungsreich und bietet zudem saisonale Tagesempfehlungen. Genuss mit Tradition heißt im Kachelhaus: Hier kommen ausschließlich frische Zutaten auf den Tisch. Beliebt bei Groß und Klein sind übrigens die hausgemachten Pommes, die mit verschiedenen raffinierten Saucen serviert werden.

Rund um den Alten Markt sind gleich mehrere gastronomische Kleinode zu finden. Die Gäste von Gabriel Foulidis schätzen am **Gui** nicht nur die sprichwörtliche Gastfreundlichkeit, sondern ausgefallene Gerichte von hoher Qualität, wie z. B. die Lammkeule, Oktopus mit Ananas oder das sensationelle Roastbeef. Übrigens: Gui steht in der internationalen Plansprache Esperanto für „Genießen“, das sagen zumindest die Michelin-Tester, die schon öfter am Gehrenberg zu Besuch waren. Ein paar Häuser weiter geht es nicht minder gut ➔



Divino



Mit der Sparkassen-App und Kwitt ist Teilen jetzt ganz einfach!



www.sparkasse-bielefeld.de



Numa



Silvio Eberlein, Museumshof Senne

➔ und gastlich weiter. In der **Bar Centrale** bei Kostas Foukis herrscht immer reges Treiben. Die Speisekarte ist so vielfältig wie die italienisch-mediterrane Küche selbst. Köstliche Kräuter und frisches Saisongemüse, knusprige Dorade, feines Kalbfleisch und luftgetrockneter Schinken – das sind nur einige Beispiele, denn die wechselnden Tagesgerichte sorgen immer wieder für willkommene Überraschungen. Wie die zubereitet werden – dazu gehört selbstverständlich auch die hausgemachte Pizza – kann man in der offenen Küche selbst beobachten.

Außerdem lohnt es sich, auch außerhalb der Innenstadt Bielefelds Gastro-Welt zu erkunden. Als eine der beliebtesten Locations, zum Beispiel für Hochzeiten, ist der idyllisch gelegene historische **Museumshof Senne** zu nennen. Dass Frische hier kein Lippenbekenntnis ist, ist schon klar an dem großen Garten mit Wild- und Duftkräutern, alten Obst- und Gemüsesorten erkennbar. Aus dem Garten direkt in Silvio Eberleins Küche und auf den Tisch der Gäste. Besser und klimaneutraler geht's nicht. Dafür wurde der kreative Küchenchef des **Gasthauses Buschkamp** und der **Auberge de Concarneau** gerade mit dem Siegel „Green Chef" ausgezeichnet – eine Auszeichnung, die man sich durch konsequente Umsetzung der nachhaltigen Küche erst mal verdienen muss. Der Fokus liegt auf qualitativ hochwertigen Zutaten, auf gesundem Essen, das mit Liebe zum Detail und ganz im Geiste des Slowfoods auf außergewöhnliche Weise zubereitet wird. Auf eine lange Tradition kann auch der **Schlichte Hof** zurückblicken. Das denkmalgeschützte Fachwerkhaus aus dem Jahre 1492 ist Heimat für köstliche Kreationen. Küchenchef Bernhard Kampmann überrascht seine Gäste immer wieder mit exotischen oder mediterranen Aromen und gibt klassischen Gerichten damit eine eigene Note.



Café Gemach



Schlichte Hof

Monatliche Themenabende sorgen für Abwechslung. Ein gelungener Spagat zwischen Tradition und Moderne. Fast noch ein Geheim-Tipp, aber dafür ist die **Deutsch-Griechische Taverne im Sprungmann-Haus** in Quelle eigentlich immer zu gut gefüllt. Hier gibt's deutsche Küche mit mediterranem Einschlag – wobei der Schwerpunkt auf authentisch griechischer Küche liegt. Die Lammfilets muss man mal gekostet haben.

Frische heimische Küche mit unverkennbar mediterranen Akzenten – dafür ist das **Hotel Restaurant Brackweder Hof** an der Gütersloher Straße bekannt. In der wunderschön angelegten Gartenwirtschaft mit Rosenteich und Spielplatz für die kleinen Gäste ist bei guter Witterung immer was los. Freunde des Grillens freuen sich auf die BBQ-Abende mit tollen Beilagen, frischen Salaten, Dips und Co. Und Feiern jeglicher Art finden im lichtdurchfluteten Kuppelsaal einen stimmungsvollen Rahmen.

Es ist wieder Saison: Bärlauch, Lamm, Fisch, Rhabarber, Frühlingsgemüse, Spargel im Frühjahr und Pfifferlinge und Co. zur kälteren Jahreszeit. Die gute Gastlichkeit hat im **Wernings Hof** seit über 60 Jahren im Osten der Stadt Tradition. Gustav Werning ist kreativer Küchen- und Restaurantmeister, seine Frau Gabriele ist ebenfalls vom Fach und ist Restaurantmeisterin. Ihre Passion für die Gastronomie und gute Weine haben sie ihrer Tochter Daniela mit in die Wiege gelegt. Die Hotelfachfrau ist Geschäftsführerin in der gemütlichen **Wernings Weinstube** im historischen Kellergewölbe aus dem 13. Jahrhundert unter dem Theater auf dem Alten Markt. Wie man sieht: Bielefeld hat eine ganze Menge zu bieten! ■



Bar Centrale



Familie Werning

WIR LADEN SIE AUF EINE
KULINARISCHE REISE
DURCH ITALIEN EIN

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie das Ambiente und die Speisen unserer traditionellen Küche.

WERFEN SIE EINEN BLICK IN UNSERE SPEISEKARTE!

0521 54365814
HAUPTSTR. 65
IN BIELEFELD
@CIVICO.65.BIELEFELD

65
CIVICO
TAXBÄUME



Fotos: Corinna Bokermann, Veit Mette, iStock

GANZ SCHÖN BITTER

Bitter? Bäh! Das war lange Zeit die spontane Reaktion auf eine unterschätzte Geschmacksnote. Verständlich, schließlich war ein bitterer Geschmack ursprünglich eine Warnung: Vorsicht, könnte giftig sein. Zudem haben Züchter in den letzten Jahrzehnten unserem Obst und Gemüse noch die letzten Bitterstoffe ausgetrieben. Uns die Lust auf Bitteres quasi abtrainiert. Doch jetzt heißt es plötzlich: bitte bitter!

Zugegeben, bei Getränken ist die bittere Note nie ganz verschwunden. Nicht nur James Bond leert seit Jahrzehnten seinen Martini ungerührt bis zum letzten Wermuts-Tropfen. Auch der Kaffee, das liebste Getränk der Deutschen, ist durchaus bitter – wenn wir nicht gerade löffelweise Zucker dazugeben. Und während Opa Heinz sich gerne einen Magenbitter gönnt, steht sein hipper Enkel auf Aperol Spritz. Doch auch darüber hinaus erfreuen sich Bittergetränke zunehmender Popularität. Gin ist immer noch in und gerade im Sommer vermitteln Bitter und Kräuterliköre mehr Leichtigkeit und Frische als ein zuckerreicher Cocktail.

➔

WO TRIFFT MAN ...



*Im **Restaurant Zweischlingen** kann sich mit der Bestellung eines Salates eine überraschende Bilderwelt eröffnen. Vor einigen Wochen erhielt ich auf meine Bestellung einen ungewöhnlich liebe- und fantasievoll gestalteten Teller, auf dem ein Schiff durch grüne Wellen wogte, vorbei an Miniaturinseln, auf denen sich in schillernden Farben und Formen fremde Welten eröffneten, die mich auf einen Genuss mitnahmen, den ich sehr gerne empfehlen möchte. So viel bildhafte Schönheit auf einem Teller war eine Überraschung.*

Marie-Pascale Gräbener
Dipl. Grafik-Designerin



*Im **Gui** esse ich absolut gern. Es ist absolut top. Ich kann es wie die **Bar Centrale** – gleich nebenan – wärmstens empfehlen. Hier wird man sehr familiär empfangen und die sehr nette Atmosphäre und das gute Essen sind einfach klasse. In der **Alten Münze** in Sieker ist mein Favorit frische Seezunge und wenn es mal gehobene italienische Küche sein soll, bin ich im **Etna** in Quelle.*

Yalcin Dündar
Bielefelder Croupier

WO TRIFFT MAN ...



*Das **Café Gemach** finde ich sehr einladend. Da gibt es abends die einzigen Sonnenstrahlen in der Stadt. Der Hund bekommt was zu trinken und alles ist selbgemacht. Klein und gemütlich. Aber sonst gerne auch mal das **Kachelhaus**. Es ist nicht zu fein und ein toller Mix. Außerdem kann meine 92-jährige Omi genau vor dem Kachelhaus austeigen und hineinspazieren. Der **Coffeestore** hat den besten Café der Stadt und mit meiner besten Freundin sitzen wir immer draußen, um das Gewusel und den tollen Markt mit den Blumen zu bestaunen. Und: Im Coffeestore gibt es pao de queijo, brasilianische Käsebrötchen. Mein Papa kommt ja aus Brasilien.*

Maila Boer
marathonerprobte Lehrerin
und Fitnesstrainerin



*Mit meiner Familie gehe ich gerne in den **Krug zum grünen Kranze** in Theesen. Dort gibt es gute und kinderfreundliche Hausmannskost in einer urigen Atmosphäre. Die Kinder lieben es, weil sie dort nicht lange auf das Essen warten müssen. Einen gemütlichen Kaffee trinke ich gerne im **Café im Nordpark**. Der Blick in den Park ist einfach toll!*

Martin Uekmann
Geschäftsführer Stadtwerke Bielefeld

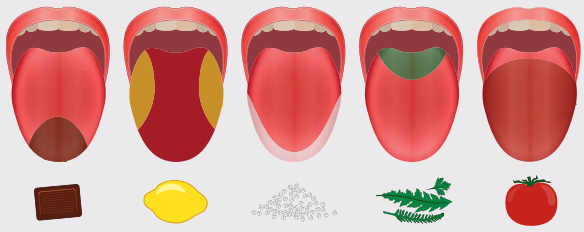


Bitterstoffen werden vielfältige gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben. So sollen sie die Verdauungsorgane ankurbeln und den Säure-Basen-Haushalt harmonisieren. Häufig kommen sie auch als „bittere Medizin" daher, etwa bei Heilpflanzen wie Ringelblume, Wegwarte oder Schafgarbe.

Überhaupt ist der Bitter-Trend wohl auch eine Reaktion auf die „Überzuckerung" unserer Lebensmittel. Kein Wunder, dass er jetzt auch auf dem Teller angekommen ist. Nur süß ist eben langweilig. Der Hauch einer bitteren Note macht Speisen komplexer und interessanter. Die neuen Stars in der Gemüseabteilung sind daher die, die sich dem Züchtungsziel „süß" zumindest teilweise widersetzt haben. Während Gurken oder Möhren kaum noch erahnen lassen, dass sie ursprünglich durchaus bittere Kost waren, bekommen sie jetzt Konkurrenz. Ganz schön bitter für die Süßen, die plötzlich Artischocke und Schwarzwurzel, Chicorée und Löwenzahn, Endivien und Radicchio den Vortritt lassen müssen.

Übrigens: Auch diese Kulturpflanzen haben inzwischen einen deutlich milderen Geschmack. Wer es so richtig bitter mag, geht deshalb noch einen Schritt weiter, beziehungsweise zurück: Wildgemüse und Wildkräuter – der neue Hype in vielen Kochbüchern sowie der Sterneküche – enthalten dagegen noch natürliche Bitterstoffe in zum Teil hoher Konzentration. Darauf einen Löwenzahn. (S.G.) ■

Süß, sauer, salzig, bitter, umami – diese Geschmacksrichtungen können wir schmecken. Die für „bitter" zuständigen Rezeptoren sind allerdings um ein Vielfaches empfindlicher als die für „süß", sodass wir schon kleinste Mengen von Bitterstoffen in der Nahrung wahrnehmen. Während Kinder darauf besonders ablehnend reagieren – der perfekte Schutzmechanismus vor potenziell giftiger Nahrung – entwickeln Erwachsene durchaus Appetit auf Bitteres.



CHILLEN

GRILLEN









GENIESSEN

Ab nach draußen: Ein Platz an der Sonne wird bei uns neu definiert. Unsere Gartenwirtschaft punktet mit einer coolen, modernen Outdoorkitchen. Fleisch, Fisch und Gemüse unter freiem Himmel schonend für Sie zubereitet. Sie wählen aus, Sie schauen zu, wir heizen ein!

Unser Versprechen an Sie:
Wir bringen Leben in Ihren Feierabend!

Tel. 0521 94266-0
Gütersloher Str. 236
33649 Bielefeld
info@brackweder-hof.de

Öffnungszeiten Küche:
von 12.00 – 14.30 Uhr
und 18.00 – 21.30 Uhr

www.brackweder-hof.de

Brackweder Hof
Hotel & Restaurant

WAS KÖCHE IMMER
WIEDER GERNE ESSEN

ALL-TIME FAVOURITES

Wir haben ihnen mal nicht in den Topf geguckt, sondern Bielefelder Küchenchefs nach ihrem All-Time-Favourite gefragt. Von absolut bodenständig über mediterran bis asiatisch reicht die Palette der persönlichen Lieblingsgerichte. Gut gemacht – da sind sich alle einig – ist dabei die grundlegende Voraussetzung. Einfach tasty – finden wir!

Umfrage: Corinna Bokermann



Bernhard Grubmüller, Küchenchef
Tomatissimo

Mein Lieblingsgericht sind simple ***Spaghetti aglio e olio*** *– die lieb ich über alles. Allerdings füge ich ein bisschen Tomate dazu, die sonst eigentlich nicht hineingehört. Entstanden ist diese Leibspeise während meiner ersten Küchenchefstelle in einem Gourmet-Restaurant eines Hotels. Dort haben wir für uns mehrmals die Woche Spaghetti aglio e olio gemacht, das ging ganz fix und schmeckte –im Gegensatz zum Essen aus der Personalkantine – allen super. Die Tradition gibt's bis heute: Einmal die Woche steht mein Lieblingsgericht auf dem Tisch.*



Stefan Austmann, Küchenmeister
Kreuzkrug

Ganz eindeutig ***Wiener Schnitzel mit Salat****, Bratkartoffeln und Preiselbeeren. Den Klassiker habe ich schon als Kind gern gegessen. Das liegt wohl nicht zuletzt daran, dass wir in Österreich Urlaub gemacht haben.*

Fotos: Corinna Bokermann, Privat, Timo Blaschke



Stephan Flerlage, Gastronom
Callisto

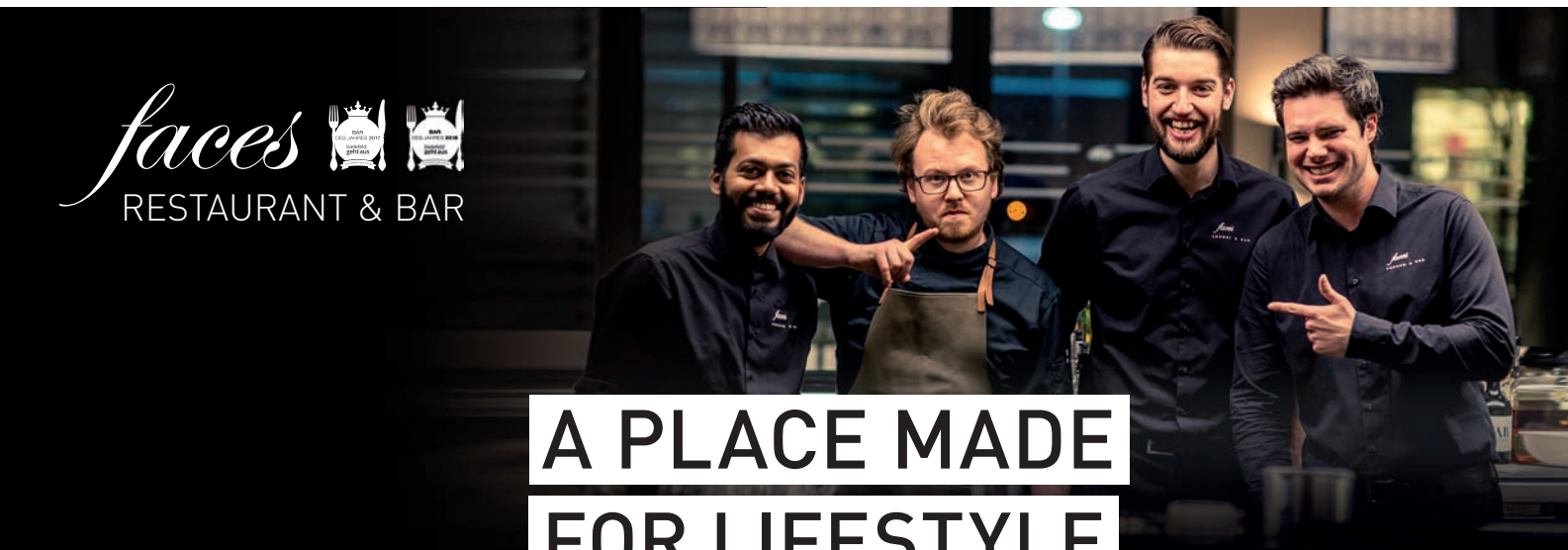
Da muss ich gar nicht lange überlegen: ***Königsberger Klopse mit Reis****. Meine Mutter hat sie immer gemacht und keiner hat sie so gut gekocht wie sie. Es ist ein ganz schlichtes Gericht, aber gut gemacht ist es einfach ausgesprochen lecker.*

Die asiatische Küche hat mich bereits als Kind und später auch in der Ausbildung geschmacklich geprägt. Ich hatte wohl schon immer eine „Nahost-Anziehung“ und lasse die jetzt ins Green Bowl einfließen. Mein Allzeit-Lieblingsgericht ist ein ***Curry*** *– für mich gern sehr scharf und mit leckerem Koriander!*



Florian Kulling, Küchenchef
Green Bowl

faces
RESTAURANT & BAR



A PLACE MADE
FOR LIFESTYLE

RESTAURANT · BAR · EVENTS · TERRASSE

LÉGÈRE HOTELS
made for living

CHECK IT OUT:
LEGERE-HOTELS-ONLINE.COM/BIELEFELD/FACES-RESTAURANT-BAR/
NEUMARKT 2 I 33602 BIELEFELD
TISCHRESERVIERUNGEN UNTER +49 521 48958-150

10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN



GEORG BÖHM
Schauspieler
am Theater Bielefeld

1 Was gab's heute zum Frühstück?
Die Reste von meinen Kindern: ein halbes Müsli, ein Drittel Banane und Brotkanten

2 Ihr Lieblingsessen als Kind?
Brühnudeln, eine Bandnudelsuppe mit Fleischeinlage von Mutti

3 Worauf haben Sie gerade Hunger?
Auf nichts

4 Hand aufs Herz: Wann haben Sie Ihr letztes Fastfood verdrückt?
Samstag. Glückspilz in der Arndtstraße. Ein Veggieburger

5 Wie viele Bezeichnungen kennen Sie für ein Butterbrot?
Stulle, Bemme, Brot

6 Bestes Anti-Kater-Rezept für den Morgen nach der Party?
Aspirin, Zitrone, Kaffee oder einfach weitertrinken

7 Was ist immer eine Kalorien-sünde wert?
Tiefkühlpizza

8 Wer zapft in Bielefeld das beste Bier?
Ich mag dieses Becks ...

9 Ein typischer Essensgeruch bei Ihnen zuhause?
Gebratener Teig. Eierkuchen

10 Was gab's bei Ihrem ersten romantischen Candle-Light-Dinner?
Instantkartoffelbrei, Mischgemüse aus der Dose und Bratwurst

Foto: Philipp Ottendörfer, iStock/shalunx13

www.restaurant-sparrenburg.de



HOCH HINAUS

FÜR SCHÖNSTE ERLEBNISSE









Eine einzigartige Location über den Dächern von Bielefeld: Der Burghof des Restaurant Sparrenburg. Er ist jederzeit einen Besuch wert, um die schönste Zeit des Jahres ausgiebig zu genießen. Lassen Sie es sich bei kühlen Getränken und leckeren Gerichten aus unserer hervorragenden Burgküche gut gehen und entspannen Sie vom Alltag.

