BIELEFELD

Ausgabe Nr. 57

GEHT AUS

Der Gastro-Guide _
Winter 2019/20

GEWINNER LOKALWAHL 2019

LOKALWAHL
Bielefeld hat gewählt

KOHL ALS SUPERFOOD
KOHLDAMPF

Steaks & Co.
Fleisch ist mein Gemüse

DIGITALE
Transformation in der Gastronomie

LIEBSTE KALORIEN SÜNDE?
Umfrage

GOLDENER HERBST, WEISSER WINTER

In der kühlen Jahreszeit sorgen viele feine Spezialitäten für genussvolle Gemütlichkeit. Bunte Laubfarben im Abendlicht schaffen ein stimmungsvolles Ambiente für unsere beliebten Wildgerichte. Und wenn es überall nach Weihnachtskräutern duftet, nach Zimt und Kardamom, gebratenen Äpfeln und Schokolade, dann fühlt sich das Leben an, wie nach Hause kommen.

Sie planen ein Teamevent oder organisieren die Weihnachtsfeier? Sprechen Sie uns an!

Wir verwöhnen Sie. Brackweder Hof!

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

AUSGEHEN IST LIVE!

Ob Stammlokal, Lieblingscafé oder einfach eines der vielen Restaurants der Stadt ausprobieren – Ausgehen steht für Genuss, Geselligkeit und Zeit mit Freunden und der Familie. Gut Essen und Trinken ist ein Stück Lebensqualität, wobei eines im Fokus steht: die Kommunikation.

Einen schönen Abend genießen, plaudern, Geschäftsideen besprechen, flirten, ein neues Outfit ausführen, nette Leute treffen. Zum Glück ist Bielefelds Gastronomie so vielseitig und bunt, dass wirklich für alle Geschmäcker, Gelegenheiten und Gefühlslagen die passende Location dabei ist und die Gastronomen unserer Stadt sind immer für Überraschungen gut. Der Gastro-Guide BIELEFELD GEHT AUS informiert über neue Lokalitäten und Traditionsgastronomien, wirft einen Blick hinter die Kulissen, guckt den Köchen über die Schulter, wartet mit Storys rund um die Bielefelder Lokal-Szene auf und identifiziert neue Foodtrends. Es gibt immer wieder was Neues. Dabei sind es gerade die Ausgeh-Momente, die bleibende Erinnerungen schaffen können.

„Wenn diese Wände sprechen könnten", mag sich schon mancher Wirt gedacht haben. Denn viele wichtige Momente im Leben finden in unserer Gastronomie und Hotellerie statt. Von der Taufe über Firmung und Konfirmation, Geburtstage, Hochzeit bis zur Pensionierungsfeier – immer wieder erinnert man sich gern an diese wichtigen Momente und verbindet die Lokalität oft mit ihren herzlichen und professionellen Gastgebern. Ein wichtiger Anker in einer Zeit, die oft als hektisch und schnelllebig empfunden wird.

Zwar macht die Digitalisierung auch vor der Gastronomie nicht Halt. Aber Online-Reservierung und Co. sind Kundenservice und erleichtern den Mitarbeitern in der Gastronomie ihre Arbeit. Da ist es beruhigend zu wissen, dass ein Lächeln des Servicemitarbeiters oder eine besondere Kreation vom Küchenchef zum Glück durch keinen Algorithmus zu ersetzen ist.

Ausgehen ist eben nicht virtuell – und das ist auch gut so.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viele spannende und denkwürdige Ausflüge in die Bielefelder Gastronomie!

Foto: privat

Regine Tönsing

Geschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) OWL

EDITORIAL

DIE K-FRAGE

Wahrscheinlich sind Sie nun auf dem falschen Dampfer. In der neuen Ausgabe von BIELEFELD GEHT AUS geht es nicht um den oder die neue Kanzlerkandidatin. Unsere K-Frage hat mit gutem Geschmack zu tun. Wir richten unseren Blick nicht auf Berlin, sondern selbstverständlich auf Bielefeld, das eine ganze Menge zu bieten hat. Wir beschäftigen uns mit Kneipen, Kaffeeröstern, Kohldampf, Kaloriensünden und dem Konzertwinter. Wählen dürfen Sie allerdings schon jetzt. Stimmen Sie bei unserer Lokalwahl 2020 für Ihre Lieblinge in den Kategorien Restaurant, Kneipe/Bar und Club.

Wir haben uns gefragt, wie man dem Winter-Blues am besten begegnet. Die Antwort ist einfach: indem man Neues ausprobiert. Frische Weine verkostet, tolle Restaurant-Neuzugänge testet oder einen gepflegten Zug durch Bars und Clubs der Stadt wagt. Und wen das Fernweh ein wenig plagt, den entführen wir mit unserem Lokalrundgang in kulinarisch-exotische Gefilde.

Wir möchten Sie mit der neuen Ausgabe von BIELEFELD GEHT AUS auf den Geschmack bringen. Und wir machen Appetit auf mehr und stellen schon jetzt die K-Frage. Welche Kneipe darf es denn heute Abend sein?

Wir wünschen Ihnen viel bunte Abwechslung in der dunkleren Jahreszeit & kommen Sie gut durch den Winter!

Herzlichst, Ihr

BIELEFELD GEHT AUS-Team

Ausgehen und Abstimmen! Die Lokalwahl 2020 ist eröffnet. Einfach mitmachen im virtuellen Wahllokal auf unserer Homepage **bielefeld-geht-aus.de/lokalwahl bis 30. September 2020**. Unter allen Teilnehmern verlosen wir ein Dinner für zwei Personen.

LOKAL WAHL 2020

Titelfoto: ©istock/PicturePartners

INHALT

3 **Ausgehen ist live!**
Grußwort von Regine Tönsing

4 **Editorial**
Die K-Frage

6 **Lokalrundgang**
Kulinarische Weltreise

12 **Ingwer**
Scharfe Sache

16 **Eine Sünde wert**
Wo Köche und Konditoren schwach werden

18 **Lokalwahl**
Bielefeld hat gewählt

20 **10 Fragen auf leeren Magen**
Christina Kampmann

22 **Kohldampf**
Eine Portion Superfood

26 **Kneipensterben**
Interview mit Flaneur Norbert Schaldach

30 **Neustädter Viertel**
Bielefeld blüht auf

34 **Einfach mal ohne**
Alkoholfreie Drinks

38 **Appetizer**
Lust auf Ausgehen

54 **Digitalisierung in der Gastronomie**
WLAN schmeckt den meisten

58 **Darf ich bitten?**
Abends Tango

62 **Kleine Steak-Kunde**
Fleisch ist mein Gemüse

64 **Schön der Reihe nach**
Der Konzertwinter

68 **Bewusster Kaffeekult**
Bielefelder Röststätten

74 **Glosse**
Glücklichmacher zum Löffeln

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

SUPPORT YOUR

LOKAL SZENE

Ist das nicht herrlich? Man muss nicht einmal ein Flugzeug besteigen, um in Bielefeld unterschiedlichste Ess-Kulturen kennenzulernen! Denn wir haben die ganze Vielfalt direkt vor der Haustür. Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Weltreise, denn Bielefeld is(s)t international.

TEXT: Eike Birck

Fotos: Marcus Langer, Promotion, privat, Madleen Asaturoglu, Jessica Gröne, Tips-Archiv, istock/nerudol

Exotischster Neuzugang in der Stadt ist wohl das Green Bowl Poke & Coffee. Hier wird eine Spezialität aus dem fernen Hawaii serviert. **Poke** ist ursprünglich ein Gericht aus rohem Fisch. Dieser wird ähnlich wie in einem Tartar grob geschnitten und mit asiatisch angehauchten Gewürzen verfeinert. Hinzu kommen leckere Marinaden, klassische oder exotische Gemüse- und Obststücke, fein abgestimmte Dressings und ein wenig Crunch on top. In Bielefeld ist auch die Variante mit Hühnchen oder Tofu zu haben, denn man kann selbst wählen, was in die Bowl kommt. Das ist auf jeden Fall eine gesunde und leichte Lunch-Variante.

Ebenfalls leicht und zumeist auf der Basis von Fisch haben die Japaner den Bielefeldern das **Sushi** näher gebracht. Viele, die einst bei dem Gedanken an Algen das Gesicht verzogen, sind mittlerweile große Fans dieser fernöstlichen Spezialität. Maki: (zu Deutsch „gerollte Sushi“) sind die wohl bekannteste Form von Sushi. Sie werden mit einer Bambusmatte von Hand gerollt – dabei kann das Algenblatt (Nori) sowohl außen (Hoso-Maki, Futo-Maki) als auch innen (Ura-Maki) sein. Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Reis, rohem Fisch und Gemüse. Sushi in jeder Form ist allein schon eine Augenweide. Diese gibt es selbstverständlich auch für Vegetarier. Die meisten Restaurants bieten neben Sushi auch andere tolle Gerichte aus China oder Japan an. MeiWei, Kado Sushi, Sushi Kometsu oder Sumo sind nur einige gute Adressen in Bielefeld. Mit deulich asiatischen Einflüssen kochen auch andere gute Restaurants, wie z. B. das numa, Nichtschwimmer und Bernstein.

Wer auf Abwechslung steht, ist mit der **indischen Küche** bestens bedient. Der riesige Subkontinent vereint vom Himalaya bis zur Südspitze am Indischen Ozean unterschiedlichste regionale Küchen und Kochstile. Reich an Gewürzen und eigenen Kochstilen schmeckt es überall anders. Kartoffeln, Blumenkohl und Erbsen bekommen im Curry oder in Kombination mit Kardamom, Nelken oder Ingwer eine neue Geschmacksnote. Gerade für Vegetarier bietet Indien eine reichhaltige Auswahl. Rindfleisch ist eigentlich tabu, man findet es trotzdem auf den Speisekarten. Häufiger stehen Hühnchen, Ziege oder Lamm auf dem Programm. Bei diesem Fundus, aus dem die Inder kulinarisch schöpfen können, verwundern die umfangreichen Speisekarten der Restaurants nicht. Einfach mal im Namaste, Bombay Curry, Indikitchen oder Kohinoor die Karte rauf und runter probieren.

Was noch? Tunesische Spezialitäten bietet das l‘arabesque, vietnamesische und andere fernöstliche Gerichte gibt’s z. B. im Le & Vi. Außerdem gibt es viele spannende Restaurants, die auf sehr kreative Weise unterschiedlichste internationale Einflüsse zu ganz neuen kulinarischen Kreationen verschmelzen lassen. Auch der als bodenständig geltenden westfälischen Küche kann man mit neuen, anderen Akzenten ein neues Gesicht geben. Wir wünschen Guten Appetit!

➔

the good hood

Diese Gerichte schauen sich gerade exakt 77 weitere Personen an!

613 andere Personen kauften auch:

Empfehlung: Bagel-Brunch sonntags von 10-15 Uhr

WHAT´S NEW?

LIVE & LECKER

Die Gastronome unserer Stadt sind überaus aktiv und sorgen immer wieder für Überraschendes. Die News im Überblick.

Der **Dorfkrug** in Kirchdornberg hat wieder geöffnet. Abgesehen von dem traditionsreichen Namen hat sich vieles verändert. Das Betreiberehepaar Maria Demertzi-Albayrak und William Albayrak hat das Restaurant vollständig modernisiert. Ein freundlich-helles Ambiente ist das Ergebnis. Auf der Karte dürfte für jeden Geschmack etwas dabei sein: Rinder-Steak, Pizza, frische Salate, Ziegenkäse. Wir wünschen viel Erfolg.

Apropos Erfolg: Patrick Büscher, der seit zehn Jahren mit seiner Frau Karina, das Restaurant **Büscher's** in Quelle führt, ist bei The Taste unter den besten 14 und darf weiter von der Siegprämie von 50.000 Euro und einem eigenen Kochbuch träumen. Sein Roastbeef Sous-Vide mit kaltgerührten Cranberries, Coleslaw-Roulade und Kartoffelchip überzeugte die Jury der beliebten Kochshow restlos.

Wir drücken weiter die Daumen.

Olaf Klötzer hingegen hat bereits eine Jury tief beeindruckt. Der Bielefelder Delikatessenhändler landete mit seinem herausragenden Sortiment auf Platz 1 der deutschen Parmaschinken-Spezialisten 2019. Chapeau!

Spannend macht es wieder Jimmy Catsanos. Nachdem der Maître des Mediteranée im Sommer den Kochlöffel des **Jivino** nach 16 Jahren an seinen langjährigen Wegbegleiter Marco Pulli übergab, der die Enoteca in Jimmys Sinne weiterführt, gibt es neue Pläne für eine größere Gastronomie am Klosterplatz. Dort könnte Live-Musik auch wieder eine größere Rolle spielen.

Seit über 30 Jahren ist **Jimmy Catsanos** eine feste Größe in der hiesigen Gastro-Szene, der seinen Gästen immer wieder Neues präsentiert. Wir sind gespannt.

Mediterran wird es auf jeden Fall bei der nächsten Spezialitätenwoche von **Die Fünf** . Die Köche des Kreuzkrugs, des Restaurants Sparrenburg, des Brackweder Hofs, vom Wernings Hof und von Wernings Weinstube reisten eigens nach Portugal an die Algarve, um sich frisch kulinarisch inspirieren zu lassen. In den Genuss der Früchte ihrer Reise kommen die Bielefelder dann bei den beliebten Spezialitätenwochen,

Marco Pulli – Jivino

Patrick Büscher von Büscher´s Restaurant

Copyright ©SAT 1/Benedikt Müller
„The Taste" immer Mittwochs 2015 Uhr auf SAT 1

Olaf Klözer von Klötzer´s Restaurant

bei denen sie die Vielfalt der portugiesischen Küche kennenlernen können.
Das angesagte Neustädter Viertel ist um eine Attraktion reicher. Das Essen + Trinken mit seinem sprichwörtlich gastfreundlichen Wirt Adel Agwa ist von der August-Bebel-Straße direkt neben das Café Gemach gezogen und heißt nun schlicht **AGWA** .
Antipasti, Lamm-Carré, gebratene Zucchini, gegrillte Paprika mit Fetakäse, glasierte Möhren mit Pinienkernen, knusprige Gemüsebällchen in herzhafter Sesam-Joghurtsauce und vieles mehr stehen auf dem Programm. Dazu selbstgebackenes, frisches Brot und Wein. Was will man mehr?
Vielleicht ein bisschen brasilianisches Flair? In Brackwede ist nun **Tucano Brasil** in die ehemaligen Räumlichkeiten des 1550 eingezogen. Historisches Fachwerk trifft auf bunte südamerikanische Lebensfreude. Maskottchen und Namensgeber ist der farbenfrohe Tukan. ➔

Jimmy Catsanos

Die Fünf

FEIERN ÜBER DEN DÄCHERN BIELEFELDS

Parkanlage auf der Spitze des Johannisbergs

Saal oder Terrasse mit Platz für bis zu 180 Personen

Panoramaterrasse mit Blick auf Bielefeld und die Sparrenburg

150 Parkplätze direkt am Hotel

Mercure HOTELS

MERCURE HOTEL
BIELEFELD JOHANNISBERG
Am Johannisberg 5, 33615 Bielefeld
T: +49 521 9238-0,
E-Mail: hb0q9@accor.com
www.mercure-hotel-bielefeld-johannisberg.com

Das Hotel wird vertreten durch die
Okocha Hotel Betriebs GmbH, Duisburger Straße 6,
10707 Berlin, HRB 167773 B, Geschäftsführer: Dirk Rehanek

Max Raebel – Hinterzimmer

Max Raebel – Bar

➔

Brasilianische Köstlichkeiten und Grillspezialitäten werden serviert. Kein Wunder, denn Gastronomin Andrea Cardoso hat mit Sergio de Souza Filho einen Koch eigens aus Brasilien geholt. Bom apetite!

Ein neuer Betreiber wird derzeit für die Traditionsgastronomie **Bewekenhorn** an der Stapenhorststraße gesucht, die seit dem Sommer geschlossen ist. Als Einflugschneise zur Alm eigentlich eine Top-Lage. Vielleicht profitiert die fast gegenüberliegende **Galerie Kaffeebar** davon und zu der Nähe zum Bürgerpark. In seinem gemütlichen Bistro serviert Mustafa Yilmaz feinste Kaffeespezialitäten, Kuchen, Gebäck und Snacks. Also alles, was man für eine kleine Auszeit braucht. Vielen Bielefeldern ist seine mobile Kaffeebar ein Begriff. Jeden Mittwoch und Freitag steht seine eigens umgebaute Piaggio auf dem Wochenmarkt am Siggi und auf dem Abendmarkt am Klosterplatz. Feinsten Kaffee gibt's nun nicht mehr ambulant, sondern auch stationär. Aber leider noch nicht auf Rezept. Wir wünschen gutes Gelingen!

Bis zum nächsten Abendmarkt auf dem Klosterplatz wird es nun noch eine Weile dauern. Allerdings wird der beliebte Platz in der Altstadt im Winter Anziehungspunkt für alle Schlittschuhbegeisterten. Neben einer etwa 500 Quadratmeter großen Eisfläche, die die Bäume mit einschließt – gut für Anfänger, die sich bei den ersten Gehversuchen öfter mal festhalten müssen –gibt es eine Curlingbahn und einen auf drei Etagen begehbaren, zwölf Meter hohen Fels aus Polyester. Ein kleines „Dorf" rund um die neue Vergnügungsfläche sorgt für Speisen und Getränke. Die **Eisbahn auf dem Klosterplatz** ist einfach eine gute Idee.

Frank Tippelt & Olli Bernert

Mustafa Yilmaz – Galerie Kaffeebar

Zu einer coolen Location hat sich **Max Raebel** am Bahnhof entwickelt. Freunde gepflegter Barkultur und des angesagten Clubbings haben hier – mit Blick auf den Bahnhof von der großzügigen Terrasse – eine neue Heimat gefunden. Die **Hinterzimmer**-Partys sind auf dem besten Weg, Kultstatus zu erreichen. Das fanden auch die Leser von BIELEFELD GEHT AUS und wählten den Club auf den ersten Platz. Herzlichen Glückwunsch!

Einen großen Erfolg konnte auch Jan Hunke von **The Good Hood** mit seinem Catering Service verbuchen. Er kümmert sich künftig um das kulinarische Wohl in der Founders Foundation.

Um **„Kneipen, Kult und Kakerlaken“** dreht sich das höchst amüsante Buch von **Frank Tippelt** und **Willibald A. Bernert**, das gerade frisch im Wartburg Verlag erschienen ist. Gemeinsam mit den beiden Lokalmatadoren kann der Leser einen Zug durch die Bielefelder Altstadtlokale von damals unternehmen. Reich bebildert findet man viele bekannte Gesichter von Lokalgrößen der Stadt und wird mit Anekdoten zu Wirten und Gästen bestens unterhalten. Über 50 Kneipen, viele wurden zu Institutionen, werden vorgestellt. Wer also immer schon mal wissen wollte, wie es seinerzeit im Dixie war, hier kommt die Antwort.

Ganz aktuell tut sich in Bielefeld so einiges: Der traditionsreiche Ratskeller soll zum bayerischen Hofbräuhaus mit großem Biergarten werden. Bis alle Umbauten abgeschlossen sind, wird es allerdings eine Weile dauern. Und bald werden wohl im ehemaligen House of Gerry Weber Edel-Burger unter der Firmierung Peter Pane brutzeln. Wir halten Sie auf dem Laufenden. ■

Jan Hunke – The Good Hood

DAHER KOMMT ER

Die genaue Herkunft ist ungeklärt, doch Ingwer (Zingiber officinale) gedeiht in den Tropen und Subtropen. Der größte Produzent ist Indien, der größte Exporteur China. Botanisch betrachtet ist die Ingwerwurzel übrigens keine Knolle, sondern das unterirdische Rhizom der Pflanze.

