

BIELEFELD

Ausgabe Nr. 58

GEHT ^{wieder} AUS

Der Gastro-Guide _
Sommer 2020



GRILLEN
MAL ANDERS
SOME
LIKE IT
HOT

Genüss

unter **verschärften**
Bedingungen



Snackification
Buddha Bowl
& Burger



GEMÜSE
IM DESSERT

Umfrage

OFFEN UND INNOVATIV –

DAS MOTTO DER GASTRONOMIE UND AUCH VON UNS!



Innovative Ideen entstehen zumeist im Austausch miteinander und an Orten voller Inspiration und Entspannung. Das kennen wir von unserer eigenen Arbeit und unserem Projekt Open Innovation City, das viele Menschen, Unternehmen und Einrichtungen aus Bielefeld und der Region OWL an einen Tisch bringt und so neue, innovative Themen und Projekte hervorbringt.

Doch es gilt auch für jeden Einzelnen von uns – und vor allem für die Gastronomie-Szene in Bielefeld. Wenn ich durch die Stadt gehe, sehe ich häufig Menschen in den Cafés und Bars, wie sie Einfälle und Vorhaben als Notiz in Blöcke oder den Laptop schreiben oder im Restaurant im lebhaften Austausch mit anderen Neues erdenken.

Jede(r) Gastronom*in und jedes Konzept stehen vor der ständigen Herausforderung der Anpassung und Weiterentwicklung. Jeder muss seine USP (unique selling proposition), seine Sonderstellung, halten und ausbauen sowie Speisen, Getränke und Dienstleistungen ständig mit den sich wandelnden und differenzierenden Wünschen übereinbringen. Oder mit einer

kreativen Idee Vorreiter*in sein. Ein wachsames Auge gilt dabei auch immer den weltweiten Trends, die dann – abgestimmt auf die ostwestfälische Zunge – ihren Weg in unsere Region finden und für die Bürger*innen der Stadt im Gastro-Guide BIELEFELD GEHT (WIEDER) AUS sichtbar gemacht werden.

Auch die tollen und zu bewahrenden Traditionen und Ursprünglichkeiten gilt es immer wieder zu übersetzen und neuen Generationen zu vermitteln. Neben all den Kernelementen der gastronomischen Leistungen sind gerade in diesen unsteten Zeiten Kreativität und Anpassungsfähigkeit gefordert. Keine Frage, die Anforderungen sind hoch, die wirtschaftlichen Einschnitte und persönlichen Belastungen, ob nun für sich selbst oder in der Verantwortung für die Gäste und Mitarbeiter, sind tiefgehend.

Doch eines zeigt sich deutlich. Bielefeld macht das gut. Und das sind positive Signale, die aus der heimischen Gastro-Szene kommen. Denn auch die Stadtgesellschaft mit und nach COVID-19 ist eine Gesellschaft, die Cafés, Restaurants, Bars, den Einzelhandel, Kunst, Kultur und Events als Erlebnis-einheit betrachtet und erleben will. Dazu gehört es auch, dass dies alles ineinander verschwimmt und sich überlappt. Das gilt auch für den analogen und digitalen Raum. Soziale Medien und eine digital verfügbare Speisekarte sowie Reservierungs- und Bestellmöglichkeiten werden von vielen bereits als Standard wahrgenommen, ersetzen aber nicht das analoge Erlebnis vor Ort.

Gemeinsam wollen wir alle, die gesamte Stadtgemeinschaft, mit unserer „neuen urbanen Komplizenschaft“, wie Zukunftsforscher Andreas Reiter uns bezeichnet, stets offen und innovativ bleiben. Diese Komplizenschaft können wir nur gemeinsam nähren – jeder auf seine besondere Weise!

Henning Duderstadt

Head of Innovation Office, Open Innovation City, Bielefeld

DAS NEUE NORMAL

Bielefeld geht (endlich!) wieder aus. Darauf haben wir alle lange gewartet. Ausgehen, Freunde treffen – wenn auch mit Abstand –, zusammen gut essen und trinken und den Sommer genießen. Vieles ist wieder möglich. Und auch während des Lockdowns haben sich die Bielefelder Wirte eine Menge einfallen lassen, um ihre Gäste weiterhin kulinarisch zu verwöhnen, haben über Nacht Liefer- oder Abholservices auf die Beine gestellt oder virtuelle Tastings angeboten.

Nun haben Restaurants, Cafés und Bars wieder geöffnet und die Bielefelder Gastronomen tun das, was ihre Leidenschaft ist: Sie sind gute Gastgeber. Müssen sich aber an Regeln halten, wie auch ihre Gäste. Wie sieht es aus – dieses „neue Normal“? Das war auch das Motto des BIE City Hackathons. Hier ging es darum, gemeinsam Lösungen für die Bereiche Mobilität, Kunst, Kultur und Sport, den öffentlichen Raum und eben auch für die Gastronomie im Alltag mit Corona zu finden. Darüber berichten wir. Wie auch über viele andere spannende Themen. Wir zeigen Ihnen, was Köchen schmeckt, was Gemüse im Dessert zu suchen hat, welche heilende Wirkung Kräuter haben und was in Sachen Kultur in Bielefeld los ist. Wir nehmen Sie mit auf einen kulinarischen Spaziergang zu den Biergärten und Terrassen der Stadt.

Und? Haben Sie schon Appetit bekommen?
Aufs Ausgehen und Genießen?
Wir wünschen Ihnen viel Spaß dabei!

Herzlichst,
Ihr BIELEFELD GEHT (wieder) AUS Team

Ausgehen und abstimmen! Die Lokalwahl 2020 läuft noch **bis zum 30. September 2020**. Einfach schnell mitmachen und im virtuellen Wahllokal auf unserer Homepage unter **bielefeld-geht-aus.de/lokalwahl** abstimmen. Unter allen Teilnehmern verlosen wir ein Menü für 4 Personen im Restaurant des Jahres und weitere wertvolle Preise.



Titelfoto: ©istock/Torresigner



INHALT

- 3 Offen und innovativ – das Motto der Gastronomie und auch von uns!**
Vorwort von Henning Duderstadt
- 4 Editorial**
Das neue Normal
- 6 Lokalkrundgang**
Draußen ist's am schönsten
- 14 NewBIEs**
Neu in der Stadt
- 18 Snackification**
Buddha Bowl und Burger
- 22 Gemüse im Dessert**
Was Köchen als krönender Abschluss schmeckt
- 24 10 Fragen auf leeren Magen**
Marcel Lossie
- 26 Dagmar Schulz**
Krasse Kräuter
- 30 Gastro-Farming**
Weiße Mütze, grüner Daumen
- 34 Bielefelder Gastro-Szene**
Wie geht „normal“?
- 38 Ab nach draußen!**
Weg mit den Corona-Pfunden
- 42 Kühler Kick**
Coffee-Cocktails
- 44 Appetizer**
Lust aufs Ausgehen
- 62 Über das Flanieren in Corona-Zeiten**
Interview mit Flaneur Norbert Schaldach
- 66 Alles Käse?!**
Grillen mal anders
- 70 Zurück auf den Bühnen**
Die neue Spielzeit
- 74 Glosse**
Farewell, Speisekarte?
- 74 Impressum**
Das BIELEFELD GEHT AUS-Team

Hausgemacht in der Obernstraße!

40 verschiedene Toppings!



Café Konditorei Confiserie

KNIGGE

seit 1912

Wolfgang Windau

Bahnhofstr. 13 | Niedernstr. 15 | Obernstr. 33
33602 Bielefeld | Telefon 05 21 / 6 12 44
info@cafe-knigge.de | www.cafe-knigge.de

DRAUSSEN IST'S AM SCHÖNSTEN

LOKAL RUND GANG

TEXT: Eike Birck

Ganz klar. Im Sommer verbringt man jede freie Minute draußen. In unseren Gefilden gilt es, jeden Sonnenstrahl zu genießen und jeden lauen Abend zu zelebrieren – denn meist ist der Sommer dann doch zu kurz. Dass es uns draußen einfach besser schmeckt, liegt nicht nur an den schönen Außengastronomie der Stadt mit ihrem vielfältigen kulinarischen Getränkeangebot und ein leckeren Erfrischungsgetränken, sondern auch am Licht. Das UV-Licht fördert die Endorphinausschüttung, die wiederum Lust auf etwas Essbares machen. Also: Wir wünschen guten Appetit bei unserem Lokalrundgang, der dieses Mal aus gegebenem Anlass nach draußen verlagert wird.

The Bernstein

Hat man auswärtige Besucher dabei, führt natürlich kein Weg an **The Bernstein** vorbei. Der Panoramablick auf Bielefelds Skyline ist von der großzügigen und stylischen Terrasse einfach einmalig. Das Frühstücksbuffet dieser Bielefelder In-Location ist legendär. Außerdem ist die variantenreiche Küche immer wieder für kulinarische Überraschungen gut und die Cocktail-Karte kann sich wahrlich sehen lassen. Ob klassische Mixgetränke oder exotische Eigenkreationen, hinter der Bar wird kreativ gezaubert.



Piacere Divino



Wer auf der Suche nach einem Stück Italien ist, der wird direkt gegenüber des Leineweber-Brunnens fündig. Mit Blick auf die Altstädter Nicolaikirche bietet das **Piacere Divino** frische saisonale Köstlichkeiten aus dem Sehnsuchtsland der Deutschen. Ausgesuchte Weine zu Fisch, Fleisch, Pasta und knackig-leichten Sommersalaten gibt es selbstverständlich auch. Das **Gusto Divino** nebenan ist neben Antipasti, Käse und anderen herzhaften Snacks ein Eldorado für Naschkatzen. Hausgemachte Eisspezialitäten und Dolci verführen auch die Standhaftesten unter uns.

Das markante grüne Haus in der Bielefelder Altstadt besticht drinnen durch kreativen Shabby-Antikstil und draußen als Platz, an dem man gern verweilt. **Das Kachelhaus** hat nicht nur durch besondere Kaffeespezialitäten das Herz der Bielefelder erobert, sondern es besticht durch seine Gemütlichkeit. Und natürlich die saisonale Tagesempfehlung. So kann man mitten in der Altstadt eine gemütliche Mittagspause verbringen oder – wer nicht zurück ins Büro muss – bleibt einfach bis zum Abend sitzen und lässt sich verwöhnen.

Kachelhaus





Brauhaus



Wem der Sinn nach frisch Gebrautem und Herzhaftem steht, der ist gegenüber im **Brauhaus** bestens aufgehoben. Im Innenhof des Gasthauses mit eigener handwerklicher Bierherstellung werden Haxen, Matjes, Schweinenauckensteaks, aber auch vegetarische Bowls und zum Bier natürlich ofenfrische Brezel serviert. Naturtrüb und frisch – das zeichnet die Joh. Albrecht Biere aus. Egal ob das hopfig-herbe Helle „Messing“ oder das malzig-milde Dunkle „Kupfer“ – man schmeckt, dass es mit Liebe gebraut wurde.