- ✦ Einzigartiger Stadtblick direkt von der Terrasse
- ✦ Feine Burgküche mit ausgesuchten regionalen und kulinarischen Besonderheiten
- ✦ Große Auswahl kleiner Snacks und erfrischender Getränke am Kiosk
- ✦ Bei jedem Wetter das ideale Ziel für Familienausflüge

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Restaurant Sparrenburg

Niegisch GmbH | Am Sparrenberg 38a | 33602 Bielefeld
Tel. 0521. 6 59 39 | Fax 0521. 6 59 99
kontakt@restaurant-sparrenburg.de

Täglich geöffnet außer Dienstag

Gestaltung: kopfstand-web.de



Fotos: Corinna Bokermann, Marek Kruszewski, privat, Tips-Archiv, iStock

DA HAM WA DEN **SALAT**

Kopfsalat. Meine Oma ertränkte ihn wohlwollend in einer zuckrig-säuerlichen Joghurtsauce. Serviert zum sonntäglichen Braten. Da fristete er sein beschauliches Dasein. „Da ham wa den Salat“ hätte man resigniert seufzen können. Zum Glück hat er sich von dieser Fehlinterpretation gut erholt. Heute landet er lecker angemacht auf dem Tisch. Nicht nur als lästige sonntägliche Begleiterscheinung.

Der Kopfsalat hat Platz gemacht. Frisee, Romana, Feldsalat, Chicoree, Rucola, Endivien, Radicchio, Baby Leave oder Pflücksalat sorgen für Variationen und Geschmacksvielfalt. Und wie bei vielen anderen Lebensmitteln gilt auch hier: Am besten saisonal, regional und aus ökologischem Anbau. Für bunte – wie gesunde – Akzente im satten Grün sorgen Tomaten, Gurke, Paprika, Pilze, Avocado oder Radieschen sowie frische Kräuter. Ganz nach Geschmack und Gusto ließe sich diese Liste erweitern. Der Ausflug ins Grüne hat eben viele Gesichter und isst sich als begleitender Vitaminschub ebenso lecker wie als sättigendes Hauptgericht, wenn sich Käse-, Fisch- oder Filetstreifen hinzugesellen. Da braucht es nur noch ein köstliches Dressing, um das Glück perfekt zu machen. Manchmal reicht ein Schlichtes aus Olivenöl, Salz und Pfeffer. Es darf aber auch mal mehr sein. Für Abwechslung sorgen darüber hinaus natürlich auch Nüsse, Mandeln, Kürbis-, Sonnenblumen- oder Pinienkerne.

LIEBLINGS**DRESSING**

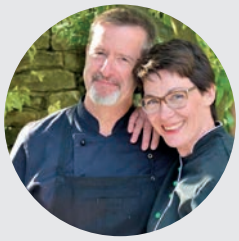


PIACERE DIVINO
Küchenchef Giuseppe Lai

Für 4 Personen
1 kleine rote Zwiebel
½ frische Mango
50 ml Aceto Balsamico bianco
1 Prise Meersalz + Pfeffer
1 TL mittelscharfer Senf
100 ml Olivenöl

Zwiebel abziehen, fein hacken. Mango schälen, würfeln. Beides in eine Schale geben. Balsamico mit Meersalz und Pfeffer dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Senf hinzufügen. Olivenöl in einem feinen Strahl hinzugeben und weiterpürieren.

Tipp: Perfektes Dressing für Baby Leave oder Romana Salat



BRACKWEDER HOF
Küchenchefs Andreas Hoffmann + Beatrix Bartsch-Hoffmann

Für 4 Personen
20 g frischer Kerbel
10 g frischer Rucola
10 geröstete Pinienkerne
6 Tropfen reines Orangenöl
150 ml mildes Olivenöl

Alles zusammen fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Zu einem frischen Pflücksalat, mit ein paar Himbeeren und evtl. einem Stück Avocado. Frisch gebackenes Baguette, ein Glas Weißwein, ein bequemer Stuhl auf der Terrasse …

LIEBLINGS**DRESSING**



RESTAURANT GEISTREICH
im Hotel Bielefelder Hof
Küchenchef Rafael Kucharski

Für 4 Personen
1 Salatgurke (ca. 400 g)
4 cl Gin (z.B. Bombay)
2 EL Wald- & Blütenhonig
100 g Mayonnaise · Saft aus einer Limette
1 EL hellen Balsamico Essig
4 cl Basilikumöl (Basilikumblätter und -stiele grob zerkleinern, im guten Olivenöl mindestens 24 Stunden ziehen lassen.)

Gurken gründlich waschen, mit Schale würfeln. Gurkenwürfel mit Honig, Gin, Mayonnaise und Essig fein pürieren. Basilikumöl in das Dressing hochziehen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Dressing kann passiert werden, muss aber nicht, wenn man, so wie ich, die kleinen Gurkenstückchen mag ;)

Tipp: Passt sehr gut zu einem gemischten Wiesensalat, frischen Kräutern und gegrilltem Lachsfilet!



NUMA
Küchenchef Lars Reddemann

Für 4 Personen
2 EL helle Sojasauce
1 EL Sesamöl · 1 EL Reisessig
2 TL Palmzucker
1 kleine gehackte Chilischote
1 EL gehackte Erdnüsse
1 EL geschnittene Korianderstiele
10 ganze Blätter Thai Basilikum

Tipp: Perfekt zu Salat von gegrilltem Wasserspinat. Den grob geschnittenen Wasserspinat kurz im Wok mit etwas gehacktem Knoblauch angrillen und mit dem Dressing marinieren. Warm oder kalt servieren.



Greifen Sie zu!

Je frischer, desto besser: Salat der Saison wählen. Am besten aus regionalem und ökologischem Anbau.



So gelingts ...

Bevor das Dressing auf den Salat tröpfelt, heißt es: Salat waschen und dann nichts wie rein in die Salatschleuder zum Trocknen. Denn sonst verwässert sich das schönste Dressing im Handumdrehen. Und: Vinaigrette hält zwar viel aus. Nur keine schlechten Zutaten. Tipp: Immer erst Säure und Zutaten vermischen, dann Öl mit dem Schneebesen kräftig unterrühren.

➔ Salat schmeckt lecker, ist kalorienarm und – obwohl er zu 95 Prozent aus Wasser besteht – gar nicht so ohne. Zwar schneidet das blättrige Grünzeug bezogen auf seine Inhaltsstoffe schlechter ab als andere Gemüse, dafür punktet es mit seinem Gehalt an Folsäure. Sie zählt zu den B-Vitaminen, ist an der Blutbildung beteiligt und kann in Kombination mit anderen Vitaminen Arteriosklerose vorbeugen. Für Schwangere ist Folsäure besonders wichtig, da ein Mangel beim ungeborenen Kind das Risiko für den sogenannten Offenen Rücken erhöht. Zudem sichert jede verzehrte Portion Salat inklusive Rohkost die Vitamin C-Versorgung. Fakt ist: Je mehr Salat und rohes Gemüse



wir essen, desto mehr Vitamin C, Folsäure, Vitamin E, Lycopin und Betacarotin befinden sich in unserem Blut. Salat- und Rohkostliebhaber scheinen also eine wesentlich bessere Ausgangsposition in Sachen Gesundheitsvorsorge zu haben. Die Wirkung einer Portion Salat täglich ist also nicht zu unterschätzen. Veredelt mit einer Vinaigrette, für die nur hochwertige, kaltgepresste Öle – von Oliven- über Walnuss- bis Traubenkernöl – zum Einsatz kommen. Aufgeschlagen mit sanft-fruchtigen Essigen sorgt sie für ein perfekt ausbalanciertes Geschmackserlebnis. Und wer statt Öl doch lieber Joghurt mag: Auch das geht! (C.B.) ■

WO TRIFFT MAN ...



Nennen Sie es Erfahrungswissen, nennen Sie es Altersstarrsinn: Seit Jahren ist das ***Restaurant Numa*** *mein Wohnzimmer auf Zeit. Auf die sich immer wieder dezent verändernde Vorspeisenplatte freue ich mich jedes Mal und wurde nie enttäuscht; und die asiatisch wie italienisch geprägte Karte lese ich mindestens so gern wie die Süddeutsche Zeitung – es geht auch schneller …*

Christiane Heuwinkel
Künstlerische Leiterin/
Geschäftsführerin Kunstforum
Hermann Stenner

Wir wünschen einen schönen Abend



PS: Firmenfeier oder Familienfest? Der Gastro-Mietservice liefert alles für gelungene Events.

Gastgeber und Kochprofis in Bielefeld wissen, wo's die richtige Unterstützung gibt. Ihre Partner in der Topküche: Schulze & Hase! Und Kunden wie das neue »The Bernstein« schätzen unseren Full-Service. Glas, Porzellan und Kleininventar inklusive. – 50 Jahre Know-how machen den Unterschied.

SCHULZE & HASE
ALLES FÜR DIE GASTRONOMIE

Schulze & Hase GmbH | Gastronomiebedarf | Gastro-Mietservice | 0521.934050 **www.schulze-hase.de**

TYPISCH BIELEFELD



Aus den gastronomischen Protokollen von Norbert Schaldach

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

www.bielefelder-flaneure.de

Die Unkaputtbaren

Wandel ist Normalität, auch in der Gastronomie. Daher inspiziert die Bielefelder Gästeschar jede Neueröffnung mit wachen Augen und nascht mit Entdeckerfreude von exotischen Novitäten. Dennoch gibt es Traditionsstuben, die seit Jahrzehnten mit trendfreier Qualität überzeugen. Sie, die Unkaputtbaren, sind Zeugen einer Zeit, als die Welt noch keine subtilen Insektenburger kannte und auch keine veganen Pekingenten.

Noch heute schwärmen unzählige Leute von der alten Bielefelder Fischgaststätte in Sichtweite des Spindelbrunnens. Von 1929 bis 1982 futterten die Bielefelder Menschenmassen in der stets vollbesetzten kleinen Gaststube und freuten sich über das, was ihnen wieselflinke Kellnerinnen auf den Tisch stellten. Der Hit war immer das wunderbare Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat. Doch dann – oh weh! – wurde die vielgeliebte Fischbratküche – so ihr inoffizieller Ehrenname – von einem dicken Einkaufszentrum verdrängt.

Aber schon 1983 erstrahlte sie in neuem Glanz im Zentrum der Stadt (Jahnplatz 6). Bis heute ist ihr Ambiente maritim ausgerichtet, so dass wir die schmackhaften Fischgerichte in einem waschechten Rettungsboot einnehmen können. Natürlich hat hier schon der berühmte Bielefelder Shanty-Chor nach erfolgreicher Sättigung seemännisches Liedgut angestimmt. Seit 1994 arbeitet Michael Wernemann ❶ an diesem menschenfreundlichen Ort. 2004 hat er die Gaststube als Wirt übernommen und pflegt zuverlässig ihre Tradition. Dazu gehört selbstverständlich die tägliche Zubereitung des prominenten Kartoffelsalats nach uraltem Rezept – täglich 150 Kilo.

Wunderbar uneitel, aber dennoch sehr erfolgreich betreuen zwei kroatische Traditionshäuser seit Jahrzehnten den Bielefelder Hunger. Schon 1973 gründet die Familie Škaro ihr Restaurant Split (Herforder Straße 242), um es dann 36 lange Jahre sehr erfolgreich zu führen. 2009 legte sie die Geschicke des Hauses in die erfahrenen Hände von Fatma Abou-Gad ❷. Die fleißige Frau betont ihr großes Motto „Split bleibt Split“ und ist ihm sowohl bei den gelungenen Speisen als auch beim Interieur immer treu geblieben.

1



2



Carlo's
WEINWELT
WINE & SPIRITS SINCE 1999
Ihr Fachgeschäft für Wein, Spirituosen & mehr
ALTSTADT · NEUSTÄDTER STR. 20
GELLERSHAGEN · JÖLLENBECKER STR. 237
JÖLLENBECK · DORFSTR. 24
OERLINGHAUSEN · AN DER BLEICHE 2
WWW.CARLOS-WEINWELT.DE
Jung, frisch, aufregend, spannend –
probieren Sie unsere Frühlingsweine!



3



4



5

➔ Dass viele ihrer Stammgäste noch aus den Zeiten der Familie Škaro stammen, spricht für sich. In der gleichen Liga spielt die Hanseatenstube (Prießallee 16). Seit 1975 ist sie ein Familienbetrieb mit Herz. Die Wirtsleute Ljubica und Mirco Dzeko werden über die Stadtgrenzen hinaus geliebt wegen ihrer ebenso köstlichen wie üppigen Portionen. Und wenn Mirco Dzeko 3 am Ende des Abends mit leichter Hand den Sliwowitz serviert , dann wissen wir, dass die Welt gut ist.

122 Jahre Restaurant Bartsch (Viktoriastraße 54), das ist ein nobles Alter mit Geschichtsbuchrelevanz. In vierter Generation steht Vollblutwirtin Susanne Bartsch 4 am Tresen. Das Gasthaus war ihr Elternhaus und bis heute fühlt sich die emsige Dame hier sichtbar wohl. Küche, Kegelbahn, Zapfgeschwindigkeit – alles hat sich in all den Jahren einen derart goldenen Ruf bewahrt, dass die Gaststube immer mit fröhlichen Menschen gefüllt ist. Aber Susanne Bartsch hegt nicht nur die Tradition des Hauses, sondern sie öffnet es auch gern für Neues. So erklingt regelmäßig Swing-Musik zu bunten Lindyhop-Partys und auch dem Tango gehört zyklisch das Bartsch-Parkett. Zum Abschied bewundern wir das Kotzbecken im Männerklo. Heutzutage ist es dauerhaft verwaist, doch es bleibt ein beeindruckendes Monument verflossener Trinktradition. Wieso aber, so fragen wir die Denkmalbehörde, fehlt das amtliche Denkmalschild neben dem Bottich?

Und nun würdigen wir einen Mann, der am 16. August sein 70. Lebensjahr vollenden wird. Es geht um Karl Richter, den Fels in Bielefelds gastronomischer Brandung. Seit 1995 führt er sein Stolander (Alfred-Bozi-Straße 9) mit dem Statement: „Ich wollte nie eine Trendkneipe sein." Schon 1967 beginnt er als Kellner zu arbeiten, und zwar in der Jazz-Klause, damals ein top Brennpunkt für Musik und Bier an der Marktstraße. Seine weiteren Stationen sind allesamt namhafte Gastroperlen: Pinte, Schlösschen, Hechelei oder Siekerfelde. Und natürlich die Karlsklause in der Stapenhorststraße. Hier trafen sich nicht nur Arminia-Fans, sondern auch Fahrlehrer mit ihren Schülern zum Bierchen – und dann ab auf die Straße. Ja, so war das in den 80er Jahren. Aus den Tiefen der 70er präsentiert uns Karl Richter 5 ein prima Stimmungsfoto, das ihn (links) mit Kellner-Kollegen am letzten Tag des unvergessenen Lindenkellers zeigt. Heute begrüßt er Gäste im Alter von 18 bis 80. Davon träumt jeder Wirt. Dass er 2010 in dem wuchtigen Spielfilm „Die Bielefeld-Verschwörung" in der Rolle des Bürgermeisters aufgetreten ist, war nur angemessen.