Fotos: Bielefeld Marketing, privat, istock/ chengyuzheng

SCHARFE SACHE
INGWER

Ganz schön lecker, ganz schön vielseitig und auch noch so richtig gesund. Kein Wunder, dass Ingwer gerne als „tolle Knolle“ bezeichnet wird. Der würzige Wurzelstock der tropischen Pflanze hat es tatsächlich in sich und macht sowohl in der Küche als auch in der Heilkunde eine gute Figur.

In Asien hat Ingwer eine besonders lange Geschichte. In der traditionellen chinesischen Medizin wird er bereits seit tausenden von Jahren angewandt. Aber auch als Gewürz hat er einen Stammplatz erobert. Ein indisches Curry ohne seine frische, zitronige Schärfe? Undenkbar! Und in Japan wird süßsauer eingelegter Ingwer traditionell zu Sushi gereicht. Hierzulande ist der Scharfmacher noch nicht so lange bekannt, doch seit einigen Jahren startet er voll durch. Das könnte an seinem Talent liegen, ganz verschiedenen Gerichten den besonderen Pepp zu verleihen.

➔

WO TRIFFT MAN …

*Foodies wie ich vermissen zwar manchmal die extrafeine kreative Küche in Bielefeld, aber zum Glück gibt es viele gute Adressen für den kleinen Hunger oder das große Abendessen. So finde ich zum Beispiel die Tapas im **Greenwich** im Bielefelder Westen wirklich sensationell. Das **numa** in der Obernstraße bietet verlässlich immer wieder Spyciges, Spannendes mit mediterranem oder fernöstlichem Einschlag. Nicht nur die Mulligatawny Soup ist empfehlenswert. Und wenn's das große Menü sein soll, radle ich gern zu **Büschers** nach Ummeln. In Bielefelds einzigem Michelin-prämierten Restaurant schätze ich die erstklassigen Zutaten und neben dem Spitzen-Wiener-Schnitzel auch schon mal Thunfisch-Pralinen, Zuckermaisbällchen mit Spinat und Kokos …*

Marianne Weiß
Strategie und Markenmanagement
bei der Bielefeld Marketing GmbH

*Wenn zu Hause die Küche kalt bleibt, gehe ich gerne mal ins **Nohut** am Bunnemannplatz. Da muss man nicht nur keinen Hut tragen und es schmeckt auch besonders. Und dann ist da natürlich noch das **Bäckerplatz-Café** auf dem Calvinenfelde …*

Jürgen Rittershaus
alias Heinz Flottmann
Comedian

WO TRIFFT MAN ...

*Im **Stahlberg** – für mich der Klassiker in Bielefeld auf unserem wunderschönen Alten Markt. Sehr gutes Essen, genug Platz für die Kinder, guter Service – hier bin ich insbesondere im Sommer regelmäßig anzutreffen. Ostwestfälische, deftige Küche und praktisch direkt vor meiner Haustür. **Gasthof Vahle** ist immer eine Empfehlung wert. Das Gartenlokal **Am Steinbrink** ist mein Geheimtipp für alle, die Lust auf ein ehrliches Bier und eine leckere Kleinigkeit haben. In der Natur gelegen, mitten in einer schönen Schrebergartenanlage in Hoberge.*

Sebastian Borek
CEO Founders Foundation

*Das **Café Gemach** an der der Neustädter Straße finde ich super. Es ist toll, dort zu frühstücken und den Tag nett einzuleiten. Das **Numa** überzeugt mit Qualität und schöner Atmosphäre. Und als „Absacker" zur späteren Stunde empfehle ich das **Rock Café** – gerne auch zum Karaoke. Zusammen ergibt das vom Frühstück bis zum Ausklang einen perfekten Tag.*

Frieda Wieczorek
Geschäftsleitung Bunker Ulmenwall

Das steckt in ihm

Ingwer enthält unter anderem Vitamin C, Magnesium, Eisen, Calcium, Kalium, Natrium und Phosphor. Für seinen Geschmack und seine heilsame Wirkung sind aber vor allem das aromatische Gingerol sowie die sogenannten Scharfstoffe Shogaol und Zingeron verantwortlich.

➔ Ob Geflügel, Gemüse oder Gebäck: Sie alle profitieren von der aromatischen Schärfe der Wurzel. Ein winterliches Kürbissüppchen mit etwas Kokosmilch und Ingwer verfeinert, und schon verwandelt sich ein Klassiker in einen exotischen Genuss. Oder wie wäre es mit einer Möhren-Orangensuppe mit der tollen Knolle? Überhaupt sind Suppen mit Ingwer gerade im Winter eine wahre Wonne: Durch ihre Schärfe wärmen sie gleich doppelt und stärken noch dazu das Immunsystem. Aber auch Chutneys, Marinaden und Saucen verleiht die Wurzel, wahlweise frisch oder auch als Ingwerpulver, das gewisse Etwas. Und während Süßschnäbel auf kandierten Ingwer mit Schokoüberzug stehen, erfreuen sich in England besonders Gebäck und Limonade mit Ingwer – Gingerbread und Ginger Ale – großer Beliebtheit. Überhaupt bildet die fruchtige Schärfe der Wurzel einen köstlichen Kontrast zur Süße von Desserts, Obstkuchen oder Marmeladen.

Aber auch solo kann Ingwer überzeugen. Gerade wenn die Erkältungszeit vor der Tür steht, ist frisch aufgebrühter Tee ebenso wohltuend wie lecker. Einfach ein paar fein geschnittene Scheibchen mit heißem Wasser überbrühen, zehn Minuten ziehen lassen und fertig ist ein schmackhaftes Getränk. Überhaupt hat Ingwer die seltene Gabe, Genießer ebenso zu begeistern wie Gesundheitsbewusste. Aber von einer „tollen Knolle" darf man das ja auch erwarten. (S.G.) ■

DAS KANN ER

Speisen mit aromatischer Schärfe zu verfeinern, ist nur die eine Seite. Ingwer werden auch vielfältige Wirkungen als Heilpflanze zugeschrieben. Er gilt als entzündungshemmend und reinigend, soll Stoffwechsel und Kreislauf ankurbeln, die Durchblutung anregen und gegen Übelkeit – insbesondere bei der Reisekrankheit – helfen.

Fotos: Eike Birck, istock/ Fly_dragonfly, istock/ VictoriaBee

TRAUM**HOCHZEIT**LOCATION

Wir wissen, dass Sie an diesem besonderen Tag nur Augen für Ihren Partner haben.
Aber das macht ja nichts.

Bei uns können Sie sich darauf verlassen,
dass alles andere so perfekt zusammenpasst wie Sie!

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

EINE **SÜNDE** WERT

WO KÖCHE UND KONDITOREN SCHWACH WERDEN

Wie schwer ist es eigentlich „Nein“ zu sagen, wenn die leckersten Köstlichkeiten immer in greifbarer Nähe sind? Und noch dazu verlockend angerichtet. Köche und Konditoren haben uns verraten, welchen kulinarischen Verlockungen sie nicht widerstehen können. Ein spannender Querschnitt von deftig rustikal bis zartschmelzend schokoladig. Einfach unwiderstehlich – so viel steht fest! Also lasst das Kalorienzählen, hier zählt schlichtweg der Genuss!

UMFRAGE: Corinna Bokermann

Bernhard Kampmann

Küchenmeister

Schlichte Hof

Ganz klar ***Mousse au chocolat*** –pur und am liebsten direkt vom Löffel in den Mund. Es erinnert mich an meine Zeit in der Schweiz. Die Rezeptur habe ich mitgebracht und sie ist seitdem unverändert. Ich mag das Schokoladige, das beruhigt mich. Süßes ist mein Schwachpunkt, da kann ich schlecht wiederstehen und „nein“ sagen. Bei einem rosa gebratenem Stück Fleisch gelingt mir das eher – obwohl ich als Koch natürlich ständig probiere und schön angerichtete und leckere Gerichte wirklich verlockend sind.

Andreas Pöschel

Meisterkoch, Foodstylist

Kochstudio Pöschel

Mousse, Küchlein, Tarte, Schaum, Ganache, Eis oder einfach pur. Gute Schokolade in jeder Form ist die Verführung, der ich immer wieder erliege. Es ist immer wieder ein kleines Stück Himmel. Egal, wann und wo: Genießen, entspannen, loslassen und einfach in diesen Moment abtauchen. Das Leben ist schön – Kalorien, die sooo glücklich machen, machen glücklich!

Fotos: Corinna Bokermann, Axel Struwe, privat

Frederik Breipohl

Küchenchef + Inhaber

Kocherei

Meine liebste Kaloriensünde ist ganz bodenständig und deftig: ein ***frisches Brot vom Bäcker mit reichlich Butter und leckerem Aufschnitt vom Metzger*** und dazu ***ein Glas Kakao***. Dafür würde ich alles stehen lassen. Schon als Kind lag in dieser Kombination mein Glück, für mich das Beste, was es gibt.

Jörg Kraume

Konditormeister

Conditorei und Café Kraume

Bestimmte Torten wie unsere ***Mandel-Praline*** sind meins. Vorbeigehen kann ich aber auch nicht an Pralinen. Zurzeit sind es unsere vier neuen ***Gin-Pralinen***, in denen der Gin von Marcel Lossie steckt. Wir spielen ja gern lokal und haben aus einer ‚Schnapsidee' Pralinen kreiert. Sie gibt's seit Anfang des Jahres in den vier Geschmacksrichtungen Passionsfrucht, Heidelbeere, Ingwer und Botanischer Garten und auch farblich nehmen sie Bezug zum Lossie Gin. Passionsfrucht kommt in Orange, Heidelbeere mit einem violetten Touch, Ingwer in Hellbraun und der Botanische Garten in Grün daher.

KAFFEEWELT 2009 EISBRENNER BIELEFELD

HANDWERKLICHE RÖSTQUALITÄT MIT AUSZEICHNUNG

ZEIT FÜR ETWAS GUTES

KAFFEEWELT EISBRENNER
Inhaber: Andreas Risse
Kaffeerösterei & Manufaktur

Altenhagener Straße 272
33729 Bielefeld
T +49 521-96 29 147

www.kaffeewelt-eisbrenner.de

BIELEFELD GEHT AUS präsentiert: GEWINNER LOKALWAHL 2019 www.mein-bielefelder.de

Bielefeld hat gewählt

LOKALWAHL **2019**

Sie hatten die Wahl. Die Entscheidung ist gefallen. Und am Ende war es super eng. Klarer Fall: Bielefeld hat eine ebenso große wie großartige Gastroszene. Und auch das Ausgehen kommt nicht zu kurz. Köstliche Vielfalt und ausgelassene Partystimmung in angesagten Clubs –Bielefeld geht gern aus. Für die Krone der Gastronomie haben unsere Leserinnen und Leser übers Jahr abgestimmt und mit ihren Votes ihre Highlights gekürt.

Restaurant Geistreich
Restaurant des Jahres

Die Krone für das Restaurant des Jahres geht zum wiederholten Mal in Folge an das Team rund um Küchenchef Rafael Kurcharski vom **Geistreich**. Das Restaurant im Bielefelder Hof hat die Herzen der Bielefelder erobert und kochte sich auch in diesem Jahr an die Spitze. Dicht gefolgt vom Museumshof Senne und dem Gui auf Platz zwei und drei. Ganz weit oben rangieren auch das numa und das Good Hood – sie sicherten sich die Plätze vier und fünf.

2.Museumshof Senne, 3.Gui, 4.numa, 5.Good Hood

Faces Lounge & Bar
Kneipe/Bar des Jahres

Kein ‚one hit wonder' ist auch die **Faces Lounge & Bar**. Schon im letzten Jahr holte sich die Crew hinter der Theke des Légère Hotels am Neumarkt die Krone für die Kneipe/Bar des Jahres. Ganz dicht dahinter – auf Platz zwei und drei – haben sich The Bernstein und das Mellow Gold platziert, gefolgt von der Bar Centrale und The Barleys.

2.The Bernstein, 3.Mellow Gold, 4.Bar Centrale, 5.The Barleys

Ausgehen und Abstimmen!
Nach der Wahl ist vor der Wahl.
Bis zum 30. September 2020 läuft die Lokalwahl 2020.
Einfach mitmachen im virtuellen Wahllokal auf unserer Homepage:
bielefeld-geht-aus.de/lokalwahl
Unter allen Teilnehmern verlosen wir ein Dinner für Zwei.

LOKAL WAHL 2020

Fotos: Jessica Gröne, privat

Ihren Kaffee genießen die Bielefelderinnen und Bielefelder übrigens am liebsten direkt am Alten Markt. Der **Coffee Store** landet in diesem Jahr ganz oben auf dem Treppchen. Das Café Gemach, Knigge, M Kaffee und das Thumel überzeugen ebenfalls in punkto Genuss und machen die Plätze zwei bis fünf voll.

2.Café Gemach, 3.Knigge, 4.M Kaffee, 5.Thumel

Anders denken – anders feiern. Mit diesem Motto holte sich das **Max Raebel** die Auszeichnung als Club des Jahres. Die Anlaufstelle für alle Freunde von Barkultur und gutem Clubbing vereint beides aufs Beste. Auch das Café Europa und das Stereo haben wieder ein Händchen für lässige Partys bewiesen. Nicht zu vergessen der Lokschuppen und das Forum, die als nächstplatzierte – Platz vier und fünf – die Locations für alle Bielefelderinnen und Bielefelder sind.

2.Café Europa, 3.Stereo, 4.Lokschuppen, 5.Forum

10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN

CHRISTINA KAMPMANN
Seit 2017 Landtagsabgeordnete

1 Was gab's heute zum Frühstück?
Vollkornbrot mit selbstgemachter Marmelade von meiner Mutter und viel Kaffee.

2 Ihr Lieblingsessen als Kind?
Ich komme von einem Biohof. Dort gibt es immer Kartoffeln, die ich bis heute noch liebe.

3 Worauf haben Sie gerade Hunger?
Schokolade.

4 Hand aufs Herz: Wann haben Sie Ihr letztes Fastfood verdrückt?
Nach der Regionalkonferenz in Berlin habe ich mir eine doppelte Portion Pommes gegönnt.

5 Wie viele Bezeichnungen kennen Sie für ein Butterbrot?
Insgesamt drei:
Stulle, Bemme, Schnitte.

6 Bestes Anti-Kater-Rezept für den Morgen nach der Party?
Cola und saure Gurken.

7 Was ist immer eine Kaloriensünde wert?
Kuchen und Wein.

8 Wer zapft in Bielefeld das beste Bier?
Desperados am Vierkneipeneck.

9 Ein typischer Essensgeruch bei Ihnen zuhause?
Da gerade der Herbst begonnen hat, riecht es bei mir zuhause gerade nach Suppen und Eintöpfen.

10 Was gab's bei Ihrem ersten romantischen Candle-Light-Dinner?
Pizza und Burger.

Foto: SPD Landtagsfraktion, iStock/shalunx13

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.

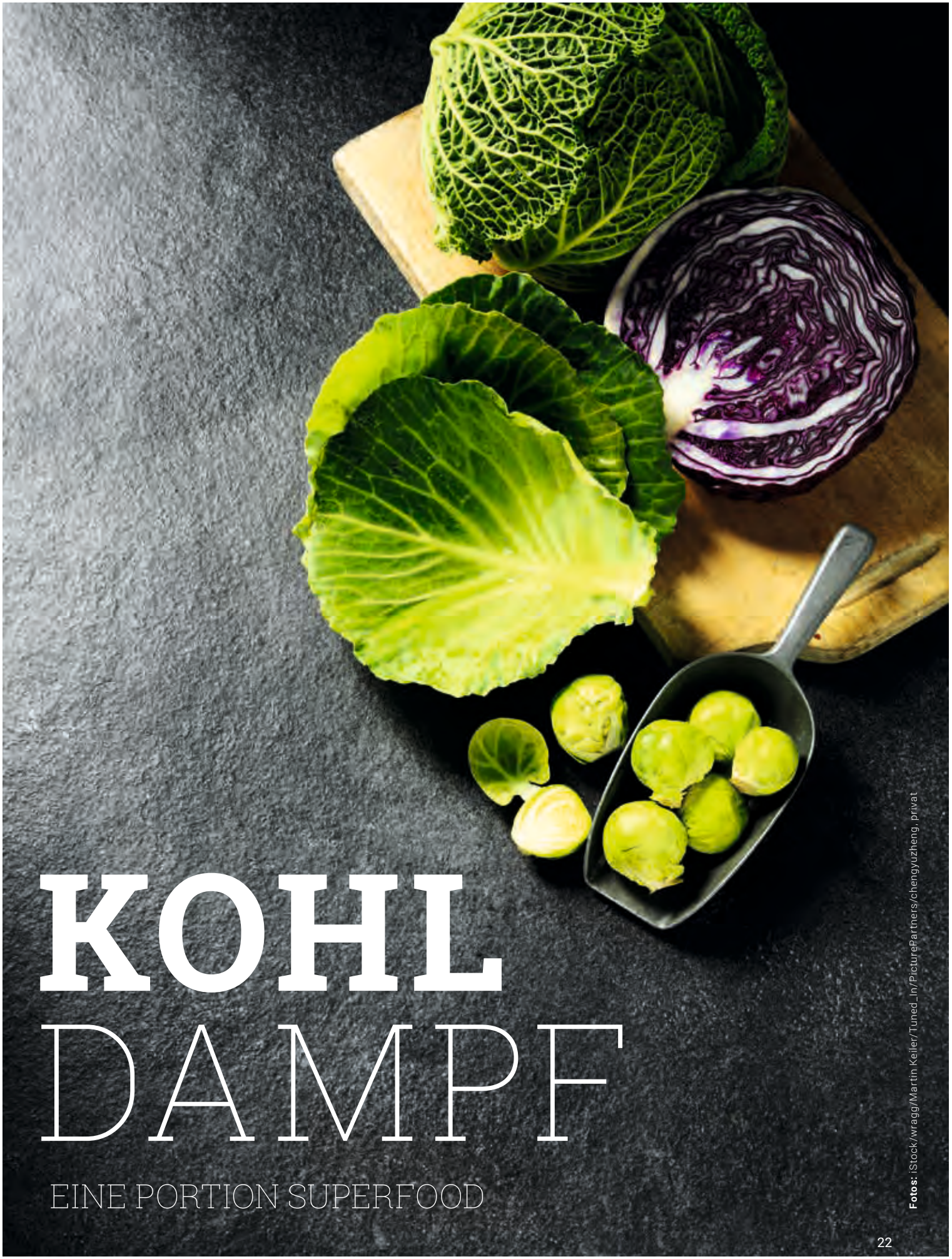
Wir kochen frisch, mal klassisch, mal innovativ. Und immer mit großer Leidenschaft. Wir gestalten fast alle Firmen-Events sowie private Feiern im und am Lenkwerk. Und liebend gerne Hochzeiten, denn diese bringen die wohl ungewöhnlichste Location der Stadt zum Strahlen.

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

KOCHEREI-BIELEFELD.DE



KOHL DAMPF

EINE PORTION SUPERFOOD

Fotos: iStock/wragg/Martin Keller/Tuned_In/PicturePartners/chengyuzheng, privat

Kohl ist hip. Egal, wie er daherkommt. Mal versteckt er sich unscheinbar püriert im Smoothie, ein anderes Mal übernimmt er gerollt oder geschmort die Hauptrolle auf dem Teller. Eigentlich kein Wunder, ist er doch mit seinem hohen Ballast- und Mineralstoffgehalt ein sehr gesundes Gemüse.
In den USA gilt Kohl bereits als „Superfood". Dass der Kohl – übrigens ein typisches Wintergemüse – überwiegend aus heimischem Anbau stammt, ist ein weiterer kulinarischer Vorteil.