Nur wenige Meter weiter lockt die nächste kulinarische Anlaufstelle mit Ausblick auf das urbane Treiben des Bunnemannplatzes. Im **nohut** steht Entspannung und Geselligkeit ganz oben auf der Liste. Und ganz klar, im Sommer werden die Stühle nach draußen gestellt. Raffinierte Gerichte, bei denen die Vegetarierherzen höher schlagen, wie Falafel, Halloumi, Bulgur und vieles mehr werden mit viel Liebe zum Detail zubereitet. Und wer schon mal die hausgemachten Kuchen und andere Leckereien gekostet hat, der kommt immer wieder. Willkommen zu Hause.

nohut



Jivino Enoteca



Etwas versteckt in der Altstadt findet sich in einem der ältesten Häuser der Stadt auch einer der schönsten und kuscheligsten Innenhöfe. In – oder besser vor – der **Jivino Enoteca** kann man ganz eintauchen in das mediterrane Flair. Hier können Feste gefeiert werden, die man nicht so leicht wieder vergisst. Das gilt auch für Speisen und Getränke. Marco Pulli und sein Team bieten auf der kleinen, aber feinen Speisekarte außergewöhnliche Vorspeisen, vegane Tapas, Frisches vom Grill und erlesene Weine. Und das Beste: Die Karte wechselt in schöner Regelmäßigkeit. Also: Einfach öfters mal vorbeischaun.

Moccaklatsch

Der Emil-Groß-Platz hat sich vom einstigen Geheim-Tipp zu einer im besten Sinne etablierten Adresse für die junge, kreative Gastro-Szene gemausert. Wer hier seine lauen Sommerabende verbringt, trifft garantiert Freunde und Bekannte und genießt zwangloses urbanes Flair. Ob vor dem Nichtschwimmer oder gegenüber vor dem **Moccaklatsch**. Hier wird Regionalität und Nachhaltigkeit – wo immer möglich – groß geschrieben, egal ob beim Frühstück oder bei den vielen veganen und vegetarischen Gerichten. Leckere Kaffeespezialitäten und Cocktails gibt es selbstverständlich auch.



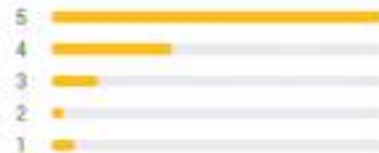
the good hood

5,0

5 von 5 ⓘ

Basierend auf der Meinung von 67 Personen

Rezensionen



4,4

390 Berichte



"Burger, Pommes und Suppen waren sehr lecker und qualitativ hochwertig."



"Tolles Essen, Bier vom Fass wer mag....schaut vorbei, lohnt sich."



"Hip, leckeres Essen, freundliche und professionelle Bedienung."



don't call it a comeback,
it's a come home!



Mellow Gold



Und einmal quer über die Straße ist das **Mellow Gold** – berühmt für sein Ankreuz-Frühstück. Hier darf alles kombiniert werden. Auf der Speisekarte findet sich Außergewöhnliches wie Pasta mit Erdnuss-Chillisaucе oder natürlich auch Klassiker wie Fish & Chips – natürlich mit Malt-Vinegar. Der Kaffee ist ausschließlich bio. Also, sich draußen ein schönes Plätzchen suchen, bestellen, genießen und das Treiben im Quartier betrachten.

Ständig hat Jan Hunke die Hütte voll. Sein Motto: good food, good drinks, good hood geht voll auf. Kaum irgendwo in der Stadt hat man beim Draußensitzen ein urbaneres Feeling. Zur **good hood** ist es von nirgendwo weit, Bahnhof, Westen, City, alles gut zu Fuß zu erreichen. Und dann geht's los mit Bagelbrunch, Super Food, Beyond Burger, Ramen-Suppen und noch vielem mehr. Was das Herz begehrt – oder vielleicht noch gar nicht wusste, dass es genau dieses will.

the good hood



Medivino



Auch wenn der beliebte Abendmarkt auf dem Klosterplatz in diesem Jahr coronabedingt nicht stattfinden kann, hat der Platz mit seinem alten Baumbestand, dem Kloster und den vielfältigen Gastro-Angeboten einen besonderen Charme. Recht neu dabei, obwohl in Bielefeld gastronomisch betrachtet eine Institution, ist Jimmy Catsanos mit **Medivino**. Seine Taverna Tapas Bar bringt mit mediterranen Köstlichkeiten und exquisiten Weinen einen frischen kulinarischen Wind auf die Piazza.

Santa Maria



Da für viele in diesem Jahr der Urlaub etwas bescheidener ausfällt, bietet die Strandbar **Santa Maria** eine willkommene Abwechslung. Hoch oben auf dem Parkdeck mit jeder Menge maritimen Flair geht man gern für einige Stunden Auszeit vor Anker. Einfach die Zehen in den sonnenwarmen Strand bohren, ein erfrischendes Kaltgetränk in der Hand, mit Freunden quatschen und chillen.

Wo die Strandbar ist? Ganz einfach:

N52° 1' 41.088"E8° 31'42.024".

An Spieltage von Arminia kann man, wenn der Wind günstig steht, die jubelnden Fans hören. Ansonsten umgibt eine idyllische Ruhe die **Finca & Bar Celona**. Auf der großen Terrasse, die mit Pflanzen und hübschen Sonnenschirmen liebevoll hergerichtet wurde, kommt man bei all dem mediterranen Flair gar nicht auf die Idee, dass man nur einen Steinwurf von der Bielefelder City entfernt ist. Eine Spezialität sind die warmen und kalten Tapas. Und täglich gibt es von 17 bis 20 Uhr Happy Horas: eine Flasche Wein & Brotkorb mit Dip. Wohl bekomm's.



Finca Bar Celona



WE ARE BACK!

RESTAURANT · BAR · TERRASSE

↓

CHECK IT OUT: WWW.LEGERE.ONLINE/BIELEFELD/FACES/

faces **RESTAURANT & BAR** · NEUMARKT 2 · 33602 BIELEFELD
TISCHRESERVIERUNGEN UNTER +49 (0) 521 4 89 58 - 150

BE INFORMED. BE LÉGÈRE.

Follow us on Facebook Légère Hotel Bielefeld and Instagram [legerehotel_bielefeld](https://www.instagram.com/legerehotel_bielefeld).

LÉGÈRE
HOTELS
....



Meierhof

Generationenübergreifend ist der Tierpark Olderdissen der Magnet in Bielefeld. Da gibt's für groß und klein viel zu erleben und die passende Stärkung holt man sich im **Meierhof**. Hier sitzt man entspannt vor und neben dem idyllischen Bauernhaus, genießt Kaffee und Kuchen oder etwas Herzhafteres. Natürlich wird auch an die kleinen Gäste gedacht. Die Kinderkarte hat typische Lieblingssessen im Angebot. Und danach geht es dann gleich wieder Tiere gucken oder auf den Spielplatz.



Apropos historische Gebäude: Das **Wirtshaus 1802 im Bültmannskrug** bietet nicht nur eine herausragende Aussicht auf ein wunderschön restauriertes Fachwerkgebäude, sondern auch auf einen idyllisch bewachsenen Teich mit lebhaften Enten. Da gibt es immer was zu entdecken, während man die vielen abwechslungsreichen Köstlichkeiten probiert. Das Garen auf dem heißen Stein ist nur eine davon. Sehr beliebt ist freilich bei schönem Wetter auch das „All you can eat“-Grillen.

Wirtshaus 1802



Büscher's



Eine Grill-Karte für den Sommer bietet **Büscher's** Restaurant. Vor den Toren der Stadt, in Bielefeld-Quelle, wird hier nach allen Regeln der Kunst gegrillt und anderweitig gezaubert. So, wie man es von dieser Traditionsgastronomie im besten Sinne gewohnt ist. Bei schönem Wetter öffnet das liebevoll angelegte Gartenrestaurant um 18 Uhr, bei Regen zieht man natürlich einfach um nach drinnen mit entsprechender Speisekarte. In- wie outdoor gilt das Credo der Meisterköche Andreas und Patrick Büscher: erstklassige Qualität der Rohwaren, frische Zubereitung mit Pfiff und ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis. So schmeckt der Sommer!



In 2 Stunden von Bielefeld ins Paradies

Ruhe und Entspannung in einem der schönsten Hotelparks, 56 Zimmer & Suiten, Innen- & Außenpool, Spa & Wellness, Gourmet-Restaurant und Kunstgalerie, idyllisch gelegen im Künstlerstädtchen Ootmarsum, direkt an der deutsch-niederländischen Grenze.



NewBIES

NEU IN DER STADT

Wir freuen uns über Neuzugänge in unserer Stadt – sei es sportlich bei Arminia, aber natürlich auch in der Gastro-Szene. Neue, kreative Ideen bereichern die Vielfalt. Wir wünschen gutes Gelingen & viele Gäste mit gesundem Appetit.



1

1 Madeleine's Icecream Echt Homemade. Die kleine Eismanufaktur am Klosterplatz macht mit viel Liebe, ausgewählten Zutaten und einer Prise Kreativität Lust auf das eiskalte Sommergehen. Mit einer täglich wechselnden Auswahl an natürlichem, handwerklich hergestelltem Eis ohne künstliche Farb-, Konservierungs- und Aromastoffe und Fertigpasten, dafür mit viel Obst, Biomilch von umliegenden Höfen und anderen hochwertige Zutaten. Und nachhaltig noch dazu: Stetig wechselnd gibt es 10 Sorten im nachhaltigen Pfandglas. Und wer mag, lässt sich mit frischen Cookies, Eistees und leckerem Kaffee verwöhnen. **Wo? Klosterplatz 5**

2 Block House Und hier eine News für Steak-Fans: Im Oktober eröffnen die Hamburger Steak-Experten ein Restaurant in der Innenstadt. Und darauf dürfen sich die Bielefelder freuen: zarte Steaks, knackig-frische Salate, Baked Potatoes und das Original Block House Brot. Von Eugen Block gegründet gibt es Block House mittlerweile 42 Mal in Deutschland und 11 Mal im europäischen Ausland. Neben Düsseldorf und Essen wird Bielefeld der dritte Standort in NRW. **Wo? Obernstr. 44**



2



3



4

3 Cheaty Bitte? Sie kennen keine Bubble Waffles? Das wird sich nun ändern. Cheaty ist in der Stadt und bietet leckerstes Softeis und Frozen Joghurt an – natürlich mit reichlich verschiedenen Toppings. Und diese kalten Leckereien werden in besagter hausgemachter Waffel serviert. Und die ist nicht zu süß und nicht zu fett – also perfekt. Home made sind auch die Limos, Kuchen, Frappes und Ice Coffee. Daneben gibt's auch Warmes: frisch gemachte Toasts, Focaccia, Fladenbrot, Bagels und Getränke wie Latte Art. Alles mit Liebe gemacht. **Wo? Bahnhofstr. 22**

4 Markthalle Es tut sich so einiges in der Altstadt: Die Markthalle nimmt Form an. Das Gebäude der ehemaligen Klosterpassage ist bereits komplett entkernt. Trotz Corona sind die Initiatoren voll im Zeitplan und haben die Erkenntnisse aus der Pandemie in ihre Planungen einfließen lassen. Als Nächstes steht die Erstellung des Rohbaus an, parallel dazu laufen intensive Gespräche mit den zukünftigen Standbetreibern sowie die Detailplanung für die einzelnen Stände. Die Eröffnung ist für den Herbst 2021 geplant. Wir sind gespannt! **Wo? Ritterstr. (Klosterplatz)**



Einfach lecker unser Frühstücksbuffet

Montag bis Freitag
von 8:00 bis 12:00 Uhr

Frische **AUFSCHNITT-** und **KÄSE**auswahl,
SÜSSE VERSUCHUNGEN, frisches **RÜHREI**,
leckerer **ORANGensaft**, backfrische
BRÖTCHENSPEZIALITÄTEN ...