Zum Abschluss wollen wir der Gaststuben gedenken, die der Wandel fortgeweht hat. Die meisten sind zu Wohnungen geworden wie Café Tropical, Black Rose oder Kleine Plötze. Andere wurden neuen öffentlichen Nutzungen zugeführt. Statt Altstadttreff gibt es jetzt eine niedliche Kita, das Bielsteineck mutierte zu einem Buddha-Verehrungszentrum und im alten Royal werden heute Muskeln elektrisch angekurbelt. Aber nachdenklich macht uns die Metamorphose der wunderbaren Trinkstube Jordan in nichts Geringeres als ein Beerdigungsinstitut. Was will uns der Weltgeist damit sagen? ■

In diesem Sinne: ein Prosit unseren tapferen Wirtsleuten!

Ihr Bielefelder Flaneur
Norbert Schaldach

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

BI

ProEinzelhandel OWL

ANZEIGE



DIE STADT IST FLÜSSIG

104 Liter Bier trinken die Bielefelder im Jahr. Das lässt nur einen Schluss zu: Die Stadt hat Durst. Und Lust auf neue Getränke, die aus unserer Region kommen. Der Bielefelder ist also nicht nur stur, hartnäckig und kämpferisch, sondern auch sehr heimatverbunden. Und so mag es nicht verwundern, dass so viele gute und neue Getränkekreationen aus der Stadt kommen. Egal ob Wasser, Limonade, Eistee oder Kaffee – von hier kommen einfach gute Ideen. Wie auch bei den Bierspezialitäten, Likören, Wodka oder Gin. So schmeckt Heimat.



SO SCHMECKT DIE STADT

„Gegründet 2014 und fest verwurzelt im Herzen von Ostwestfalen ist es unser Ziel, Heimat mit Pilsener Brauart zu verbinden“, erzählt Cengiz Cakir von der **Leineweber** Drinks GmbH – ein aufstrebendes Unternehmen aus Bielefeld. „Tradition und Moderne sind zwei wichtige Stützpfeiler unserer Unternehmensphilosophie. Aus diesem Grunde haben wir unsere erste Bierspezialität ‚Leineweber 1214‘ sowohl an das Gründungsdatum unserer Heimatstadt als auch zum Start unserer ersten Bierspezialiät (12.2014) angelehnt.“ Für ihr Bier verwenden die Brauer nur ausgesuchte Rohstoffe und beste Zutaten. Das Ergebnis kann sich sehen – und vor allem schmecken lassen. Deshalb kommt es nicht von ungefähr, dass alle angesagten Clubs der Stadt das Leinweber Bier im Ausschank haben. Und für zu Hause bekommt man das naturtrübe Kellerbier in guten Supermärkten. Unbedingt probieren!

seit 2014
LEINE WEBER
BIER



NATÜRLICH EXOTISCH

Hier kommt die natürliche Frische für heiße Sommertage. **FlowTea** ist eine richtig gute Idee aus Bielefeld, die es aber bundesweit – von Sylt bis Bayern – zu kaufen gibt. Die Jungs von der heimischen Leineweber Drinks GmbH verwenden für ihren prickelnden Drink zu 100 Prozent reinen Ceylon-Tee, natürliche Fruchtaromen und Mineralwasser. Die Geschmackssorte Sunny Peach zelebriert sonnenreife Pfirsiche, Lemon-Lime kommt mit dem Aroma der Mittelmeer-Limone daher, Mint-Lime punktet mit der Frische der Grünminze und Pomegranate mit der feinen Säure des Granatapfels. Für Abwechslung ist gesorgt. Der Sommer kann kommen. Mit diesem Eistee kommt man auf jeden Fall in den richtigen Flow.

FlowTea

RETRO-CHIC À LA OWL

Wer kennt sie nicht? Die legendäre **Rote Tatjana**. Lange Zeit vom Markt verschwunden, aber mitnichten vergessen. Nun soll die „Rote" im neuen Gewand auf Partys und in Szene-Kneipen die Genießer wieder begeistern. Die Brennerei F. Dreesbeimdieke hat sich beim Design bewusst für den Retro-Chic entschieden – spiegelt er doch die Firmenphilosophie – die Verbindung von Zukunft und Tradition – wider. Die Rezeptur aus den 1970ern wurde leicht angepasst und betont nun das besonders süßlich säuerliche Aroma der roten Johannisbeere. Die Rote Tatjana wird auf Basis eines westfälischen Wodkas mit russischen Wurzeln hergestellt und hat ein süßlich säuerliches Aroma. Klingt stark kultverdächtig. Unbedingt probieren!







ANZEIGE

MADE IN BIELEFELD



AUS DER REGION, FÜR DIE REGION

Warum sollte man eigentlich Mineralwasser quer durch die Republik – oder schlimmer noch durch halb Europa – transportieren? Das haben sich die Initiatoren von **Blaues Heimatwunder** auch gedacht. „Indem wir unser Mineralwasser nur regional abfüllen und verkaufen, werden lange Transportwege aus dem Ausland oder quer durch Deutschland vermieden. Damit schonen wir gemeinsam die Umwelt und können die damit verbundenen Ersparnisse direkt an soziale Projekt weitergeben“, berichtet Heimatwunder-Botschafter Cengiz Cakir, der mit vollem Herzen hinter dem Projekt steht. Zwei Cent pro Flasche fließen an soziale Projekte. Hier vor Ort arbeitet Blaues Heimatwunder mit „OWL zeigt Herz“ zusammen und unterstützt damit „Sport macht Kinder stark“,„Kultur macht Kinder stark“ und „Musik macht Kinder stark“. Eine tolle Idee, die sich gut auf andere Regionen übertragen ließe. In OWL ziert das Konterfei des zufrieden lächelnden Leinewebers die schönen Flaschen, die auch schon die heimischen Gastronome überzeugen konnten. Das Heimatwasser gibt es als „Stiller Helfer“ und als „Prickelnder Helfer“, der mit Kohlensäure versetzt ist. Jede Flasche gleich eine Spende.

Blaues HEIMATWUNDER

ANZEIGE

GIN SPEZIALITÄTEN AUS OSTWESTFALEN

Über 285 Jahre ostwestfälische Tradition und Erfahrung vereint mit modernen Geschmacksvarianten. Die Passion zu innovativen Spirituosen, die ihrer traditionellen ostwestfälischen Herstellung treu geblieben sind, zeichnet die Qualität von **Gin Lossie** aus. Der aus Zuckerrüben gewonnene Agraralkohol wird zusammen mit fein erlesenen Botanicals im traditionellen Destillationsverfahren destilliert. So entstehen Klassiker wie der Gin Lossie Ostwestfalen Dry Gin. Der trifft den traditionellen Gin-Geschmack, der durch den hohen Alkoholgehalt von 44 Vol.-% vollends zur Geltung kommt. Tasting Notes: Diverse Zitrustöne, in der Nase kräftig, gewollt kantig und dominante Wachholdernote. Wer es lieber fruchtiger mag, liegt mit Gin Lossie Moosbeere Likör genau richtig. Tasting Notes: Omas Johannisbeermarmelade, ausbalanciert und mit zurückhaltender Süße. Übrigens ist jede Flasche Gin Lossie ein Unikat. Der urtypische Tonkrug erlaubt es nicht in Serie zu produzieren, so dass jeder Krug wie vor 100 Jahren per Hand abgefüllt wird.



CARLO'S WEINWELT

AUSGEZEICHNETER GENUSS



Jung, frisch, aufregend, spannend – so schmeckt der **2018er Verrenberg Sauvignon Blanc** vom VDP Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen aus Württemberg. Lebhafte Fruchtaromen, die an Pfirsich, Stachelbeere und Paprika erinnern, langer Nachhall, voller Körper. Nicht nur in Kombination mit Spargelgerichten locken da ganz besondere Genussmomente.

Zu den Besonderheiten des in 27. Familiengeneration geführten Weinguts zählt seine Monopollage mit einer einmaligen Bodenbeschaffenheit und dem daraus resultierenden Mikroklima. Dies begünstigt die Entstehung von Weinen mit einer einzigartigen kräutig-würzigen Grundnote. Jedes Jahr erhalten die edlen Tropfen aus biologischem Anbau zahlreiche Auszeichnungen. Wer da Lust auf mehr bekommt, sollte unbedingt auch den Grauburgunder von Fürst Hohenlohe Oehringen probieren.

der Steinhagener
Bierverlag
Kesten

Zu allen Festen,
Getränke von Kesten!

www.bierverlag-kesten.de
info@bierverlag-kesten.de
Tel.: 05204 99 59 23





RUMTRINKEN

Um kaum einen anderen Drink ranken sich so viele Mythen und Geschichten. Rum ist das Getränk der Piraten und so steckt im Rum eine gehörige Portion von Seefahrerromantik. Die sieben Weltmeere kommen einem in den Sinn – und natürlich als Erstes die Karibik. Und schon startet das Kopf-Kino: türkisblaues Meer, Sonne, Strand und dazu einen bunten Cocktail.

Und die Verknüpfung von Rum und Karibik ist naheliegend; denn überall, wo Zuckerrohr wächst, wird aus deren Melasse das beliebte Getränk produziert. Aber nicht nur in der Karibik, sondern auch auf den Inseln vor der ostafrikanischen Küste wie Mauritius, Madagaskar und La Réunion oder auf den Philippinen sowie in Mittel- und Südamerika wird erstklassiger Rum hergestellt. Wer gern Geschichten liest, dem sei „Rum – Ein Atlas trunkener Geschichten" aus dem Bielefelder Delius Klasing Verlag ans Herz gelegt. Es geht um die Historie des Rums, wie man einen richtig guten Rum erkennt, seine Herstellung und natürlich unterhaltsame Storys – Freibeutertum inklusive.

Ganz typische Rum-Länder sind beispielsweise Kuba, Jamaika, Barbados oder Martinique. So sind wohl in Kuba die meisten Cocktails oder Longdrinks auf Rumbasis entstanden. Allen voran der erfrischende Mojito mit frischgepresstem Limettensaft und aromatischer Minze, der durch Ernest Hemingway weltberühmt wurde. Der Legende nach konnte der trinkfeste Nobelpreisträger so einige Longdrinks vertragen. Angeblich waren es manchmal gut und gern 17 Cocktails, die er in seiner Lieblingsbar Floridita in Havanna trank. Aber auch Cuba Libre,

> „Drinking rum before 10 a. m. makes you a pirate, not an alcoholic."
>
> Earl Dibbles Jr

Daiquiri oder Mulata wurden auf der größten Karibikinsel kreiert. Kein Wunder, dass hier die Heimat einiger der weltbesten Barkeeper ist. Etwa vierzig verschiedenen Sorten Rum werden in Kuba hergestellt, die mit ihren ganz unterschiedlichen Geschmacksnuancen verschiedenen Gaumen schmeicheln. Die Entdeckung des Rums war übrigens – wie so oft in der Geschichte – dem Zufall geschuldet: Bei der Zuckerproduktion entsteht Melasse. Dieses Abfallprodukt gärt, wenn es mit Wasser vermengt wird. Dadurch entsteht eine Art Zuckerwein. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts wurde viel mit Melasse experimentiert und wie man sie in einen Brand umwandeln könnte. An den Namen für das Getränk – Aguardente, Kill-Devil oder Rumbullion – lässt sich bereits ablesen, dass das Ergebnis noch nicht so recht überzeugte. Denn Aguardente heißt nichts anderes als Feuerwasser, das mit den Adjektiven ölig, scharf, stinkend und bitter bedacht wurde. Erst mit der Verbesserung der Destillationsmethoden wurde aus dem Fusel ein facettenreiches Getränk, das auch höchsten Ansprüchen genügt und viel Stoff zum Fachsimpeln bietet.

Fotos: thenounproject.com /Graphic Enginer





Eine Buddel Rum …

Was wäre aus der Seefahrt wohl ohne den Rum geworden? Das wissen wir nicht, aber fest steht, dass die dänische Westindienflotte im 18. Jahrhundert ihren Haupthafen in der Rumhandelsstadt Flensburg hatte. Damals wurde hier viel mit Verschnitt gearbeitet, der häufig aus lediglich 5 Prozent Rum bestand. Das ist heute zum Glück anders. So wird beispielsweise der Neptuns Rhum aus der Fördenstadt zu 100 Prozent aus kolumbianischem Zuckerrohrsaft hergestellt und reift in fünf Jahren in kleinen Fässern zur Vollendung. Ein richtig guter Tropfen.

Auch die Hansestadt Hamburg punktet mit Rum, der nicht aus klassischen Zuckerrohranbaugebieten stammt. Hannes und Daniel sind zwei Hamburger Jungs, die in zweijähriger Handarbeit ihren „Ron Elba“ entwickelt haben. Die Zutaten: handverlesene Melasse, speziell entwickelte Hefen, etwas Seeluft und viel Liebe zum Detail. Für einen Rum kommt das Getränk aus dem Norden überraschend fruchtig daher. Ohne künstliche Aromen oder zusätzlichen Zucker ist es ein waschechter Dry Rum.
Die Melasse zu Ron Elba stammt übrigens aus Mauritius. Und dort kennt man sich ja bestens mit Rum aus. Die inseleigene „Rhumerie de Chamarel“ räumte beim German Rum Festival in Berlin kräftig ab – gleich fünf Medaillen gingen an das Familienunternehmen, dessen Zuckerrohrplantagen 350 Meter über den Meeresspiegel liegen. Inmitten tropischer Blütenpracht wird hier Rum verkostet. Ein einmaliges (Geschmacks-)Erlebnis. Aber Mauritius hat neben Chamarel und dem hervorragendem St. Aubin 1819 – besonderer Beliebtheit erfreuen sich der White Agricultural, Vanillia oder Coffee Rum – noch den ausgezeichneten Rum der Domaine Labourdonnais zu bieten. So ist der Classic Gold Rum nicht nur – wie der Name schon vermuten lässt – ein goldener Rum, sondern er bietet eine ausgewogene Kombination aus Vanille, Zuckerrohr, Kaffee und zarten Holznoten. Auch den fünf Jahre gereiften Labourdonnais XO Single Cask sollte man mal probiert haben.

Traditionsbewusst

Neben all den neuen Rums setzen einige Hersteller bewusst auf Tradition. Experten zeigen sich begeistert vom Plantation Rum Overproof O.F.T.D. Die Abkürzung steht für „Old Fashioned Traditional Dark“, was so viel wie altmodisch, traditionell und dunkel bedeutet. Diesen Rum mit seinen 70 Prozent vol. sollte man keinesfalls unterschätzen. Hier ist also Verdünnen angesagt oder man mixt aus dem Blend mit Rum aus Barbados, Jamaika und Guyana einen raffinierten Cocktail.
Und wer mit Australien nur rote Erde und trockene Landschaften verbindet, der hat den tropischen Norden bzw. den Bundesstaat Queensland noch nicht besucht. Hier fährt man an Zuckerrohrfeldern entlang, so weit das Auge reicht. In dem Städtchen Bundaberg wird der gleichnamige Rum hergestellt. Obwohl: Strenggenommen ist er nach europäischen Maßstäben vielmehr eine Spirituose auf Rum-Basis. Nichtsdestotrotz erfreut sich der Bundaberg Australian Spiced Spirit auch in hiesigen Gefilden wachsender Beliebtheit. Der Rumlikör mit Gewürzen vereint fruchtige und mild würzige Noten mit angenehmer Süße.Wer immer schon mal mehr über Rum erfahren wollte, der bekommt bei einem Rum-Tasting einen guten Eindruck von der ganzen Vielfalt dieses Getränks. Angeboten werden Tastings zum Beispiel im Whisky Room in der Bielefelder Altstadt oder bei „Vom Fass“.
Aber egal ob dry, old fashioned oder spiced – die Welt des Rums ist wunderbar vielfältig. Da dürfte für jeden etwas dabei sein. Wohl bekomm's! (E. B.) ■



Matthis Eilers, Melanie Jonas und Margitta Schulze Lohoff. Delius Klasing, 144 Seiten mit 51 Fotos und Abbildungen

Rum

Ein Atlas trunkener Geschichten

Höchst unterhaltsam erzählen die Autoren Geschichten aus verschiedenen Ländern und stellen dabei für Land und Region typische Rum-Marken vor. Es geht um Herstellung, Historie, Zuckerrohr-Ernte, aber auch um Sklaverei, Piraterie und eine Rum-Universität.

Gin Lossie

OSTWESTFALEN TONIC

- GIN LOSSIE OSTWESTFALEN DRY GIN 4CL
- MIT TONIC WATER AUFFÜLLEN
- MIT PINK GRAPEFRUIT GARNIEREN

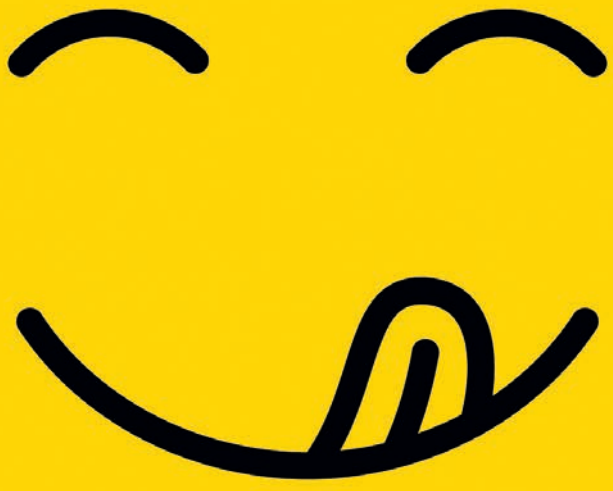
Über 285 Jahre ostwestfälische Tradition und Erfahrung vereint mit modernen Geschmacksvarianten. Der aus der Zuckerrüben gewonnene Agraralkohol erhält im kontinuierlichen Destillationsverfahren durch die Zugabe von erlesenen Botanicals und Essenzen seinen außergewöhnlichen Charakter.
Gin Lossie wird in kleinen Chargen händisch abgefüllt.