TEXT: Corinna Bokermann

Einmal entblättert eignen sich die Blätter von Wirsing, Weißkohl, Spitzkohl und Rotkohl hervorragend, um diversen Füllungen Halt zu geben. Kohlrouladen – oder Krautwickel, wie sie in Süddeutschland genannt werden – sorgen nämlich längst nicht mehr nur mit klassischer Hackfleischfüllung für Furore. Ob vegetarische oder Fischfüllungen – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt, wenn Soulfood und Heimatküche eine kulinarische Allianz eingehen.
Kohl ist ein Lebensmittel, das sie mit Kindheit und Heimat verbindet. „Früher gab es eine Kohlroulade zum Sattessen. Die Kohlpäckchen, die ich heute schnüre, sind halb so groß und auch ganz unterschiedlich gefüllt", erzählt Petra Kolip. Die Bielefelderin hat dem so gar nicht piefigen Gemüse eine Plattform gegeben. In ihrem neuen Kochbuch „Kohlrouladen & Krautwickel" erlebt das traditionelle Gemüse sein Revival. Und punktet als Superfood. ➔

200.000 Tonnen

Weiß- und Rotkohl sowie Wirsing werden im größten Kohl-Anbaugebiet Europas in Dithmarschen, Schleswig-Holstein, jährlich geerntet.

Wirsing
Sattgrüne Blätter und ausgeprägte Blattstruktur. Wirsingrouladen schmecken kräftiger als andere Kohlrouladen.

Weißkohl
Fester Kopf, große Blätter. Geschmort schmeckt er leicht süßlich.

Spitzkohl
Der mit der Kegelform. Er schmeckt etwas feiner als seine Kohlkollegen und punktet mit kürzeren Garzeiten.

Rotkohl
Seine Farbe verdankt er dem Bioflavonoid Anthocyan, das ihn auch besonders gesund macht.

WO TRIFFT MAN ...

*Eine leckere Falafeltasche esse ich am liebsten im **Nohut**. Das Essen, aber auch der Service sind hier einfach super. Das **Numa** legt großen Wert auf die regionale und saisonale Karte, deswegen bin ich dort auch gerne zu Gast. Außerdem kann man besonders schön draußen sitzen, essen und verweilen.*

Elisa Klötzer
Köchin

*Nach einem schönen Spaziergang gehe ich mit meinen Kindern am liebsten zu der Eisdiele **Los Andes**. Je nach Wetterlage genießen wir hier Sonne oder Regen bei einer Zitronen-Tarte oder einem leckeren Eis. Außerdem ist die Lage für uns perfekt – direkt gegenüber von meiner Arbeit. Gerne gehen mein Mann und ich auch mal in die Pizzeria **Via Venere** in Dornberg. Knusprige Pizza oder frische Muscheln – es schmeckt einfach immer! Plus: Man kennt sich.*

Aysel Atasoy
Haarstylistin, Calligraphyst und Inhaberin von Glamstyle

PETRA KOLIP
Bielefelder Kochbuchautorin

Wirsingrouladen mit Basmatireis und roter Bete

Zutaten für 4 Personen:
12 Wirsingblätter
Salz, schwarzer Pfeffer
frisch gemahlen
2 mittelgroße Rote Beten
150 g Basmatireis
2 Zwiebeln
3 EL Olivenöl
50 g Feta
1 TL Kümmelsaat
½ l Gemüsebrühe
Heller Saucenbinder nach Bedarf

Zubereitung:
Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren, trocknen, Blattrippen flach schneiden. Blätter auf einer Arbeitsplatte auslegen, salzen und pfeffern. Rote Bete kräftig abbürsten, in leicht gesalzenem Wasser 30 Min. garen, abkühlen lassen, die Schale abziehen und die Beten klein würfeln. In der Zwischenzeit Basmatireis in leicht gesalzenem Wasser ca. 12 Min. fast gar kochen, abgießen und abkühlen lassen. Zwiebeln schälen, würfeln und in 1 EL Olivenöl goldgelb anschwitzen. Mit Rote-Bete-Würfeln und Reis mischen. Feta zerkrümeln und einarbeiten. Kümmel im Mörser etwas zerstoßen und zur Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je einen Esslöffel der Mischung auf ein Wirsingblatt geben. Seiten einschlagen und die Blätter aufrollen, mit einem Zahnstocher verschließen. Restliches Öl erhitzen und die Rouladen rundum anbraten. Gemüsebrühe angießen, Deckel auflegen und bei sanfter Hitze 30 Min. garen. Garflüssigkeit nach Bedarf mit Saucenbinder andicken. Dazu passen Pellkartoffeln.
Guten Appetit!

Gerollt, geschmort, geliebt. Neben Pfannkuchen und Linsen zählten Kohlrouladen schon immer zu ihren Favoriten. „Die Idee ein Päckchen auf dem Teller zu haben, das man auspacken kann, fand ich schon immer toll", erklärt die Bielefelderin. Deftige Füllungen, mal mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch, schlummern jetzt in ihren zumeist von Kohlblättern umhüllten Päckchen. Appetitlich geschnürt und so gar nicht altbacken. „Noch dazu kalorienarm, ballaststoffreich und voller Vitamine", listet Petra Kolip die Vorzüge des Kohls auf.

Vitamin C
Grünkohl ist der Spitzenreiter unter den Kohlsorten.

95 Rezepte füllen das zweite Kochbuch der Gesundheitswissenschaftlerin, die, wenn sie nicht am Herd steht und Neues probiert, an der Uni Bielefeld lehrt. Prof. Dr. Petra Kolip ist leidenschaftliche Genussforscherin, Kochbuchautorin und Weltreisende in Sachen kreative Küche. Und hat wie in ihrem ersten Kochbuch, das um Linsen kreiste, ein altes Lebensmittel neu entdeckt. Mal mit Lokalkolorit, mal orientalisch oder asiatisch inspiriert. „Es macht einfach Spaß die Möglichkeiten auszuloten", sagt sie. So landen die gewickelten Krautlinge auch mal paniert auf dem Teller und decken die Bandbreite von deftig bis edel problemlos ab. Nicht fehlen darf natürlich das traditionelle Kohlrouladen-Rezept ihrer Mutter. „Damit fing ja alles an", sagt Petra Kolip mit einem Lachen. Die Inspirationen für Hausmannskost und Soulfood findet die 57-Jährige nahezu überall. Auf Reisen ebenso wie „kurz um die Ecke" im benachbarten Supermarkt. Dort entdeckte sie auch gesäuerten Kohl, der beispielsweise in Osteuropa zum Einsatz kommt.
Neben kleinen Kohlporträts und Wissenswertem zum Kohl selbst – von Weißkohl, Wirsing und Rotkohl über Schwarz-, Grün- und Chinakohl bis Pak Choi – hat Petra Kolip auch Ideen für die „Kohlreste" entwickelt. Sie tauchen als Rohkost, in Eintöpfen, aber auch verbacken in Quiches oder Frittatas wieder auf. ■

Kohlrouladen & Krautwickel
Petra Kolip
Haedecke Verlag, 28 €

Tipp

Das größte zusammenhängende Kohlanbaugebiet Europas befindet sich im norddeutschen Dithmarschen an der Westküste Schleswig-Holsteins zwischen Büsum und St. Peter-Ording. In dem historischen Gebäude der alten Sauerkrautfabrik hat das KOHLosseum sein Zuhause. Hier können sich Interessierte über den Kohlanbau informieren und selber Sauerkraut herstellen.
www.kohlosseum.de

Fotos: Corinna Bokermann, ©Haedecke Verlag, Kohlosseum

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

KNEIPEN STERBEN

AUF EIN GLAS BIER

Interview mit Norbert Schaldach, Bielefelder Flaneur

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

Es wird viel vom Kneipensterben gesprochen – was sagt der Herr Flaneur dazu?

Das Wort Kneipensterben mag ich nicht. Es tritt so reißerisch auf. Statt vom Sterben zu reden, schlage ich vor: „Veränderung des Freizeitverhaltens“. Früher traf man sich regelmäßig auf ein paar Glas Bier in der Stammkneipe. Die Freizeitmöglichkeiten waren viel geringer als heute und der Alltagsradius war kleiner. Außerdem säuft man heute einfach nicht mehr so viel wie früher. Da hilft den Brauereien auch kein Craft Beer und den Brennereien kein Whisky Tasting. Gesundheit ist das große Leitwort unserer Zeit. Früher unvorstellbar: alkoholfreies Bier! Wirkungsorientiertes Trinken war Usus.

Willst Du damit sagen, dass man sich früher ständig betrunken hat?

Das nicht, aber ein Schwips war durchaus erwünscht. Um es mit einem Bonmot des Schauspielers Harald Juhnke zu sagen: „Meine Definition von Glück? Keine Termine und leicht einen sitzen.“ Heute spielt der Alk bei der Masse der jungen Leute eine viel geringere Rolle. Die Älteren trinken noch ganz gern, aber dann zu Hause. Vor 50 Jahren wurden 10% des Bieres zu Hause konsumiert und 90% in der Kneipe. Das ist heute genau umgekehrt. Und das spüren die Wirtsleute in der Kasse.

Fotos: privat, Flaneure-Archiv

Wie sah die Kneipenszene aus, als ihr Flaneure 2007 an den Start gegangen seid?

Zuerst waren wir in der Ostschänke. Die anwesenden Herren verkehrten schon seit Jahrzehnten dort. Wirt Eddie freute sich über neue Gesichter, und im Verlauf von einigen Bieren erfuhren wir seine ganze Lebensgeschichte. Das hat uns so gut gefallen, dass wir dann monatelang eine Kneipe nach der anderen abgearbeitet haben. Stell dir vor: Bei Taki am Hauptbahnhof wurde auf einer telefonzellengroßen Tanzfläche geschwoft. Wir hatten großen Spaß und unsere Vorurteile implodierten.

Es war Deine Idee, dass wir unser Gespräch hier im Barley führen. Wieso?

Weil dem Barley die Mischung aus Tradition und Veränderung gelungen ist. Wirt Christoph Bullermann ist Überzeugungstäter. Genau hier im Keller traf man sich schon vor Jahrzehnten zum kollektiven Alkoholgenuss, und zwar die ganze Nacht.

1964

Sonntags-Familien-Frühschoppen in Klostermanns Bierstuben

1976

Thekenmannschaft vom Lindenkeller, rechts Karl Richter, heute Stolander-Wirt

Geschmack in seiner schönsten Form.

Natürliches Mineralwasser in einem Design aus Künstlerhand. Feinperlig oder still – mit wertvollen Mineralien.

Individuell. Formvollendet. Einzigartig.

Carolinen
Aus gutem Grund

1997

Die stets fröhliche Martina te Kaat hinterm winzigen Krümel-Tresen

2007

Die Bielefelder Flaneure haben ihre Forschungstätigkeit aufgenommen

➔ Damals hieß der Ort Schatulle, später dann Cheers. Als eine Theke mit Alkoholausschank nicht mehr zog, verschwand das Cheers und mit ihm die Stange, an der die Feuerwehr im Alarmfall heruntergerutscht wäre – okay, Scherz muss sein. Aber das Barley braucht keine Stange, denn es träufelt feine Getränke in die Gäste hinein. Dieses Nachtschwärmer-Kundensegment bedienen auch die Jungs in der Bar vom Légère Hotel, gleich hier um die Ecke. Aber Gastronomie war noch nie ein einfaches Geschäft, auch die Neuen müssen rackern. Auch nachts. Da darf man ruhig mal Dankeschön sagen.

Welche Rolle hat das Rauchverbot gespielt?

Ich war gegen dieses rigide Rauchverbot. Aber heute gilt: Wenn das leckere Abendessen auf dem Tisch steht, will niemand mehr, dass nebenan gequarzt wird. In anderen Bundesländern darf man in Trinkstuben rauchen. Aber auch dort verschwinden die Eckkneipen. Eine fiese Belastung ist hingegen Sky. Frag mal einen Sky-abhängigen Kneipier, was diese Firma ihm abknöpft. Du wirst es nicht glauben.

Welchen untergegangenen Kneipen trauerst Du nach?

Natürlich dem wunderbaren Wilbrands Krug von Stjepan Jularić. Seine Mettbrötchen als bierbegleitende Speisen fehlen der Welt. Oder das Krümel, jahrzehntelang die kleinste Kneipe Bielefelds. Hier haben wir Flaneure gesungen: „Wir lagen vor Madagaskar und hatten die Pest an Bord“. Und Wirt Vasili Kalabatos hat uns dabei gefilmt. Kann man noch heute bei Youtube bestaunen. Aber reden wir doch nicht nur über die verblichenen, sondern loben stattdessen die weiterhin aktiven Trinkstuben. Norbert Budewig etwa, der seit 1977 in seiner Zwiebel zapft. Er möge bitte nie damit aufhören. Oder Zur Brücke in Brake, wo der supernette Stavros Karakatsanis zuverlässig Pilsglück produziert. Oder der Gentleman-Wirt Mehmet mit seiner zapfenden Tochter Berid im Taubenschlag an der Heeper Straße. Oder die jungen Leute vom Kesselbrink, die mit Potemkin und GegenÜber Großes leisten. Es gibt so viele gute Trinkorte.

Welche Kneipenkonzepte haben Zukunft?

Ich war mal in London bei Vapiano. Die Bedienung erklärte mir, dass Bier und Pizza hier genauso wie in deutschen Vapianos schmecken würden. Wer sowas mag, ruft der auch gern bei Hotlines an? Für mich ist eine Gaststube dann attraktiv, wenn sie keine Massenabfertigung praktiziert und das Betriebsklima stimmt. Sowas weht mental zum Gast hinüber. Also der Chef arbeitet selbst in vorderer Linie und die Angestellten werden anständig entlohnt. Und wenn Pils und Futter dann noch munden – top! Aber das gibt es doch alles bei uns. Als wir im September unser Ich-Denkmal feierlich in der Altstadt eingeweiht hatten, sind wir anschließend im Rock Café eingefallen. Die Bude war voll, die Stimmung war super. Wirt Niklas Meyer und seine Mannschaft hatten derbe zu tun. Trotzdem wurden wir tatkräftig vor dem Dehydrieren bewahrt. Mit anderen Worten: Der gute Geist der alten Eckkneipen lebt. ■

GIN LOSSIE REZEPTVORSCHLAG:

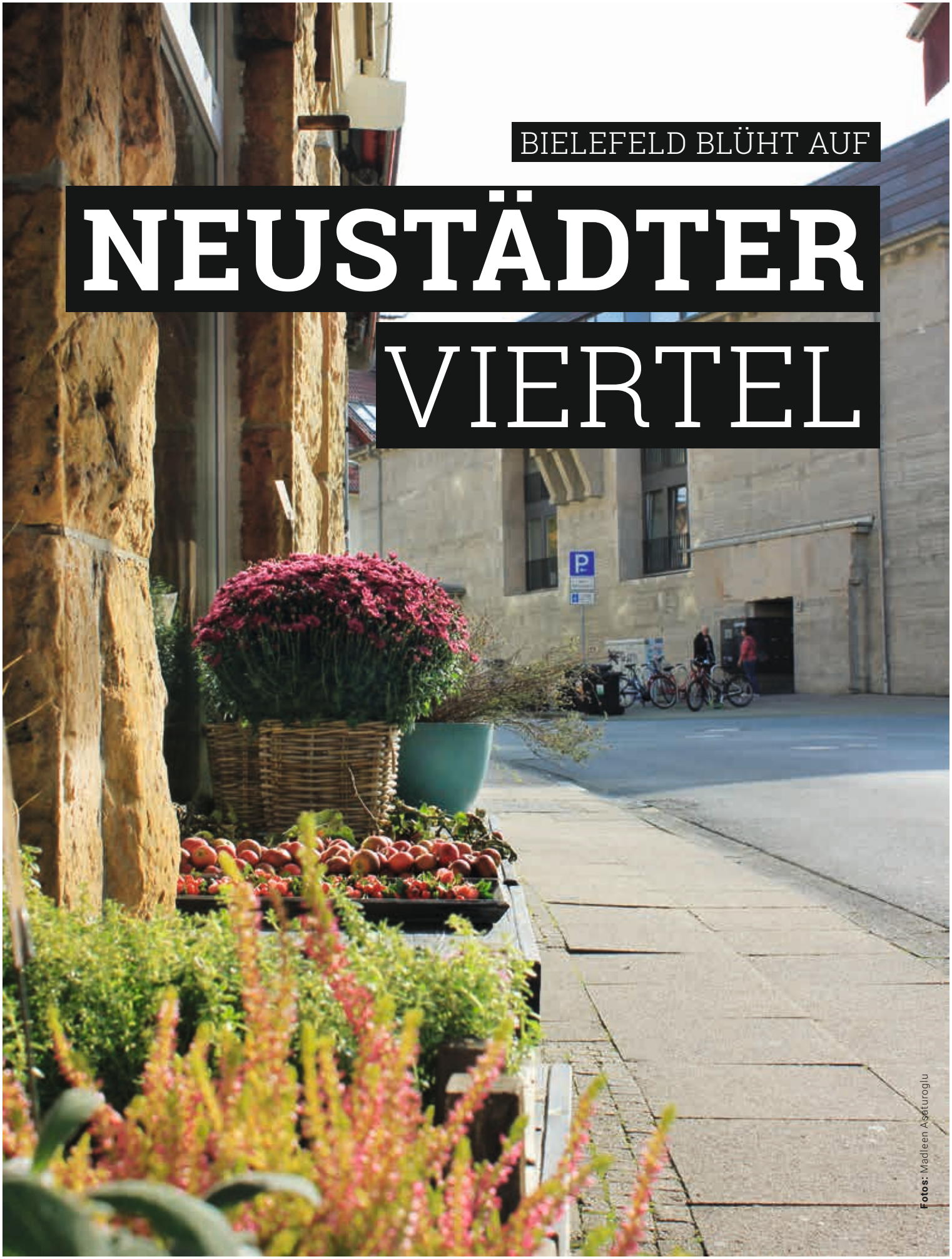
MOOSHAMMER

- **4 cl Gin Lossie Moosbeere**
- **mit Tonic Water auffüllen**
- **mit einer Limette 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 Lossie

WWW.LOSSIE.DE



BIELEFELD BLÜHT AUF

NEUSTÄDTER VIERTEL

Fotos: Madleen Asfuroglu

Bielefeld ist immer für eine Überraschung gut. In scheinbar versteckten Straßen warten kleine individuelle Cafés und Geschäfte darauf, neu entdeckt zu werden. Mit viel Charme und Leidenschaft lassen die Inhaber das Neustädter Viertel aufblühen und laden zum Verweilen und Genießen ein. So entspannt macht Shopping richtig Spaß.

edel weiss Interieur

Am Rande der Altstadt und zu Beginn des Viertels überzeugt in einer Jugendstil-Villa **edel weiss Interieur** mit viel Liebe zum Detail. Die Inhaber Karina und Jens Krause bieten wunderbare Einrichtungsideen, Accessoires, Fashion, Uhren und Schmuck für Sie und Ihn. Alles farblich aufeinander abgestimmt in allen denkbaren Weiß-, Grau- und Naturtönen, die sich hervorragend miteinander kombinieren lassen. Ideal zum Stöbern.

Direkt gegenüber zieht das **Hüsler Nest Center** alle diejenigen an, die jetzt schon an den erholsamen Schlaf nach dem Shopping-Bummel denken. Matthias Schönhalz und Helga Teubert setzen mit dem hochwertigen Schweizer Naturbett-Hersteller ganz auf Wohlbefinden und wirkliche Nestwärme. Ein paar Schritte weiter trifft man bei **Floristmeisterin Silke Schierholz** auf ein wahres Blumenmeer. In dem sehr kleinen, aber feinen Blumenladen wird dank des dreiköpfigen Teams die Welt ein gutes Stück bunter. Und auch Wünsche werden wahr: Denn wer auf der Suche nach ganz speziellen Blumen ist, darf hier gerne seine Bestellung aufgeben. Neben der persönlichen Beratung liegt Silke Schierholz auch der umweltbewusste Einkauf in der Region am Herzen.