Kinder bis 12 Jahre:
pro Lebensjahr 0,40 €

6,95 €

... oder unser Wochenendbuffet

Samstag, Sonntag & an Feiertagen
von 8:30 bis 13:00 Uhr

... **LACHS**, frischer **OBST**salat, hausgemachte **JOGHURT-**
UND QUARK-SPEISEN, Cerealien, leckerer **KUCHEN**. **FRISCHER**
FILTERKAFFEE UND TEE gehören selbstverständlich
auch ohne Ende dazu!

Kinder bis 12 Jahre:
pro Lebensjahr 0,70 €

15,95 €



Mit Abstand und Sicherheit in folgenden Fachgeschäften:

BÄCKERANT | BACK DRIVE
Oldentruper Straße
Oldentruper Straße 111
33604 Bielefeld
0521 78 59 87 70

BÄCKERANT
Eckendorfer Straße
Eckendorfer Str.37 a
33609 Bielefeld
0521 96 06 92 48

BÄCKERANT | BACK DRIVE
Südring
Südring 50
33647 Bielefeld
0521 96 06 92 92

Pollmeier



5



6

5 Stadtgasthaus Südliches Flair zieht an den Willy-Brandt-Platz. Ein bisschen Brauhaus, ein bisschen Hütte – mit rustikaler Küche wie Ploatz, ein im Süden Deutschlands verbreitetes Gericht, Brotzeiten, Käse-Fondue und weiterer köstlicher Hausmannskost. Dazu eine stattliche Auswahl an Bieren – natürlich vom Fass und zumeist aus der Region. Also, sich einfach auf den Balkon setzen, zünftig speisen und das urbane Treiben beobachten. Oder im modernen Vintage-/Industrial-Design Platz nehmen und genießen.

Wo? Herforder Str. 28 (Willy-Brandt-Platz)

6 HOWZIT Mit Howzit (Slang: Wie geht's) kommt nicht nur südafrikanische Kulinarik in die Stadt, sondern auch das Lebensgefühl des Landes am Kap. Entsprechend bunt und lebensfroh sind Interieur und Speisekarte mit frittierten Kichererbsen-Bällchen mit den besten Gewürzen aus Kapstadt, Hout Bay Reis mit Seafood oder Currys der kapmalayischen Küche. Dazu regionale Craft-Biere, Weine und Cider.

Und weil die Südafrikaner positiv sportverrückt sind, gibt es auch Livesport: von Fußball über Handball bis Rugby. Echt lekker – wie der Südafrikaner sagt.

Wo? August-Bebel-Str. 167



7

7 Peter Pane Burger ist nicht gleich Burger – das wird einem beim Blick in die Speisekarte vom Peter Pane schnell klar: Wilder Bert, Doppelter Peter, Feige Ziege, Kräuterbursche, Überflieger, Rotbäckchen, Waldelfe. Im Herzen der Altstadt lassen die ausgefallenen Burger-Kreationen Fleischliebhabern, Veganern oder Vegetariern das Wasser im Munde zusammenlaufen. Und auch bei den Pommes hat man die Qual der Wahl. Neben klassischen Fritten gibt es Süßkartoffelpommes, Trüffelfritten, Jägerfritten und vieles mehr.

Wo? Niedernstr. 29-31



8

8 burgerme Burger online bestellen und bequem nach Hause liefern lassen? Geht ab September auch in Bielefeld. Bei burgerme wird jede Bestellung frisch zubereitet und innerhalb von 30 Minuten geliefert. Neben Bestsellern wie dem saftigen BBQ Bacon hält die Speisekarte auch Burger mit Grilled Chicken, feinstem Angus-Cross-Beef sowie vegetarische und vegane Varianten bereit. Ergänzt wird das umfangreiche Angebot durch knackige Blattsalate, herzhaftes Fingerfood wie die knusprigen (Süßkartoffel-) Pommes, Onion-Rings oder Käse-Ecken sowie Desserts für den süßen Abschluss. **Wo? www.burgerme.de**



9

9 Kabine Ruhrgebiet kulinarisch – Futtern wie bei Muttern. Das schmeckt auch in OWL. Die Kabine kocht „Leckerer ausse Heimat“. Ehrliche Hausmannskost im Restaurant, am Arbeitsplatz oder zu Hause. Vor Ort, mitgenommen oder gebracht: deftige hausgemachte Schmorgerichte wie Rinderroulade, Kohlrouladen und Eintöpfe nach eigener Rezeptur oder frisch gebratene Steaks, Schnitzel, Backfisch und natürlich der Ruhrpott-Exportschlager Currywurst. Frisch „vonne“ Pfanne oder Grill seit Juni im Loom – 2. Obergeschoss. **Wo? Bahnhofstr. 28**



Gusto
divino

GELATERIA | PASTICCERIA | ROSTICCERIA

IM HERZEN DER BIELEFELDER ALTSTADT

Genießen Sie unser tägliches Frühstücksangebot!

Montag - Sonntag ab 9:00 Uhr

Niederwall 12 | 33602 Bielefeld | ciao@piacere-divino.de | 0521 / 77252670

SNACKIFICATION

BUDDHA BOWL UND BURGER

Ein schneller Snack zwischendurch. Das war früher meistens gleichbedeutend mit: viel zu süß, viel zu salzig, viel zu fett und schlimmstenfalls alles auf einmal. Doch ein neuer Trend macht Schokoriegeln und Chips jetzt echte Konkurrenz. Snackification steht für Mini-Mahlzeiten, die nicht nur wirklich lecker, sondern auch noch gesund sind. Einzige Gemeinsamkeit: Der spontane, unkomplizierte Genuss, der weder an bestimmte Tageszeiten noch an feste Menüfolgen gebunden ist.



↓ WAS BEDEUTET BOWL?

Smoothie-Bowl, Veggie-Bowl, Sushi-Bowl: Was die Zutaten angeht, ist Vielfalt Trumpf. Serviert werden die leckeren Gerichte in einer Schüssel bzw. Schale. Denn genau das ist die Übersetzung von „Bowl“.

Foto: iStock.com/Foxys_forest_manufacture



Mitgeprägt hat den Begriff „Snackification“ die renommierte Ernährungsexpertin Hanni Rützler. In ihrem aktuellen Food-Report 2020 stellt die Autorin mit Gespür für Food-Trends fest, dass Snacks immer öfter die traditionelle Speisenfolge auflösen. Einen Grund dafür sieht sie darin, dass sich das Essverhalten zunehmend dem Rhythmus unseres Arbeitsalltags anpasst. Tatsächlich: Von neun bis fünf im Büro und mittags in die Kantine – das war gestern. Heute sind flexible Arbeitszeiten, wechselnde Arbeitsorte oder Homeoffice die Regel. Eine einstündige Mittagspause dagegen eher die Ausnahme. Kein Wunder, dass der Bedarf und auch das Angebot an beinahe rund um die Uhr verfügbaren Mini-Mahlzeiten gewachsen ist. Jetzt könnte man einwenden, dass es mit Pommes und Currywurst ja schon seit ewigen Zeiten einen schnellen Sattmacher zu jeder Tageszeit gibt. Und sicherlich lassen sich diese beliebten Klassiker so leicht nicht verdrängen. Doch sie haben Konkurrenz bekommen. Und die ist einfach ein bisschen anders: ausgewogen, vielfältig, mit frischen, gesunden Zutaten und vor allem global inspiriert. Typische „Snackification“-Mahlzeiten sind zum Beispiel Salate und Suppen – ganz besonders asiatisch inspirierte. In vielen deutschen Städten eröffnen etwa Ramen-Bars, die das beliebte Soul- und Streetfood der Japaner servieren.



JIVINO

MÉDITERRANE KÜCHE



WEIN & TAPAS BAR
MARCO PULLI
OBERNSTRASSE 51
33602 BIELEFELD

+49 (521) 560 95 30

+49 (171) 414 55 28

Mo - So ab 17 Uhr

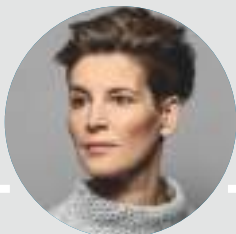
www.jivino-enoteca.de

WO TRIFFT MAN ...



Wenn ich in Bielefeld zu Besuch bei der Familie und Freunden bin, geht's gern und oft ins **GlückundSeligkeit**. Dort esse ich wie immer das Rote Thai Curry Gaeng Phed Nua – das schmeckt mir einfach fantastisch. Außerdem freue ich mich auf Gerichte der türkischen Küche in der Innenstadt oder besuche das **Argentina Steakhouse** am Niederwall. Mein favorite drink ist Caipiriniha im **Plaza**.

Siga
Rapper



Mit meiner Tochter gehe ich gerne ins **Nohut**. Die Bedienungen sind wahnsinnig freundlich, und wir mögen das unkomplizierte Essen, diese arabisch-mediterrane Fusion-Küche. Generell ist es mir beim Essengehen wichtig, dass die Leute nett sind. Das trifft auch auf den Food Truck **Philly & Patty** zu, der zudem sehr leckere Burger bietet. Für die beste Pho Bo der Stadt empfehle ich außerdem das **Nhu Ngoc*** direkt gegenüber vom Nohut.

Christina Huckle
Schauspielerin
am Theater Bielefeld

*seit Kurzem Locky Umi



EDAMAME-BOHNEN

In Japan stehen sie schon seit Jahrhunderten auf dem Speiseplan. Hierzulande erobern sie erst jetzt die Küchen. Dabei sind Edamame-Bohnen gar nicht so exotisch, wie ihr Name vermuten lässt. Übersetzt bedeutet „Edamame“ nämlich etwa „Bohnen am Zweig“ und bezeichnet unreif geerntete Sojabohnen, die häufig im Ganzen – also mit Stiel – gekocht werden.



Ramen bestehen grundsätzlich aus vier Bestandteilen: einer kräftigen Brühe, einer Würze, Nudeln und verschiedenen Einlagen oder Toppings. Ähnlich kommt die würzige Pho Bo Suppe aus Vietnam daher, eine Rinderbrühe mit Rindfleisch oder Hähnchen, die mit Reisbandnudeln und frischen Kräutern angerichtet wird.

Aber auch hawaiianische Poke Bowls mit mariniertem Fisch, Algen und Edamame-Bohnen oder die vegetarischen Buddha Bowls geben gute Mini-Mahlzeiten ab. Ebenso wie Tapas und Mezze, wie sie aus der spanischen und arabischen Küche bekannt sind. Wer es bodenständiger mag, freut sich über individuell zubereitete, hochwertige



Fleischeslust mit **Liebe**



„Ich erzähl euch gern mal
was über gutes Fleisch!“

Burger. Überhaupt liegen viele Gerichte, die bei den angesagten Food Trucks über die Theke gereicht werden, voll im Snackification-Trend. Generell entstehen immer mehr gastronomische Konzepte, die auf die Ansprüche der modernen Stadtmenschen reagieren: kleinere Portionsgrößen, flexiblere Öffnungszeiten, aber eben auch gesündere Zutaten für eine bewusste Ernährung. Gut möglich, dass „Snack“ zukünftig zum neuen Begriff für eine ausgewogene Mini-Mahlzeit wird. (S.G.) ■

Mix it, Baby

Da haben wir den Salat: Einfach Lieblingsdressing direkt im Glas mischen und gut schütteln. Dann Zutaten wie Hirse oder Couscous und frisches Gemüse schichtweise einfüllen. Fertig ist der gesunde Snack.



- ETWAS GRÜNES
- VITAMINE
- GURKEN
- MAIS
- EISEN
- KOHLENHYDRATE

Wir ♥ Frische.