GIN DER OSTWESTFALEN

LOSSIE.DE



APPETIZER

Lust auf Genuss. Sich Zeit nehmen und das Leben genießen. Mit Freunden oder der Familie einfach gut essen und trinken gehen. Sich verwöhnen lassen. Die Seele baumeln lassen. Neues entdecken und Traditionen zelebrieren. Wenn die Sonne scheint, zieht es uns nach draußen. Wein, Bier, Cocktails, Salate, Mediterranes oder Leckeres vom Grill schmecken im Grünen einfach noch besser. Wir zeigen Ihnen, wo Sie den Sommer in der Stadt in vollen Zügen genießen können.

Foto: Jessica Bochinski, iStock.com/TetianaLazunova, thenounproject.com Promotion



AUSSERGEWÖHNLICH, INNOVATIV & KREATIV

GeistReiche Küchenkreationen

Liebevoll ausgesuchte Menüs mit optimal abgestimmter Weinbegleitung sowie kreative und moderne À-la-carte-Gerichte lassen das Feinschmeckerherz im Restaurant GeistReich im Hotel Bielefelder Hof höherschlagen. „Unsere Köche stellen hohe Anforderungen an sich selbst“, berichtet Küchenchef Rafael Kucharski, der mit seiner Mannschaft immer wieder neue kulinarische Interpretationen auf den Teller zaubert mit ganz viel Liebe zum Detail. Das geht natürlich nur, wenn auch die Qualität der Produkte und Zutaten stimmt. Diese ist stets top und regional. Die Auswahl ist vielfältig und so wird jeder Besuch im Restaurant GeistReich zu einem Erlebnis der Extraklasse.

ALLES AUSSER MAINSTREAM

GUI Wine Trading Company

Leidenschaft für ehrlichen, unverfälschten Genuss können die Gäste seit über 14 Jahren im Restaurant GUI im Herzen der Altstadt ausleben. Unverfälscht, weil Inhaber Gabriel Foulidis keine Kompromisse bei seinem Rohstoff-Einkauf zulässt. Ehrlich, weil eine exzellente Basis, bis auf ein paar kleine kreative Geschmacksexplosionen, keine unnötigen Ablenkungen auf dem Teller braucht.
Leidenschaft und Genuss – das ist auch Gabriel Foulidis‘ Credo in der Weinhandlung GUI Wine Trading Company, nur 30 Meter vom Restaurant entfernt. Kontinuierlich auf der Suche nach Neuem, Ungewöhnlichem, aber auch Bewährtem entdeckt der Weinspezialist immer wieder neue Winzer und Weingüter in Griechenland, Spanien, Südafrika, Deutschland – Regionen, die noch weitestgehend unentdeckt sind, kleine Winzer, die alles andere als Massenweine produzieren oder Rebsorten, die kaum jemand kennt. Im Regal landet am Ende nur das, von dem Gabriel Foulidis mit Herzblut überzeugt ist. Mit freundlich-heller Atmosphäre lädt die Weinhandlung zum Verweilen und zur Verkostung der vielen Raritäten ein.
Für diejenigen, die es besonders exklusiv lieben, hat Foulidis den Weinclub [iko´jenia], was im Griechischen „Familie“ bedeutet, ins Leben gerufen. Hier kommen Mitglieder bei regelmäßigen Events in den Genuss speziell ausgewählter und besonders exklusiver Weineditionen.



Pauline Böttger (Weinfachverkäuferin) und Inhaber Gabriel Foulidis

LOKAL WAHL 2019

Mitmachen & gewinnen
bielefeld-geht-aus.de/lokalwahl

ALMA ROLLT

Mit dem E-Roller durch die Stadt

Sie sind im Stadtbild bereits präsent: Die E-Roller, die auf den Namen „Alma“ hören. Mit ihnen erweitert moBiel sein Mobilitätsangebot. Wir haben Sarah Bicker, Mobilitätsmanagement und Tarifstrategie von moBiel, gefragt, wie das jüngste Mitglied der flowBie-Familie funktioniert.

Interview: Corinna Bokermann

Ich würde gern das erste Mal die neuen E-Roller testen. Wo finde ich sie?
Sarah Bicker: In unserer flowBie-Sharing App werden alle aktiven Roller angezeigt. Die Roller befinden sich immer im Heimatgebiet der Alma.

Kann ich "Alma" erst testen, bevor ich mich in den Bielefelder Straßenverkehr stürze?
Sarah Bicker: Das ist dienstags und donnerstags zwischen 10-12 Uhr und 14-16 Uhr in unserer flowBie-Zentrale an der Endhaltestelle Sieker möglich. Weitere Termine können per Telefon unter 0521/51 15 15 vereinbart werden.

Welche Voraussetzungen muss man erfüllen, um auf "Alma" umzusteigen?
Sarah Bicker: Die Kunden müssen 18 Jahre alt sein und bereits seit einem Jahr die Fahrerlaubnis haben. Außerdem ist ein gültiger Führerschein und Personalausweis nötig.

Über die flowBie-App registriert man sich als Nutzer. Wie läuft das ab?
Sarah Bicker: App herunterladen, Fotos vom Führerschein und Personalausweis hochladen, Aktivierungslink bestätigen und die Bankdaten hinterlegen. Wir versuchen, die Kunden noch am gleichen Werktag freizuschalten.

Beim ersten Versuch, Führerschein und Personalausweis hochzuladen, bin ich gescheitert. Was muss man beachten, damit das klappt?
Sarah Bicker: Das kann daran liegen, dass die Internetverbindung nicht ausreichend war oder die Bilder zu groß sind. Im WLAN und nach der Einstellung der Bildergröße im Handy sollte das kein Problem mehr sein.

Die E-Roller sind im free-floating-Konzept verfügbar. Wie weit darf und kann man mit ihnen fahren?
Sarah Bicker: Die Roller haben eine Reichweite von 100 km. Bevor der Akku unter 5 % fällt muss der Kunde sich wieder im Heimatgebiet befinden und den Roller ordnungsgemäß abstellen. Ansonsten dürfen unsere Almas auch die Stadtgrenzen verlassen.

Kann man den E-Roller auch 24 Stunden mieten oder ist das Konzept eher auf kurz zu überbrückende Strecken ausgelegt?
Sarah Bicker: Die Roller können auch über 24 h gemietet werden. Als Kostenbremse werden zwischen 0 bis 23:59 Uhr nur 19 € abgerechnet.

Woher weiß ich, wo der nächste E-Roller steht?
Sarah Bicker: Wenn das GPS im Handy angeschaltet ist, sehen die Kunden, wo der nächste Roller steht. Über die App kann man sich auch den direkten Weg zum Roller mit einer Karte anzeigen lassen.

Kann es mir passieren, dass der E-Roller aufgeladen werden muss und ich gar nicht so weit fahren kann, wie ich möchte?
Sarah Bicker: Vor der Fahrt sieht jeder Kunde wie viel Akkuleistung der Roller noch hat. 1 % Akkuleistung entsprechen 1 km. Vor Fahrantritt sollte jeder Kunde für sich prüfen, ob der Akku für die Fahrt ausreichend ist. Man kann ansonsten auch mit dem zu niedrigen Akkustand zu einem anderen Roller fahren und die Fahrt mit dem anderen Roller dann fortsetzen.

Und was kostet der Spaß?
Sarah Bicker: Die Anmeldung kostet einmalig 9,90 €, im Gegenzug erhalten die Kunden 25 Freiminuten (4,75 €). Die Fahrt kostet 19 Cent/Min. und das Parken 6 Cent/Min. Der Tagespreis liegt bei 19 €.



Mobilitätsmanagement und Tarifstrategie von moBiel


moBiel
Mit Alma das Leben genießen.*
* Angebot kann Romantik beinhalten.
Jetzt anmelden!
www.flowBie.de
Alma
Alma
GRUPPE



KULINARISCHE AUSZEIT

Callisto

Gut Ding will Weile haben. Deshalb gibt es das legendäre Fondue mit wahlweise Fleisch, Fisch oder Gemüse ausschließlich auf Vorbestellung. Aber auch ganz spontane Gäste kommen im Callisto stets auf ihre Kosten. Zeit für Genuss lautet nämlich das Motto des Restaurants in der Altstadt. Stephan Flerlage hat eine echte Institution geschaffen, einen Anziehungsort für Freunde der saisonalen Küche. Für die köstliche kulinarische Auszeit bieten sich handfeste Klassiker wie Wiener Schnitzel ebenso an wie mediterrane Kleinigkeiten. Dazu gibt's erlesene Weine von privaten Winzern. „Mit einem guten Glas Wein tritt bei uns der Alltag in den Hintergrund", betont der Gastronom. Ob romantisches Candle Light Dinner oder Feierlichkeiten aller Art – mit ihrer herzlichen Gastlichkeit machen Stephan Flerlage und sein Team das Callisto zum perfekten Treffpunkt für Genießer.

A PLACE MADE FOR ORIGINAL & MODERN CULINARY MOMENTS

faces Restaurant & Bar im Légère Hotel



Back to the Roots – ursprüngliches Küchenhandwerk modern umgesetzt. So beschreibt Küchenchef Maximilian Schimmack kurz und knackig sein Handwerk. Sein kulinarischer Stil ist geprägt durch die Idee regionale Produkte modern neu zu interpretieren und gleichzeitig zu einer gewissen Ursprünglichkeit bei der Verarbeitung zurückzukehren. Er gerät regelrecht ins Schwärmen, wenn er von den vielen Möglichkeiten erzählt, frische regionale Produkte direkt vom Feld und aus der Natur schonend zu verarbeiten. In der Küche wird fermentiert, mariniert, eingekocht, mazeriert und getrocknet, um ausgewählte Zutaten wie Holunderbeeren oder Quitten ganzjährig erlebbar zu machen.



Gelebte Barkultur und Genusskultur pur! Denn zusätzlich können sich die Gäste auf über 750 Gin Tonic Variationen, eine High Class Bourbon Collection, eine kreative Cocktailauswahl, diverse regionale und internationale Spirituosen, regelmäßige Live-Events sowie einen herzlichen Service freuen.

TYPISCH ITALIENISCH

Civico 65 Taxbäume

Neuer Name, bewährtes Team: Seit Februar ist aus dem bekannten Restaurant Taxbäume an der Brackweder Hauptstraße das Civico 65 Taxbäume geworden. Pächterin ist Ida Mete aus der bekannten Bielefelder Gastronomenfamilie Mete. Dass es hier typisch italienisch zugeht, versteht sich fast von selbst. Schließlich ist die junge Gastronomin quasi in der Habichtshöhe großgeworden. Hat Papa Gianni Mete früh über die Schulter geguckt und von ihm die Leidenschaft für italienische Küche und herzlichen Service geerbt. Auf der Speisekarte finden sich beliebte bodenständige Klassiker wie Pizza, Pasta, Fleisch und frischer Fisch. Gern werden die Gerichte zur Selbstabholung frisch zubereitet. In dem Mix aus Restaurant und Bar sind Gäste auch auf einen Drink willkommen. Für Feierlichkeiten bietet sich das Civico 65 Taxbäume ebenfalls an: Mit über 70 Plätzen und einem separaten Raum mit 30 Plätzen, der auch für geschlossene Gesellschaften geeignet ist.



80.000

Gastronomieartikel unter einem Dach



Ihr Partner für Erfolg

Das passt...! Das besondere Handelshof-Konzept setzt in Sortiment, Dienstleistung und Kundenbetreuung neue Maßstäbe.

Wir sind Ihr Partner für Erfolg! Für alle Gewerbetreibenden, selbstständigen Unternehmer, Freiberufler, Behörden und Vereine.
Mehr als 80.000 Artikel – bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand.
Sollten Sie noch keinen Kundenausweis haben, bringen Sie bitte Ihren Gewerbenachweis mit. Wir freuen uns auf Sie!

Handelshof Kanne Detmold
C&C Großhandel | Liefergroßhandel
Sylbeckestraße 12, 32756 Detmold
Telefon 05231 702-433

Mo – Fr 7.30 – 20.00 Uhr
Sa 7.30 – 18.00 Uhr
www.handelshof.de

Handelshof Kanne Bielefeld
C&C Großhandel | Liefergroßhandel
Schelpmilser Weg 24, 33609 Bielefeld
Telefon 0521 93411-0

Mo – Fr 7.00 – 21.00 Uhr
Sa 7.00 – 18.00 Uhr

Handelshof KANNE



CALLISTO

Restaurant · Bistro · Wein · Fondue-Spezialitäten





Öffnungszeiten:
Di. – Sa. ab 17.30 Uhr
So. nur für Veranstaltungen

Notpfortenstraße 8
Ecke Mauerstraße
33602 Bielefeld
Telefon: 05 21 / 967 95 80
www.callisto-restaurant.de

APPETIT AUF SOMMER

Restaurant Kreuzkrug



Sommer ist, wenn sich das Leben nach draußen verlagert. Und das gilt natürlich auch für gastronomische Expeditionen. Ein besonders schöner Treffpunkt für alle Genießer ist der große lauschige Biergarten des Restaurants Kreuzkrug in Dornberg. Mitten im Grünen mit Blick auf Wald und Wiese lädt er die Erwachsenen zum Entspannen ein, während die kleinen Gäste nach Herzenslust auf dem Spielplatz toben können. Kulinarisch lockt der moderne Familienbetrieb mit regionalen Spezialitäten – frisch interpretiert und mit saisonalen Akzenten. Spezialitäten-Buffets und eine feine Auswahl an Weinen runden das Angebot ab. Die perfekten Zutaten für einen Sommerabend zu zweit, mit der Familie oder im Freundeskreis.

IN GUTER NACHBARSCHAFT

The Good Hood

Jan Hunke, der Mann mit dem markant gezwirbelten Schnurrbart ist seit August 2018 das Gesicht von The Good Hood. Der Name hat ihm gut gefallen, deshalb hat er ihn einfach behalten, aber das Konzept des kleinen, aber feinen Ladens an der Jöllenbecker Straße gehörig umgekrempelt. Sein Faible für die asiatische Küche ist spürbar. Und so stehen japanische Ramen-Suppen ganz oben auf der Speisekarte, zusammen mit Thai-Currys oder der beliebten veganen Tom Kha Gai, die es auf Wunsch auch mit Hühnchen oder Shrimps gibt. „Momentan sind unsere Beyond-Burger der absolute Renner“, erzählt der Japan-Fan. „Das ist eine vegetarische Variante, die täuschend echt nach Fleisch schmeckt.“ Dazu hausgemachte Fries, Dips und Saucen und der Abend ist perfekt. Die Zutaten sind stets frisch und nach Möglichkeit aus der Region. Das ist Jan Hunke wichtig. The Good Hood befindet sich in unmittelbarer Nachbarschaft zum Cutie und Nr.z.P. Vor den Toren des Bielefelder Westens entsteht hier gerade ein neues hippes Viertel, das man unbedingt entdecken sollte.





KULINARISCHES HERZ DER LENKWERK-CITY

Kocherei

Im Duo war er bereits sehr erfolgreich, jetzt legt Fred Breipohl eine beeindruckende Solo-Nummer hin. In der Kocherei am Lenkwerk hat der gebürtige Bielefelder jetzt die Zügel, bzw. den Kochlöffel, in der Hand. Zuvor hat der 29-Jährige dort bereits einige Jahre Erfahrung als Küchenchef gesammelt.

Die ungewöhnliche Location mit ihrem Industrial-Charme liegt dem neuen Inhaber eindeutig am Herzen. „Ob drinnen oder draußen auf der großen Sonnenterrasse – die Kocherei ist das kulinarische Herz des jungen Wohn- und Arbeitsquartiers am Lenkwerk“, ist Fred Breipohl überzeugt. Herzstück des Restaurants wiederum ist natürlich die Küche. „Wir kochen frisch, mal klassisch, mal innovativ. Und immer mit großer Leidenschaft“, unterstreicht der Bielefelder. Kein Wunder, dass die Kocherei ein beliebter Treffpunkt für ein Mittag- oder Abendessen mit Familie oder Freunden ist. Und auch als Location für Firmen-Events oder private Feiern ist die Kocherei ideal. Nicht nur aufgrund des außergewöhnlichen Ambientes, sondern auch, weil Fred Breipohl und sein Team genau wissen, wie sie ihren Gästen eine richtig gute Zeit bereiten.

KONOBA

05206 9982863

www.konoba.de

kroatische Küche

konoba.de

Konoba

Dorfstraße 32 · 33739 Bielefeld





SOZIOKULTUR MIT BISS

Die Weberei

Die Weberei im Herzen Gütersloh ist nicht nur soziokulturelles Zentrum, sondern auch Heimat kulinarischer Vielfalt. Ob bei Konzerten, Lesungen, Kabarett-Abenden, Kindertheater, Flohmärkten oder beim gemeinsamen Dinner mit Freunden – im Bürgerkiez kommen unterschiedlichste Menschen zusammen. Bei jedem Wetter sind das Bistro und der Wintergarten mit ihrer gemütlichen Atmosphäre beliebte Anziehungspunkte. Bei Sonnenschein lockt die Terrasse, idyllisch gelegen direkt an der Dalke. Und für das feierfreudige Publikum finden im Club regelmäßig Partys für jedes Alter und jeden Musikgeschmack statt. Das monatlich wechselnde Kulturprogramm bietet eine bunte Vielfalt an Erlebnismöglichkeiten für alle Altersgruppen. Auch ein Blick auf die Kursangebote des Kulturzentrums lohnt sich – von Kinderschach über Capoeira bis zum Seniorentanz ist für jeden etwas dabei.

BELLA ITALIA

Portofino

Ein Stück Italien – und das mitten in Bielefeld. Das Portofino mit seiner raffiniert mediterranen Küche lässt Erinnerungen an den letzten Urlaub wachwerden. Neben den kulinarischen Köstlichkeiten und den hervorragenden Fischspezialitäten, die Gourmets schmeicheln, kann im Kleinen Saal des Portofino separat mit bis zu 60 Gästen gefeiert werden. Geselliger Treffpunkt des Hauses ist die gemütliche Bar, die italienische Weine, eine feine Auswahl edler Brände, frisch gezapftes König Pilsener und natürlich Espresso anbietet. Das moderne Ambiente des Restaurants setzt sich übrigens im Hotelbereich mit seinen 37 Zimmern fort. Erstklassiger Komfort, dezente Eleganz und exquisiter Service – das ist die Philosophie von Vincenzo Mete, der lange erfolgreich das Allegro Habichtshöhe prägte.