Extra Blues Bar

Schlendern und schöne Blumen schreien geradezu nach einer kleinen Pause mit gutem Kaffee. Wo? Nebenan im **Café Gemach**. Schnell wird klar, wieso für einige Bielefelder das gemütliche Café zum eigenen Wohnzimmer geworden ist. Schließlich wird in dem familiären Ambiente mit dem Herzen gearbeitet. Einfach mal vorbeischauen und die hausgemachten Leckereien selbst probieren. Es lohnt sich. Das gilt auch für den Neuzugang gleich nebenan: Adel Agwa, viele Jahre mit seinem Essen & Trinken eine ebenso gute wie bekannte Adresse an der August-Bebel-Straße, ist in das Neustädter Viertel gezogen. Unter dem neuen Namen **AGWA** lockt es mit vielfältigen kulinarischen Köstlichkeiten. Zwei Türen weiter trifft man auf Katja Führmann, die ihr Geschäft **Partikel** gemeinsam mit ihrem Mann Lars nun schon fast 12 Jahre führt. Von den Inhabern handgemacht werden beispielsweise Schneidebretter in der hauseigenen Tischlerei oder Taschen aus veganem Ananasleder. Sie wollen mit ihren Produkten – viele sind Unikate und Kleinstserien – gegen die Wegwerf-Mentalität arbeiten.

Hochwertiges und Ausgefallenes zum Verschenken oder Behalten bieten auch Elisabeth Meyer-Stork und ihr Team. Ihre **Geschenkestube** ist eine stilvolle Wohlfühlwelt voller liebevoll und mit Herzblut ausgesuchter Accessoires – persönliche Beratung inklusive.

Am Ende der Neustädter Straße lohnt sich ein Blick in den **Lebensbaum**: farbenprächtig und energievoll findet man hier alles Wohltuende für Körper, Geist und Seele. Dazu passen auch unsere Geheimtipps: Das **Yoga Studio One Love**, das neben Kursen für Anfänger und Fortgeschrittene auch eine Yoga-Ausbildung anbietet. Sowie die Praxis für philosophische und psychologische Beratung, Coaching, Psychotherapie, Heilhypnose von **Heilpraktikerin Dr. phil. Adele Gerdes** in der Breiten Straße.

Partikel

Wie gesehen ist das Neustädter Viertel ungeheuer vielfältig. Einfach mal selber losziehen und schauen, was es hier noch alles zu entdecken gibt – vom edlen Goldschmiedeschmuck von Ingrid Holtmann über ein neues Haarstyling bei Sixto Friseure bis hin zu einem Feierabendbier mit toller Live-Musik in der Extra Blues Bar – Bielefelds Viertel macht mit seinem Charme einfach Lust auf mehr. (M.A.) ■

Mehr Infos, Fotos und Events im Neustädter Viertel unter: facebook.com/neustaedterviertel/

Fotos: Madleen Asaturoglu

Höchste Zeit für Ihre Beförderung!

Das JobTicket – lässig 27 % sparen.*

* Preis für ein 9 Uhr GroßkundenAbo der Preisstufe Bielefeld.
Ersparnis im Vergleich zum 9 Uhr MonatsTicket für Bielefeld.

www.moBiel.de/JobTicket

GRUPPE

ALKOHOLFREIE DRINKS

EINFACH MAL OHNE

Fotos: ©istock.com/a_namenko, istock/Rimma_Bondarenko

Autofahrer, werdende Mütter oder Leute, die einfach mal auf Alkohol verzichten möchten, haben mittlerweile eine große Auswahl an leckeren Getränken, mit denen man problemlos einen Abend bestreiten kann: hausgemachte Limonaden, Bionade und Co. oder natürlich viele bunte Cocktails in unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen.

Neben den Klassikern wie alkoholfreie Mojitos oder Caipirinha – diese Variante trägt den Zusatz „Virgin“ und der Zuckerrohr-Schnaps kann durch Ginger Ale ersetzt werden – gibt es fantasievolle Rezepte, bei denen man den „Schuss“ nicht unbedingt vermisst.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Apfel-Zimt-Cocktail. Der passt auch gut in die Winterzeit. Hierbei wird Früchtetee mit selbstgemachtem Zimtsirup und Apfel- und Orangensaft gemixt und vor dem Servieren mit Zimtstangen, Cranberrys oder Rosmarin garniert. Wenn es draußen kalt und ungemütlich ist, wärmt dieser Cocktail schön von innen. Einen Hauch von Exotik versprüht der Pfirsich-Cranberry-Mix. Einfach Cranberrys in die Gläser verteilen und Pfirsichnektar und Cranberrysaft dazugeben. Aufgefüllt wird das Getränk mit Mineralwasser. Je nach Gusto kann der Cocktail mit Rosmarin verfeinert werden. Experten rühren hierzu den Drink mit einem Rosmarinzweig um.

Eine Extraportion Vitamine tut in der kalten Jahreszeit besonders gut. Die kann man sich selbstverständlich auch in flüssiger Form abholen. Hierzu presst man Limetten und Mandarinen aus. Weitere Zitrusfrüchte können klein geschnitten und in den Cocktail gegeben werden. Dazu gibt man gezupfte Minze und etwas braunen Zucker. Wer noch mehr Aroma möchte, zerdrückt die Mischung vorsichtig vor dem Servieren. Wem die Mischung zu sauer ist, der gibt noch etwas Orangenlimo (mit Kohlensäure) und Crushed Ice hinzu. Und fertig ist das Erfrischungsgetränk.

Apfel-Zimt-Cocktail

Wärmt schön von innen, wenn es draußen kalt wird.

Natürlich kann man einfach Säfte nach Belieben mischen. Erdbeer-Rhabarber ist eine beliebte Spielart, aber auch Varianten mit Kirschsaft oder man mischt Rote-Beete-Saft mit Himbeeren. Wer im Herbst viele Pflaumen hat und gar nicht so viel Zwetschgen-Kuchen backen kann wie Früchte vorhanden sind, der macht aus den Pfläumchen seinen Saft selbst.

Echt authentisch!

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

WO TRIFFT MAN ...

Am liebsten gehe ich dahin, wo ich mich wohl fühlen kann, wie zum Beispiels ins ***Nichtschwimmer****. Es hat Stadtflair beim Kaffee-Genuss im Außenbereich und das Blumenkohl-Curry ist super lecker. Zum Feiern geht's ins* ***Nr. z. P.*** *: tolle Musik und spannende Veranstaltungen.*

Stephanie Koch
Frauennotruf Bielefeld

Im ***Mellow Gold*** *- eine Institution der Bielefelder Gastroszene. Nette Atmosphäre, oft auch bis tief in die Nacht. Super Küche mit spitzen Preis-Leistungs-Verhältnis, es lohnt sich immer ein Blick auf die wechselnde Wochenkarte, aber auch das Frühstück ist toll! Das gleiche kann man über das* ***Milestones*** *sagen, dort gibt es obendrauf einen schönen Biergarten. Nohut, relativ neu, aber sicher kein Geheimtipp mehr. Sehr nettes Personal und fantastisches Essen! Vegetarier und Veganer werden hier in jedem Fall etwas finden, alle anderen sollten das hausgemachte Lavash mit Sucuc probieren!*

Joel Köhn
Musiker

Weitere Getränke, nach deren Genuss man am nächsten Tag garantiert kein Kater hat, basieren auf Milch. Auch bei der Grundlage gibt es schon viele Experimentiermöglichkeiten: Hafer-, Soja oder herkömmliche Milch. Das weiße „Gold" kann mit Früchten kombiniert werden oder zum Beispiel mit Kurkuma (dann wird das Getränk wirklich goldig), Ingwer, Pfeffer und Zimt. Wer es noch etwas schärfer mag, kann auch noch Chili-Flocken hinzugeben. Das macht dann auch die Nasennebenhöhlen frei.

Viele Bielefelder Gastronomen stellen ihre Limonaden mittlerweile selbst her und überraschen mit raffinierten Kreationen. Ein Blick auf die Getränkekarten der Stadt lohnt sich also. Oder man stöbert im einschlägigen Getränkefachhandel und probiert sich durch das Sortiment. (E.B.) ■

Orangen-Cocktail mit Zimt

1 l frisch gepresster Orangensaft
2 EL Honig
2 TL Zimt
½ TL Lebkuchengewürz
½ Zitrone
ein wenig Zucker
frische Cranberrys

Der Orangensaft wird in einem Topf erhitzt (nicht zum Kochen bringen). Als nächstes kommen Honig, Zimt und Lebkuchengewürz hinzu. Anschließend die frischen Cranberrys in die Gläser geben.

Tipp: Gläser mit Zuckerrand machen was her. Dazu die Gläser mit Zitronensaft befeuchten und in Zucker tunken.

BIER MAL OHNE

Während der traditionelle Absatz von Bier stetig sinkt, wird alkoholfreies Bier immer beliebter. Jahr für Jahr produzieren deutsche Brauer mehr davon. Die Stiftung Warentest hat im vergangenen Jahr 20 Alkoholfreie getestet, darunter Pils und Helles. Bekannte Marken wie Krombacher, Bitburger, Clausthaler, Beck's, Jever und Warsteiner waren ebenso vertreten wie alkoholfreies Craft Beer und Bio-Bier. Das erfreuliche Ergebnis: Fast jedes zweite Bier schneidet gut ab. In einigen fanden die Tester aber kritische Stoffe wie Glyphosat, in manchen viel Fremdkohlensäure.

Viele Menschen trinken alkoholfreies Bier, weil sie es für einen idealen Durstlöscher halten. Der Test zeigt: Jedes zweite Alkoholfreie ist gut geeignet, um den täglichen Flüssigkeitsbedarf zu decken. Im Schnitt liefern die Biere im Test fast 40 Prozent weniger Energie als alkoholhaltige und haben damit etwa so viel Kalorien wie Apfelschorle. Damit zählen sie zu den noch empfehlenswerten Getränken im Alltag. Es lohnt jedoch ein Vergleich – die Biere unterscheiden sich deutlich im Kaloriengehalt. ■

Mehr unter www.test.de

Fotos: Corinna Bokermann, iStock/bfk92, istock/Vasko

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

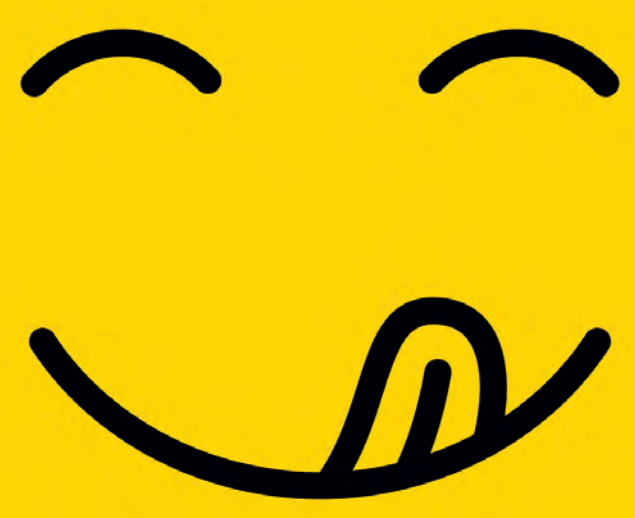
Tiefgarage Willy-Brandt-Platz
Einfahrt Herforder Str. /
Kavalleriestr., 33602 Bielefeld

- **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



APPETIZER

Der Ostwestfale ist ein Genussmensch. Während die Briten glauben, dass in jeder Lebenssituation eine Tasse Tee reicht, ist man in heimischen Gefilden – zu Recht – anspruchsvoller. Spezialitäten aus aller Welt, exotische Gewürze, feine Küche, ausgewählte Weine: Das alles trägt zu einem genussvollen Leben bei und macht einfach glücklich. Und all das gibt's in Bielefeld.

Fotos: Jessica Gröne, iStock.com/Tetiana Lazunova, Privat, Promotion, Tips Archiv, Madleen Asaturaglu

FACES RESTAURANT & BAR IM LÉGÈRE HOTEL

A place made for original & modern culinary moments

Ein Restaurant, eine Bar, ein Ort zum Wohlfühlen. Das faces Restaurant & Bar vereint Bar-und Genusskultur in legerem Ambiente im Herzen von Bielefeld.

Back to the Roots – ursprüngliches Küchenhandwerk modern umgesetzt, so beschreibt Küchenchef Maximilian Schimmack kurz und knackig sein Handwerk und die Leidenschaft, die ihn antreibt. Sein kulinarischer Stil ist geprägt von der 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 Produkte wie Walnüsse, Quitten oder Bärlauch direkt aus der Natur nachhaltig und schonend zu verarbeiten. In der Küche und hinter der Bar wird fleißig fermentiert, mariniert, eingekocht, eingelegt, mazeriert und getrocknet.

Gelebte Barkultur und Genusskultur pur! Denn zusätzlich können sich die Gäste am Neumarkt auf über 750 Gin-Tonic-Variationen, eine kreative Cocktailauswahl, regionale und internationale Spirituosen, regelmäßige Live-Events sowie einen herzlichen, legeren und persönlichen Service freuen.

Follow us
bielefeld-geht-aus.de

THE GOOD HOOD

Mehr als gute Nachbarschaft

Wer Außergewöhnliches genießen möchte, ist bei Jan Hunke in The Good Hood bestens aufgehoben. Nachdem der Gastronom mit dem markanten Bart sich mit seinen Beyond-Burgern Herzen und Mägen seiner Gäste erobert hat, arbeitet er unermüdlich weiter an seiner Speisekarte. Sonntags steht künftig ein Bagel-Brunch an. Ganz frische Bagel und Croissants krönen das kreative Büffet, das ein großes Herz für Veganer und Vegetarier hat. Richtig froh ist Jan Hunke darüber, dass er in Düsseldorf einen japanischen Lieferanten gefunden hat, damit er sein Gyoza-Angebot – japanische Teigtaschen mit unterschiedlichsten Füllungen – weiter verfeinern und die vielfältigen Varianten der Ramen-Suppen voll ausspielen kann. Auch bei seinem Catering-Service, den er für bis zu 250 Gäste anbietet, spiegelt sich sein Hang zur Perfektion und zum Besonderen. Kein Wunder, dass Jan Hunke ab sofort der Haus-Caterer der Founders Foundation ist.

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

UNWIDERSTEHLICHER GENUSS

Galerie Kaffeebar

Der verführerische Duft von frischgebrühtem Kaffee weckt alle Sinne. In der Galerie Kaffeebar direkt am Bürgerpark bietet Mustafa Yilmaz ein neues und modernes Kaffeehaus-Erlebnis im Bielefelder Westen. Seine Liebe zum guten Kaffee ist sprichwörtlich. Deshalb legt er auch größten Wert auf die Qualität der Bohnen. Arabica und Robusta stammen aus acht Ländern und werden zu einer einzigartigen Haus-Mischung zusammengestellt. „Handverlesene Zutaten und eine liebevolle Zubereitung aller Speisen und Kaffeespezialitäten machen bei uns den Unterschied", sagt Mustafa Yilmaz, der außerdem Seminare und Workshops anbietet, damit es auch zu Hause mit der Zubereitung des perfekten Barista-Kaffees klappt. Die passenden Siebträger-Maschinen samt kompetenter Beratung gibt's ebenfalls in der Galerie Kaffeebar.

EINLADENDER LANDHAUSSTIL

Restaurant Kreuzkrug

Das Auge isst bekanntermaßen mit. Und das gilt nicht nur für die Speisen selbst. Auch ein einladendes Ambiente steigert den Genuss. Noch besser als gewohnt dürfte es demnach den Gästen im Kreuzkrug schmecken, denn die Familie Austmann hat den Eingangsbereich im modernen Landhausstil umgebaut. „Nach etwas über einem halben Jahr mit Beratungsterminen und Auswahl der neuen Stühle und Tische konnte es während der Weinmarkt-Woche losgehen", freuen sich Nicole und Stefan Austmann. „In der Küche wurde ein neuer Herdblock eingebaut und im Restaurant wirbelten ebenfalls die Handwerker. Nach vier Tagen war das Holz gekälkt, die Garderobe entfernt, alles war heller und offener. Vor zwei Wochen war es dann so weit und die neuen Stühle und Tische wurden geliefert und aufgebaut. Ebenso die passende Dekoration." Der Aufwand hat sich gelohnt, denn jetzt erstrahlt der Eingangsbereich in hellen Tönen und macht Lust auf gutes Essen und dazu einen guten Wein.

FESTE FEIERN

Museumshof Senne

Der idyllische Museumshof Senne im Bielefelder Süden ist der ideale Ort, um besondere Feste zu feiern. Eingebettet in ein Waldstück mit jahrhundertealtem Fachwerk bietet der Historische Hof ideale Fotomotive – beispielsweise für Hochzeiten. Silvio Eberlein und sein engagiertes Team machen die traditionsreiche Bauernstube mit offenem Herdfeuer zu einem einzigartigen Raum für den schönsten Tag im Leben. Auch für andere Festivitäten gibt es den passenden Rahmen. Ob im Historischen Gasthaus Buschkamp – hier feiern bis zu 35 Personen im Kaminbereich oder bis zu 22 Personen in den Seitennischen – oder im Restaurant Auberge le Concarneau mit seiner Spitzenküche für bis zu 130 Gäste. Individuelle 3- bis 7-Gang-Menüs oder verschiedene Buffets stehen zur Auswahl. Oder darf's etwas uriger sein? Der Buschkamp Keller verfügt über 50 Sitz- und 15 Thekenplätze. Für jeden Anlass das Richtige.

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

RESTAURANT GEISTREICH IM HOTEL BIELEFELDER HOF

GeistReich meets friends …

Sie sind schon fast zu einer festen Institution geworden: die „GeistReich meets friends-Abende". Auch in 2020 werden die beliebten Food-Events der besonderen Art weitergeführt. Bei jedem kulinarischen Ausflug gibt es Live-Musik und es werden Genussmomente der Extraklasse zelebriert.
Das charmante Team rund um Gastgeberin Vita Holopenko und Küchenchef Rafael Kucharski nimmt seine Gäste mit auf eine Reise voller Überraschungen und Geschmacksexplosionen.
Alle Events und weitere Informationen sind auf der neugestalteten Internetseite zu finden. www.bielefelder-hof.de

KÖSTLICHE AUSZEIT

Callisto

Was erwärmt das Herz an kalten Tagen besser als ein gutes Essen im Kreise der Lieben. Und ein Fondue ist der Inbegriff von Genuss und Gemütlichkeit. Das Restaurant Callisto ist in Bielefeld der Treffpunkt, wenn es um die Spezialitäten aus der Schweiz geht. Fisch, Fleisch oder vegan, mit Öl oder Gemüsebrühe – alles ist möglich. Der Fondue-Favorit der Gäste ist die asiatische Variante. Hier wird das Fleisch vorher mit landestypischen Kräutern mariniert, wodurch es besonders knusprig wird. Dazu gibt's frisches Baguette und hausgemachte Dips. Weil gut Ding Weile haben muss, gibt es das beliebte Fondue nur auf Vorbestellung. Natürlich hat Stephan Flerlage noch andere Zutaten für eine kulinarische Auszeit auf der Karte. Für Klassiker wie Wiener Schnitzel ist der langjährige Inhaber ebenso zu haben wie für mediterrane Kleinigkeiten. Dazu gibt's erlesene Weine von privaten Winzern. Wohl bekomm's!

ANZEIGE

TREFFPUNKT BUNDESSTRASSE 64

Viel mehr als „nur" Steaks

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 Jahre sorgt mit Innen- wie auch Außensitzplätzen für das richtige 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 sonntags ab 14 Uhr mit leckererem Kaffee und Kuchen.