Und Fleisch. Und Regionales.

Lieben Sie mit!

...frisch bei
böers

Herforder Str. 27-29 · 33818 Leopoldshöhe
Carl-Severing-Str. 91 · 33649 Bielefeld

www.boeers-edeka.de



GEMÜSE IM DESSERT

WAS KÖCHEN ALS KRÖNENDER ABSCHLUSS SCHMECKT

Der große Moment bei einem Menü kommt für manche erst mit dem Dessert auf den Tisch. Bielefelder Küchenchefs greifen für den krönenden Schlussakt gern einmal zu Gemüse und kreieren mit Kürbis, Tomaten, Pastinaken & Co. ungewöhnliche Geschmackserlebnisse. Da muten Klassiker wie Mousse au chocolat fast langweilig an! Also, einfach einmal die ausgetretenen Pfade verlassen und sich mit köstlichen Alternativen verzaubern lassen. Und das Beste: Gesund ist Gemüse ja noch dazu.

UMFRAGE: Corinna Bokermann

Lars Reddemann

Küchenchef

Numa

Gemüse im Dessert ist äußerst spannend und passt oft wie selbstverständlich, denn viele Gemüse besitzen von sich aus eine herrliche Süße, so wie rote Paprika und Karotten. Sehr harmonisch und lecker ist beispielsweise rote Paprika in Portwein mit Vanille auf einem Tarteboden oder ein traditionell japanisches Dessert „Mochi“. Das sind kleine Pralinen, die in Japan zu Neujahr serviert werden.

Sie werden aus gedämpftem Klebereis, der lange zu einer Paste gewalkt wurde, geformt und mit pürierten gesüßten roten Bohnen gefüllt. Zusammen mit einem Zitronengras-Jelly und einem Sesam-Krokant-Eis ein köstlicher, süßer Abschluss.



Sandy Karl

Küchenchefin

Parkhotel Bielefeld mit Restaurant Milser Krug

Ein Klassiker im Frühjahr ist natürlich Rhabarber. Zum Herbst steht dann Kürbis – er wird übrigens in der Türkei gern für Desserts verarbeitet – nicht nur als herzhafte Variante jahreszeitengerecht zur Verfügung. In Weißwein aufgekocht, fein püriert und mit Aromen wie Vanille und Zimt angereichert, kommt er in Begleitung von Mascarpone, die mit geschlagener Sahne verfeinert wird, als Schichtdessert auf den Tisch.



Georgeos Karras

Küchenchef

Gui

Zuckerreduziert, nachhaltiger und bekömmlicher in der Menüfolge – für ein Dessert mit Gemüse spricht vieles. Zum einen, dass wir in der Küche mit der Gemüsepatisserie unsere kreative Ader

zeigen können und gleichzeitig beweisen, wie gut Gemüse in Desserts schmecken. So wie ein Tomate-Mozzarella-Dessert mit Basilikum.

Der Burrata wird mit Basilikumöl auf einen Spiegel aus Kirschtomatenkompott aufgesetzt.

Begleitend dazu sorgt eine Geleematte aus Himbeeren und Tomatenfond für eine schöne Säure und ein Chip aus Sauerteigbrot steuert die knusprige Note bei. Dazu servieren wir als Ergänzung separat ein Granité aus Basilikum und einen Sprudel aus hellem Tomatenfond. Auch optisch macht das Gemüsedessert mit seinen Rot-Grün-Tönen Appetit.

Hajdin Nimani

Küchenchef

Klötzer's Restaurant

Erbsen, Süßkartoffeln oder Kürbis – es gibt viele Gemüse, die sich auch im Nachtisch gut machen.

Wirklich lecker ist zum Beispiel ein mit Marsala verfeinertes Hokaidu-Kürbis-Tiramisu mit einem Rote Bete Sorbet, wobei der Biskuitboden klassisch mit Espresso getränkt wird. Der Kürbis hat einen leicht süßlichen Touch und die Rote Bete ist mit ihrem

erdig-süßlichen Aroma eine ergänzende

Komponente. Die vielen Geschmacks-komponenten knallen im Mund und die schöne Farbigkeit ist ein Augenschmaus.



EVENTLOCATION

mit einzigartigem Ambiente

FEIERN HOCHZEITEN CATERING



Inhaber Silvio Eberlein

Historisches Gasthaus Buschkamp und Auberge le Concarneau
Buschkampstraße 75, 33659 Bielefeld

Telefon +49 (0) 521 492800

info@museumshof-senne.de

www.museumshof-senne.de



10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN



MARCEL LOSSIE
Veranstaltungskaufmann

- 1 Was gab's heute zum Frühstück?**
(Mager-)Quark mit Früchten und Nüssen.
- 2 Was war dein Lieblingsessen als Kind?**
Heidelbeerjoghurt, vorab gerne Pommes. Oder auch gleichzeitig.
- 3 Worauf hast du gerade Hunger?**
Einen schönen Harzer Käse mit Senf. Und Gewürzgurken dazu.
- 4 Hand aufs Herz: Wann hast du das letzte Mal Fastfood verdrückt?**
Irgendwann im letzten Jahr.
- 5 Dein Lieblingsgetränk auf Partys?**
Gin & Tonic. Zwischendurch Mineralwasser, das gerne mit einem Schuss Zitrusafts.
- 6 Bestes Anti-Kater-Rezept für den Morgen nach der Party?**
Während der Party nach jedem Drink ein Glas Wasser trinken. Und am nächsten Tag an die frische Luft.
- 7 Was ist immer eine Kaloriensünde wert?**
Gesalzene Nüsse.
- 8 Der beste Snack für unterwegs?**
Eine Banane und eine schöne Stulle.
- 9 Essen aus aller Welt: Was war deine ungewöhnlichste Geschmacksprobe?**
Mit Sicherheit der Ernährungsplan im vergangenen Jahr, den mir mein Fitness-Coach verordnet hat.
- 10 Wer zapft in Bielefeld das beste Bier?**
Der Gastwirt deines Vertrauens, da gibt es einige in Bielefeld.

HOCH HINAUS

FÜR SONNIGE ERLEBNISSE



Mit dem Fahrrad, für einen Spaziergang oder als Ausflug mit der ganzen Familie: Im Sommer ist der Burghof des Restaurant Sparrenburg mit seinem wunderbaren Ausblick über Bielefeld das Ausflugsziel schlechthin. Lassen Sie sich bei einem kühlen Getränk und leckeren Gerichten aus unserer Burgküche die Sonne ins Gesicht scheinen – wir freuen uns auf Sie!

- ◆ Terrasse mit einzigartigem Blick über die Stadt
- ◆ Feine Burgküche mit regionalen Speisen 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!

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

Mittwoch bis Sonntag für Sie geöffnet





KRASSE KRÄUTER

DAGMAR SCHULZ

TEXT: Corinna Bokermann

Fotos: Corinna Bokermann



Streift man an ihnen vorbei oder fährt mit den Händen leicht durch die Kräuter hindurch, fängt man ihren Duft ein. Heimische Kräuter wie Kamille, Schafgarbe, Quendel, Ehrenpreis, Teufelskralle oder Ringelblumen wachsen im Kräutergarten von Dagmar Schulz. Die Heilpflanzen-Expertin hat ihn im Hinterhof ihres Kräutertadens angelegt.

Er ist eine begehbare Oase im urbanen Alltag und spiegelt Leidenschaft und Profession der Bielefelderin. „Das Schöllkraut, das hier wächst und ein wunderbares Warzenkraut ist, zeige ich gern, aber verkaufen darf ich es nicht, da es toxisch ist“, sagt Dagmar Schulz. 2014 ist sie in den von ihrem Vater gegründeten Kräutertaden Paracelsus eingestiegen, seit eineinhalb Jahren führt sie diesen in Eigenregie. Es war eine Herzensentscheidung. „Ich konnte mir nicht vorstellen, dass es den Laden irgendwann nicht mehr gibt! Ich bin hier aufgewachsen und stand schon mit fünf hinterm Tresen“, macht sie deutlich.

1981 gründete ihr Vater, Heinrich Scheller, den Kräutertaden Paracelsus zunächst an der Marktstraße nahe der Ravensberger Spinnerei, seit dem Umzug am heutigen Standort am Bolbrinkersweg. Das Elternhaus von Dagmar Schulz. „Heute mehr Laden als Wohnhaus“, wie sie feststellt. Am Konzept hat sich nichts verändert. So wie vor über 35 Jahren werden in dem kleinen Familienunternehmen Kunden beraten, betreut und mit pflanzlichen Produkten versorgt: Neben wohltuenden Kräutertees gehören dazu auch Produkte aus der Naturkosmetik. Allerdings stehen heute nicht mehr die großen Säcke mit Kräutern im Laden, in die ihr Vater immer hineingriff, um für die Kunden individuelle Tees zusammenzustellen. Mittlerweile befinden sich die Kräuter – da u. a. auch die Richtlinien des Gesundheitsamtes zu beachten sind – in hölzernen Schubladen. Die Herbarien, die sie als 16-Jährige gemacht hat, schmücken heute die Wände. „Schon damals habe ich Heilkräuter gesammelt und getrocknet“, erzählt Dagmar

Schulz, die den traditionellen Charme des Kräutertadens erhalten und ihn mit viel Liebe zum Detail ausgestattet hat. Und so wie ihr Vater, stellt auch Dagmar Schulz aus den vielen Heilkräutern individuelle Tees zusammen.



„Ich konnte mir nicht vorstellen, dass es den Laden irgendwann nicht mehr gibt! Ich bin hier aufgewachsen und stand schon mit fünf hinterm Tresen.“

DAGMAR SCHULZ,
KRÄUTERTADEN PARACELCUS

Die langjährige Erfahrung zählt sich vor allem in der Semiotik und individuellen Beratung aus. „Im individuellen Gespräch mit unseren Kunden gehen wir detailliert auf persönliche Beschwerden und Auffälligkeiten ein.“ Für Dagmar Schulz bildet dieses die Basis für eine individuelle Heilkräuter-Rezeptur, die Genese, Prävention und Wohlbefinden unterstützt. ➔

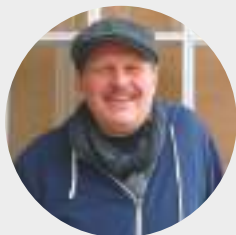
WO TRIFFT MAN ...



*Ich freue mich immer auf einen Milchkaffee und ein Stück Kuchen in meinem Stammcafé im Bielefelder Westen. Hier schreibe ich regelmäßig an meinen Büchern, die Atmosphäre ist so herrlich entspannt. Die Bagels und selbstgemachten Limonaden müsst ihr auch probieren! Je nach Laune gönne ich mir abends griechisches Essen im sympathischen **Rempetiko** – die Kartoffeln mit der Knoblauchsoße liebe ich besonders. Mein kleines Paris finde ich eine Ecke weiter: Für ein besonderes Abendessen besuche ich das **Strada No 4**. Zum frisch zubereiteten Essen gibt's ein gutes Glas Rotwein und der Abend ist perfekt!*

Christiane Antons

Autorin



Unser zweites Wohnzimmer ist quasi das Lorca im TAM. Dort sind meine Frau Karla und ich gern noch nach den Vorstellungen. Im Bielefelder Westen lockt das Greenwich mit seiner tollen Atmosphäre und ist perfekt, um ab und zu einmal einen Gin zu trinken. Schöne Cocktails gibt's wiederum in der „Nichtschlecht“ Bar in der Arndtstraße. Klein und gemütlich!