KONOBA

Kroatische Küche

Die Sonnenstunden in Jöllenbeck sind nicht ganz so zahlreich wie in der Heimat von Matijas Tešija, aber die kroatische Gastfreundschaft macht dieses Manko wett. Ebenso wie die schöne Außengastronomie, die im Konoba jetzt unbeschwertes Sommerfeeling vermittelt. Denn der 31-jährige Gastronom, der seit letztem Jahr das Restaurant führt, verführt mit einem kulinarischen Ausflug in die dalmatinische Küche. Das Konoba bietet saisonale und landestypische Gerichte an. Ispod Peke, Fischgerichte, Fleischgerichte wie etwa Lamm oder Rind (inkl. Grillgerichte), dalmatinischer Käse oder dalmatinischer Schinken machen Appetit. Und auch Vegetarier finden in dem stilvoll renovierten Fachwerkhaus an der Dorfstraße leckere Spezialitäten – und zwar nicht nur in den Abendstunden. Auch die Mittagskarte verführt zu einem Abstecher ins Konoba. Zu jeder Tageszeit köstlich. Die Getränkeauswahl ist ebenfalls landestypisch: Die selbst gekelterten Weine von Matijas Tešija. Ob Rot oder Weiß, die Trauben kommen aus Kroatien, aber auch Bier, landestypische Spirituosen und alkoholfreie Getränke. So beschwingt lässt es sich in Jöllenbeck auch gut mit bis zu 80 Personen feiern.





THE BARLEY

Stilvolle Barkultur

Es geht ein paar Treppen runter und schon findet man sich in einer stilvollen Bar samt edlem Interieur wieder. Im ehemaligen Cheers an der Herforder Straße hat sich Christoph Bullermann mit The Barley einen Wunsch erfüllt. Gepflegte Barkultur, stilvolles Trinken und gehobener Service stehen bei ihm an erster Stelle. „Als Barmann bin ich für Handwerkskunst, Gastfreundlichkeit und mein Auge fürs Detail bekannt. Ich liebe und lebe die Ästhetik und Attitüde der gehobenen Barkultur. Auf meiner Suche nach neuen aufregenden Aromen, kann ich mich immer wieder neu begeistern." Der passionierte Barmann ist davon überzeugt, dass ein guter Drink Menschen zusammenbringen kann. Und so bietet er Klassiker, wie z. B. Sazerac, Old Cuban, Manhattan, aber auch selbstkreierte Drinks und eine große Whisky- und Rumauswahl. Stimmungsvolle Barmusik – vorzugsweise Jazz und Blues – sorgt für den passenden Soundtrack eines ganz relaxten Barabends.





Mercure Hotel Bielefeld Johannisberg

Am Johannisberg 5
33615 - Bielefeld

T +49 (0) 521 9238 0
F +49 (0) 521 9238 250
E-mail: hb0q9@accor.com

www.mercure.com/Bielefeld

Mercure HOTELS

ME | JO BEACH LOUNGE
Mercure Johannisberg Beach Lounge

Täglich von 10:00 Uhr bis 24:00 Uhr
bei gutem Wetter geöffnet!

ME / JO Mercure Johannisberg
Beach Lounge

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

ANZEIGE



IT'S SUMMERTIME

Mercure Hotel Bielefeld Johannisberg

Wer seine Füße im warmen Sand ausstrecken kann, der ist mal so richtig entspannt. Noch ein paar Palmen dazu und das Urlaubsfeeling ist perfekt. Genau diese Zutaten liefert das Mercure Hotel Bielefeld Johannisberg. Die Beach-Lounge hoch über der Stadt bietet beste Aussichten. Mit Blick über Bielefeld können BielefelderInnen in der Beach-Lounge bei schönem Wetter relaxen und ihre Cocktails genießen. „Die moderne Ausstattung mit neun hellen Tagungsräumen und einem erstklassigen Restaurant sowie die Beach-Lounge mit ihrem Panoramablick auf die Stadt machen uns zu einer idealen Eventlocation in Bielefeld", so Eberhard Haist. Der 46-Jährige ist der neue General Manager des inmitten eines idyllischen Parks gelegenen Hotels. Auf dem Johannisberg möchte er insbesondere das Veranstaltungsgeschäft noch stärker wachsen lassen.

SO GEHT GASTLICHKEIT

Tanz und Tradition

Susanne Bartsch ist Gastronomin aus Leidenschaft. Und so hat sie es mit ganz viel Herzblut geschafft, das Traditionshaus Restaurant Bartsch immer wieder neu und attraktiv für ihre Gäste zu gestalten, ohne die gastronomischen Wurzeln zu verlieren. Besondere Highlights sind die regelmäßigen Tanzveranstaltungen – wie der Tangoschwoof mit „Tango Vagabundo" an jedem 3. Freitag oder Lindy Hop mit „Lindyfeld" an jedem 2. Samstag im Monat. Außerdem gibt es Kegelaktionen, Samstags-Brunch, Whisky Tastings und Kindergeburtstage. Und im Sommer geht's in den schönen Garten des Museums Wäschefabrik. Am 29.6. wird das beliebte Event „Gadderbaum tanzt" einfach dorthin verlegt. Genauso wie der Tangoschwoof am 23.8. oder einen Tag später der Lindy Hop Swing. Der Eintritt ist frei. Spenden zugunsten des Fördervereins Museum Wäschefabrik sind willkommen.





RESTAURANT SPARRENBURG – HOCH HINAUS

Auf der Terrasse den Frühling empfangen

Die Tage werden länger, die Sonne scheint vom klaren blauen Himmel und produziert Glücksgefühle am laufenden Band – die Lust auf Ausflüge wächst. Einen perfekten Start in den Frühling bietet das Restaurant Sparrenburg: Mit zahlreichen Snacks und Getränken vom Kiosk im Burghof können Besucher die Draußen-Saison einläuten. „Jedes Wochenende von 10 bis 18 Uhr werden hier bei uns Ausflügler und Hungrige mit Kleinigkeiten versorgt – und den einzigartigen Ausblick über die Stadt gibt es natürlich gratis dazu", zeigt sich Michael Niegisch, Inhaber des Restaurants Sparrenburg, begeistert.

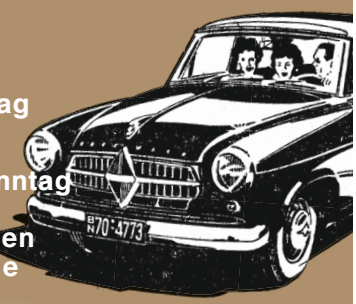
Köstliches bietet natürlich auch die Burgküche: Sobald der Senner Spargel soweit ist, wird er wieder im Restaurant Sparrenburg serviert. Klassisch mit Kartoffeln, Schnitzel und Sauce Hollandaise oder als Variation mit Kochschinken in Blätterteig. Auch der Rest der Frühjahrskarte bietet allerlei Köstlichkeiten für Groß und Klein.

kw64 STEAK & mehr
CAFÉ BAR RESTAURANT KABELWERK

Klassiker & Genuss am Kabelwerk B64

Öffnungszeiten:
Mittwoch - Sonntag
ab 17:00 Uhr

Samstag und Sonntag
ab 14:00 Uhr
Kaffee und Kuchen
und warme Küche



Kabelwerk B64, Ostheide 1, 48361 Beelen
Telefon: (0 25 86) 88 10-300
restaurant@kw64.de

www.kw64.de

Bartsch
HOTEL-RESTAURANT
Ihre Tradionsgaststätte in Bielefeld
seit 1897

Seit 120 Jahren familiär geführt · Frische deutsche Küche
Zwei Doppelkegelbahnen · Feiern bis 60 Personen
Swing · Lindy Hop · Tangoschwoof



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



Das Wirtshaus
1802
im Bültmannshof
Gemütlichkeit hat ein Zuhause...



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





HANDELSHOF KANNE

Qualität, Frische & Service

Die Auswahl ist riesig – bis zu 80.000 Artikel bei bester Qualität zu fairen Preisen dank breitgefächerter Lieferantenkontakte. Der Handelshof Kanne, der Cash & Carry Markt und Liefergroßhandel für Gastronomie, Hotellerie, Handel und Gewerbe ist der Anlaufpunkt in Bielefeld, wenn es um gleichbleibend-verlässliche Qualität und Frische geht. Denn gute Zutaten sind das beste Rezept für leckere Gerichte und hochwertige Menüs. Deshalb bietet der Handelshof Kanne ausschließlich garten-, feld-, schlacht- oder fangfrische Ware. Feinste Fleischspezialitäten kommen aus der hauseigenen Metzgerei. Außerdem bekommt man hier (fast) alles, was das Herz begehrt an internationalen, saisonalen und regionalen Spezialitäten. Und sollte ein extravagantes Produkt ausnahmsweise nicht vorrätig sein, so kann dies umgehend bestellt werden. Selbstverständlich bietet Kanne auch einen schnellen und zuverlässigen Lieferservice. So einfach geht das.

VIEL MEHR ALS „NUR“ STEAKS

Treffpunkt Bundesstraße 64

Ganzjährig an jedem letzten Donnerstag im Monat wird das kw64 in Beelen zum Anziehungspunkt für Young- und Oldtimer-Freunde. Darüber hinaus hat das Restaurant Steak&mehr einiges zu bieten. Das liebevoll restaurierte Industrieareal aus den legendären 1950er Jahren sorgt mit Innen- wie auch Außensitzplätzen für den richtigen Flair. Das Team um Küchenchef Timo Rüting bietet exklusive Fleischsorten und legt dabei besonderen Fokus auf den lokalen Bezug direkt vom Erzeuger. Selbstverständlich gibt es auch reichlich vegetarische und vegane Alternativen. Passende Craft-Biere, Spirits und Weine runden die Gerichte ab. Geöffnet hat Steak&mehr von mittwochs bis sonntags ab 17 Uhr und von Mai bis Oktober bereits samstags und sonntags ab 14 Uhr mit leckerem Kaffee und Kuchen – natürlich hausgemacht.





WIRTSHAUS1802

Der Sommer wird heiss

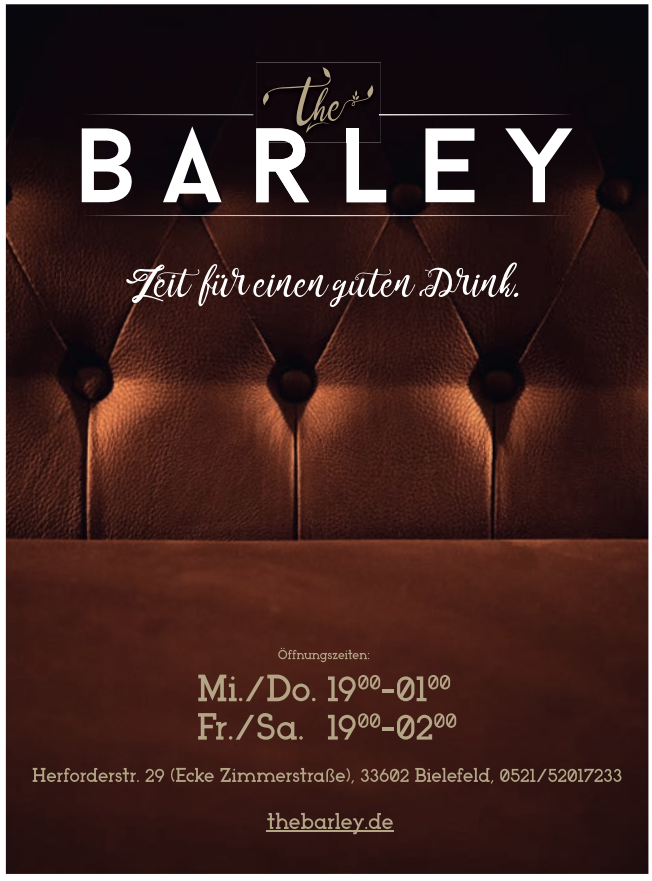
Und das im wahrsten Sinne des Wortes. Denn das Wirtshaus 1802 wird um eine kulinarische Attraktion reicher. „Der heiße Stein" steht für schonendes Garen bei vollem Geschmack. Die Idee brachte der neue Küchenchef Norbert Thun von seiner alten Wirkungsstätte, dem Bültmannskrug, mit. Die Gäste können Rind, Schwein, Geflügel, Vegetarisches und Veganes selbst auf dem Heißen Stein am Tisch zubereiten. Dazu gibt es verschiedene hausgemachte Beilagen und frische Dips – ganz nach eigenem Geschmack. Auch die marinierten Fleischtöpfe stehen bei den Gästen hoch im Kurs. Und nach der Spargel- wird gleich die BBQ-Saison eingeläutet. Mittwochs steht ab 18 Uhr ein köstliches Grillbüffet bereit. Neu ist „1802's kulinarische Bahn" – hier werden die Köstlichkeiten aufgereiht und die Gäste können sich nach Herzenslust selbst bedienen.





Portofino
HOTEL · BAR · RESTAURANT

Hotel Restaurant Portofino GmbH
Cheruskerstraße 35, 33647 Bielefeld
Telefon +49 (0) 52 1 / 9 47 31 4 - 0
E-Mail info@portofino-bielefeld.de
Web www.portofino-bielefeld.de



WERNINGS WEINSTUBE

Die gute Stube der Stadt

Die Bielefelder Altstadt hat für mich einen ganz besonderen Charme. Das ist wie eine kleine Dorfgemeinschaft, in der jeder jeden kennt", sagt Daniela Werning, die mit einem Faible für gute Weine aufgewachsen ist. Bereits seit 2001 führt sie die Weinstube, die ihre Eltern 1995 am Alten Markt, der guten Stube der Stadt, eröffnet haben. Mit dem historischen Kreuzgewölbe aus dem 13. Jahrhundert verfügt Wernings Weinstube über eine einzigartige Location. Bei schönem Wetter ist auf der großen Terrasse auf dem Alten Markt oft kein Platz mehr zu bekommen. Kein Wunder bei der großen Auswahl an offenen Weinen. Ob köstliche Kleinigkeiten zum Wein, regionale Spezialitäten aus den verschiedenen Weinanbaugebieten oder ein tolles 3-Gänge-Menü vor dem Theaterbesuch – die Küche bietet (fast) alles, was das Herz begehrt.





TRADITIONELL GUT

Restauration Bewekenhorn

In einer Restaurantküche köchelt immer etwas auf kleiner oder auch größerer Flamme. Doch Marcel Dietel und seinem Team ist es darüber hinaus gelungen, eine gastronomische Flamme mit viel Leidenschaft weiter zu befeuern. Eine Tradition fortzusetzen und sie zugleich fit für die Zukunft zu machen. Die Rede ist vom Bewekenhorn, das seine Gäste seit 1899 satt und glücklich macht. In gemütlich-entspannter Atmosphäre lädt das Bewekenhorn zum Schlemmen, Feiern und Genießen. Ob Fleischliebhaber oder Veganer, sie alle kommen bei der deutschen Küche mit internationalen Einflüssen auf ihre Kosten. Der wöchentlich wechselnde Mittagtisch sowie die alle zwei Wochen neue Speisekarte überraschen immer wieder mit saisonalen Köstlichkeiten. Und besondere Specials wie selbstgeräucherter Schinken oder das extra fürs Bewekenhorn gebraute Beweken Hell machen Appetit auf mehr.

FAMILIEN FEIERN

Schlichte Hof

Am Stadtrand von Bielefeld, in Südhanglage am Teutoburger Wald – schon die schöne Lage lädt zum Feiern in den Schlichte Hof ein. Anlässe, dies zu tun, gibt es schließlich viele. Allen voran Familienfeiern. Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Taufen oder Konfirmationen – die privaten Festlichkeiten finden in liebevoll dekorierten Räumen oder ganz intim in separaten Nischen ihren Rahmen – ganz gemäß nach dem Motto des Schlichte Hofs: „Wir gehören zur Familie".

Das schöne Fachwerkhaus aus dem Jahr 1492 bietet mit urigen Balken, einem großen verglasten Deelentor, kuscheligen Nischen im ehemaligen Pferdestall oder auf der Galerie das Ambiente für die Kreationen von Küchenmeister Bernhard Kampmann. Dessen maßgeschneidertes Menü- und Weinangebot macht jede Familienfeier – bis zu 120 Personen – auch kulinarisch zu einem unvergesslichen Erlebnis. Und das Beste: Übernachtungsgäste können ihr müdes Haupt in einem der 19 Betten niederlegen.



HAPPY FAMILY

FAMILIENTAG

AN ALLEN SONN- UND FEIERTAGEN



Kinderpreis für ALLE!

Kinospaß mit der ganzen Familie!

EIN SUPERTAG FÜR UNS ALLE!

Sonn- und feiertags zahlen alle Familienmitglieder, die Kinder (unter 12 J.) in Filme bis 18 Uhr begleiten, **nur den Kinderpreis.**

Mehr Infos unter **cinestar.de**

CineStar
So macht Kino Spaß.



NO SHOW

BESTELLT UND NICHT ABGEHOLT

Ein aufwendiges Menü geplant. Lebensmittel gekauft. Gekocht, gebacken und den Tisch liebevoll gedeckt, doch die Gäste erscheinen nicht. Ganz schön ärgerlich – aber in der Gastronomie Alltag. Reservieren, zum vereinbarten Termin nicht erscheinen und noch nicht einmal absagen. Das kommt so häufig vor, dass das Phänomen einen eigenen Namen hat: No-Show.