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

GlückundSeligkeit

Genuss und Ambiente sind in der ehemaligen Martini-Kirche perfekt aufeinander abgestimmt. Zu der außergewöhnlichen Lichtstimmung im Interieur gesellen sich herausragende kulinarische Erlebnisse. Um die Gäste immer wieder mit neuen Kreationen überraschen zu können, haben Küchenchef Patrick Korndörfer und sein Team gemeinsam mit Betriebsleiter Tibet Akbas die Karte überarbeitet. Um zukunftsträchtige Trends aufzuspüren und auszuprobieren, waren sie nicht nur in ganz Deutschland unterwegs, sondern reisten auch nach Österreich und sogar nach New York. Das Ergebnis: noch mehr Qualität und geschmackliche Vielfalt. Außerdem setzt die variantenreiche Wochenkarte mit schöner Regelmäßigkeit saisonale Highlights. Eines ist auf den ersten Blick klar: Im GlückundSeligkeit wird auf ganz hohem Niveau gekocht.

ANZEIGE

MOBIEL MACHT'S

JobTicket

Eine gute Nachricht in puncto Mobilität: die Beförderung für alle. Mit dem JobTicket von moBiel ist man rund um die Uhr preiswert innerhalb des Netzes TeutoOWL mit Bus, StadtBahn und Nahverkehrszügen unterwegs – egal ob auf dem Weg zur Arbeit oder in der Freizeit. moBiel hat verschiedene Angebote für kleine und große Betriebe. Das GroßkundenAbo bietet zum Beispiel alle Vorteile eines regulären Abos zu einem um 10 Prozent rabattierten Preis – inklusive Übertragbarkeit und Mitnahme von Personen und Fahrrädern. Es ist auch in der vergünstigten 9 Uhr-Variante erhältlich. Neben Unternehmen und Organisationen können auch Wohnungsunternehmen, Genossenschaften, Hausverwalter, Verbände, Vereine, Mitarbeitervertretungen und Zusammenschlüsse von Firmen ein GroßkundenAbo für ihre Mieter oder Mitglieder abschließen. Für kleinere Betriebe mit einer Belegschaft ab 20 Mitarbeiter ist das FirmenAbo ideal. Und IHK-Mitglieder – das gilt für Unternehmen, die bis zu 30 Mitarbeiter beschäftigen – profitieren vom neuen IHK-JobTicket. Es gibt also viele Möglichkeiten, etwas für die Mobilität der Kollegen zu tun.

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

SILVESTER IM PARK

Die definitiv letzte Party des Jahres

Der Countdown für den Jahreswechsel tickt unaufhörlich runter. Eine gute Antwort auf die Frage, wo dieser gefeiert werden soll, ist der Ravensberger Park. Bereits zum elften Mal findet dort die ultimative Silvesterparty in der Hechelei statt – das spektakuläre Höhenfeuerwerk um Mitternacht inklusive. Die erstklassige Location und die grandiose Party machen „Silvester im Park" zu einem einmaligen Event. Den Abend mit netten Leuten in tollem Ambiente verbringen und das bei gut tanzbarer Musik mit aktuellen Hits sowie den besten Scheiben aus den vergangenen Jahren. Alles organisiert von der Veranstaltungsagentur free2move aus Bielefeld.

Silvester im Park: 31.12., 21 Uhr, Hechelei

Wir verlosen 5 x 2 Tickets. Stichwort „Silvester" bis zum 10.12.19 per Postkarte an den Tips-Verlag, Redaktion BIELEFELDER, Goldstr. 16-18, 33602 Bielefeld oder per E-Mail an gewinnspiel@tips-verlag.de

JIVINO ENOTECA

Wie ein kleiner Urlaub

Gutes soll man lassen, deswegen bleibt fast alles so, wie es ist." Marco Pulli, langjähriger kulinarischer Mitstreiter von Jimmy Catsanos führt seit August die Geschicke der Jivino Enoteca weiter. Den Gästen bleibt also diese einzigartige Location in einem der ältesten Häuser Bielefelds erhalten. Ein Besuch im Jivino ist nicht nur vom Ambiente her wie ein kleiner Urlaub im Süden. Mediterrane Spezialitäten wie hausgemachte Tapas, von vegetarisch bis vegan, zart Geschmortes und kurz Gegrilltes, kommen mit exzellenten Weinen frisch auf den Tisch. „Hauptsache lecker, ohne viel Schnickschnack", lacht Marco Pulli, der seine Gäste mit einer abwechslungsreichen Tageskarte und immer neuen Wochenkarten verwöhnen will. Dazu lässt er sich morgens auf dem Markt inspirieren und kreiert abends neue Gerichte. Unbedingt mal „einen kleinen Urlaub" in der Altstadt buchen.

WIRTSHAUS 1802

Gute Gastlichkeit

Geselligkeit hat einen Namen: Im Wirtshaus 1802 kann man sich nach Herzenslust an „1802's kulinarischer Bahn" bedienen. Einfach nach persönlichen Vorlieben Hauptgericht, Beilagen, Dips und Co. zusammenstellen und schon können sich alle von der liebevoll angerichteten Platte bedienen. Auch bis zu 200 Personen können im Wirtshaus einen besonderen Anlass feiern. Für kleinere Gesellschaften gibt es gemütliche Nischen. Ein weiteres Highlight des Hauses ist der „Heiße Stein". Die Gäste können Rind, Schwein, Geflügel, Vegetarisches und Veganes selbst am Tisch zubereiten. Neben einer Menge Spaß steht der „Heiße Stein" für schonendes Garen bei vollem Geschmack. Verschiedene Themenbüffets sorgen immer wieder für Abwechslung. In der kalten Jahreszeit haben Wildgerichte und Variationen von der Gans Saison. Also, öfter mal reinschauen und genießen.

ASIAN-AMERICAN KITCHEN
WOBU

Cross-over at its best. Wok meets Burger. Im WOBU bekommt man das Beste aus zwei kulinarischen Welten. Die asiatische Küche, berühmt für ihre Currys und Co., trifft auf hausgemachte, herzhafte Burger, die selbstverständlich ohne Zusatzstoffe und künstliche Aromen auskommen. Oder vielleicht doch lieber Red Crispy Duck Curry oder Japanese Teriyaki with Vegetables? Gut, dass das WOBU beide Genuss-Richtungen unter einem Dach vereint. Da kann man getrost die Speisekarte einfach mal rauf und runter durchprobieren. Egal ob gerade in der Mittagspause oder abends in geselliger Runde mit Freunden. Das WOBU ist immer für eine kulinarische Überraschung gut. Die Burger kann man übrigens ganz nach eigenem Geschmack selbst zusammenstellen – auch mit Pattie in der Beyond-Variante – mit WOBU-Fries inklusive Dip und knackigem Side Salad. Und die großartigen Frozen Yogurts mit verschiedenen Toppings sind das perfekte Dessert.

TRADITIONELLE BROTKUNST
Museumshof Senne

Gut Ding will Weile haben. Das gilt vor allem für frisches und gutes Brot. Deshalb wird auf dem Museumshof Senne jeden Freitag in aller Früh der Historische Backspeicher mit Holz angeheizt. Ganz traditionell. Der Teig darf hier in aller Ruhe „gehen" – ohne Hefe –, das macht die Bekömmlichkeit aus. Erst dann geht's ans Backen. Knuspriges Bratkartoffelbrot, Kümmelbrot mit Sauerkrautsaft oder ein saftiges Feigen-Nuss-Brot – insgesamt über 15 verschiedene Sorten. Rund und ausgewogen mit einer unvergleichlichen Kruste. Die Rezepturen sind zum Teil 150 Jahre alt. Selbstverständlich finden auch leckere Kuchen, Kastenpickert sowie saisonal Gänse, Spanferkel und der berühmte Krustenbraten ihren Platz im Steinofen. Brot und Co. können mittwochs bis sonntags im „Gasthaus Buschkamp" gekauft werden. Oder freitags (12-18 Uhr) und sonntags (11-16 Uhr) im Museumshof-Naturkostladen.

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

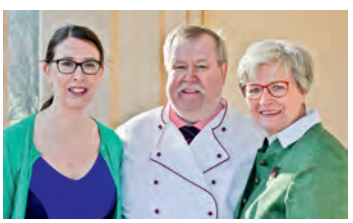
Wernings *Weinstube*

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

WERNINGS HOF UND WEINSTUBE

Gänse im Anflug



Bekannt sind sie für kulinarische Höhenflüge. Doch ab dem 1. November spezialisieren sich Wernings Hof und Wernings Weinstube wieder auf Tiefflieger, die an der Eckendorfer Straße und in der Altstadt landen. Dann nämlich beginnt die Saison der Martins-Gänse. Unter dem Motto „Bei Wernings fliegen die Gänse wieder tief" lockt die herbstlich-winterliche Köstlichkeit mit allem, was dazugehört: Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl, Klößen und Kroketten. Während über die Kunst der Zubereitung bei Wernings keinerlei Unsicherheit herrscht, ist eine andere Frage noch ungeklärt: Wer tranchiert am Tisch schneller? Gabi Werning im Wernings Hof oder ihre Tochter Daniela in der Weinstube? Am besten einfach vorbeikommen (bitte zwei Tage vorher bestellen) und sich selbst ein Bild machen. Übrigens: Im Januar fliegen die Gänse bei Wernings auch noch …

ANZEIGE

FLEISCHES LUST

Pepper's

Butterzarte Spareribs oder üppige Fajitas: Wenn's um amerikanisch-mexikanische Spezialitäten geht, ist das Pepper's in Bielefeld die Adresse. Und das seit weit über 20 Jahren. Qualität setzt sich eben durch. Und das schmeckt man. Egal ob Steaks, Burger oder Rips – dazu frische Backkartoffeln und knackige Salate – oder raffiniert gefüllte Burritos, Enchiladas, Quesadas. Außerdem punktet das Pepper's mit seinem Interieur: warme Erdtöne, ausgesuchte Natursteine und mediterrane Rundbögen und herzlichem, familiärem Service. Kein Wunder, dass das Pepper's aus mehr als 300 Bielefelder Restaurants auf TripAdvisor unter die Top Ten gewählt wurde. Hier gibt's die besten Spareribs in Town. Absoluter Hot Spot in Bielefeld ist nach wie vor die legendäre Bar. Bis tief in die Nacht darf hier gefeiert werden. Außergewöhnliche Cocktails aus aller Herren Länder stehen auf dem Programm. Nicht nur zum Durst löschen, sondern einfach zum Genießen.

ANZEIGE

VOM RABEN ZUM BÜFFEL

Buffalo Inn

Es tut sich so einiges in der Altstadt. Aus der ehemaligen Traditionsgastronomie „Zum Raben“ wird das Buffalo Inn, das deutlich mehr bietet als „nur“ Steaks. In einem edlen, urbanen Ambiente, das mit viel Liebe zum Detail eingerichtet wurde, serviert Abdi Atalan hochwertige Steak-Gerichte aller Art und hält zudem eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten bereit. Die Gerichte tragen Namen wie „Schwarzer Häuptling“ (Tiger Garnelen mit selbstgebackenem, ofenfrischen Indianerbrot) oder Penne Apache (mit Rinderfiletspitzen) und sind nicht nur Gaumenschmaus, sondern auch Augenweide. Zur Freude der Kids gibt‘s „Starker Büffel“ (Burger) oder „Kleiner Dachs“ (Putenbrust). Die größeren Gäste freuen sich über die gut sortierte Cocktail-Bar. Zur Winterzeit stehen übrigens auch Confierte Ente und Winterkabeljau auf der Karte. Unbedingt probieren!

BRACKWEDER HOF

Eröffnung der Wildsaison

Ob Reh, Hirsch oder Wildschwein – seit Mitte Oktober hat der Brackweder Hof die Wildsaison eröffnet. Zu den vielfältigen Wildgerichten gesellt sich eine weitere Spezialität. „Am 8.11 starten wir die Gänsesaison mit einem üppigen, geschmackvollen Gänsebüfett mit großer Auswahl an Vorspeisen und Beilagen“, so Küchenchef Andreas Hoffmann. Dann gibt es täglich frisch und knusprig gebratene, heimische Gänse mit klassischen Beilagen wie Maronen, Bratapfel, Rotkohl und Rosenkohl. Übrigens auch ein beliebtes Gericht für Weihnachtsfeiern in den geschmackvoll dekorierten Räumen. Der Brackweder Hof freut sich auf Reservierungen für die Weihnachtsfeiertage, Silvester (mit drei verschiedenen Menüs) und die Zeit zwischen den Jahren. Auch der Start ins neue Jahr wird genussreich: mit herzhaften, westfälischen Gerichten und klassischem Grünkohl mit deftigen Beilagen.

Tipp: Am 1.3. 2020 fährt der Genussbus durch Bielefeld. Weitere Infos unter www.die-fuenf.de

Am 6.3. beginnen die Spezialitäten-Wochen „kulinarische Höhepunkte der Algarve“.

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

EST. 2018
KONOBA
- Kroatische Küche -
in Bielefeld-Jöllenbeck

Mittagstisch

Feierlichkeiten

Biergarten

Öffnungszeiten:
MO: Ruhetag, DI - FR, SO: 11:30 - 14:00 Uhr und 17:30 - 22:00 Uhr
SA: 17:30 - 22:00 Uhr

Dorfstraße 32. 33739 Bielefeld. Tel. 05206.9982863

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

DAS LEBEN IST SÜSS

Nichtschwimmer

Locker bleiben. Loslassen. Nichtschwimmen ist Sport für die Seele, die man baumeln lassen kann. Das ist die Philosophie im Nichtschwimmer. Die kreative Küche verwöhnt nach allen Regeln der Kunst: super Gerichte, experimentell bis bodenständig, nach Möglichkeit mit besten Zutaten aus der Region zubereitet – gesund, lecker, frisch. Und das zu jeder Tageszeit. Vom Frühstücksverein, das üppige Frühstücksbuffet samstags, sonn- & feiertags lässt keine Wünsche offen, über Lunch bis zum Dinner mit einer großen Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. Hier treffen sich Studenten, die 20 Prozent auf alle Speisen bekommen. Besonderer Gäste-Liebling ist „Sharing is caring" – hierbei können vier oder acht Vorspeisen nach eigenen Vorlieben zusammengestellt werden. Und was wäre das Leben ohne die süßen Verführungen? Hausgemachte Kuchen, Desserts und Co. sind bestens geeignet, um die Stimmung zu heben. In der dunklen Jahreszeit ganz wichtig. Also: regelmäßige Besuche im Nichtschwimmer am angesagten Emil-Groß-Platz einplanen.

HANDELSHOF KANNE

Das Einmaleins vom Wild

Jetzt wird's wild. Gerichte mit Fleisch vom Hirsch, Reh, Wildschwein, Rebhuhn, Fasan und Hase haben Saison. Was früher dem Adel vorbehalten war, ist nun eine Spezialität für Genießer – und frei zugänglich. Früher drohten Wilderern drakonische Strafen. Heute muss man weder dem Adel angehören noch Gesetze brechen, um in den Genuss von raffinierten Wildgerichten zu kommen. Und das Fleisch von Rotwild, Wildgeflügel und Co. ist nicht nur lecker, sondern auch gesund: fettarm, reich an Vitaminen und Proteinen. Zudem enthält es wichtige Spurenelemente wie Selen, Eisen und Zink. Da die Tiere nur begrenzt und zu unterschiedlichen Zeiten bejagt werden dürfen, hat sich die Alternative, auf Wild aus der Tiefkühltruhe zurückzugreifen etabliert – selbst in der gehobenen Gastronomie. Durch die Schockfrostung gibt es keine Einbußen beim Geschmack oder Nährstoffgehalt. Und so munden raffinierte Gerichte wie Rehkeule in Wacholderrahm oder Hirschmedaillons in Marzipan-Rosmarinsauce und sind auch aus ernährungsphysiologischer Sicht eine gute Wahl.

ANZEIGE

SILVESTER FEIERN

Brauhaus Joh. Albrecht

Schwupps! Wieder ist ein Jahr vorbei. Silvester ist traditionell ein guter Anlass, das vergangene Jahr Revue passieren zu lassen und 2020 voller Vorfreude willkommen zu heißen. Im traditionsreichen Brauhaus Joh. Albrecht startet ab 19 Uhr die ultimative Silvester-Party in der Altstadt. Natürlich mit einem abwechslungsreichen und reichhaltigen Büffet. Für gute Stimmung sorgt DJ Helmer. Selbstverständlich darf bis in die frühen Morgenstunden getanzt werden.

RESTAURANT SPARRENBURG

Im Burghof die letzten Sonnenstrahlen genießen

Der Himmel strahlt in einem intensiven Blau und macht Lust auf Ausflüge und Freilufterlebnisse mit Familie und Freunden. Die Aussicht genießen, die Burg besichtigen, dem Stadtlärm entkommen – wie jedes Jahr ist die Sparrenburg, Bielefelds Wahrzeichen, das Ausflugsziel Nummer eins der Stadt. „Kein Wunder", sagt Michael Niegisch, Inhaber des Restaurants Sparrenburg. „Hier oben lässt sich jede Jahreszeit bestens genießen." Bei leckeren Gerichten, Getränken und Snacks im Burghof vom Kiosk oder aus der feinen Burgküche des Restaurant Sparrenburg können sich die Besucher hier über den Dächern von Bielefeld entspannt zurücklehnen, das gute Wetter und die fabelhafte Aussicht in vollen Zügen genießen. „Für jeden, ob mit großem oder kleinem Hunger ist auf unserer Speisekarte etwas dabei. Und für alle, die nur eine kleine Stärkung benötigen, hat unser Kiosk eine extra große Auswahl parat", freut sich Michael Niegisch.

Bartsch
HOTEL-RESTAURANT
Ihre Tradionsgaststätte in Bielefeld
seit 1897

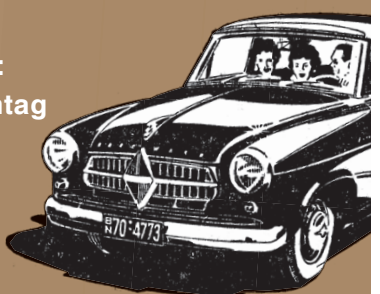
Seit 120 Jahren familiär geführt · Frische deutsche Küche
Zwei Doppelkegelbahnen · Feiern bis 60 Personen
Swing · Lindy Hop · Tangoschwoof

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

kw64 STEAK & mehr
CAFÉ BAR
RESTAURANT
KABELWERK

Klassiker & Genuss
am Kabelwerk B64

Öffnungszeiten:
Mittwoch - Sonntag
ab 17:00 Uhr



Kabelwerk B64, Ostheide 1, 48361 Beelen
Telefon: (02586) 8810-300
restaurant@kw64.de

www.kw64.de

SCHLICHTE HOF

Einladendes Ambiente

Einfach mal fallenlassen. Die Blätter machen es vor. Und während sich die Bäume auf die kalte Jahreszeit einstellen, bietet der Schlichte Hof am Südhang des Teutoburger Waldes den perfekten Rückzugsort für Genießer. Im herbstlichen Ambiente des urigen Fachwerkhauses lädt Küchenmeister Bernhard Kampmann zu vielfältigen Kreationen. Sein maßgeschneidertes Menü- und Weinangebot macht nicht nur einzelne Gäste glücklich. In den kuscheligen Nischen des ehemaligen Pferdestalls oder auf der Galerie lässt sich auch hervorragend feiern. Bis zu 120 Personen erleben hier ein saisonal inspiriertes kulinarisches Angebot, das in Erinnerung bleibt. Übrigens: Wer hier so richtig lange gefeiert hat, kann in dem schönen Fachwerkhaus noch länger verweilen: Übernachtungsgäste sind im Schlichte Hof herzlich willkommen.

PORTOFINO

Italienisches Flair

Wer die gesamte Vielfalt der gehobenen italienischen Küche schätzt, der ist im Portofino an der richtigen Adresse. Obst, Gemüse, Gewürze und Kräuter sowie Fleisch und Fisch aus Norditalien verleihen den kreativen Interpretationen eine wunderbar frische Note. „Jahreszeitlich wechselnd überzeugen wir den Genießer zudem mit saisonalen Kreationen von toskanisch, traditionell bis klassisch und verwöhnen den kundigen Gaumen“, verspricht Vincenzo Mete. Neben den kulinarischen Köstlichkeiten und den hervorragenden Fischspezialitäten kann im großem Saal des Portofino separat mit bis zu 100 Gästen gefeiert werden. Das moderne Ambiente des barrierefreien Restaurants setzt sich übrigens im Hotelbereich mit seinen 37 Zimmern fort. Erstklassiger Komfort, dezente Eleganz und exquisiter Service – das ist die Philosophie des Portofino.