Thomas Wolff

Schauspieler am Theater Bielefeld



„Die Natur ist so reichhaltig mit dem, was sie uns liefert“, betont sie mit Blick auf die zahlreichen Heilkräuter. Wenn es um Heilung und Prävention geht, beispielsweise bei Magenschleimhautreizungen, warnt die Kräuterexpertin – mit einem leicht entschuldigenden Schmunzeln – ihre Kunden jedes Mal vor: „Meine Tees schmecken nicht!“ Im Sortiment führt sie fast ausschließlich Bio-zertifizierte Heilkräuter, andere wiederum in Apothekerqualität. „Natürlich unbelastet und ohne Rückstände“, erklärt sie.



„Ich habe zwar viel, sehr viel über die Wirkweisen von Heilkräutern von meinem Vater gelernt, aber es gehört doch noch mehr zur Pflanzenheilkunde dazu.“

DAGMAR SCHULZ, KRÄUTERLADEN PARACELCUS

Auf ihren heutigen Beruf, auf den sie sich voll und ganz eingelassen hat, hat sie sich intensiv vorbereitet. „Ich habe zwar viel, sehr viel über die Wirkweisen von Heilkräutern von meinem Vater gelernt, aber es gehört doch noch mehr zur Pflanzenheilkunde dazu“, erklärt die 44-Jährige, die zwar von ihrer kaufmännischen Ausbildung profitiert, aber eine Ausbildung zur Heilpraktikerin absolvierte, sich im Bereich Phytotherapie weiterbildete und bei einem Pharmakologen ihr Wissen vertiefte. „Gewisse Dinge muss man einfach wissen, um adäquat beraten zu können. Ein Sachkundenachweis für frei verkäufliche Arzneimittel inklusive“, wie Dagmar Schulz feststellt. Und, hat sie ein Lieblingskraut? „Natürlich“, sagt sie. „Für mich nutze ich oft die sibirische Taigawurzel, sie ist meine Anti-Stress-Wurzel, fördert die Konzentration und steigert die Ausdauer, bringt das Hormonsystem in Einklang und ist gut für das Immunsystem. Außerdem greife ich regelmäßig zu den typischen „Frauenkräutern.“ 130 Einzelkräuter plus spezieller Mischungen auf Grundlage eigener Rezepturen – vom Grippe-, Bitter- oder Migränetee über Geburtsvorbereitungstees bis hin zum durchblutungsfördernden Tea for Two – machen das Sortiment ihres Kräuterladens aus, in dem sich der Duft der verschiedenen Heilkräuter wunderbar vereint. ■ www.kraeuterladen-paracelsus.de



130 Einzelkräuter

Bio-zertifiziert oder
in Apothekerqualität

Mittendrin



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



Gastro-Farming

WEISSE MÜTZE GRÜNER DAUMEN

Nachdem Urban Gardening die Ballungsräume erobert hat, liegt jetzt auch in der Gastronomie der eigene Anbau von Obst, Gemüse und vor allem Kräutern im Trend. Genau genommen meint Gastro-Farming die Anzucht von frischem Grün auf Dach-Terrassen oder gar indoor mit eigens dafür kreierten Beleuchtungs- und Bewässerungssystemen. Doch das haben Bielefelds Kräuterköche gar nicht nötig. Die sprichwörtliche Großstadt im Grünen bietet nämlich genug Fläche, um Köstliches für die Küche auf altbewährte Art wachsen zu lassen.

Text: Stefanie Gomoll | **Fotos:** Bild + Heimat Fotodesign, privat



Den Bauerngarten des Museumshofs Senne etwa gab es schon lange bevor die Idee der Selbstversorgung ihr Revival erlebte. Hier gedeiht neben Kirsch-, Apfel-, Birnen- und Zwetschgenbäumen auch eine seltene Frucht wie die Mispel. Sie ganz nach dem Motto „Essen statt vergessen“ zu erhalten, ist Silvio Eberlein ein wichtiges Anliegen. Auch Gemüse wächst hier reichlich, von verschiedenen Zucchini- und Tomatensorten über Kürbisse und Physalis bis zu Salat. Besonders am Herzen liegt dem Küchenchef der große Kräutergarten. „Der Geschmacksunterschied zu den schnell hochgezüchteten Kräutern, die es im Topf gibt, ist einfach gigantisch“, unterstreicht Silvio Eberlein. Wer an einer der regelmäßig angebotenen Gartenführungen teilnimmt, kommt schnell ins Staunen. Neben Klassikern wie Basilikum, Oregano und Estragon gedeihen hier Schnittknoblauch, Griechischer Bergtee, Beinwell, Gemeine Gartenkresse, Veilchen, deren Blüten Sorbets verfeinern, und zahlreiche Minzsorten. Während viele davon auf dem Teller landen, bezaubert die Eau de Cologne Minze eher die Nase. Im Gegensatz zu Gewürztagetes. „Die normale Studentenblume kennt jeder, aber die stinkt eher“, so Silvio Eberlein. „Gewürztagetes dagegen schmecken sensationell. Ebenso wie die Orangen- und Rosenduft-Geranien, aus deren Blüten wir Sorbet machen.“ Sein letzter Geheimtipp: Mädesüß. „Die Blüten kochen wir für Crème Brulée aus, das verleiht ihr ein wunderbar zartes Marzipanaroma.“ ➔

**BORA**

BORA
starker Abzug

KÜCHENIDYLL
starke Planung



KÜCHENIDYLL
GERLING

Treppenstraße 22 – 24, 33647 Bielefeld
Telefon: 0521 44 61 21, www.kuechenidyll.de



Benni Wabnitz vom Café Gemach im angesagten Neustädter Viertel macht ebenfalls den Koch zum Gärtner. „Die Idee hatten wir schon länger, vor einem Jahr haben wir sie verwirklicht. Hinter dem Café haben wir Hochbeete angelegt und bauen außerdem Kräuter in einem Schrebergarten an. Durch Corona hatten wir viel Zeit, uns um den Garten zu kümmern. Seitdem ist die Fläche ebenso gewachsen wie die Auswahl an Kräutern.“ Neben Petersilie, Basilikum, Thymian, Rosmarin und Kerbel ist Sauerampfer sein persönliches Highlight. „So, stelle ich mir vor, könnte Salat früher mal geschmeckt haben. Ursprünglich und eben mit einer säuerlichen Note, die man nicht oft findet. Das ist geschmacklich ganz groß. Generell nutzen wir die Kräuter nicht einfach als Deko, sondern als Geschmacksbeigabe.“ Nicht im Salat, sondern im Tee landet dagegen die Marokkanische Minze, deren Aroma Benni Wabnitz ebenfalls schätzt. Neu ist die Idee, auch Sprossen selbst anzubauen. Hier ist, wie bei den Kräutern, Learning by Doing angesagt. „Für mich als gelernten Koch gehört der Umgang mit Kräutern in der Küche natürlich zum täglichen Geschäft“,

so Benni Wabnitz. „Aber beim Anbau gab's auch mal Misserfolge. Man muss eben erst lernen, was an welchem Standort am besten wächst.“



**Benni
Wabnitz**



**Patrick
Büscher**



Die Erkenntnis, dass nicht jeder Koch automatisch ein geborener Gärtner ist, würde Patrick Büscher sofort unterschreiben. Den Anbau von Gemüse im Hochbeet hat der traditionsreiche Familienbetrieb eine Weile erprobt, dann aber eingestellt. „Wir lassen anbauen“, lacht der Meisterkoch. „Unsere Philosophie ist, dass jeder in seiner Berufssparte der Beste ist. Vor allem fehlt uns aber einfach die Zeit.“ Kurze Lieferwege, frisch und regional lautet aber auch im Büscher's das Credo. So kommt das Gemüse etwa vom Biohof Mertens-Wiesbrock in Rietberg oder wächst ganz in der Nähe bei Meyer zu Bentrup. „Die bunten Tomaten aus OWL, die dort angebaut werden, finde ich gerade super interessant“, unterstreicht Patrick Büscher. „Die kombinieren wir mit Passionsfrucht und Liebstöckel und obendrauf kommt noch ein Crunch. Das vereint alle Texturen und Geschmacksnuancen von süß bis salzig und Liebstöckel bringt Umami in Spiel.“ Nicht selbst angebaut, aber selbst geerntet, gilt dagegen für Fichtenblüten. „Die haben wir im Teuto gezupft und in Biohonig eingelegt. Der bekommt dadurch eine harzige Textur und passt super zu Bio-Schafskäse.“



Den Teutoburger Wald als „großen Garten“ direkt vor der Haustür nutzt auch Bernhard Kampmann gerne. „Da haben wir im Frühjahr zum Beispiel Bärlauch geerntet. Wenn der ganze Wald nach Knoblauch duftet, ist das wunderbar.“ Seit 1991, lange bevor es trendy wurde, gibt es direkt am Schlichte Hof aber auch einen kleinen Kräutergarten. „Wir haben damals schon entschieden, auf regionale Produkte zu setzen. Das passt gut zu dem denkmalgeschützten Haus.“ Das Gemüse, für das der Platz nicht reichen würde, bezieht der Patron des Schlichte Hofs von Bauern aus der Region. Gerade bei Kräutern wie Schnittlauch, Minze, Rosmarin, Thymian, Salbei, Oregano und Lavendel liegt ihm aber der eigene Anbau am Herzen. „Frische ist da unser Geheimnis“, unterstreicht der Meisterkoch. „Wenn man etwa Minze erst ein paar Stunden nach der Ernte aufs Dessert gibt, ist der Geschmack zwar noch da, aber sie duftet nicht mehr so intensiv. Auch Rosmarin schneide ich direkt frisch ab. Wenn er dann in Soßen mitköchelt, können sich die ätherischen Öle perfekt entwickeln.“ Neben der Frische macht es für den Patron des Schlichte Hofs die Mischung. Die Honig-Thymian-Soße an Entenbrust gewinnt etwa durch einen Hauch von Lavendel. Auch bei der Kräuterkruste auf Lamm kommt es auf das Zusammenspiel an. „An der Harmonie der Kräuter“, resümiert Bernhard Kampmann, „erkennen die Gäste den feinen Koch.“ ■



www.sparkasse-bielefeld.de

Karte oder Handy dran, fertig!

Kontaktlos bezahlen –
weil's einfach,
schnell und hygienisch ist.

 **Sparkasse
Bielefeld**

WIE GEHT „NORMAL“?