Das passiert gar nicht mutwillig“, ist sich Regine Tönsing sicher. „Es steckt eher Gedankenlosigkeit dahinter. Die Gäste wollen sich alle Optionen offenhalten, sehen aber die Wertigkeit eines Termins nicht.“ Und sie ahnen nicht, mit welchem finanziellen und organisatorischen Aufwand die Auslastungsplanung eines Restaurants verbunden ist. Umso wichtiger ist der Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Ostwestfalen eine Sensibilisierung für das Thema. „Das Problem hat in den letzten Jahren zugenommen“, so Regine Tönsing. „Es ist üblicher geworden zu reservieren, zugleich gehen die Gäste sorgloser mit Terminen um. Wenigstens abzusagen wäre schon viel wert, dann ließen sich Plätze eventuell noch an Last-Minute-Gäste vergeben.“

Das glückt allerdings am ehesten in der Innenstadt. So erklärt sich auch, warum No-Show zwar jede Art von Gastronomie betrifft, für außerhalb gelegene Lokale aber problematischer ist: Spontane sogenannte Walk-ins sind hier unwahrscheinlicher. Deshalb gehen Gastronome unterschiedlich mit

Fotos: @istock/onsuda, privat

No-Shows um, einige haben gestaffelte Storno-Gebühren. „Darauf hat der Gastronom einen rechtlichen Anspruch, wenn ein festes Angebot besprochen wurde“, unterstreicht Regine Tönsing. „Wenn aber nur am Telefon reserviert wurde, gibt es kaum eine Handhabe. Zudem sind viele Gastronomen sehr kulant, sie wollen ihre Gäste ja nicht verlieren.“ Thomas Dingwerth vom Bernstein ergänzt: „Gerade bei kleineren Gruppen wäre der Arbeitsaufwand viel zu hoch, wenn wir den Ausfall in Rechnung stellen wollten.“ Wolfgang Dewitz von der L'Osteria erfragt bei Reservierungen über fünf Personen Telefonnummer und Kontaktdaten oder bittet um Bestellbestätigung per Mail. „Und wir rufen drei Tage vorher noch mal an und lassen uns die Reservierung bestätigen.“

Generell gilt: Je hochpreisiger das Restaurant und je aufwendiger die Planung, desto größer die Konsequenzen von No-Shows. Warum, das erklärt Sebastian Höptner: „Im Höptners Abendmahl bieten wir ein Menü an, das bis zu 15 Gänge umfasst. Wir servieren erstklassige Produkte und haben einen vergleichsweise hohen Aufwand.

Nur zur einfachen Darstellung: Das Menü kostet 100 €. Davon werden 50 € für Mehrwertsteuer und Lebensmittel aufgewendet. 40 € für Personalkosten. In Zukunft kann man bei uns im Vorfeld das gewünschte Menü und die Getränke



Regine Tönsing

„Es ist üblicher geworden zu reservieren, zugleich gehen die Gäste sorgloser mit Terminen um. Wenigstens abzusagen wäre schon viel wert, dann ließen sich Plätze eventuell noch an Last-Minute-Gäste vergeben.“

buchen und auch bezahlen. Denn wir möchten nicht, dass die Preise weiter explodieren. Wir haben leider nur die drei Stellschrauben Ware, Personal und Abläufe.“

Natürlich ist No-Show nicht das einzige Thema, das die Gastronomie bewegt. „Der Zuspruch der Gäste in Bielefeld ist groß“, freut sich Regine Tönsing, „aber wir bekommen keine Fachkräfte und andere Mitarbeiter. Viele alte Gaststätten geben auf, weil sie keinen Nachfolger finden. Auch die Bürokratie, etwa das neue Arbeitszeitgesetz, macht Gastronomen das Leben schwer. Wir sind eine Branche, die flexible Arbeitszeiten braucht. Keiner möchte eine Hochzeitsgesellschaft vor die Tür setzen, weil das Personal nicht länger arbeiten darf.“ (S.G.) ■

Bielefelds neues Kulturmagazin

KUNST RASEN



DIE NEUE AUSGABE ERSCHEINT IM AUGUST 2019

Die ganze Vielfalt
der Bielefelder Kulturlandschaft
in einem Magazin.

Anregend • Informativ • Unterhaltsam

WO TRIFFT MAN ...



*Es gibt so viele nette und gute Lokale und Restaurants in Bielefeld wie das **Tomatissimo**, die **Pizzeria Via Venere** in Dornberg, den Kreuzkrug oder aber Büscher's Restaurant in Quelle. Wenn mein Mann und ich zu zweit entspannt essen gehen wollen, dann tun wir das auch gerne bei Familie Serra im **Restaurant des Bielefelder Golfclubs** oder im **Klötzer's**: Beide bieten gute und frische Qualität, sehr netten Service und ein mich ansprechendes Ambiente. Sind wir mit der ‚großen Familie' unterwegs, gehen wir gerne ins **Il Monastero** am Klosterplatz oder in die neue **Neue Börse** an der Herforder Straße! Unkompliziert, auch für Kinder, und für jeden Geschmack ist was dabei! Wenn's mal ganz schnell gehen soll, leider keine gemütliche Inneneinrichtung, aber leckeres Essen: die Pizzaria **Al Parco** in der Schrebergartenkolonie Birkenhain.*

Jutta Küster
Journalistin



*Das **Milestones** ist ein wunderbares Café mit inspirierender Atmosphäre. In direkter Nachbarschaft zum Kunstverein befindet sich die Wein- und Tapasbar **Jivino**, die einen hübschen Innenhof hat und sehr zu empfehlen ist. Hervorragend ist die Küche des **GUI** in der Bielefelder Altstadt – ein Ort, der für Genießen steht.*

Nadine Droste
Direktorin Bielefelder Kunstverein

NO SHOW STATEMENTS



Sebastian Höptner

Höptners Abendmahl

No-Show

Auch wir hatten bis vor einigen Jahren mit einer massiven Zunahme sogenannter No-Shows zu kämpfen. Deshalb haben wir uns 2015 dazu entschlossen, eine Aufwandspauschale von 50 € für jeden nicht erscheinenden Gast aufzuwenden. Wir erhalten seitdem sehr viel Zuspruch für diese Maßnahme und mussten die Aufwandsentschädigung nicht einmal anwenden. Manchmal gibt es auch gute Gründe, warum man die Reservierung nicht wahrnehmen kann. Wir sind Dienstleister mit Leib und Seele, daher hilft es, miteinander zu sprechen.

Und sonst so?

Fragt man in der Bevölkerung nach, soll nur beste Ware eingekauft und das Personal gut bezahlt werden. Trotzdem wird im gleichen Atemzug über zu hohe Preise in der Gastronomie geschimpft. Wir kaufen unsere Schweinerücken für das Schnitzel nicht aus Massentierhaltung. Daher kosten sie das Doppelte. Warum jagen wir den ganzen Tag dem Billigen hinterher?



Wolfgang Dewitz

L'Osteria

No-Show

Das Problem hält sich bei uns aufgrund der großen Anzahl an Gästen und der relativ hohen Fluktuation in Grenzen. Bei kleinen Reservierungen kommt es zwar vor, aber das können wir durch Walk-ins problemlos kompensieren. Wer aber vielleicht nur 30 Plätze hat und extra dafür einkauft, hat eventuell in Produkte investiert, die er nicht mehr veräußern kann. Diesen klassischen Warenverlust haben wir nicht.

Und sonst so?

Zu den täglichen Herausforderungen zählt es, qualifiziertes und motiviertes Personal zu finden. Außerdem wird gerade das Thema Passantenstopper diskutiert, und bei der Außengastronomie schaut das Ordnungsamt schon mal ganz genau hin, ob die außerhalb der Sondernutzungsfläche steht.

Fotos: Corinna Bokermann, Stefanie Gomoll, Jessica Bochinski, Selina Mende, privat, Tips-Archiv



Jan Hunke

The Good Hood

No-Show

Das ist bei uns zum Glück sehr selten der Fall. Höchstens fünf Prozent der Reservierungen sagen vorher ab. Dass jemand reserviert und gar nicht kommt, ist erst einmal passiert.

Und sonst so?

Im Service haben wir ein gutes Team, aber Köche sind eher schwer zu kriegen.



Thomas Dingwerth

The Bernstein

No-Show

Bei größeren Gruppen kommt es selten vor, da wir Menüvorschläge ausarbeiten. Wir rufen in der Regel auch noch mal an, ob die Personenzahl bleibt. Bei kleineren Gruppen, etwa beim Frühstücksbüffet, können wir No-Shows aufgrund der Größe und der zentralen Lage relativ gut verkraften, weil wir genug Walks-ins haben.

Und sonst so?

Uns brennt gerade nichts unter den Nägeln.



Michael Niegisch

Restaurant Sparrenburg

No-Show

Das kommt durchaus vor, besonders bei kleineren Reservierungen. Bei größeren Gruppen kommen eher 2-4 Personen weniger. Das ist auch schade, weil Tische dann unbesetzt bleiben. Eben gerade anrufen wäre in jedem Fall wünschenswert, dann können wir Tische noch an spontane Gäste vergeben.

Und sonst so?

Während wir im Service gut aufgestellt sind, fehlen ausgebildete Fachkräfte besonders in der Küche.

Außergewöhnlich, innovativ & kreativ





Geist Reich

RESTAURANT

im Hotel Bielefelder Hof
Am Bahnhof 3, 33602 Bielefeld
Tel. 0521 - 52 82 635
Fax 0521 - 52 82 100
geistreich@bielefelder-hof.de
www.bielefelder-hof.de



UNTERSCHÄTZTES

KULTUR QUARTIER

RAVENSBERGER PARK

Kunst, Kino und Konzerte.
Party, Porzellan und
politische Bildung. Und all
das nur wenige Gehminuten
voneinander entfernt.
Wo gibt's denn so was?
Im Ravensberger Park!

Jeder kennt sie – einerseits. Andererseits ist die Ravensberger Spinnerei, bzw. der gesamte Gebäudekomplex, eine große Unbekannte, die es immer noch zu entdecken gilt. „Ich fände es toll, wenn wir diesen Ort, der neben all seinen Kultur- und Entertainmentangeboten eines der bekanntesten Wahrzeichen der Stadt und Kleinod der Bielefelder Industriegeschichte beherbergt, mehr in den Fokus der öffentlichen Aufmerksamkeit rücken könnten", wünscht sich daher Kim Lempelius.

Wie viel Kultur und Natur sich hier unter einem Dach – beziehungsweise auf einem Gelände – erleben lässt, ist der Bielefelderin aber auch selbst noch nicht lange bewusst. Seit Anfang des Jahres arbeitet sie im Bereich Kommunikation und Museumspädagogik im Museum Huelsmann und hat den Ravensberger Park ganz neu kennengelernt. Nimmt ihn erst jetzt als Gesamt-Ort wahr, der mit Volkshochschule und Lichtwerkkino, Historischem Museum, Museum Huelsmann und Hechelei ein echter Hotspot der Bielefelder Kulturszene ist. „Eigentlich haben wir hier schon lange so etwas Ähnliches wie das Museumsdreieck aus Kunsthalle, Hermann Stenner Kunstforum und Kunstverein, über das jetzt alle reden", unterstreicht Kim Lempelius.

Fotos: Bielefeld Marketing/Patrick Piecha

BI

Ihr Ticketservice
Bielefeld

www.bielefeld-ticketservice.de



Eintrittskarten und Gutscheine
für Bielefeld und die Region

Tourist-Information im Neuen Rathaus
Tel. 0521 516999 | touristinfo@bielefeld-marketing.de
Öffnungszeiten: Mo – Fr 10 – 18 Uhr | Sa 10 – 14 Uhr

oder einfach online!

Bielefeld
Marketing

TERMIN-HIGHLIGHTS IM RAVENSBERGER PARK

2.6. BIS 27.10.
Historisches Museum
SONDERAUSSTELLUNG „BART – MODE, REBELLION, MÄNNLICHKEIT?“

7.6., 20 UHR
Historischer Saal der Raspi
WELTNACHT-KONZERT MIT INDO OCCIDENTAL SYMBIOSIS

15.6., AB 16 UHR
Ravensberger Park
CARNIVAL IM PARK
mit Präsentation der Paradengruppen, Live-Musik mit Locomondo und Party

MITTE JULI BIS ENDE AUGUST
Ravensberger Park
LUNA OPEN-AIR-KINO
(das genaue Programm stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest, Infos unter www.lunakino.de)

20.7., AB 14 UHR
Ravensberger Spinnerei und Park
FAIRSTIVAL MIT BANDS
(u. a. Lehmanns Brothers), Party, Essen, Workshops und Aktionen

25.8., 11-18 UHR
Ravensberger Park
WACKELPETER
das große Kinderkulturfest zum Mitmachen und Staunen

14. & 15.9.
Ravensberger Park
STREET FOOD WEEKEND

21.9.
Hechelei
80’S NIGHT BIELEFELD

22.9., 11:30
Museum Huelsmann
ERÖFFNUNG DER SONDERAUSSTELLUNG „DAS BAUHAUS VERBINDET EIN LEBEN LANG – DER BIELEFELDER SILBERSCHMIED UND METALLGESTALTER WOLFGANG TÜMPEL (1903-1978)“


FAIRSTIVAL: LEHMANNS BROTHERS


LUNA OPEN-AIR

➔ Und der traumhafte Park der Direktorenvilla kann es für sie glatt mit dem Bürgerpark aufnehmen. „Der Westen ist bekannter, aber der Osten ist im Kommen“, lacht die 32-Jährige.

Damit das möglichst viele BielefelderInnen genauso sehen, wünscht sich die Kunsthistorikerin mehr gemeinsame Präsenz. Inhaltlich arbeiten einige der ansässigen Institutionen zwar bereits regelmäßig zusammen, aber nach außen ist das kaum sichtbar. „Gerade hatte ich eine Führung mit einer Gruppe der VHS. Diese Synergien ließen sich noch mehr nutzen und ausweiten“, so die Museumspädagogin. „Es gibt viele Anknüpfungspunkte: So kann man etwa im Museum Huelsmann heiraten, im Historischen Museum Junggesellinnenabschiede feiern und es hat viele Exponate zum Thema Hochzeit. Wir sind keine Konkurrenten, die sich Klientel wegnehmen. Wir bedienen unterschiedliche Zielgruppen und können uns gut ergänzen. Es wäre ein großer Vorteil, mehr als Ganzes wahrgenommen zu werden. Toll wäre etwa ein Fest, das dem gesamten Park gewidmet ist. Aber das können wir finanziell und werbetechnisch nicht alleine stemmen. Dazu bräuchten wir die Unterstützung der Stadt.“

Ein erster Schritt auf diesem Weg ist übrigens mit dem Storytelling-Projekt der Bielefeld Marketing gemacht. Mit dem kostenlosen Audioguide für Smartphones können Interessierte unter anderem auf Zeitreise durch den Ravensberger Park gehen. Einfach „Hearonymus-App“ runterladen und Stichwort „Ravensberger Park“ suchen. Gerade im Sommer gibt es aber noch viel mehr gute Gründe, das spannende Kulturquartier anzusteuern: Vom Bühnenprogramm des Carnival bis zum Kinderkulturfest Wackelpeter. Auch und gerade bei diesen Großveranstaltungen wünscht sich Kim Lempelius einen gemeinsamen Auftritt aller Ortsansässigen.

Fotos: Andreas Früht, Steafnie Gomoll, Julien Poulain, Shademakers



-KINO



CARNIVAL DER KULTUREN



KIM LEMPELIUS

Wem das jetzt immer noch nicht genug Kultur auf einem Fleck ist, der kann in unmittelbarer Nachbarschaft noch weitere spannende Ziele ansteuern. Vom Museum Wäschefabrik, das eng mit der Historie der Ravensberger Spinnerei verknüpft ist, bis zum gerade eröffneten neuen Kulturhaus. Wie gesagt: Bielefelds Osten ist im Kommen! (S.G.) ■



Foto
Philipp Ottendörfer
2018

Porträtfoto
(Bushaltestelle)
Satoshi Saïkusa
Philip Johnson
1998

Bushaltestelle
Dennis Adams
Bus Shelter XII
Shattered Glass /
The Confessions of
Philip Johnson
2018

Bielefeld Kunsthalle

DIE GRILL-SAISON IST ERÖFFNET

HEISSE EISEN

Die Sonne lacht, die Abende sind mild, da heißt es natürlich: nichts wie raus. Und an der frischen Luft schmeckt alles gleich noch mal so gut. Ganz klar, zur Grill-Saison stehen heiße Eisen hoch im Kurs. Gutes vom Rost ist gefragt. Und dabei spielt es zunächst eine untergeordnete Rolle, ob Gas, Holzkohle oder Elektro – obwohl sich darüber trefflich diskutieren ließe. Aber da hat jeder Griller seine eigene Philosophie.

Während sich die Temperatur bei Gas und Elektro leichter regeln lässt, möchten aber viele nicht auf das traditionelle Spiel mit dem Feuer verzichten. Ein rauchiges Aroma bekommt man auch ohne Holzkohle hin. Fest steht: Grillen kann nicht nur ungeheuer abwechslungsreich sein, sondern auch sehr gesund. Denn im Gegensatz zum Braten braucht man deutlich weniger Fett.

Fotos: ©istock.com/Christian-Fischer

Und wenn man dann noch mageres Fleisch oder Geflügelwürstchen auf den nur ganz leicht eingefetteten Rost legt, hat man schon ein paar Kalorien gespart. Rinderfilet oder Hühnchenbrust eignen sich gut für die Outdoor-Küche. Oder – wer es etwas exotischer mag – probiert mal Strauß oder Känguru. Beide Fleischarten sind mager und cholesterinarm. Keinesfalls unterschätzen sollte man den Stellenwert der Beilagen. Wer die leichte Küche bevorzugt, wird auf den traditionellen Kartoffelsalat mit Mayo verzichten und dafür eher einen frischen grünen Salat oder mediterrane Varianten wählen. Selbst gemachtes Brot vom Grill ist immer ein Renner. Und nicht nur Vegetarier freuen sich über gegrillten Käse, zum Beispiel in Kräuter und etwas Öl marinierten Feta, oder gefüllte Ricotta-Tomaten. Oder man höhlt eine Zucchini aus, füllt sie mit Schafskäse, beträufelt sie mit hochwertigen Olivenöl, etwas frisch gemahlenen Pfeffer darübergeben und ab geht's auf den Grill.