VERFÜHRERISCH VIELFÄLTIG

Kocherei

Wenn eine Location so außergewöhnlich ist wie die Kocherei am Lenkwerk, dann steigen automatisch auch die Erwartungen an die Küche. Kein Problem für Fred Breipohl, der hier seit dem Frühjahr 2019 die Zügel in der Hand hält. Seine Antwort auf den Industrialcharme des Lenkwerks und die rassigen Oldtimer gleich nebenan lautet: junge Küche. Frech, frisch und frei von der Leber weg kombiniert der 30-jährige Gastronom original Westfälisches mit Italienischem und US-amerikanische mit indischen Rezepten. Kulinarische Weltoffenheit ist hier Programm. Und das passt perfekt zu dem jungen, kreativen Wohn- und Arbeitsquartier rund ums Lenkwerk, dessen kulinarisches Herz die Kocherei ist. Apropos Herz: Auch für (Hochzeits-)Feiern ist das Restaurant eine beliebte Adresse. Und wer dem Charme der Location tatsächlich widerstehen kann und lieber daheim feiert, der freut sich über das Catering von Fred Breipohl und seinem Team.

REGINE TÖNSING

Gastgeber von morgen

Gastgeber von morgen" heißt die Kampagne des DEHOGA Bundesverbandes, die auch in Ostwestfalen Fachkräfte und Jugendliche sensibilisieren soll. „Die Initiative zielt darauf ab, dass wir Gastgeber für unsere Gäste sind. Gastgeber zu sein, muss man aber auch lernen. Deshalb möchten wir das Berufsbild in den verdienten Fokus rücken, es stärken und vor allem mehr junge Menschen dafür begeistern", sagt Regine Tönsing, Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Ostwestfalen, die für eine Ausbildung in der Gastronomie wirbt. Zum anderen spricht die Kampagne Gastgeber von morgen an, für die der Weg in die Selbständigkeit eine Option sein könnte. „Die Branche bietet sehr abwechslungsreiche und attraktive Arbeits- und Ausbildungsplätze", betont Regine Tönsing. „Aber auch die Weiterbildungsmöglichkeiten sind gut. Egal, ob Meisterausbildung oder Bachelor bzw. Masterstudium."

EXZELLENTE GRIECHISCHE WEINE

GUI Wine Trading Company

Fragt man Pauline Böttger nach ihrer persönlichen Weinempfehlung, so fällt ihr die Antwort leicht. Es sind zwei griechische Weine. Und warum? „Ich werde nie den Moment vergessen, als ich meinen ersten griechischen Wein hier im Laden probiert habe. Es war ein Schritt in eine für mich neue Weinwelt, hinter der ich seitdem mit voller Begeisterung stehe. Das möchte ich unseren Kunden näherbringen: Wagt etwas Neues!" Da wäre zum Beispiel der Naoussa Alta (2016) vom Weingut Thymiopoulos, das sich der Biodynamie verschrieben hat. Die rote Rebsorte Xinomavro ist eine autochthone griechische Rebe, die einem deutschen Spätburgunder ähnelt. In der Nase enthüllen sich Noten von Zwetschge, Kirsche, Tomatenkonfitüre und Zimt. Am Gaumen erscheint der Wein kühl, elegant und bringt besonders samtige Tannine mit sich. Oder darf's ein herrlich frischer Weißwein sein? Der Meranikta (2018) vom Weingut Constantin Gofas Estate mit intensiven Aromen von Quitte, Limette und einem Hauch von kandierter Orange und Veilchen ist eine echte Entdeckung.

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

Die Silvesterparty in Bielefeld

Hechelei | Silvester im Park | 31.12.2019 | ab 21 Uhr

Mit Welcome-Drink und Feuerwerk!

Tickets:
12,- € VVK* 15,- € AK**

Info-Hotline:
05 21 / 96 78 56 39

Unsere Vorverkaufsstellen in Bielefeld:

Markant Tankstelle
Herforder Str. 110 – 114

Neue Westfälische
Niederstraße 21-27

konTicket
Bahnhofstraße 28

Tourist-Information
Niederwall 23

LOOM

www.silvester-im-park.de

HOTEL RESTAURANT BARTSCH

Westfälische Winterküche

So bunt wie die Herbstblätter und die liebevolle Weihnachtsdekoration ist das Programm in der Traditionsgaststätte Bartsch an der Viktoriastraße. Auf den Tisch kommt eine frische, westfälische Winterküche – Grünkohl nach Familienrezept steht an erster Stelle. Im Lokal sitzt man gemütlich zu zweit oder auch in größerer Runde zusammen, ob zum Klönen, Skat oder Doppelkopf spielen, Lindy Hop tanzen, Tango Argentino schwoofen, zum Whisky-Tasting oder, um vom sonntäglichen Abendbuffet zu schlemmen. Auf den Doppelkegelbahnen ist Teamgeist gefragt und Spaß garantiert. Die neue Homepage lädt zum Stöbern ein. Das Team Bartsch macht den „Sommerschlaf" wett und freut sich an sieben Tagen in der Woche auf die Tischreservierung seiner Gäste.

ANZEIGE

KONOBA

Kroatische Gastfreundschaft

Gute Laune und herzliche Atmosphäre – das sind die Grundvoraussetzungen für das Gelingen jeder Feier. Zur kroatischen Gastfreundschaft von Matijas Tešija gesellen sich zudem kulinarische Ausflüge in die dalmatinische Küche. Insgesamt eine perfekte Kombination für Partys und Gesellschaften mit bis zu 80 Personen. Dass sich die Gäste von Feiern aller Art hier sofort wie zuhause fühlen, liegt zum einen an der einladenden Atmosphäre des stilvoll renovierten Fachwerkhauses an der Jöllenbecker Dorfstraße. Zugleich begeistert Matijas Tešija mit einer Küche, die nach Urlaub im Süden schmeckt. Ispod Peke, Fischgerichte, Fleischgerichte wie etwa Lamm oder Rind (inkl. Grillgerichte), dalmatinischer Käse oder Schinken machen Appetit. Und auch Vegetarier finden hier leckere Spezialitäten. Die Getränkeauswahl ist ebenfalls landestypisch: Ob Rot oder Weiß, die Trauben der selbst gekelterten Weine kommen aus Kroatien. Ebenso Bier, landestypische Spirituosen und alkoholfreie Getränke.

RAVENSBERGER PARK

Im Park feiern

Der Park, in dem man auch bei Regen feiern kann, befindet sich mitten in Bielefeld. Ob Kongresse und Seminare, Empfänge und Konzerte, Hochzeiten und Firmenfeste: Es gibt nichts, was im Ravensberger Park nicht stattfinden kann. Variable Raumensembles machen die Location zu einer der abwechslungsreichsten, gleichzeitig ist sie eine der markantesten. Die denkmalgeschützten Gebäude im Ravensberger Park bieten schließlich die perfekte Kulisse, vereinen historisches Ambiente in charmanter Umgebung mit professionellem Eventservice. Die Hechelei – die zweistöckige Feierlocation sticht besonders durch ihre alte Industriearchitektur hervor – feiert übrigens im Februar 2020 selbst 25-jähriges Jubiläum und versprüht mit ihren Lichtinstallationen eine spezielle Clubatmosphäre. Was in puncto Feiern im Park so alles geht, gibt's jetzt auch auf der neuen Webseite – www.ravensberger-park.de

Freuen sich über die Fortsetzung der Partnerschaft (v. l.): Heike Wüllner, Gesellschafterin und Beiratsvorsitzende Wüllner Gruppe, und Markus Rejek, Geschäftsführer DSC Arminia Bielefeld.

CAROLINEN & ARMINIA

Gemeinsam nachhaltig

Auch in der neuen Saison bleibt das Bielefelder Familienunternehmen Mineralquellen Wüllner GmbH & Co. KG mit dessen Marke „Carolinen" Getränkepartner des DSC Arminia Bielefeld. Die Partnerschaft zwischen dem DSC und seinem langjährigen Getränke-Lieferanten wurde verlängert. Bereits seit 2013 trinken die Profis und die Jugendspieler aus dem Nachwuchsleistungszentrum „Carolinen". Diese gute Nachricht wurde mit einer besonderen Aktion gefeiert. Beim Heimspiel gegen den VfB Stuttgart spendete Carolinen im Rahmen der Arminia-Aktion „(D)ein Baum für den Teutoburger Wald" für jeden 10. Besucher einen Baum. Zusammen kamen 2612 Bäume. Damit wird die Aufforstung des heimischen Waldes, die der Weltklimarat als effektivste Lösung zur Bekämpfung der Erderwärmung durch CO2-Emissionen nannte, unterstützt. Außerdem ist ein intakter Wald für den Wasserkreislauf wichtig, denn er hilft, unser wichtigstes Lebensmittel auch in Trockenzeiten zu speichern.

HIGH END

The Bernstein

High End bezeichnet in der Unterhaltungselektronik den oberen Leistungsbereich und bildet eine Klasse für sich. Das gilt natürlich auch für die Gastronomie. Bielefelds beliebteste Rooftop-Location hat ein außergewöhnliches Make-over erfahren. Mit neuen Impulsen wird die fast 20-jährige Identität des Bernstein zelebriert und erstrahlt seit Sommer im neuen Glanz über den Dächern der Stadt. Langjährige Stammgäste und neue Fans sind gleichermaßen begeistert vom neuen Look. Außerdem wurde die Küche aus dem 4. Stock nach oben geholt und die Gäste können den engagierten und kreativen Köchen über die Schulter sehen. Von tollen Bistro-Gerichten bis zum Fine Dining – hier wird für jeden Appetit gezaubert. Die Rooftop Bar ist Anziehungspunkt für Cocktail-Kenner und die geschmackvoll neu gestaltete Terrasse bietet nun noch mehr Wetterschutz für das wechselhafte Teuto-Klima. Eines hat sich jedoch nicht geändert: Für das umwerfend leckere Frühstücksbuffet sollte man besser Plätze reservieren.

WLAN SCHMECKT DEN MEISTEN

„Gibt's dort WLAN?" Die alles entscheidende Frage unserer Kinder auf dem Weg zum Restaurant kommt Ihnen bekannt vor? Wahrscheinlich! Aber mal ehrlich, auch wir zücken beim Ausgehen oft genug unsere Handys. Denn wir sind es längst gewohnt, überall Internet zu haben. Auch, wenn es für die meisten selbstverständlich ist, das Handy für das gesellige Zusammensein aus den Händen zu legen. Doch der freie WLAN-Zugang ist nicht alles, was in puncto Digitalisierung in der Gastronomie so geht.

Die Gastronomie ist ein klassisches „people business“, lebt von der Mensch-zu-Mensch-Beziehung. Und das ist auch gut so. Echte Gastfreundschaft, persönlicher Kontakt und freundlicher Service machen – inklusive guter Küche – das Ausgehen einfach nett. Und uns zu Wiederholungstätern. Dass wir uns über die aktuelle Speisekarte im Vorfeld schon online einen Überblick verschafft und bereits einen Tisch reserviert haben, ist dabei ein Zeichen dafür, wie sich die Digitalisierung auch in der Gastronomie ihren Weg bahnt. Die will ihren Gästen mit der Digitalisierung vor allem einen besseren Service bieten – und gleichzeitig Kosten reduzieren.

In der Gastronomie gibt es zahlreiche Ansatzpunkte, um die Wertschöpfungskette zu digitalisieren: Das Spektrum reicht von Online-Reservierungen über digitale Kassensysteme bis hin zu den Kontakten mit den Lieferanten. Um sich im Wettbewerb besser zu positionieren, bieten Gastronome ihren Gästen daher immer häufiger die Möglichkeit, online zu reservieren, den Service im Netz zu bewerten oder auf besondere Angebote und Aktionen aufmerksam zu machen. In allen Bereichen, in denen es um Prozesse geht, bedeuten digitale Tools nämlich Vereinfachung, Verschlankung und nicht zuletzt auch Anschlussfähigkeit.

Dass das deutsche Gastgewerbe kontinuierlich an seiner Digitalisierung arbeitet, zeigt auch die zweite Auflage der repräsentativen Benchmark-Studie „Digitalisierungsindex Mittelstand“ von techconsult im Auftrag der Deutschen Telekom. Befragt wurden rund 2.000 Unternehmen. Die Zahl der Firmen, die die Digitalisierung in ihre Geschäftsstrategie integriert haben, hat sich demnach im Lauf nur eines Jahres verdreifacht. Sie liegt jetzt bei knapp 32 Prozent. Weitere 41 Prozent der Unternehmen setzen einzelne digitale Projekte um. Eine digitale Gesamtstrategie verfolgt erst ein Drittel der Unternehmen. Doch laut der Studie werfen selbst Einzelmaßnahmen einen digitalen Mehrwert ab und wirken sich positiv auf die Umsatzentwicklung aus.

Das Gäste-WLAN – 62 Prozent der Unternehmen bieten es an und weitere 21 Prozent wollen diesem Beispiel folgen – ist so ein Baustein. Gerade Business-Kunden wählen lieber ein anderes Hotel, als dass sie auf einen WLAN-Anschluss verzichten würden. Auch die elektronische Rechnung ist ein Modul aus der Digitalkiste.

Sowohl im Restaurant als auch beim Check-out im Hotel beschleunigt es Bezahlvorgänge. Ein digitales Kassensystem sorgt schließlich dafür, dass alle Umsätze sofort in einer Datenbank zur Verfügung stehen. Online-Tisch und -Zimmerbuchungen – bei 47 Prozent sind sie im Einsatz, bei 19 Prozent der Unternehmen geplant – bieten Kunden mehr Komfort, sparen in der Gastronomie Zeit und Mitarbeiter sehen schneller, welche Buchungen vorliegen. Gleichzeitig erleichtern sie die interne Organisation: Freigewordene Termine lassen sich schnell online kommunizieren und besetzen. Denn der nächste Gast, der online einen freien Tisch sucht, freut sich. (C.B.) ■

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

WO TRIFFT MAN ...

*Wenn es schnell, aber gut sein soll, dann gehe ich zum **WOBU** in die Arndtstraße, wo ich aber keinen Burger esse, sondern ein thailändisches Nudelgericht. Sehr gerne bin ich im italienischen Restaurant **San Roco** in der Gadderbaumer Straße. Und schließlich gehe ich ausgesprochen gern ins indische Restaurant **Namaste** an der Johannisstraße in Schildesche, wo ich vor dem Essen immer einen indischen Tee trinke.*

Bernd J. Wagner
Stadtarchiv Bielefeld

*Wir gehen gern ins **Zweischlingen** – ganz bequem mit Rad – auch wegen der Kabarett-Veranstaltungen. Die lockere Atmosphäre macht einfach Spaß. Unser Stamm-Italiener ist die **Pizzeria de Gennaro**: familiengeführt und sehr nett!*

Johannes Strzyweski
Leiter der Musik- und Kunstschule Bielefeld

Michael Niegisch
Restaurant Sparrenburg

Unsere Homepage und unser Facebook-Auftritt sind nur ein Aspekt, wenn es um die Digitalisierung in der Gastronomie geht. Seit fast zwei Jahren können unsere Gäste online Tische reservieren und seit dem Frühjahr 2019 lassen sich Gutscheine einfach als PDF herunterladen und ausdrucken und Veranstaltungen wie das Krimi-Dinner oder das Rittergelage sind online buchbar. Möglich ist dies, seit wir unser Kassensystem umgestellt haben. Hier werden die Gutschein-QR-Codes, sobald die Gutscheine eingelöst werden, eingelesen. Gleichzeitig können wir über unser Content-Management-System sehen, wie viele Gutscheine gekauft wurden. Für uns ist das eine deutliche Arbeitserleichterung.

47 Prozent

bieten eine Online Tisch- und Zimmerreservierung, bei 19 Prozent der Unternehmen geplant.

Martin Roßmann
Hotel Bielefelder Hof

Digitalisierung spielt bei uns im Betrieb eine große Rolle. Wir entwickeln uns stetig mit der Zeit mit und sind technisch immer auf der Suche nach Neuheiten, die für Gäste als User gut anwendbar sind und auch unsere Mitarbeiter bei der täglichen Arbeit entlasten. Sehr aktiv sind wir beispielsweise im Social-Media-Bereich. Das reicht vom eigenen Blog über Instagram, Twitter und Facebook bis hin zu YouTube.
Außerdem ist gerade unsere neue Homepage live gegangen, für unser Restaurant Geistreich gibt es ein Online-Reservierungssystem und seit letztem Jahr steht unseren Gästen auch eine weiterentwickelte Buchungsmaschine für Online–Zimmerreservierungen zur Verfügung. Der „Check-in“ und „Check-out“ sowie Veranstaltungsreservierungen verwalten und steuern wir computergestützt durch ein Property Management System.
Damit unsere Gäste sich orientieren können, bieten wir ihnen mit dem digitalen Gäste-Service-System Code to Order alle Informationen rund um das Hotel digital. Darüber hinaus nutzen wir das Bewertungstool Customer Alliance, um Bewertungen auf allen Portalen zeitnah zu beantworten und auch die Rechnungsverwaltung ist längst digitalisiert.

Fotos: Corinna Bokermann, Timo Blaschke, Jessica Gröne, privat, istock/phive2015

60 Prozent

der Betriebe nutzen die elektronische Rechnung, bei 21 Prozent ist sie geplant.