Neben der Veranstaltungsbranche hat Covid-19 bzw. die Maßnahmen zur Eindämmung des Corona-Virus' die Gastronomie und die Hotellerie am stärksten getroffen. Am 23. März war Schicht an Tresen und Küche. 100 Prozent Umsatzausfall bei zum Teil hohen Kosten für Miete, Personal etc. Am 11.5. durften Restaurants, Cafés und Biergärten wieder öffnen, am 15.6. folgten Bars, Mensen und Kantinen, während Clubs und Discos noch immer auf eine Aufhebung des Verbots warten.*

Doch auch mit den Lockerungen ist vieles anders als vor Corona. Für die Gastronomie ist der Umsatzausfall von sieben Wochen nicht wieder aufzuholen. Geschweige denn die Einnahmen aus Feierlichkeiten wie Konfirmationen, Hochzeiten, Jubiläen oder dem Ostergeschäft. Von einem „Normalbetrieb“ ist die Branche weit entfernt. Das Konsumverhalten der Menschen gebremst. Laut einer DEHOGA-Umfrage erzielen 80 Prozent der Betriebe seit ihrer Öffnung nicht mal die Hälfte ihres gewohnten Umsatzes. „Die notwendigen Abstandsregeln und die Einhaltung der Hygienevorschriften sind personalintensiv, wobei der Umsatz durch die begrenzte Kapazität geringer ausfällt“, sagt Phillip Marsell, Mitgründer von Limoment und Botschafter für die Gastronomie beim BIE CITY Hackathon, der auf Initiative des Digitalisierungsbüros der Stadt Bielefeld und Open Innovation City vom 19. bis 21. Juni stattfand. Ziel eines Hackathons ist eigentlich, innerhalb der Dauer dieser Veranstaltung gemeinsam nützliche, kreative oder unterhaltsame Softwareprodukte herzustellen oder, allgemeiner, Lösungen für gegebene Probleme zu finden. Doch beim BIE City Hackathon ging es darum, gemeinsam Lösungen für die Bereiche Mobi-

lität, Kunst, Kultur und Sport, den öffentlichen Raum und die Gastronomie im Alltag mit Corona zu finden. Wie könnte es aussehen das „neue Normal“?

FRISCHE IDEEN FÜR DIE GASTRONOMIE

Phillip Marsell saß als Botschafter für die Gastronomie beim Panel Talk auf dem Podium. Der Gründer und Geschäftsführer der Limoment GmbH ist bei dem Bielefelder Unternehmen, das mittlerweile dem Start-up-Alter entwachsen ist, Ansprechpartner für den Vertrieb der jungen und gesunden Limonaden-Alternative aus eigener Produktion. Seit vier Jahren steht er im engen Kontakt mit dem Handel und der Gastronomie. Aufgrund seiner beruflichen Nähe zur momentan stark gebeutelten Gastronomie, hat er gemeinsam mit Mike Cacic von der Ravensberger Brauerei die Gutscheinplattform „From-OWL-with-Love“ ins Leben gerufen, um hier schnelle und unbürokratische Hilfe zu leisten (siehe Interview).

„In Vorbereitung auf die Podiumsdiskussion habe ich mit vielen Gastronomen gesprochen, um herauszufinden, was sie bedrückt und was sie bereits unternommen haben, um durch die

*Stand: 8.7.2020



Krise zu kommen“, so der Vertriebler, der eigentlich Soziologie studiert hat. „Viele haben sehr schnell einen Lieferdienst oder Abholservice für ihr Angebot installiert und gemerkt, dass das gar nicht so schwer ist. Einige sagten auch, dass sie längst schon einen solchen Service anbieten wollten, aber während des Tagesgeschäftes nicht dazu gekommen seien. Durch den Stillstand in der Branche war plötzlich Zeit da, um einiges aufzuarbeiten. Und viele wollen auch nach Corona den Lieferdienst beibehalten.“

ES WIRD DIGITALER

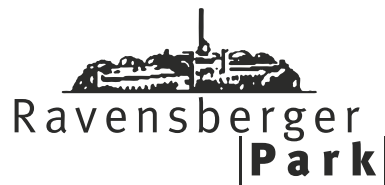
Die Zeit des Lockdowns war auch die Zeit, verstärkt auf Digitalisierung zu setzen. Virtuelle Gin-, Beer- oder Weintastings wurden veranstaltet. Für einen digitalen Kochkurs konnte das Fleisch bestellt werden, das pünktlich zum Kursbeginn geliefert wurde. Durch die Lockerungen sind die Gastronome natürlich froh, wieder für ihre Gäste da sein zu können. Auch wenn durch die Regelungen neue Arbeit auf sie zukommt. Denn jeder Gastronom hat die Pflicht, die Kontaktdaten der Gäste zur Nachverfolgung einer etwaigen Infektionskette zu erheben. Viel Papierkram für den Gastronomen – akribisches Desinfizieren der Stifte mit eingeschlossen –, mitunter genervte Gäste und natürlich das Thema Datenschutz. „Auch hier waren einige



Gastronome sehr kreativ, das Café Gemach hat zum Beispiel aus dem ungeliebten Formular eine schöne Andenkenkarte gemacht“, berichtet Phillip Marsell.

Im Rahmen des Hackathons wurde für die Dokumentation der Gästedaten übrigens eine digitale Lösung ausgezeichnet. „Gast-ident“ heißt das Produkt von Spot AR. Statt Zettelwirtschaft ist das Smartphone gefragt. Das Ein- und Auschecken der Gäste erfolgt per App und QR-Code. Nach einer einmaligen Registrierung erfolgt jeder weitere Restaurantbesuch – allerdings nur, wenn der Betrieb Gastident nutzt – mit einem Klick. Dadurch wird der Besuch samt persönlicher Daten, Tischnummer und Besuchsdauer erfasst. Außerdem kann ein weiterer Gast mit registriert werden. Das verkürzt Wartezeiten und natürlich das Schreddern der Kundendaten, denn nach vier Wochen werden die Daten automatisch gelöscht.

„Jetzt ist genau die richtige Zeit, etwas Neues auszuprobieren“, so Phillip Marsell, „denn die Fehlertoleranz ist jetzt hoch. Die Menschen sind bereit, es zu akzeptieren, wenn etwas nicht hundertprozentig funktioniert. Wir brauchen mehr von dem Spirit à la ‚einfach mal machen‘. Das ist eine Veränderung, die im Kopf stattfindet.“



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 Sekt-empfang 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



PHILLIP MARSELL



Interview mit Phillip Marsell zu From OWL with Love

Inwiefern warst du selbst mit Limoment von der Corona-Krise betroffen?

Wir machen zwei Drittel unseres Umsatzes in den Supermärkten und ein Drittel mit der Gastronomie. Es hätte schlimmer kommen können, aber auch ein Drittel ist eine Menge. Ungewohnt war, dass ich plötzlich viel Zeit hatte, aber durch „From OWL with Love“ habe ich fast gar nicht gemerkt, wie die Zeit vergangen ist.

Wie kam es überhaupt zu der Idee, eine Gutscheinplattform ins Leben zu rufen?

Das war kurz vor dem Lockdown, als sich bereits abzeichnete, was passieren würde. Mike Cacic von der Ravensberger Brauerei und ich haben FIFA gespielt, jeder bei sich zu Hause. Wir haben uns über das neue südafrikanische Restaurant Howzit unterhalten, das gerade eröffnet hatte und wie bitter ein solcher Start ist. Denn uns war klar, dass ein Lockdown mindestens ein bis zwei Monate andauern würde. Und dann haben wir überlegt, was wir generell tun könnten, um die Gastronomie zu unterstützen und kamen auf die Idee der Gutscheine. Jetzt kaufen und dann einlösen, wenn die Läden wieder öffnen dürfen.

Und die Umsetzung war ja auch recht fix?

Das stimmt, wir haben alle aktiviert, die uns dabei helfen konnten. Und wir hatten großes Glück, dass wir wirklich im Team die Expertise hatten, die wir brauchten, sei es beim Design, Erstellung des Logos, Verwaltung der Daten und vieles mehr. Allein hätten wir das keinesfalls geschafft. Wir haben die lokale Presse informiert, dass das Portal am 20.3. mittags online gehen soll. Das bedeutete, dass wir drei Tage – und eigentlich auch Nächte (*lacht*) – Zeit dafür hatten.

Hattet Ihr mit dieser Resonanz gerechnet? In 14 Tagen kamen 50.000 Euro (2.500 Gutscheine für 150 Gastronomen) zusammen, mittlerweile sind es über 100.000 Euro.

Nein, das war echt überwältigend. Im wahrsten Sinne des Wortes.

Nach ganz kurzer Zeit kamen die Bestellungen im Minutentakt rein. Zu Anfang haben wir die Gutscheine noch händisch erstellt und pro Mail etwa 5 Minuten gebraucht. Schnell wurde klar, dass wir das automatisieren mussten, damit die Menschen nicht zu lange auf ihre Gutscheine warten und die Gastronome schnell ihr Geld bekämen. Und es kamen auch immer mehr Läden – auch aus anderen Branchen – hinzu. Das bedeutete, dass wir die Seite besser strukturiert haben, damit die Übersichtlichkeit gewahrt wurde. Es kamen also immer Folgeaufgaben auf uns zu. Aber es hat unheimlichen Spaß gemacht und war für die Gastronome ein total positives Signal, dass die Stammkundschaft ihnen treu bleibt.

Und es ging noch weiter ...

Wir haben T-Shirts mit dem Logo aufgelegt und Benefiz-Verlosungen gestartet. Neu ist der OWL-Gutschein. Der wird nach dem Kauf online aktiviert und danach kann man auswählen, für welches Restaurant, Café oder welchen Shop man ihn aktivieren möchte. Das geht selbstverständlich auch für mehrere Unternehmen.

Wenn du für dich ein Fazit aus der Corona-Zeit ziehen würdest. Wie sähe das aus?

Für viele, die ihre Existenz verloren haben, ist das eine Katastrophe. Viele Menschen haben Schaden genommen, sei es sozial, psychisch oder eben finanziell. Bei anderen habe ich das Gefühl, dass sie gestärkt aus der Krise gehen. Für mich persönlich habe ich gelernt: „Es ist schlimm, aber man kann es überstehen. Krieg, wie ihn meine Großeltern erlebt haben, wäre viel schrecklicher. Die mussten in den Luftschutzbunker, ich habe Netflix geguckt. (E.B.) ■“

Einkauf erledigt!

Jetzt kommt meine tragende Rolle.



Parken Sie doch in der Innenstadt!

Hell, sicher und modern.

Die Bielefelder Parkhäuser von ProEinzelhandel OWL GmbH.

Tiefgarage Welle

Am Bach, 33602 Bielefeld

Tiefgarage Am Theater

Brunnenstraße, 33602 Bielefeld

Tiefgarage Kesselbrink

Kesselbrink, 33602 Bielefeld

Tiefgarage Willy-Brandt-Platz

Einfahrt Herforder Str. /
Kavalleriestr., 33602 Bielefeld

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

www.proeinzelhandel-owl.com



ProEinzelhandel OWL

A woman with brown hair tied back, wearing a blue tank top, is smiling and lifting a black kettlebell with both hands. She has extensive tattoos on her left arm. The background is a soft-focus outdoor scene with green grass and trees, bathed in the warm, golden light of a sunset or sunrise.

AB NACH DRAUSSEN!

WEG MIT DEN CORONA- PFUNDEN

TEXT: Eike Birck

Mal Hand aufs Herz. Haben Sie auch in den vergangenen Monaten etwas mehr gegessen als sonst? Wurden Schoki und Co. liebevollene Seelentröster gegen die Tristesse der Corona-Einschränkungen? Oder vielleicht der Cocktail oder ein gutes Glas Wein?



Die Verkäufe von Süßwaren schnellten in die Höhe. Und nach Angaben des Nürnberger Marktforschungsinstituts GfK wurde von Ende Februar bis Ende März gut ein Drittel mehr Weinflaschen als im gleichen Zeitraum 2019 verkauft. Auch bei Hochprozentigem wurde ein Plus von 31,2 Prozent verzeichnet.