Ein echter Hingucker sind in Bananenblätter gewickelte Grilladen. Egal ob Fisch, Fleisch, Gemüse oder Käse. Einfach frische Kräuter und Gewürze dazu, ins Blatt einwickeln, mit einem Faden befestigen und mit Öl bepinseln. Hat man gerade kein Bananenblatt zur Hand, geht auch Rhabarber, Kohl oder Mangold. Und das sieht nicht nur gut aus, sondern ist auch gesünder und umweltfreundlicher. Denn so spart man sich die Alufolie.

Und was wäre ein Grill-Abend ohne Saucen, Dips und Co.? Die schmecken hausgemacht noch um ein Vielfaches leckerer als die fertigen Saucen. Erlaubt ist, was gefällt – mit frischen Zutaten wie Joghurt, Saurer Sahne, Senf, Chili, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch und und und. Wie man einen perfekten Grill-Abend gestaltet, kann man übrigens lernen. Bei unterschiedlichsten Grill-Seminaren bekommt man Tipps und Tricks von Profis. Dabei geht es um die richtige Gartemperatur oder auch ganz generell, welcher Grill für die eigenen Bedürfnisse der richtige ist. Daneben gibt es ausgefallene Rezeptideen und Inspirationen, was man wie so alles grillen kann. Von der Vorspeise bis zum Dessert – nur bei Suppe wird es schwierig. Und Spaß macht das gesellige Event, bei dem selbstverständlich auch das verzehrt wird, was man zubereitet hat.

Und wer gern Gegrilltes isst, aber sich auch mal nach Strich und Faden verwöhnen lassen möchte, der ist in Bielefelds Gastro-Szene genau richtig. Pünktlich zur Outdoor-Saison wird hier dem Grill-Fan so einiges geboten. Traditionelle BBQs, raffinierte Fischgerichte, vegetarische Spezialitäten und dazu unterschiedlichste Beilagen, Saucen, Dips und frisches Brot. Einfach lecker! ■

Ravensberger Park

Der Park, in dem Sie auch bei Regen feiern können.






Viel Spielraum für Ihre Traumhochzeit

Wenn historisches Ambiente und moderne Veranstaltungs-Technik eine perfekte Verbindung eingehen, entsteht der ideale Ort für „Ja-Sager". Damit der schönste Tag in ganz besonderer Erinnerung bleibt, schaffen wir nicht nur das passende Umfeld, sondern kümmern uns auch um die punktgenaue Organisation. Von der individuellen Cateringvermittlung über den Sektempfang im unverwechselbaren Biergarten bis zum aufmerksamen Servicepersonal.

Alles für Ihre Traumhochzeit im historischen Fabrikambiente.

Ravensberger Park 6 · Bielefeld · Telefon: 0521/96688-0 · **www.ravensberger-park.de**

WO TRIFFT MAN ...



*Am liebsten bin ich beim besten Italiener der Innenstadt, der ja ein Grieche ist: Gauviil Foulidis mit seinem **GUI**. Immer wieder überrascht er mit neuen, erfrischenden Ideen auf der ausgezeichneten Karte und verführt beharrlich und erfolgreich seine Gäste zu Wein aus seiner Heimat. Am besten bei allem ist jedoch der unkomplizierte und empathische Umgang des aufmerksamen Teams.*

Dr. Hans-Dietrich Reckhaus
Initiator Insect Respect und Geschäftsführer Reckhaus GmbH & Co. KG



*Die quirlige, freundliche und familiäre Atmosphäre mit bodenständigen Gerichten zu ebensolchen Preisen schätze ich am **Pappelkrug**. In den Dorfkrug **Borgo Antico** zieht es mich wegen der absolut fantastischen echte italienischen Küche. Und im Café Tropical gibt es die besten Tapas der Stadt. Die Datteln im Speckmantel entführen einen sofort in südliche Gefilde.*

Michael Gugat
Ratsmitglied Bürgernähe/PIRATEN

ANZEIGE



Grill-Spezialist

Die etwas anderen Seminare

Der Funke sprang schnell über an diesem Abend in Hillegossen. Beim gemeinsamen Schnippeln, Rühren und natürlich Grillen stand der Spaß eindeutig im Vordergrund – und ganz nebenbei nahmen die 20 Teilnehmer des Grill-Seminars „American BBQ" noch jede Menge Tipps, Inspirationen und die Rezepte mit nach Hause. Für viele war es nicht das erste Mal, denn die Grill-Seminare der Schatztruhe, die jeweils unterschiedliche Schwerpunkte setzen, sind ungeheuer beliebt – und schnell ausgebucht. Die beiden Grillprofis Fabian und Kristian führten auf locker-unkomplizierte und kompetente Art durch den Abend. Gegrillt wurde auf Geräten unterschiedlichster Hersteller. Gas, Holzkohle und Dutch Oven kamen zum Einsatz. Die Schatztruhe zeigt übrigens in ihrer Ausstellung über 80 verschiedene Grillgeräte. Man merkt sofort, dass die Grill-Spezialisten mit Feuer und Flamme am Werk sind und eine große Leidenschaft für das Grillen hegen. Hier werden nicht einfach nur Würstchen gedreht, sondern es geht um das Pünktchen auf dem „i". Die Grill-Seminare sind übrigens nicht nur eine tolle Geschenk-Idee, sondern viele Unternehmen nutzen zur Freude der Mitarbeitenden das Get-together am Grill und Herd auch als Team-Building-Maßnahme.

DIE GRILL-SAISON IST ERÖFFNET

HEISSE EISEN

Grill-Center OWL

Die ganze Vielfalt

Geburtstag, Jubiläum oder Tag der offenen Tür – wer ein besonderes Event plant, sollte einfach mal die Party-Griller anrufen. Unter freiem Himmel und nach allen Regeln der Grillkunst sorgt Hans Riemen mit seinem Team für besondere Geschmackserlebnisse. Mit Know-how, Equipment und Feeling werden so unvergessliche Erlebnisse geplant und nach individuellen Vorstellungen durchgeführt. Und wer lieber selbst am Grill steht, kann sich im Grill-Center OWL im XXL-Showroom kompetent beraten lassen, welches Grillgerät für die eigenen Anforderungen am besten geeignet ist. Egal ob Gas, Elektro, Holzkohle, Smoker oder Dutch Oven – die Grill-Experten haben immer das passende Gerät parat. Natürlich gibt es hier auch all das nötige Zubehör. Und wer das Grillen von der Pike auf lernen oder seine bisherigen Grillfertigkeiten erweitern möchte, der bucht einfach ein Grill-Seminar. Das ist übrigens auch immer ein tolles Geschenk.

Fotos: Jelena Gernet, Noa Laurin, Promotion





Brackweder Hof

Es darf gegrillt werden

Eine wunderschöne Außenanlage mit viel Sonne, Teich und Spielmöglichkeiten für Kinder. Dazu kommt ein großer Parkplatz für Fahrräder, Motorräder und Autos. Das sind doch ideale Voraussetzungen, die der Brackweder Hof vor den Toren der Stadt bietet. Bei schönem Wetter wird selbstverständlich gegrillt. Der Montag steht ganz im Zeichen der Burger-Variationen. Dienstag, Mittwoch und Donnerstag gibt es verschiedene Leckereien vom Grill und aus dem Monolith Smoker – mit dem typisch rauchigen Aroma. Dazu raffinierte mediterrane Vorspeisen, tolle Beilagen und kleine Desserts für die Naschkatzen unter uns. Selbstverständlich wird auch an die Fischliebhaber und Vegetarier gedacht. Der liebevoll gestaltete Garten eignet sich gleichermaßen für gesellige Gruppen, aber auch für ein ganz romantisches Essen zu zweit. Die abwechslungsreiche Speisekarte dürfte für jeden Geschmack etwas bereithalten – dazu passende Weine inklusive.

GRILLEN.

DIE BESTE ART
UND WEISE FETT
ZU VERBRENNEN.









BIELEFELD TANZT

Warum nicht in den Sommer tanzen? Statt klassisch in der Disco abzufeiern oder den Walzer zu perfektionieren, darf's auch mal was anderes sein. Burlesque und Poledance sind weltweit hip. Eine wachsende Community gibt's auch in Bielefeld. Bielefeld traut sich was.

ALINA KOCH

Poledance – der Schwerkraft trotzen

Butterfly, Seahorse, Supergirl – die Figuren an der vertikalen Stange haben die unterschiedlichsten Namen. Das, was so mühelos aussieht, ist allerdings harte Arbeit. Ein Gefühl für die Stange zu entwickeln, steht am Anfang des Poledance. „Dafür braucht man erst einmal Technik", erklärt Alina Koch. Denn allein, um sich an der Stange zu halten, braucht es Grundgriffe für den Halt.

Die 28-Jährige hat – nach 15 Jahren als aktive Handballerin – vor einem Jahr in einer Bielefelder Tanzschule eine neue Sportart für sich entdeckt. Probleme mit den Knien und Kreuzbändern beendeten ihre Handballleidenschaft. „Ich habe dann intensiv mit Kraftsport begonnen, um nach einer Auszeit meine Muskulatur wieder aufzubauen", erklärt die Bielefelder Studentin, die schnell feststellte, dass Kraft in Kombination mit Beweglichkeit eine gute Voraussetzung für die Tanz- und Sportform an der Stange ist.





WO TRIFFT MAN ...



*Wenn ich abends mal für eine Party um die Häuser ziehe, schaue ich öfter auf dem Hin- oder Rückweg im **Desperado** vorbei. Dort sind die Leute sehr entspannt und der Wirt hat uns den Laden auch schon für kleinere Events zur Verfügung gestellt. Lustig wird's, wenn es richtig gut besucht ist und jeder mit jedem durch den Laden tanzt. Wenn ich mal essen gehe, dann gerne im **Xi Hu**, einem sehr leckeren Chinarestaurant an der Heeperstraße. Dort bin ich mit dem Preis-Leistungs-Verhältnis und dem sehr zuvorkommenden Service mehr als zufrieden. Außerdem gehe ich von Zeit zu Zeit gerne mal ins **„good old Casa"** mit seiner netten Atmosphäre und der „guten Mischung" vom Publikum her.*

Ali-Safari
Musiker



*Das **Split** ist für mich einfach wie ein zweites Zuhause. Authentische und freundliche Mitarbeiter sowie eine liebevolle Wirtin, die für das leibliche Wohl sorgen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist bei den Portionsgrößen einfach klasse. Für uns als American Footballspieler sind die Portionen ideal.*

Niklas Gorny
Quarterback im Seniorteam
der Bielefeld Bulldogs

➔ Schließlich geht es beim Poledance darum, verschiedene Figuren an der Stange zu vollführen. Keine Kleinigkeit, vielmehr eine Kunst. Nicht umsonst liegen die Ursprünge in der traditionellen asiatischen Akrobatik. Erst viel später zogen die artistischen Aufführungen an der vertikalen Stange in Bars und Stripclubs ein. Inzwischen hat sich Poledance als Freizeitsport etabliert und ist längst Tanzsport. Die Hüllen fallen bei Alina Koch nicht. Kraft, Körperbeherrschung und Beweglichkeit sind aber nach wie vor das A + O, um der Schwerkraft zu trotzen.

Kraft in Kombination mit Beweglichkeit ist eine gute Voraussetzung für die Tanz- und Sportform an der Stange.

Während sogenannter Level Checks wird das Können festgestellt. Alina Koch hat innerhalb eines Jahres den dritten Level absolviert und trainiert zurzeit viermal wöchentlich für den nächsten Level. Intensive Dehnübungen gehören für sie ebenso zum Trainingspensum wie die Entwicklung unterschiedlicher Choreografien. „Inzwischen ist Poledance für mich eine richtige Leidenschaft. Es macht Spaß, die eigenen Fortschritte zu sehen", erzählt Alina Koch, die ihre Haltung immer wieder korrigiert. Neben der Spiegelwand dienen ihr Videoaufnahmen dazu, an Details zu feilen. „Spin-Bewegungen, die nur ein paar Sekunden dauern, lassen sich nur so analysieren", so erklärt Alina Koch, die dem Ganzkörpersport auch regelmäßig blaue Flecken verdankt. Die sogenannten „Press Points" entstehen an den Kontaktstellen zur Stange und sind offensichtlicher Beweis für den Krafteinsatz. Allein 60 unterschiedliche Figuren hat sich die 28-Jährige innerhalb eines Jahres antrainiert. Sie miteinander in einer Choreografie zu verbinden, ist das Ziel. Dabei sollen die Übergänge möglichst fließend sein und ästhetisch aussehen. Einzig festes Element: Die statische Stange, um die sich alles dreht. „Ich versuche jede Figur möglichst lange zu halten, um den kraftvollen Aspekt des Poledance zu betonen", erzählt die leichtgewichtige Bielefelderin, die gerade ihre Bachelorarbeit schreibt. Natürlich spielt das Thema Poledance auch hier eine Rolle. Ihr Traum: Sie würde gern eine Ausbildung zur Poledance-Trainerin machen und irgendwann einmal auch bei Wettkämpfen antreten. Denn auch das geht! ■

INTERVIEW MIT PETRA SUDMANN

Burlesque in Bielefeld

Erst beschäftigte sie sich mit lateinamerikanischen Tänzen wie Samba do Brasil und Salsa, dann führte ihre Tanzleidenschaft sie zum Burlesque. Inzwischen leitet Petra Sudmann seit eineinhalb Jahren beim Stadtsportbund Burlesque-Workshops. Ab 2020 – passend zum 100-Jährigen der goldenen 20er Jahre – erweitert die tanzbegeisterte Bielefelderin das Repertoire. Dann wird es auch Single-Charleston-Kurse geben.

Was zeichnet Burlesque aus?

Da ich einige Jahre in England gelebt habe, bin ich dort auf Vintage-Tänze aufmerksam geworden und habe mich in Workshops zu Burlesque-Tanz und Single Charleston immer weiter damit beschäftigt. Ich fand diesen alten Tanzstil faszinierend, da man nicht nur Tanzsport, Beweglichkeit und Gesundheit fördert, sondern auch etwas Kulturgeschichtliches, nämlich die Tänze unserer Urgroßeltern kennenlernt.

Worum geht's beim Burlesque-Tanz?

Typisch für Burlesque sind leicht neckende Bewegungen, die in einer Choreografie in einer humorvoll unterhaltsamen Weise dargeboten werden. Es gibt Burlesque-Darbietungen, bei denen die Tänzerin einige Kleidungstücke, wie Handschuhe, Jacket oder Hut – eingebettet in die Choreografie – wegschleudert. Dramaturgie und eine Prise Humor sind wesentliche Bestandteile dieses alten Tanzstils.

Welche Arten von Burlesque-Tanz gibt es?

Viele Leute bezeichnen den heutigen Burlesque-Tanz als „New Burlesque". Das ist einfach eine Bezeichnung für das Revival des Tanzstils und wird heute natürlich weiter interpretiert, das heißt alle möglichen Tanzabwandlungen werden auch zum „New Burlesque" gezählt.

Warum ist Burlesque aus Ihrer Sicht jetzt hip?

Burlesque und Charleston boomen, weil es einfach ganz tolle Tänze sind und auch noch ein Lebensgefühl der Vergangenheit vermitteln.

➔

Fotos: Stefanie Gomoll, privat, iStock

cafe europa
DEIN CLUB IN BIELEFELD
ÖFFNUNGSZEITEN
mittwochs, freitags,
samstags und vor Feiertagen
ab 22.00 Uhr
www.cafeeuropa.de
cafe_europa_bi
cafeeuropa.bielefeld
Jahnplatz 4
33602 Bielefeld









BIELEFELD TANZT

Gibt es in Bielefeld eine Burlesque-Szene?

Das Interesse an Burlesque-Kursen ist sehr groß. Vintage-Tänze werden immer populärer und auch in Bielefeld gibt es von jung bis alt immer mehr Leute, die sich für alte Tanzstile wie Charleston und Burlesque begeistern. Eine spezielle Burlesque-Szene existiert zwar nicht, dafür gibt es sehr viele Tanzbegeisterte, die schon ihre Leidenschaft für alte Tanzstile entdeckt haben.

Welche Schwerpunkte legen Sie beim Unterricht?

In meinen Tanzkursen lege ich besonders Wert auf gute Körperhaltung, präzise Tanzbewegungen und darauf, dass jede Teilnehmerin gut mitkommt und wir alle viel Spaß haben. Es gibt oft unterschiedliche Tanzvorkenntnisse und mir ist wichtig, dass jede Teilnehmerin ihrem Niveau entsprechend ein gutes Tanzerlebnis mit nach Hause nimmt.

Wie wichtig ist die Musik – welche Playlist haben Sie?

Von Marilyn Monroe bis hin zu Christina Aguilera gibt es ein breitgefächertes Musikangebot. Meist sind es die original alten Musikstücke, die ich im Unterricht verwende, aber auch moderne Interpreten kommen vor.

Glitzerkostüme, Federboas – wie entscheidend ist das Outfit?