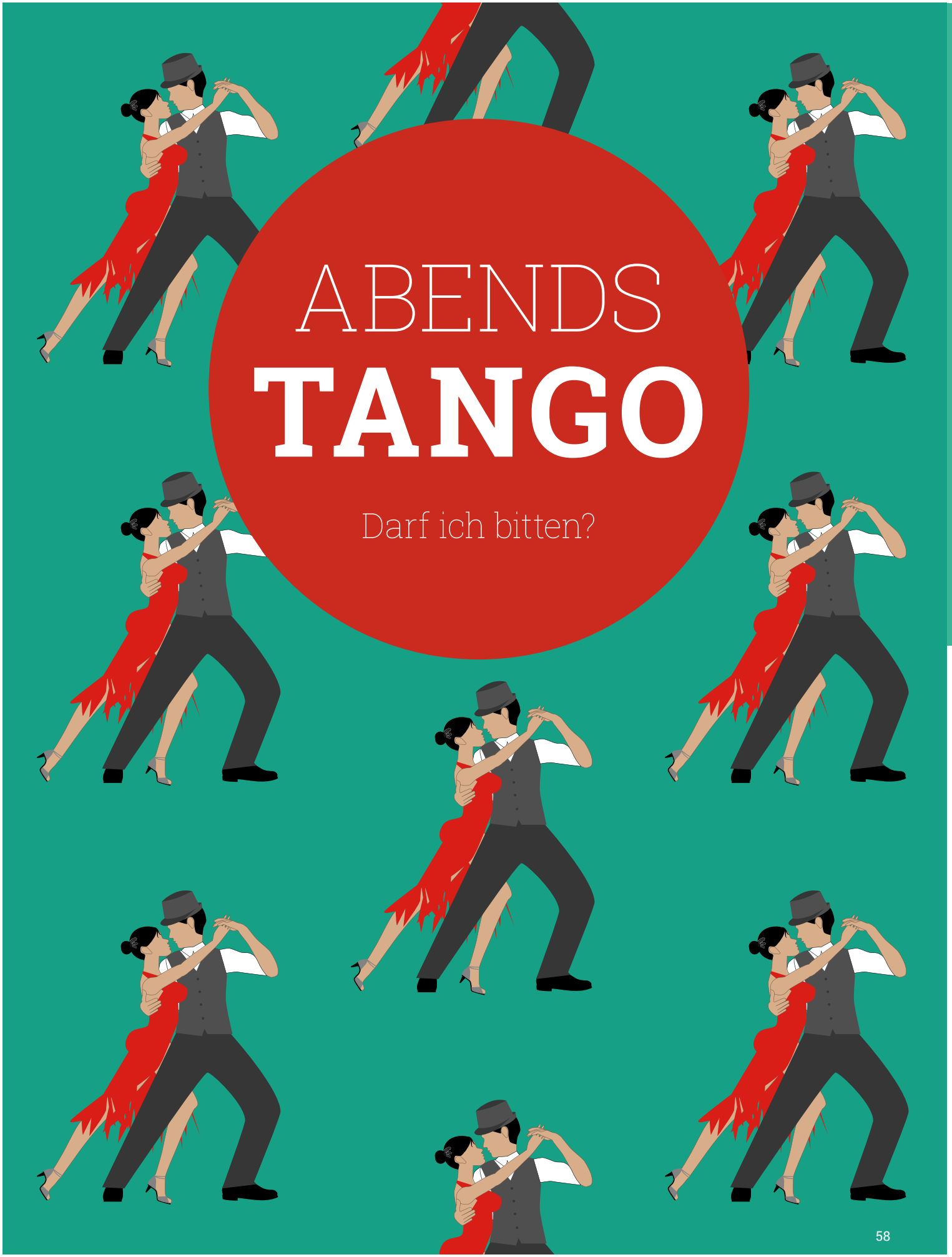
Wolfgang Dewitz

L'Osteria

Über unsere Homepage und Facebook kommunizieren wir schon lange – seit wir vor gut fünf Jahren in Bielefeld angekommen sind – Inhalte. Dabei reicht das Spektrum von Gewinnspielen und Mitarbeiter-Recruiting bis hin zu Infos zur neuen Wochenkarte oder Öffnungszeiten – u. a. auch, um auf Sonderöffnungszeiten wie zu Weihnachten hinzuweisen – oder um unseren Gästen Informationen zu Produkten zu bieten. Doch neben den digitalen Tools können sich unsere Gäste nach wie vor auch klassisch analog über Wochenkarte oder Öffnungszeiten informieren oder – statt online – auch telefonisch reservieren. Allerdings entlastet uns die Online-Reservierung enorm.

Darüber hinaus haben wir einen eigenen Instagram-Kanal über den wir Streams aus der L'Osteria Welt teilen. Unsere Social-Media-Managerin hat alles im Blick und kümmert sich und postet Input auf Facebook und reagiert auf das Gäste-Feedback, denn es sich uns wichtig, dem Gast zu zeigen, dass wir ihn ernst nehmen.

Bei der Annahme von Bestellungen nutzen wir seit Ende Oktober Handhelds, um Laufwege zu verkürzen und Zeit für den Kunden zu gewinnen. Bis dahin haben wir mit Block und Kulli gearbeitet. Ich bin gespannt, wie die Umstellung funktioniert.


ABENDS
TANGO
Darf ich bitten?

Wer hätte das gedacht: Aus den zunächst anrüchigen Wiegeschritten, die ihre Ursprünge im Hafenviertel von Buenos Aires haben, entwickelte sich ein höchst eleganter Tanz voller Leidenschaft und Melancholie. Der Tango gehört in seiner Standardform nicht nur zum Welttanzprogramm, sondern seit zehn Jahren auch zum Immateriellen UNESCO-Kulturerbe der Menschheit.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kamen scharenweise Einwanderer u. a. aus Spanien, Italien oder auch aus Osteuropa in die argentinische Hauptstadt. Viele von ihnen lebten unter äußerst schlechten Bedingungen in Armenvierteln. In diesem Schmelztiegel entstand eine neue Musik, die unter anderem andalusische Folklore, neapolitanische Volkslieder mit einheimischen Musikstilen verband. Musik und Tanz wurden zur Ausdrucksform der Arbeiter, die ihren Alltag beschrieb und von Heimweh, enttäuschter Liebe, Trauer und Schmerz handelte. Wahrscheinlich war der erste überlieferte Tango-Titel „Dame la plata" („Gib mir das Geld") aus dem Jahr 1888. Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde der Tango, nachdem er in Paris schon seinen Siegeszug angetreten hatte, auch in Argentinien gesellschaftsfähig. Beliebt ist er übrigens auch im hohen Norden. Die Finnen sind bekanntermaßen leidenschaftliche Tango-Tänzer. Der Internationale Tango entwickelte sich ab etwa 1900 aus dem argentinischen. Wird der Internationale Tango mit Feurigkeit und Leidenschaft charakterisiert, wird die argentinische Version mit mehr Zärtlichkeit in Verbindung gebracht.

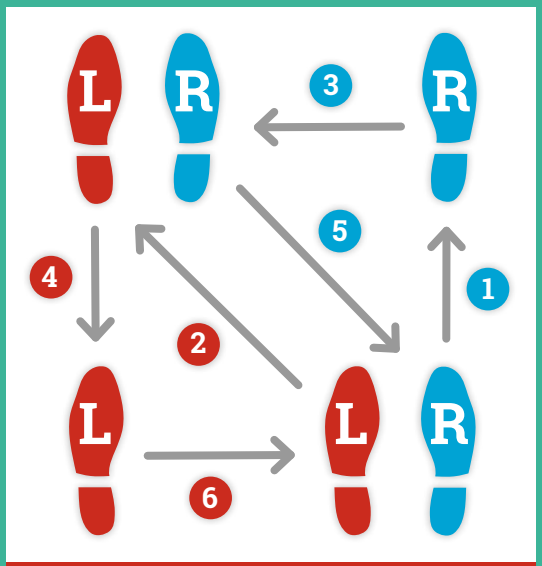
„Der Tango ist ein trauriger Gedanke, den man tanzen kann."

Enrique Santos Discépolo (Komponist)

Bei der internationalen Variante sind die abrupten Wechsel von Tempo und Bewegungsform vorherrschend: Lange, schleichende Gehschritte wechseln sich mit kleinen, zackigen Schritten ab, fließende mit abgehackten Bewegungen, das ruhige Dahingleiten der Oberkörper bildet einen Gegenpol zu den ruckartigen Drehungen der Köpfe. Ein besonderes Merkmal des Tangos ist seine gleichmäßige Schrittstruktur. Die Oberkörper bleiben während des Tanzes ruhig, alle Effekte werden nur aus der Körperhaltung des Paares zueinander erzeugt.

EIN BLICK GENÜGT

Die Haltung ist im Tango als Schreittanz eine andere als in den vier anderen Standardtänzen, den Schwungtänzen. Der Herr führt die Dame in erster Linie mit seinem Körper, d. h. mit dem rechten Teil des Brustkorbs und dem Becken bis hinunter zum Knie. Die Arme dienen dazu, der Dame einen Rahmen zu geben, in dem sie sich bewegen kann. Im Gegensatz zu den genau festgelegten Figuren des Standardtanzes hat der Tango Argentino nur als Bühnentango eine festgelegte Choreografie. Die „Figuren" des Tango Argentino sind vielmehr verschiedene Schrittelemente, Drehungen und Techniken, die in beliebiger Weise miteinander kombiniert werden können. Wie auch in den früheren Zeiten versuchen die heutigen Tänzer und Tanzlehrer, ihren Tanz immer weiterzuentwickeln und mit neuen Elementen zu bereichern, wobei eigentlich nicht die Variation an Elementen, sondern ein gutes Gefühl beim Tanzen wichtig ist.



Tango Schritte

Aus den zunächst anrüchigen Wiegeschritten, die ihre Ursprünge im Hafenviertel von Buenos Aires haben, entwickelte sich ein höchst eleganter Tanz voller Leidenschaft und Melancholie.

Anderes als der Internationale Tango versteht sich der argentinische nicht als Wettkampfsport. Unter dem Begriff Tango werden übrigens mehrere Tanzvarianten zusammengefasst. Neben dem Tango an sich werden heute auch die Milonga und der Tango-Walzer getanzt. Daneben gibt es den ursprünglichen Candombe und den verwandten Standardtanz Tango.

Und dennoch folgt der Tango Argentino gewissen Regeln. So erfolgt das Auffordern eigentlich nicht mit dem klassischen „Darf ich bitten?", sondern lediglich mit Blicken. Eine kleine Kunst für sich, aber in unseren Gefilden darf man auch gern ganz traditionell um einen Tanz bitten. Das sollte man nicht so streng sehen. Denn schließlich steht der Spaß im Vordergrund. ■

Fotos: istock/Parkheta, istock/Icodacci

BIELEFELD TANZT

So sehen das auch die zahlreichen Tango-Begeistern in unserer Stadt. Vor fast vier Jahren haben sich 19 engagierte Tangueras und Tangueros im Restaurant Bartsch zusammengefunden, um den Verein Tango Bohemio zu gründen. „Ein offener Kreis von vielen Ideen, der Spaß am Neuen und Individuellen und die Neugierde auf Querdenkertum ist unsere Idee, mit der wir das wunderbare Fabelwesen Tango gerne auf die Straße schicken und wachsen lassen wollen." Das ist das Credo des Vereins, der fortlaufende Einsteiger-Kurse, Technikkurse und auch solche für Fortgeschrittene anbietet, die bei S-Dance an der Eckendorferstraße 80 stattfinden. Daneben gibt es regelmäßig Workshops und Übungsabende im l'arabesque und die beliebten Tango-Schwoofs bei Bartsch. Termine unter **www.bohemio.de**.

Ein paar Häuser weiter, an der Herforder Straße 237 lehrt Marcus Freitag in seiner Tanz- und Tangoschule den Tango, wie er heute in Argentinien und Uruguay getanzt wird nun schon seit nahezu 20 Jahren. In der Woche gibt es zehn Kurse und über 60 Tanzabende und einige große Bälle mit Live-Orchester im Jahr. Gelernt hat der Tango-Enthusiast bei über 40 argentinischen Lehrerpaaren und vermittelt seine Erfahrungen mit viel Spaß und Freude am Tanz. **www.tango-bielefeld.de**

Der Lígereza del Tango, der Leichtigkeit des Tangos, widmen sich die Tanzlehrer Helmut und Sabina. In kleinen Gruppen lernen Anfänger an der Herforder Straße 128 den Tango Argentino kennen und anschließend darf es weitergehen – mit mehr Spaß am Tango.
www.einfachtango.de

Ariane Schmalbeck ist der Überzeugung, dass Tanzen die Menschen glücklicher macht. Warum also nicht einfach mal Tango ausprobieren. In ihren Unterricht mischt sie in den ernsthaften Tanz einen guten Schuss Humor. Im Vordergrund steht die Verbindung, das genaue Hinspüren im Paar. Technik erlernen und verbessern. Das Gleichgewicht neu erforschen. Erspüren von kleinen Bewegungen bis hin zu den großen raumgreifenden Figuren. Seit sie 1996 über den Standardtanz mit dem Tango in Berührung gekommen ist, hat sie der Tanz nicht mehr losgelassen. Die Idee der Nähe und der Improvisation im Paar hat sie begeistert und beeindruckt. Seit 2003 unterrichtet Ariane Schmalbeck in eigenen Räumlichkeiten an der Walther-Rathenau-Straße 47 und im Zweischlingen. (E.B.) ■
www.tangotick.de

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**

KLEINE STEAK-KUNDE

FLEISCH IST MEIN GEMÜSE...

wusste schon Autor und Entertainer Heinz Strunk. Allerdings tingelte seine Romanfigur als Musiker durch Gasthäuser, die Berge von Fleisch zweifelhafter Herkunft servierten. Mehr Masse als Klasse. Das geht auch anders. Wer ein richtig gutes Rindersteak genießen möchte, steht beim Metzger seiner Wahl vor einer riesigen Auswahl. Was darf's denn sein? Rump- oder Hüftsteak? Chateaubriand oder Nacken?

Fangen wir einfach beim **Entrecôte** an, das auf deutsch schnöde Zwischenrippenstück, in Süddeutschland Hohe Rippe, genannt wird. Im Englischen heißt es Ribeye-Steak wegen seines charakteristischen Fettauges. Generell ist das Entrecôte leicht von Fett durchzogen, was das Fleisch saftig macht. Es stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes. Aus dem hinteren Rücken kommt das **Rumpsteak** oder Roastbeef. Da es im Volksmund nicht umsonst Filetstückchen für etwas besonders Gutes heißt, ist das Fleisch aus der inneren Lendenmuskulatur ganz besonders zart. Das **Filet**, hört auch auf den Namen Tenderloin, ist mager und feinfaserig. Unbenommen der beste

Foto: ©istock.com/karandaev

Teil des Rindes, vom dem sich übrigens lediglich sieben Prozent als Steak-Fleisch eignen. Generell ist beim Fleischkauf wichtig, dass die Steaks lange genug abgehangen sind. Als Faustregel gelten drei bis vier Wochen.

Was Feines ist ein **Chateaubriand**, ein Filetmittelstück, das bis zu 500 Gramm auf die Waage bringt. Deshalb wird es meist für zwei Personen zubereitet – mit viel knackigem Gemüse. Deutlich kleiner kommen dagegen **Tournedos** mit durchschnittlich 100 Gramm daher. Damit die kleinen Filetstücke aus dem Mittelstück beim Grillen ihre runde Form behalten, kann man sie mit Küchengarn umwickeln. Gegen ein ausgewachsenes **T-Bone-Steak** – ca. 600 bis 700 Gramm – wirken die Filetchen geradezu zierlich. Das T-Bone wird mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten.

Der Filetanteil ist etwas geringer als beim **Porterhouse-Steak**, das aufgrund seines Gewichts (bis zu 1.000 Gramm) gern für zwei bis drei Personen genommen wird. Noch eine Schippe drauf legt das **Sirloin-Steak**, das in der Regel ca. 4 bis 6 cm dick ist und zwischen 1.000 und 2.000 Gramm wiegt. Ideal zum Grillen. Der Profi empfiehlt als Garzeit etwa 10 Minuten pro Zentimeter Fleischhöhe.

In letzter Zeit hat sich **Dry Aged Beef** zum Renner entwickelt. Hier scheiden sich offenbar die Geister. Die einen schwören auf die im Vakuum erzeugte Reifung und den nussig-milden Geschmack des Fleisches, während die anderen auf das traditionelle Abhängen im Kühlhaus setzen. Natürlich ist es mit verschiedenen Steak-Arten nicht getan, denn die Rinder kommen aus den USA, Argentinien, Irland, Australien, Frankreich etc. Ein regelrechter Hype ist um das Kobe-Fleisch aus Japan entstanden. Wagyu-Rinder werden dort in äußerst kleinen Gruppen gehalten. Züchter, die auf **Kobe-Fleisch** spezialisiert sind, dürfen nur maximal 34 Tiere gleichzeitig halten. Die Aufzucht eines Wagyu-Rinds dauert im Schnitt sogar doppelt so lange wie bei einem herkömmlichen Rind. Erst nach der Schlachtung lässt sich feststellen, ob ein Rind Kobe-Qualität erreicht hat, die sich durch eine intensive Marmorierung und Farbe auszeichnet. Das Fleisch selbst ist buttrig-zart und erinnert in seiner Konsistenz an Marzipan. Da können 100 Gramm Filet-Medaillons auch gern bis zu 80 Euro kosten. Aber warum in die Ferne schweifen? Der nächste Bio-Hof mit richtig gutem Fleisch ist schließlich um die Ecke. (E.B) ■

Ya´at´eeh

BUFFALO INN
STEAK HOUSE

Obernstraße 27 - 33602 Bielefeld
Telefon: 0521 / 971 088 14 - E-Mail: info@buffalo-inn.de - www.buffalo-inn.de

SCHÖN DER REIHE NACH

DER KONZERT WINTER

Fotos: Eric Umphery, Marco Borggreve, Promotion

Spätestens wenn der erste Raureif die Wiesen bedeckt, ist klar: Die Festival-Saison ist endgültig vorbei. Macht aber nichts, denn jetzt wird drinnen weitergefeiert. Der Bielefelder Konzertwinter übertönt locker jeden Sturm – mal mit klassischen Klängen, mal mit lautem Rock. Ganz der Reihe nach ist hier für jeden Musik-Geschmack etwas dabei.

Der Winter ist nämlich die Hochsaison vielfältiger Konzertreihen – von Symphoniekonzerten bis zu Songnächten. Wir starten ganz klassisch mit den Heimspielen der **Bielefelder Philharmoniker** in der Rudolf-Oetker-Halle. Von Oktober 2019 bis Juni 2020 präsentiert das Orchester insgesamt neun Symphonie- und neun Kammerkonzerte sowie zahlreiche Sonder-, Chor- und Kinderkonzerte. Mit dabei: Renommierte Solisten wie Klarinettistin Sharon Kam, Pianist Martin Helmchen und Trompeter Håkan Hardenberger. Gemeinsam servieren sie einen großen Rundumschlag von Mozart bis Mendelssohn, von Bartók bis Beethoven.

Apropos Beethoven: Natürlich ist es für die Bielefelder Philharmoniker Ehrensache, anlässlich des 250. Geburtstags des Komponisten alle Beethoven-Symphonien gleich zu Jahresbeginn 2020 zyklisch aufzuführen. „Wir begegnen dem Koloss mit gebündelter Kraft“, lacht Generalmusikdirektor Alexander Kalajdzic. Von Ende Januar bis Anfang Februar stehen alle neun Beethoven-Symphonien auf dem Programm – gepaart mit drei zeitgenössischen Kompositionen, die sein Nachwirken hörbar machen.

Weniger „Ta-Ta-Ta Taaaa“ und mehr „We will rock you“ gefragt? Das geht in diesem Winter natürlich auch.

HÅKAN HARDENBERGER

DEATHRITE

Nach dem Essen sollst du ruhen …

HÜSLER NEST
Das original Schweizer Naturbett.

HÜSLER NEST CENTER
Am Bach 15 | 33602 Bielefeld | Tel. 0521/13 92 82
www.huesler-nest-bielefeld.de

Das Bettenfachgeschäft für den gesunden und natürlichen Schlaf in der Bielefelder Altstadt

AUSSER DER REIHE **HIGHLIGHTS**

27.11.2019
Rudolf-Oetker-Halle
TILL BRÖNNER

4.12.2019
Lokschuppen
PHILIPP POISEL

6.12.2019
Rudolf-Oetker-Halle
TAKE SIX & BIELEFELDER PHILHARMONIKER

15.12.2019
Lokschuppen
DIETER THOMAS KUHN: SONGS FROM ABOVE

8.3.2020
Rudolf-Oetker-Halle
GREGORY PORTER

14.1.2020
Rudolf-Oetker-Halle
JAN LISIECKI

29.3.2020
Lokschuppen
SIMPLE MINDS

ALEXANDER KALAJDZIC

➔ Etwa mit **„Bielefeld Rock City“**. Die neue Konzertreihe im Movie soll Fans von Metal, Punk und Hardcore locken. „Das wird laut, gemütlich, eng und schweißtreibend“, verspricht Veranstalter Jochen Vahle von der Bielefelder Konzertagentur Newtone. Hier liefert die legendäre AC/DC-Coverband Big Balls ihren „Tribute to Bon Scott“ ab (31.10.19), Baby Kreuzberg huldigen den Songs von Kiss (27.11.19) und am 29.11.19 feiert das Amboss-Mag seinen 20. Geburtstag mit zünftigem Death Metal von Deathrite.