Dabei ist gerade jetzt ein starkes Immunsystem für jeden Einzelnen wichtig, um dem Virus zu trotzen. Und dabei hilft nicht nur der Verzicht auf Süßes und Alkohol, sondern eine gesunde,

ausgewogene Ernährung und natürlich Sport. Am besten regelmäßig und vorzugsweise im Freien. Und da hat unsere Stadt so einiges zu bieten. Denn Bielefeld ist sportlich. Der Stadtsportbund Bielefeld hat in Kooperation mit elf Sportvereinen ein tolles Konzept entwickelt, um den BielefelderInnen im besten Sinne Beine zu machen. Sport: umsonst und draußen. Ohne Anmeldung. Die Parks und Grünflächen der Stadt werden zur Open-Air-Turnhalle. Mit 15 verschiedenen kostenlosen Sportangeboten über das gesamte Stadtgebiet verteilt. Und das bei (fast) jedem Wetter, es sei denn Sturm, Hagel, Gewitter oder Starkregen gefährden die Sicherheit der Sportbegeisterten. Und so stehen beispielsweise montags Pilates am Meierteich, dienstags Zumba-Fitness





im Bürgerpark Ummeln, mittwochs Tai Chi Chuan im Nordpark, donnerstags 4 Jahreszeiten-Qi Gong im Stieghorst Park und freitags Familien-Fitness in Jöllnbeck auf dem Programm. Von Aikido über ganzheitliche Fitness, Power-Workout und Rückentraining bis Zumba – Sport im Park ist eine großartige Gelegenheit, neue Sportarten kennenzulernen und das inmitten der freien Natur. Am 29.8. gibt's noch ein Sunrise Special. Von 6 bis 7 Uhr in der Früh ist im Botanischen Garten Qi Gong angesagt. Anfänger sowie Fortgeschrittene sind bei allen Angeboten, die bis zum 30.8. durchgeführt werden, gleichermaßen willkommen. Also: Sportmatte schnappen und loslegen.

Weitere Infos unter:
www.ssb-bielefeld.de

CROSSOUT-TRAINING: BURGSOMMER UND BÜRGERPARK

„Körperliche Bewegung an der frischen Luft ist eines der besten Dinge, die du für deine Gesundheit von Körper, Geist und Seele tun kannst. Das Training an der frischen Luft stärkt und kräftigt deinen Stoffwechsel und dein Immunsystem.“ Das ist die Philosophie von Holger Pante, Gründer von Crossout Outdoor Training. Gemeinsam mit seinem Team organisiert der Fitnesstrainer im Bürgerpark und an den Stauteichen ganzjährig an sechs Tagen in der Woche intensive Workouts

– der Spaß dabei ist natürlich inklusive. Hierbei werden alle wichtigen Aspekte der Fitness trainiert: Kraft, Ausdauer, Beweglichkeit und Koordination. Die Kurse sind auch für Anfänger geeignet, denn die Übungen sind in den Varianten von leicht bis schwer konzipiert. Es finden die Prinzipien des Functional Training und des High-Intensive-Intervall-Training (HIIT) Anwendung, das die Pfunde schmelzen lässt.

Im Rahmen des von der Bielefeld Marketing organisierten Burgsommers kommen die Bielefelderinnen und Bielefelder bis zum 5.8. immer mittwochs in den Genuss des Crossout-Trainings, dienstags steht Yoga auf dem Programm. Wichtiger Hinweis: Alle Besucher benötigen für das Burgsommer-Training ein Online-Ticket, die Plätze sind begehrt und limitiert. Natürlich alles im Rahmen der aktuellen Hygiene-Regeln. **Tickets & Termine unter www.bielefeld.jetzt/burgsommer.** Und wer nun ausgerechnet dienstags oder mittwochs um 19 Uhr keine Zeit hat, für den bietet Holger Pantes Crossout-Team Alternativen. Frühaufsteher freuen sich mittwochs um 6 Uhr über ein Sunrise Crossout im Bürgerpark unterhalb des Cafés. Außerdem finden von montags bis freitags ab 17 bzw. ab 18 Uhr sowie samstags am Vormittag insgesamt 19 Kurse statt – mit Blick auf die Rudolf-Oetker-Halle. Hier steht auch Yoga auf dem Programm. Neben

dem Outdoor-Fitness-Standort, bzw. besser Bewegungsort, im Bielefelder Westen ist nun noch der Osten der Stadt hinzugekommen. Hier wird an den Stauteichen auf der Lutter-Wiese trainiert. **Kostenloses Probetraining und weitere Infos unter www.crossout.de**



Bei allen Aktivitäten, die man zur Gewichtsreduktion oder einfach zur Steigerung der Fitness angeht, sollte der Spaß im Vordergrund stehen. Und der stellt sich in einer Gruppe naturgemäß schneller ein. Wer Freude an der Bewegung hat, der bleibt auch eher dabei. Denn nur ein regelmäßiges Training stärkt die Immunabwehr. Auch im Herbst und Winter kann das Training draußen fortgesetzt werden. Das hat einen enormen Vorteil, denn durch das Tageslicht tankt man gleich auch Energie – durch die Aktivierung des lebenswichtigen Vitamin D. Und das wirkt auch gut gegen den Herbst-/Winter-Blues. Denn leider hat auch der schönste Sommer irgendwann ein Ende.

moBiel

Jetzt mit Alma Bielefeld entdecken

www.moBiel.de/Alma

flowBie



- ▶ **flowBie Sharing-App laden**
- ▶ **Roller in der Nähe buchen**
- ▶ **losfahren – wann und
wohin du willst**

KÜHLER KICK

COFFEE- COCKTAILS

Kalter Kaffee – das stand früher mal für ein abgestandenes
Gebräu, das keiner mehr trinken mag. Heute liegt es voll im Trend.

Heißt nur anders, nämlich „Cold Brew“.





Einen Unterschied gibt es natürlich schon: Der Kaffee wird ganz gezielt kalt zubereitet. Über mehrere Stunden in kaltem Wasser extrahiert, beinhaltet er deutlich weniger Säure und Bitterstoffe und schmeckt wunderbar fruchtig und erfrischend. Das macht ihn zur perfekten Grundlage für sommerliche Longdrinks und Cocktails – wahlweise mit oder ohne Alkohol.

Volle Aromen können sich natürlich nur dort entfalten, wo auch welche drin sind. Das bedeutet: Bei Cold Brew Coffee ist es fast noch wichtiger als bei heiß Aufgebrühtem, auf die hohe Qualität der Kaffeebohnen zu achten. Weiches Wasser ist ein zweiter entscheidender Faktor, um den vollen Geschmack rauszuholen. Puristen, die beim Kaffee ebenso viele Noten und Nuancen rauschmecken wie Weinliebhaber, genießen ihren „kalt Gebrauten“ am liebsten pur oder einfach auf Eis. Eine erfrischende Koffeinbombe für heiße Sommertage. Aber für alle, die mehr Abwechslung mögen, ist noch deutlich mehr drin. Statt Eiswürfeln zum Beispiel eine Kugel Vanilleeis.

Andere Mischungen unterstreichen die fruchtige Note und die feine Säure des Kaffees etwa durch Zugabe von frisch gepresstem Zitronensaft oder Orangen-Zesten. Wer den Trinkgenuss dagegen verlängern, aber die Koffeindosis verringern will, gibt mindestens die doppelte Menge Tonic Water hinzu. Der perfekte Longdrink, wenn die Temperaturen nach oben klettern. Wer dagegen seinen (heißen) Kaffee am liebsten mit Milch trinkt, kann hier das Aroma mit Mandelmilch unterstreichen. Klingt alles noch zu wenig nach Cocktail? Kein Problem. Cold Brew Coffee verträgt sich mit erstaunlich vielen Zutaten. Schokoladiges passt ebenso dazu wie beinahe alle Liköre mit Mandel-, Sahne- oder Nussaroma. Ob Baileys oder Amaretto – einfach mal ausprobieren, was am besten mundet. Aber auch Hochprozentigeres wie Rum, Whisky oder Gin ist ein guter Partner. Und wer selbst so gar keine Ideen hat: Bielefelds Barkeeper sind umso einfallsreicher. Einfach mal die Getränkekarten studieren und sich einen coolen Koffein-Kick mixen lassen. (S.G.) ■



Café im Circuswagen

auf dem Bio-Köckerhof
in Babenhausen



Unser Circuswagen steht auf dem Köckerhof in Babenhausen. Auf unserer Sonnenterrasse zwischen Hühnern, Schweinen und Spielplatz gibt es Frühstück, leckere Mittagssnacks und Kuchen oder belgische Waffeln mit Pflaumenmus.

Alles selbstgemacht und in Bio-Qualität.
Am liebsten natürlich direkt vom Hof.



Café im Circuswagen

Babenhauser Straße 30 - 33619 Bielefeld

Tel 0521 - 299 38 34

info@cafe-im-circuswagen.de

www.cafe-im-circuswagen.de

@cafeimcircuswagen_bielefeld

DI - SA 9-18 UHR



APPETIZER

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



CHARMANTES KAFFEEHAUS-FLAIR

Café Knigge

Guter Geschmack ist einmalig – in Bielefeld aber gleich an vier Standorten vertreten. Café, Konditorei, Confiserie – seit 1912 macht das Café Knigge Appetit auf feinsten Genuss. Vom ausgiebigen Frühstück über den Mittagstisch bis zur Kaffeezeit – die gemütlichen Kaffeehäuser sind zu jeder Tageszeit ein beliebter Treffpunkt. Besonders bekannt ist Café Knigge aber bei Kuchenliebhabern. Über 90 verschiedene Torten, Wiener Dessert, Strudel- und Obstspezialitäten, Tarte, Petit Gâteau, Petit Four werden in der Konditorei täglich mit viel Leidenschaft hergestellt. Für alle Schokoladen-Aficionados ist das kleine, aber feine Schokoli ein absolutes Muss. Die Chocolaterie verführt mit köstlichen handgefertigten Pralinen und Petit Fours, erlesenen Trüffeln sowie feinen Schokoladen aus dem Hause Café Knigge – übrigens auch als Trinkschokolade. Und all das im charmanten Wiener Kaffeehaus-Flair.

www.cafe-knigge.de

www.schokoli-bielefeld.de

GUTE ITALIENISCHE NACHBARSCHAFT

Piacere Divino trifft Gusto Divino

Ein göttliches Stück Italien mitten in Bielefeld bekommt gute Gesellschaft. Mit Blick auf den Leineweber-Brunnen und die Altstädter Nicolaikirche verwöhnt Gianni Mete im Piacere Divino bereits seit 2018 seine Gäste mit exquisiter italienischer Küche. Antipasti, Fisch, Fleisch, Vegetarisches und feinste Pizza-Varianten, dazu passende Weine. Gepaart mit der sprichwörtlichen italienischen Gastlichkeit wird ein Besuch im Divino zu einem Ausflug nach Italien. Nun dürfen sich die Bielefelder auf die kongeniale Ergänzung des Piacere freuen: Denn direkt nebenan eröffnet Gianni Mete zusammen mit Mario Mungianu das Gusto Divino. Frische hausgemachte Eiskreationen und original italienische Dolci stehen hier ebenso auf dem Programm wie Antipasti, Focaccia oder Käse. Nicht umsonst trägt das Gusto Divino die Bezeichnungen Gelateria, Pasticceria und Rosticceria. Damit ist die Bielefelder Gastro-Szene definitiv um eine Attraktion reicher. Und so kann man wählen zwischen Piacere und Gusto – Vergnügen und Geschmack. Göttlich ist es allemal.