Eine Tanzbekleidung angehaucht in einem alten Stil sowie auch diese Musik tragen dazu bei, sich ganz in die alte Zeit zurückversetzt zu fühlen. Von den faszinierenden, wilden 20er Jahren bis in die 60er werden alle möglichen Tänze kennengelernt. Ein Stück Tanzgeschichte und auch die Stimmung dieser Zeit wie z. B. der skandalösen Flapper Frauen, die in den 20er Jahren rauchend, mit kurzgeschnittenen Haaren und mit typisch dunklem Lippenstift alleine zum Charleston-Tanzen ausgingen oder in einem der wunderbaren Musiktheater dieser Zeit eine Burlesque-Show ansahen, und vieles mehr wird man auch am Rande des Tanzens spüren. ■

Text + Interview: Corinna Bokermann

DIE WEBEREI
♥BÜRGERKIEZ♥
KULTUR · BISTRO · BIERGARTEN



Bogenstraße 1-8 | Gütersloh
(5 Gehminuten vom Hauptbahnhof)
www.weberei.de

EST. 1899
bewekenhorn
restauration



Stapenhorststraße 50
0521-5607682

Dienstag-Freitag
11:30-14:30 / 18:00-open end

Samstag + Sonntag
18:00-open end

bewekenhorn1899@gmail.com

KRUSTE, KRUME, **MEHL & CO.**

Bloggerin trifft Sommelier





Fotos: Corina Bokermann, Studio Hirschmeier, Pollmeier, Buschkamp

Stulle, Knifte, Bütterken, Schnitte oder Bemme – die Begriffsvielfalt rund ums Butterbrot ist groß. Und zeigt: Die Deutschen lieben ihr Brot. So wie diese beiden Bielefelder: Die Brot-Bloggerin Margarete Preker und Brot-Sommelier Thomas Pollmeier eint ihre Leidenschaft für Kruste, Krume, Mehl und Co.

Unter der knusprigen Krume verbirgt sich der Genuss. „Ein Teller ohne Brot ist wie ein Leben ohne Liebe", sagt die Brot-Bloggerin Margarete Preker, die mit 14 Jahren nach Bielefeld zog und Wurzeln schlug. Die 41-Jährige, die als Lehrerin ihr Brot verdiente, hat an der FH und am Berufskolleg Detmold studiert. „Zum Ende meines Masters bin ich zum Brot backen gekommen", erzählt die Wahl-Bielefelderin. „Für mich war das anfangs der Ausgleich zum kopflastigen Studium, später dann zum Beruf." Und ist längst ihre persönliche Stresstherapie. „Beim Brot backen schalte ich den Kopf aus. Das entspannt ungemein." Das Beste für sie ist jedoch, dass sie am Ende aller Mühen einen leckeren – und dabei ungemein wohlriechend wie appetitmachenden – Brotlaib in den Händen hält. Etwas mit den Händen zu machen, für sie ein Segen. Und ein Hobby, das sie mit vielen über ihre Seite Brotpassion teilt.

> „Beim Brot backen schalte ich den Kopf aus. Das entspannt ungemein."

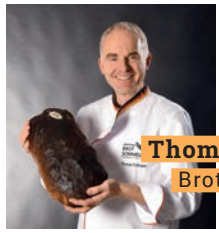
Sie ist mit ihrer Leidenschaft nicht allein vor Ort. Thomas Pollmeier ist einer, der sich in der Welt des Brotes ebenfalls bestens auskennt. Auf professioneller Basis. Der Bielefelder Bäckermeister und einer der Geschäftsführer der Bäckereien Lechtermann-Pollmeier darf sich mit dem höchsten „Adelstitel" des Bäckerhandwerks schmücken: Er ist Brot-Sommelier. Und zählt weltweit zur kleinen, aber erlesenen Schar von insgesamt 42 Brot-Sommeliers. Es liegt im Trend sich mit dem Thema Brot zu beschäftigen, ebenso wie die Erweiterung des Know-hows bei Weinen. Allerdings: Im Gegensatz zu Wein gibt es beim Thema Brot nur wenige Experten, die die ganze Bandbreite von der Herkunft bis zu den aktuellsten Brot-Trends beherrschen und dazu noch in der Lage sind, Brot sensorisch perfekt zu beschreiben. Brot-Sommeliers können diese Dreifaltigkeit bedienen: Sind Kenner, Geschichtenerzähler und Genusspatrioten. Sie kennen das Brot in seiner Vielfalt, verfügen über tiefe Kenntnisse über die nationale wie internationale Brotkultur, über verschiedenste Brotspezialitäten und deren Verwendung bis hin zum „Food-Pairing".

WO TRIFFT MAN ...



*Ein Frühstück im **Café Gemach** ist großartig: Da wird alles ganz frisch zubereitet, es gibt tolle Pancakes und das alles mit Blick auf die Neustädter Marienkirche. Abends gehe ich gerne mal zum **Koch** im Bielefelder Westen. Im Sommer gibt man die Bestellung am alten Straßenbahnwagen ab, sitzt dann draußen auf dem Siggi und trifft meist NachbarInnen und Bekannte. Schön finde ich es auch im **1001 Nacht** in der Webereistraße. Da gehe ich gerne mal mit Freunden hin und es ist, als würde man eine kurze Reise in den Orient machen. Außerdem immer eine gute Adresse – egal ob mit Freunden, Familie oder zu zweit – das **Strada No.4**. Hier gibt es super Tapas-Teller! Und wenn es heiß ist, lockt das **Garteneiscafé** an der Teutoburgerstraße. Am besten finde ich die Eissorten, die nach Bielefelder Stadtteilen benannt sind.*

Nora Göbel
Pfarrerin Neustädter Marienkirche



Thomas Pollmeier
Brot-Sommelier

„Ein gutes, handwerklich perfekt gebackenes Brot ist eine unvergleichliche Köstlichkeit, die unsere Wertschätzung verdient."

Schließlich geht's wie beim Wein auch beim Brot um die entscheidende Frage: „Welches Brot passt zu welcher Speise?" Vor allem aber versteht sich Brot-Sommelier Thomas Pollmeier als Genussbotschafter für eines der ältesten, vollkommensten und wertvollsten Nahrungsmittel der Welt. „Ein gutes, handwerklich perfekt gebackenes Brot ist eine unvergleichliche Köstlichkeit, die unsere Wertschätzung verdient", so der Bäckermeister.

Letztere bringt auch Margarete Preker dem Brot entgegen. „Angefangen hat alles mit meiner Facebook-Seite und den Freunden, mit denen ich meine Rezepte geteilt habe", erzählt Margarete Preker. Dabei bestand ihre Rezeptsammlung anfangs nur aus einer etwas chaotischen Zettelsammlung. Immer wenn sie nach einem Rezept gefragt wurde, begann die Sucherei. Das Ende der losen Zettelwirtschaft war der Beginn ihres Blogs. Das Interesse war da, der Zuspruch groß. „Irgendwann meldeten sich neben Privatleuten auch Gastronomen, aber auch Partner aus der Industrie und dem Verlagswesen, die Interesse an einer Kooperation hatten. Der Blog hat den Stein ins Rollen gebracht", resümiert Margarete Preker.

Sie selbst nutzt ihren Blog übrigens auch fleißig. Denn ist sie im Urlaub, will auch die Frau mit einer Schwäche für selbstgebackene Brote nicht ohne sie sein und ruft darum flugs ihre eigenen Rezepte ab. „Natürlich habe ich den Sauerteig, der durch die Fermentierung voller guter gesunder Bakterien steckt, von zuhause eingepackt", unterstreicht die passionierte Brotbäckerin, die ihren Sauerteig aus zwei Mehlsorten statt nur einer zusammensetzt. So wie bei ihrem Weizen-Dinkelvollkornteig-Sauerteig. Neben guten Zutaten – Mehl, Wasser, Salz, Sauerteig oder etwas Hefe – braucht es vor allem Zeit. Und so steckt sie den Teig in den Kühlschrank, dort geht er auf und hört auf den Namen „Marvin". „Das ist meiner Leidenschaft für die Commodores und ‚Nightshift' geschuldet."

Natürliches Backen, bekömmlich und gesund, lautet die Devise von Margarete Preker. Sie backt mit wenig Hefe, eigenem Sauerteig, Hefewasser und slow Flow. Und – wie gesagt – reichlich Zeit. „Der Teig arbeitet ganz von selbst", stellt sie zufrieden fest. Allein das Dehnen und Falten liegt 24 Stunden später in ihren Händen. „Es gibt aber auch aufwändigere Brote", so die 41-Jährige, die den Prozess des Backens liebt. Vom Ansetzen des Ansatzs für den Sauerteig bis zum Hauptteig,



Schon gewusst?

Marvin heißt das Sauerteig-Brot, für das Margarete Preker den Ansatz herstellt. Nach einer Übernachtung im Gärkorb wandert er am nächsten Morgen in einem gusseisernen Topf in den Ofen.

der dann nach einer Übernachtung im Gärkorb am nächsten Morgen in einem gusseisernem Topf in den Ofen wandert. „Dann bin ich total beseelt“, sagt die Brotbäckerin, die vom Backfieber gefangen ist. Fehler verschmerzt sie. „Anfangs habe ich zu viel Hefe eingesetzt, aber ich bin immer am Ball geblieben. Außerdem habe ich anfangs strikt nach Rezept gearbeitet bevor ich selbst kreativ geworden bin. Durch das Nachbacken erhält man einfach Sicherheit.“

Und was sind die Lieblingsbrote der beiden Brotliebhaber? „Das Pane Centrale aus unserer Bäckerei – ein Brot mit einer außergewöhnlichen Kruste, die durch Röstaromen und Malznoten entsteht – ist mein persönlicher Favorit“, sagt Thomas Pollmeier. „Dieses Brot, gereicht mit einem Schuss Olivenöl und einem Glas trockenem Wein, ist für mich der perfekte Einstieg in einen gelungenen Grillabend.“ Margarete Preker favorisiert ihr Buttermilchbrot. Das backt sie im wöchentlichen Takt. „Zurzeit mag ich allerdings besonderes mein Leinsamen-Mohnbrot“, betont Margarete Preker, die in ihrer Brotpassion aufgeht und auch schon mal für farbige Brote sorgt. Gelbes mit Kurkuma, Grünes mit Spinat, Rotes mit Rotkohl – der Kreativität sind (fast) keine Grenzen gesetzt. Auch ein Süßkartoffelbrot mit Zitronenthymian entstammt ihrer Küche. Dazu serviert sie selbstgemachtes Tomaten-Chutney. Neben ihrem Blog stellt stellt die leidenschaftliche Brotbäckerin jetzt auch im Brot Sonderheft (Wellhausen & Marquardt Mediengesellschaft) ihre Brote fürs Barbecue vor. Und für die Zukunft plant sie Brot-Back-Workshops. (C.B.)



Silvio Eberlein
Küchenchef im
Museumshof Senne

Der unwiderstehliche Duft von selbstgebackenem Kuchen oder Brot wie bei Großmutter weckt auch heute bei vielen Museumshof-Besuchern Erinnerungen an längst vergangene Zeiten. Silvio Eberlein, Küchenchef vom Museumshof Senne, backt in dem alten Steinofen des Backspeichers – ein Vierständer-, zweimal gekragter Fachwerkbau mit dem im Erdgeschoss holzbefeuerten Lehmofen – auch heute noch Brot, Kuchen, Kastenpickert sowie saisonale Gänse, Spanferkel und den traditionellen Krustenbraten. Der Brennraum des Ofens ist aus Schamottsteinen und Lehm zusammengesetzt und wird mit Buchholzscheiten beheizt. Das selbstgebackene Brot, aber auch die Einmachgläser kann man übrigens im historischen Gasthaus Buschkamp und im Museumshof-Naturkostladen kaufen.

Wernings Hof
Restaurant Wernings-Hof
Eckendorfer Straße 212
33609 Bielefeld
Telefon (05 21) 33 01 60
Telefax (05 21) 33 01 98
E-Mail werning@bitel.net

Traditionelles Haus mit gutbürgerlicher
und westfälischer Küche



© fredredhat - Fotolia.com

Wernings *Wein*stube
Restaurant Wernings Weinstube
Alter Markt, 33602 Bielefeld
Telefon (05 21) 13 65 151
Telefax (05 21) 13 65 153
E-Mail info@wernings-weinstube.de

Im Herzen der Altstadt!
Täglich geöffnet, junge frische Küche
und eine große Weinauswahl

GLOSSE

NORDDEUTSCH GENIESSEN

Herber Charme und großzügige Portionen, das sind zwei unveränderliche Kennzeichen norddeutscher Gastlichkeit. Zunächst zum herben Charme: Sagt man uns Ostwestfalen schon ein eher schwerblütiges Temperament, bisweilen gar ein knurriges Gemüt nach, so bildet die norddeutsche Mentalität dazu noch Steigerungsformen. Eigentlich hätten uns die Türschilder auf dem Backsteinhaus in der Hansestadt Wismar schon einen deutlichen Hinweis geben müssen: „Modder Griebsch, Hebamme“ stand auf dem einen Schild. Da scheint Geburtshilfe der handfesten Art das Motto zu sein. Darunter ein zweites Schild „De Hosenschieter, Baby-Krabbelgruppe“. Auch da weiß man auf Anhieb, woran man ist. Schon am Vormittag hatten wir die „Herb aber herzlich“-Art des norddeutschen Menschenschlages woanders kennengelernt. In Schlutup, nordöstlich von Lübeck gelegen, steuerten wir den Werksverkauf des Fischkonserven-Herstellers Hawesta an. Bratheringe oder Heringsfilets in Tomatensauce – lecker! Wir erwarteten den klassischen Lagerverkauf. Aber nein, ein kleines Verkaufsfenster war alles. Im Raum dahinter stand ein schon im höheren Rentenalter befindlicher Mann. Wir fragten die blödeste aller möglichen Touristenfragen: „Was haben Sie denn so im Angebot?“ Der Mann im trockensten Norddeutsch: „Douden Fisch in Dosen.“ Besser kann man‘s nicht sagen. Aber zurück nach Wismar und zu den großzügigen Portionen. Der kühle Maitag mit seinem makrelenfarbenen Himmel verleitete uns am Nachmittag dazu, eine gemütliche Teestube aufzusuchen und uns zwei Becher Friesentee und ein Stück Kuchen zu gönnen. Sagte ich ein Stück Kuchen? Wenn norddeutsch geschnitten wird, ist das kein Stück, sondern ein Schlachtschiff von Kuchen, sozusagen die „Bismarck“ aller gedeckten Apfelkuchen. Nachdem wir jeder eines dieser Schwerkaliber verdrückt hatten, dümpelten wir eher träge als angeregt über das Kopfsteinpflaster der Hansestadt. Aber für den Abend stand noch der Besuch eines Fischrestaurants auf dem Programm. Und nach ein paar Runden durch die wunderbare Altstadt war der Kuchen verdaut und ein kleiner Appetit meldete sich. Der Blick auf die Speisekarte des Fischlokals vermochte es, den Appetit noch ein wenig Richtung Hüngerchen zu steigern. Doch schon die Frage der Kellnerin (Modder Griebsch im Nebenjob?) hätte mir Warnung genug sein müssen: „Na, min Jung, hassu Hunger mitbrrocht?“ Ich bestellte leichtsinnig Rotbarsch mit Bratkartoffeln und kleinem Salat und bekam dann einen Teller, bei dem ich mich unwillkürlich fragte, wie viele der köstlichen Hochseefische allein für diese überbordende Portion im Netz gelandet waren. Geradezu heldenhaft – wer will schon Modder Griebsch verärgern? – zwang ich mir Neptuns Fang komplett rein, musste ihn anschließend aber mit drei Aquavit wässern, damit die Flossenviecher wenigstens etwas Flüssigkeit unterm Kiel hatten. Also, wenn Sie mal richtig Hunger haben: Sie wissen, in welche Himmelsrichtung Sie fahren müssen.



HELLMUTH OPITZ
Autor und Lyriker

IMPRESSUM

28. Jahrgang 56. Ausgabe

BIELEFELD
GEHT AUS

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

Herausgeber: Tips-Verlag GmbH
Geschäftsführung:
Sigrid Förster, André Mielitz
Goldstraße 16-18 · 33602 Bielefeld
Postfach 10 28 73 · 33528 Bielefeld

Telefon: 05 21/9 32 56-0
Anzeigen: 9 32 56-10
Redaktion: 9 32 56-41
Fax: 9 32 56-99
E-Mail: info@tips-verlag.de
Anzeigen: anzeigen@tips-verlag.de
Redaktion: redaktion@tips-verlag.de

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

Redaktion:
Dr. Eike Birck, Corinna Bokermann, Stefanie Gomoll

Mediaberatung:
Sigrid Förster, André Mielitz, Dirk Mrkwa, Tay Schmedtmann, Markus Corsmeyer

Administration:
Jule Schrutek, Elisa Rüther

Fotografie:
Jessica Bochinski, Timo Blaschke

Druck: Impress Media GmbH
Mönchengladbach

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

Art Direction:
Bettina Rieso
Sarah Bröcker, Alicia Retemeier, Pia Thiessat

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

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

Bankverbindung:
Sparkasse Bielefeld
SPBIDE3BXXX
Kto.-Nr. 134510
Deutsche Bank
DEUTDEDBBIE
Kto.-Nr. 029826500

NachtBus in Bielefeld und der Region

- von Freitag auf Samstag, von Samstag auf Sonntag und vor Feiertagen
- ab 1.05 Uhr stündlich ab Jahnplatz (Bielefeld)



www.moBiel.de
direkt zu den Fahrplänen:

Stand: Februar 2019

WILLKOMMEN IM KULINARISCHEN HERZ DER LENKWERK-CITY

Die Kocherei mit ihrem Industrial-Charme und der großen Sonnenterrasse ist das kulinarische Herz des jungen Bielefelder Wohn- und Arbeitsquartiers am Lenkwerk. Unser Restaurant ist der Treffpunkt Nr. 1 für ein Mittag- oder Abendessen mit Familie, Kollegen oder Kunden. Das macht uns sehr glücklich.

Wir kochen frisch, mal klassisch, mal innovativ. Und immer mit großer Leidenschaft. Wir gestalten fast alle Firmen-Events sowie private Feiern im und am Lenkwerk. Und liebend gerne Hochzeiten, denn diese bringen die wohl ungewöhnlichste Location der Stadt zum Strahlen.

Sie wollen wissen, wie wir Ihnen und Ihren Gästen eine richtig gute Zeit bereiten? Lassen Sie uns darüber reden. Ich freue mich auf Ihren Anruf unter 0521 923 654 00.

Fred Breipohl
Küchenchef und Inhaber

KOCHEREI