Jetzt brauchen die Ohren ein wenig Erholung? Dann auf zur nächsten Konzertreihe, die es etwas ruhiger angehen lässt. Bei den **Bielefelder Songnächten** treffen Coolness auf Melancholie, akustisches Klavier auf Synthesizer und starke Texte auf ebenso starke Stimmen. „Ein guter Song ist einer, der einen berührt“, bringt Tom Kummerfeldt von Newtone die Essenz der Songnächte auf den Punkt. Veranstaltet werden sie –bereits in der siebten Auflage – gemeinsam mit dem Kulturamt. Hier freut sich Programmplanerin Merlin Maria Ledabil besonders auf den Auftritt der gerade sehr angesagten Ilgen-Nur am 7.11.19. „Eine eigensinnige, coole Powerfrau, die Indiepop mit lässiger Rockattitüde verbindet. Das könnte ein ziemlich großes Ding werden.“

Ein ziemlich großes, nämlich weltumspannendes Ding sind seit vielen Jahren auch die **Mittwochskonzerte**. Rund um den Globus laden sie zur Reise durch verschiedenste Musikkulturen. Ob fantastische Welt-Kammermusik aus Belgien mit Belem am 13.11.19 oder der Brückenschlag von Barockmusik und Orient mit Renaud Garcia-Fons & Claire Antonini am 15.1.20 – hier gibt es reihenweise überraschende Klangerlebnisse.

Außerdem Überschneidungen mit anderen Kulturwinter-Reihen wie der Weltnacht im SO2 oder dem Kulturraum Nahost. Besonders gespannt ist Merlin Maria Ledabil auf den Auftritt von Masaa (29.11.19), die arabische Verse mit Jazz kombinieren und den Friedensprozess zwischen jüdischer und arabischer Kultur unterstützen. Dass Musik verbindet, gilt auch für den Auftritt von Vardan Hovanissian & Emre Gültekin (11.3.20), die ein harmonisches Spiel von armenischen und türkischen Liedtexten präsentieren.

Reihenweise Gutes gibt aber auch bei zahl

Fotos: Philipp Ottendörfer, Dieter Telemas, Constantin Timm

VARDAN HOVANISISAN & EMRE GULTEKIN

reichen weiteren Veranstaltungen zu entdecken: von den regelmäßigen Fernsehkonzerten im Studio von Kanal 21 bis zur Wiener Klassik oder den Schoneberg-Konzerten. Einfach mal Augen und vor allem Ohren auf, was der Konzertwinter alles zu bieten hat. (S.G.) ■

ILGEN-NUR

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

BEWUSSTER KAFFEE KULT

BIELEFELDER RÖSTSTÄTTEN

Fotos: Eisbrenner

Vergöttert und verteufelt, geliebt und getrunken. Ob tiefschwarz, gesüßt oder mit einem Schuss Milch – rund 164 Liter Kaffee trinkt jeder Deutsche pro Jahr. Echte Leidenschaft für die ganzen Bohnen einen auch Andreas Risse und Angelika Eisbrenner, Sascha Kaiser sowie Anne Gerulat und Torsten Rosendahl. Sie tragen mit ihren handwerklich hergestellten Kaffees den guten Geschmack und die Vielfalt des Kaffees in die Welt und sorgen dafür, dass die Kaffeewelt in Bielefeld an Nachhaltigkeit gewinnt.

Neue Vielfalt, ausgeprägter Geschmack und hohe Qualität. „Third Wave Coffee" lautet das Schlagwort, das den Paradigmenwechsel im Kaffee-Geschäft beschreibt. Auf die Wirtschaftswunderjahre, in denen der erste abgepackte und gemahlene Supermarkt-Kaffee bei uns einzog, folgte in den 90ern der Espresso- und To-Go-Boom. Jetzt rollt die dritte „Welle" an: Eigenröstung, Handwerk, Transparenz, fairer Handel und Direct Trade sind Begriffe, die die neue Rösterszene bewegen.

Zu den Pionieren der neuen Kaffeebewegung zählt in Bielefeld die Kaffeewelt Eisbrenner. Vor zehn Jahren waren Angelika Eisbrenner und Andreas Risse mit ihrer Rösterei auf dem Hof Lanwermann in Bielefeld-Altenhagen eine der Ersten, die nicht nur selbst rösteten, sondern konsequent neue Wege gingen. Mit Blick auf eine nachhaltige Bewirtschaftung der Anbaugebiete und besseren sozialen Standards. „Fair Trade ist für uns das Mindeste. Nur so können die Bauern und ihre Familien auskömmlich leben und dauerhaft gute Kaffeequalität bieten", betont der Geschäftsführer und Inhaber.

Ganz besondere Rohstoffe, wie den „Gesegelten Kaffee", verarbeiten Angelika Eisbrenner und Andreas Risse mit ihrem Team zu Spezialitätenkaffees. Sie sind das Thema der Bielefelder, die ihren Rohkaffee von ausgewählten Kaffeebauern bzw. über Kooperativen wie die Special Coffee Association direkt beziehen. Mit dem Wissen, dass bei der Aufzucht und manuellen Ernte behutsam und gewissenhaft vorgegangen wird. „Je länger die Kaffeekirschen reifen, desto höher der Zuckergehalt und damit die Qualität", bringt Andreas Risse eines der wichtigsten Kriterien auf den Punkt. Aber auch die weiteren Verarbeitungsschritte bestimmen die spätere Kaffeequalität:

FAIR TRADE IST FÜR UNS DAS MINDESTE. NUR SO KÖNNEN DIE BAUERN UND IHRE FAMILIEN AUSKÖMMLICH LEBEN UND DAUERHAFT GUTE KAFFEEQUALITÄT BIETEN.

ANGELIKA EISBRENNER UND ANDREAS RISSE, RÖSTEREI LANWERMANN

Die richtige Gärzeit ebenso wie der pH-Wert während der Fermentation oder auch die korrekte Trocknung der Kaffeebohnen. Der Karamellisierungsprozess findet schließlich in den Röstmaschinen des Bielefelder Kaffeeexperten statt. „Rohkaffee riecht nach gar nichts, die Aromen – der typische Kaffeegeruch – entsteht erst beim Rösten", weiß der Fachmann. Die sogenannte Maillard-Reaktion ist für die süßlichen und malzigen Aromen verantwortlich, die im Kaffee stecken. „Der Rohkaffee muss reifen, alles was nach dem Rösten stattfindet, muss schnell in die Tasse. Die Frische ist ganz wichtig für guten Kaffee!", erklärt Andreas Risse.

WO TRIFFT MAN ...

*Uns trifft man als Familie häufig im **Nichtschwimmer**. Fragt man unsere Mädels, in welches Restaurant wir sollen, wissen wir ganz genau was sie antworten. Der Platz, das leckere Essen, die Spielecke und das kinderfreundliche Personal machen ein Familienessen entspannt. Sind Ralph und ich alleine unterwegs, dann landen wir häufig im **Mellow Gold**. Wir mögen die Atmosphäre und die Essensauswahl. Und als Vegetarier finden wir hier immer etwas auf der Karte - unser persönlicher Tipp: die Falafel! Zum Frühstücken mit der Familie oder zum Arbeiten alleine lieben wir das **Thumel**. Das Frühstück ist schnell fertig und die ungeduldigen Kinder sind schnell zufrieden satt.*

Tina Ruthe
Autorin und Influencerin

*Das **nohut** in der Altstadt ist zur Zeit mein Lieblingsplatz zum Essen gehen. Ich fühle mich dort einfach wohl! Das Team ist super freundlich, die Atmosphäre absolut gemütlich und das Essen unglaublich lecker.*

Jan Hille
Schauspieler am Theater Bielefeld

25 Millionen

Menschen sind im Kaffeeanbau, der Verarbeitung und im Handel beschäftigt.

➔ Guten Kaffee mag auch Sascha Kaiser. Aber erst in Islands Hauptstadt Reykjavik entwickelte der Bielefelder die Idee, selbst Rohkaffee zu importieren und Kaffee zu rösten. Und zwar nachdem er in dem kleinen isländischen Café den bis dahin „süßesten, cremigsten und bezauberndsten Espresso" seines Lebens getrunken hatte. Nach ersten eigenen Proberöstungen wurde mehr daraus. Der ambitionierte Bielefelder verkaufte seinen Black Pearl – einen 72er Chevy Nova HotRod – und investierte in die professionelle Ausstattung seiner 2014 gegründeten Röstmanufaktur Hot Roasted Love. In seiner Mikro-Spezialitätenrösterei probiert und cuppt er inzwischen gern neue Sorten. Nicht aus den Augen verliert der passionierte Kaffeeliebhaber – und Freund qualitativ hochwertiger und möglichst naturbelassener Lebensmittel – den Weg des Kaffees. „Wir beziehen unseren Rohkaffee als Direct Trade von Kaffeekooperativen über Zusammenschlüsse von Kleinröstern, um den Kaffeehandel partnerschaftlicher und fairer zu betreiben." Fairer Handel liegt ihm am Herzen. „Ein Siegel braucht es dafür nicht zwingend", sagt er.

FAIRER HANDEL LIEGT MIR AM HERZEN.
EIN SIEGEL BRAUCHT ES DAFÜR NICHT ZWINGEND.

SASCHA KAISER, RÖSTMANUFAKTUR HOT ROASTED LOVE

Fotos: Corinna Bokermann, Philipp Ottendörfer, privat, istock/natrot

Viele nachhaltig und biologisch produzierende Kaffeebauern können sich nicht „Fair-Trade“ zertifizieren lassen, da die Zertifizierungskosten und Gebühren zu hoch sind.
Die Indie Roasters sind ein weiteres Beispiel für das wachsende Kaffee-Bewusstsein Bielefelds. Auch Anne Gerulat und Torsten Rosendahl haben sich den Wunsch einer eigenen Rösterei erfüllt. Ebenfalls aus Leidenschaft zum Produkt. Über den persönlichen Kontakt zu Bio-Farmern kaufen sie direkt ohne Zwischenhändler ein, verschiffen die Bohnen nach Deutschland und rösten vor Ort.
Die Bio Kaffee Rösterei setzt auf rundum gute und nachhaltige Spezialitätenkaffees. „Die gibt‘s unserer Meinung nach nur zu rundum guten Bedingungen“, so ihre Überzeugung. Und so stammen alle Kaffeekirschen aus nachhaltigem, IMO-zertifiziertem Bio–Anbau. „Das heißt, die Kaffeepflanzen wachsen ganz natürlich, ohne den Zusatz von Pestiziden oder chemischen Düngemitteln“, so die zwei Kaffee-Enthusiasten, die Anfang 2014 mit 8 Tonnen Bio-Rohkaffee starteten und in Bielefeld Senne kleine Chargen rösten. Vor allem für diejenigen, denen es wichtig ist zu wissen, woher Lebensmittel stammen und unter welchen Umständen sie produziert werden.
Des Deutschen liebstes Getränk ist übrigens der Pionier unter den Fair-Trade-Produkten. Die Kaffeekrise war 1989 Auslöser für den ersten Fair Trade Kaffee. „Wir kaufen nur selektiv, handgepflückte Kaffeekirschen“, unterstreicht auch Andreas Risse, der inzwischen rund 500 Sack Kaffee jährlich röstet und sich dafür stark macht, dass sich die Kaffeewelt qualitativ weiterentwickelt.

1,1 Millionen Tonnen
Rohkaffee wurden 2018 nach Deutschland importiert.

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

Brasilien ist weltweit größtes Kaffeeanbauland.

➔ „Je mehr Bauern in der Lage sind Spezialitätenimporteure zu bedienen, desto besser ist die Entwicklung für die Menschen vor Ort." Für den Bielefeld Kaffee, den die Kaffeewelt Eisbrenner seit 2012 anbietet, arbeitet Andreas Risse direkt mit den Kaffeebauern vor Ort. Am Anfang waren es 20, inzwischen sind es 120 Säcke, die er einführt. Ein Drittel dieser rund acht Tonnen wiegenden Kaffeekirschen wird zum Bielefeld Kaffee. Die restlichen zwei Drittel fließen in andere Mischungen der Kaffeewelt Eisbrenner ein. „Auch wenn dort nicht Fair Trade draufsteht, ist Fair Trade drin", so Andreas Risse, der durch die schonende Röstung im traditionellen Trommelröster die volle Aromenvielfalt aus den Bohnen kitzelt.

Bei dem Gesegelten Kaffee der Bielefelder Kaffeerösterei ist auch der Transport auf Nachhaltigkeit ausgelegt. „Für uns ist dies ein erster Schritt, um den Seeweg in Zukunft sauberer zu beschreiten und ein Zeichen zu setzen. Die Hamburger Reederei Timbercoast segelt auf der Avontuur Kaffee aus Zentralamerika nach Europa. Das geht aber nur im Verbund", so Andreas Risse, der entlang der gesamten Kaffeekette ein Bewusstsein für qualitativ hochwertigen

WIR KAUFEN NUR SELEKTIV, HANDGEPFLÜCKTE KAFFEEKIRSCHEN.

ANNE GERULAT UND TORSTEN ROSENDAHL, INDIE ROASTERS

Fotos: Christian Apwisch, iStock/merc67, istock/Ekspansio, istock/Visual_Intermezzo, privat

Handwerkskaffee schaffen möchte. So wie auch Hot Roasted Love oder die Indie Roasters, die die Spezialisierung auf ausgesprochen gute Rohkaffees und Fairness in der gesamten Produktionskette vorantreiben. Die Indie Roasters setzen übrigens über den Kaffee hinaus auf Nachhaltigkeit – von der grünen Versicherung bis hin zum Druckerpapier.
Ihre Kaffeespezialitäten liefert die Kaffeewelt Eisbrenner an ihre Gewerbekunden übrigens unverpackt im Weißblecheimern, ganz im Sinne von „Cradle-to-Cradle", aus. Auch die Indie Roasters und Hot Roasted Love haben den gesamten Prozess im Blick, verzichten bei der Verpackung auf Aluminium und, so gut es geht, auf Kunststoffe. Ihre Röstungen bieten alle drei Röster in Papiertüten an. Genuss und Verantwortung schließen sich nicht aus. Und heben die Qualität von Kaffee auf ein anderes Level. (C.B.) ■

167 Millionen ...

Säcke Rohkaffee werden im Durchschnitt jährlich weltweit geerntet.

WO TRIFFT MAN ...

*Ich mag das **l'arabesque** im ehemaligen Augustus. Dort kann man tunesische Spezialitäten zu günstigen Preisen bestellen und das Beste: Es gibt dort regelmäßig Konzerte von jungen Bands aus dem Weltmusikbereich! Adel **Agwa** hat kürzlich sein gleichnamiges schmuckes Restaurant im Neustädter Viertel eröffnet. Dort kann man nicht nur sehr gut mediterran essen, der Restaurantbesuch gewinnt auch von der Persönlichkeit des Kochs und seinen Erzählungen. Von der Einrichtung bis zum Nachtisch: Alles hat Stil! Mein kleiner Sohn mag dort am liebsten die Pasta mit Hackbällchen. Das **Milestones** hat mich über viele Jahre nie enttäuscht, besonders der Vorspeisenteller ist ein Hit, aber auch die wechselnden Mittagsgerichte eignen sich hervorragend für einen Besuch mit Kollegen oder mit der Familie.*

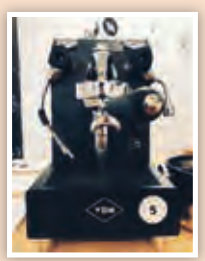
Ramona Kozma
Musikerin/Theaterpädagogin

KAFFEEWERFT

Das neue Café am Bürgerpark

Kaffee+Speisen - Seminare - Kaffeemaschinen

galerie KAFFEEBAR



Stapenhorststraße 91 – 33615 Bielefeld
Mo.-Fr. 9-19 Uhr – Sa. 9-17 Uhr – So. 10-17 Uhr
www.kaffeegalerie.com – info@kaffeegalerie.com – Tel.:0521 96771812

GLOSSE

GLÜCKLICHMACHER ZUM LÖFFELN

Herbstzeit ist Suppenzeit. Die Tage werden kürzer, der Regen dichter, die Winde stärker. Da wird es höchste Zeit, dass man etwas Wärmendes zu sich nimmt. Etwa eine fein passierte Kürbissuppe, angereichert mit Kürbiskernen und einem ordentlichen Hieb Crème fraîche. Oder eine köstliche marokkanische Möhrensuppe mit Koriander. Aber auch ein guter deftiger Eintopf ist wieder gefragt. Denn gute Suppen wärmen nicht nur Leib und Seele, sie kräftigen auch. Seit jeher ist bei Krankheit etwa eine reich bestückte Hühnersuppe eine echte Gesundungshilfe, vorausgesetzt natürlich, es schauen mehr (Fett-)Augen aus der Suppe heraus als in die Terrine hinein. Seit wann aber sind Suppen wieder so en vogue? Es hat wohl mit der Rückbesinnung auf das Ursprüngliche, Regionale, Mutters Küche zu tun. Vor ein paar Jahrzehnten war das noch anders. Zu Zeiten der New Wave-Küche in den 80ern galten Suppen als Inbegriff unattraktiven Resteessens, vermutlich noch geprägt von 60er-Jahre Gassenhauern wie „Es ist noch Suppe da". Es kursierten gar fiese Witze über Suppen als Symbol elterlicher Vernachlässigung. Kennen Sie den? (Magenempfindliche mal bitte weghören): „Mutti Mutti, ich mag das Dicke in der Suppe nicht." „Ruhig, Kind. Meinste, wegen dir kotz ich durchs Sieb?" Entschuldigen Sie diesen unappetitlichen Ausbruch, er musste aber zur Illustration einfach sein. Von derlei kulinarischer Verachtung ist heute keine Rede mehr, im Gegenteil: Bielefeld kann seit einiger Zeit mit einer reichhaltigen Vielfalt herzwärmender Suppenangebote aufwarten. Seit mehr als 10 Jahren offeriert etwa das „Cook & Look" am Alten Markt eine sättigende Auswahl an Suppen und Eintöpfen. Jeden Mittag finden sich dort eine Menge Gäste ein. Aber auch klassische Fleischerfachbetriebe haben in puncto Mittagstisch nachgerüstet. Bei Wellmann an der Stapenhorststraße oder bei Kohlstedde an der Ecke West-/Jöllenbeckerstraße finden Suppenfans an jedem Werktag leckere Eintöpfe auf der Speisekarte. Auffällig ist, dass gerade bei diesen letztgenannten Betrieben die Gäste zum Mittagstisch zu 70 % aus Männern bestehen. Kein Wunder, finden sie hier doch noch Portionen und Rezepte vom „alten Schlach", oder profaner ausgedrückt: volle Kelle Futtern wie bei Muttern – und das ohne veganes Trendgehampel. Freunde internationaler Suppenspezialitäten schwören mittlerweile zunehmend auf asiatische Suppen. Dort erwartet den Gaumen eine große Schüssel klarer Suppe, dazu Reisbandnudeln, frisches Gemüse, je nach Vorliebe Tofu & Ei oder Hühner- oder Rindfleischstreifen, mit ein wenig Chili gewürzt. Der viel gerühmte Ramen aus der japanischen Küche ist hier Vorbild. Fazit: Bielefelds wärmendes Suppenangebot bringt einen mühelos durch den Herbst und Winter. Und für alle, die in dieser Glosse das Glossierende vermisst haben: Nicht lachen. Löffeln!

HELLMUTH OPITZ
Autor und Lyriker

IMPRESSUM

28. Jahrgang 57. 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, Madleen Asaturoglu

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

Administration:
Jule Schrutek, Elisa Rüther

Fotografie:
Jessica Gröne, Madleen Asaturoglu

Druck: Impress Media GmbH
Mönchengladbach

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

Art Direction:
Bettina Rieso
Sarah Bröcker, Alicia Retemeier

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

Hinweis: Bielefeld Geht aus erscheint halbjährlich im Frühjahr und Herbst. Die Urheberrechte der Artikel, Fotos und Annoncenentwürfe bleiben beim Verlag. Der Nachdruck ist nur mit schriftlicher 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

NachtBus
Sicher durch die Nacht

- 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

EST. 2000

THE BERNSTEIN

Bielefeld

UNIQUE. TASTY. ON TOP.

Niederwall 2 | 33602 Bielefeld | Telefon: 0521 9628750

the-bernstein.com