www.piacere-divino.de



Follow us

bielefeld-geht-aus.de

KULINARISCHE ERLEBNISREISE

Dein Kochquintett

Fünf Monate, fünf Restaurants, fünf Menüs. Ganz klar: Das Event für Feinschmecker „Dein Kochquintett“ ist wieder in der Stadt. Eine wunderbare Gelegenheit, Bielefelds Spitzengastronomie

ausgiebig kennenlernen. Von Juli bis September darf in den Gastronomien von Büscher's Hotel und Restaurant (Juli), Klötzer's Restaurant (August), Tomatissimo (September), Restaurant GeistReich (Oktober) und im Historischen Gasthaus Buschkamp (November) die besondere Kreativität der Bielefelder Köche genossen werden. Das Besondere daran: Die hochkarätigen und liebevoll zubereiteten Menüs werden zu einem sehr attraktiven Preis inklusive begleitender Weine kredenzt. So können die Gäste jenseits des eigenen Lieblingsrestaurants über den (nicht nur sprichwörtlichen) Tellerrand hinaus schauen. Um bei diesem Gaumenschmaus (im besten Sinne) dabei zu sein, reserviert man den Tisch direkt bei den jeweiligen Restaurants.

www.dein-kochquintett.de



BÜSCHER'S HOTEL UND RESTAURANT

Zeit für Veränderungen

Hier sind gleich zwei Generationen und zwei Meisterköche am Start, um anspruchsvolle Gaumen zu verwöhnen. Petra und Andreas Büscher sowie Karina und Patrick Büscher führen in vierter bzw. fünfter Generation den 1884 gegründeten Familienbetrieb in Quelle. „Der Betrieb hat zwei Weltkriege überstanden und so manche Höhen und Tiefen überlebt“, sagt Karina Büscher. Und dann kam die Zwangspause. „Durch die allgemeinen Corona-Maßnahmen haben wir Zeit gehabt, unseren Betrieb unter die Lupe zu nehmen.“ So reifte der Entschluss, das Restaurant neu zu gestalten. Der große Saal ist in ein Pop-Up-Restaurant verwandelt worden. Wenn keine Feiern stattfinden, lädt er als Indoor-Biergarten mit wechselndem Motto ein. Neu ist auch die buescher.app, über die Gäste, wenn sie mögen, via Handy Getränke und Speisen bestellen und kontaktlos bezahlen können.

www.hotel-buescher.de



„WE ARE BACK!“

faces Restaurant & Bar – Légère Hotel Bielefeld

Endlich wieder raus. Endlich wieder richtig gute Drinks. Endlich wieder besondere kulinarische Momente. Die Lifestyle Bar – ausgezeichnet als „Bar des Jahres 2017, 2018 & 2019“ – und das Restaurant im Légère Hotel Bielefeld starten wieder voll durch. Das herzliche Team rund um Bar-Chef Matthias Walter und Küchenchef Maximilian Schimmack freut sich, seine Gäste im légèren Ambiente des faces Restaurant & Bar sowie auf der Hotelterrasse wieder begrüßen zu dürfen. Hier gibt's gelebte Bar- und Genusskultur in Reinkultur. Für ein sicheres Comeback setzt das Team in Sachen Hygiene zudem ganz neue Maßstäbe. Im Eingangsbereich stehen für die Gäste hochmoderne Hygienegeräte zur Verfügung. Updates rund um das faces Restaurant & Bar werden regelmäßig über Facebook unter „Légère Hotel Bielefeld“ oder auf Instagram unter „legerehotel_bielefeld“ kommuniziert.

www.legere.online



OB BITTER ODER SÜSS – ZUKUNFT BRAUCHT HERKUNFT

Melm'sche Edelbitter und Kräuterliköre aus Lippe

The image shows three dark glass bottles of Melm's liqueurs on a light-colored wooden surface. From left to right, the bottles are labeled 'Töns', 'Der Melmer', and 'Melmerotti'. In front of the bottles are piles of dried herbs and a glass filled with a dark liquid. The background is a rustic wooden interior.



KAFFEEWERFT

Klasse statt Masse

Bis zu 800 Aromen stecken in jeder Bohne. Damit die sich entfalten können, braucht es Fingerspitzengefühl. „Unser Röster ist Mitglied der Deutschen Röstergilde. Er veredelt die Bohnen nach guter alter Tradition im Trommelröstverfahren – mit viel Geduld und bei niedriger Temperatur“, verrät das Team der Kaffeewerft. „Unsere Kaffeesorten Hochland-Arabica und Premium-Robusta rösten wir sortenrein. Erst danach komponieren wir unsere charakteristischen Kaffee-Kreationen. Das Ergebnis ist ein hoch aromatischer und vollmundiger Kaffee.“ Nein zur Massenproduktion heißt für die Kaffeewerft auch nachhaltiger Handel. „Genuss für Sie, bedeutet Gerechtigkeit für die Erzeuger. Die Produzenten erhalten einen angemessenen, stabilen Preis. Regelmäßig besucht unser Röster die Plantagen in Lateinamerika, Afrika und Indien, prüft die Anbaubedingungen – und natürlich die Qualität der Ernte.“

www.kaffeewerft.de



KNACKIGES AUS DER NACHBARSCHAFT

The Good Hood

Seit 2018 ist Jan Hunke das Gesicht von The Good Hood. Frisches Essen, klasse Drinks in einer richtig guten Atmosphäre – das sind die Zutaten für das Wohlfühl-Konzept. Außerdem gibt es immer etwas Neues auf der spannenden Speisekarte zu entdecken. Bewährtes – wie die großartigen Beyond-Burger mit raffinierten Toppings oder knackige Salate – bleibt und spannende, erfrischend andere Kreationen kommen hinzu. Besonders beliebt sind die Ramen-Soups, denn das Herz des im positiven Sinne umtriebigen Wirts schlägt unverkennbar für die japanische und natürlich auch für die Küche anderer asiatischer Länder. Viel Wert legt Jan Hunke auf gesunde und frische Zutaten und arbeitet nach Möglichkeit mit Lieferanten aus der Region zusammen. Auch bei seinem Catering-Service, den er für bis zu 250 Gäste anbietet, spiegelt sich sein Hang zur Perfektion und zum Besonderen.

www.thegood-hood.de



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**

PERFEKTER START IN DEN TAG

Bäckerants à la Pollmeier

Darauf haben wir alle so lange gewartet: Endlich wieder ausgehen. Mit Freunden und Familie ein tolles Frühstücksbuffet genießen. Und wo? Natürlich in den Bäckerants von Pollmeier. Hier werden große und kleine Gäste vom Bäckerei-Team herzlich willkommen geheißen. Wie sehr wurden die Kunden vermisst. Die Mitarbeitenden legen sich voller Leidenschaft für ihre Gäste ins Zeug und präsentieren ein erstklassiges Frühstücksbuffet mit openfrischen Brötchen, einer reichhaltigen Auswahl an frischem Aufschnitt, Käse, Rührei und leckerem Orangensaft. Für Naschkatzen hält das Pollmeier-Team jede Menge süße Versuchungen bereit. Wer könnte da widerstehen? Und wer an den Wochenenden ganz in Ruhe und ausgiebig frühstücken möchte, der kommt zusätzlich in den Genuss von Würstchen, frischen Quarkspeisen und saftigem Obstsalat. Dazu frisch aufgebrühter Kaffee und Tee – so viel das Herz begehrt. So geht Wochenende!

Alle Informationen zu den Frühstücks- und Wochenendbuffets unter: www.baeckerei-pollmeier.de



EIN HOF-IDYLL

Café im Circuswagen

Hier ist man wirklich auf dem Land. In Babenhausen auf dem Köckerhof laufen Hühner frei umher, man hört das fröhliche Gurren von Schweinen und kann die Trecker, die auf den umliegenden Feldern ihre Bahnen ziehen, beobachten. Inmitten des Idylls steht der zum Café umgebaute Circuswagen. Während die Kinder auf dem Spielplatz toben oder auf den kleinen Treckern über den Hof flitzen, können die Gäste auf der Terrasse entspannt einen Kaffee trinken, lecker frühstücken oder weitere selbstgemachte Speisen wie Quiche, Suppen oder den legendären selbstgebackenen westfälischen Pickert genießen. In den Sommermonaten lockt die schöne Sonnenterrasse mit natürlichen Schattenplätzen unter einem großen Walnussbaum. Naschkatzen schwören auf die tollen selbstgebackenen Kuchen. Absoluter Geheimtipp sind die belgischen Waffeln mit Pflaumenmus und Schmand. Alle Speisen sind nicht nur hausgemacht, sondern bio – meist direkt vom eigenen Hof.

www.cafe-im-circuswagen.de



Im Herzen der Altstadt

Wernings
Weinstube



ALTER MARKT 1

BIELEFELD

www.wernings-weinstube.de



Öffnungszeiten:

Montag - Sonntag 11.00 - 1.00 Uhr

Reservierung:

Tel.: 05 21.136 51 51 | Fax: 05 21.136 51 53



EINE GROSSE KULINARISCHE DREHSCHEIBE

Kocherei

Ob einfach schön essen gehen oder als perfekte Location für eine tolle Feier – die Kocherei am Lenkwerk lädt mit ihrem tollen Ambiente im modernen Industrie-Stil ein. „Ich freue mich, dass unsere Veranstaltungen wieder anlaufen und wir wieder Gäste begrüßen dürfen. Gefeierte werden darf mit 50, 100 oder 150 Personen“, sagt Betreiber Fred Breipohl auch mit Blick auf Hochzeiten, die die Kocherei immer flexibel und durchaus auch kurzfristig mit Liebe zum Detail ausrichtet. Die ungewöhnliche Location liegt ihm am Herzen – schließlich ist sie, ob drinnen

oder draußen – das kulinarische Herz des jungen Wohn- und Arbeitsquartiers. Das Herzstück des Restaurants ist jedoch zweifelslos die Küche. Unter der Überschrift „open mind cuisine“ ist die Speisekarte eine offene kulinarische Einladung und wird den unterschiedlichsten Gästewünschen gerecht. Und so steht auf der Karte ganz zwanglos original Westfälisches neben italienischen oder indischen Leckereien. Der Chef der Kocherei guckt auch selbst gern über den Tellerrand. Damit es in Sachen Essen nicht langweilig wird, sorgt der offizielle Ernährungsberater des DSC seit der letzten Saison für nahrhafte Abwechslung auf dem Teller bei den Profis von Arminia Bielefeld. „Je nach Anlass – Training, Auswärts- oder Heimspiel – wird frisch gekocht“, so der gebürtige Bielefelder, der von Kindesbeinen an selbst Arminia-Fan ist.

www.kocherei-bielefeld.de

DR. MELM

Ob bitter oder süß - Zukunft braucht Herkunft

Für einen wohltuenden Kräuterschnaps darf man ruhig einmal etwas tiefer ins Glas schauen. Zumindest, wenn es sich um feinste Kräuterbitter handelt, die die Apothekerfamilie Wachsmuth-Melm seit Jahrzehnten herstellt. Die Rezepturen für die weit über die Grenzen Lippes hinaus bekannten Spezialitäten Melmer, Töns und Melmerotti wurden über Generationen weitergegeben und gründen auf einer über 300-jährigen Familientradition. „Zukunft braucht Herkunft“, verweist Apothekerin Franziska Wachsmuth-Melm auf die noch heute traditionell von Hand in der ursprünglichen pharmazeutischen Manufaktur in Oerlinghausen hergestellten Kräuterbitter. „Insbesondere das schonende Auszugsverfahren sorgt dafür, dass die Bitterkräuter ihre verdauungsfördernde Wirkung bestmöglich entfalten können.“ Und so wirkt der Melmer, ein würziger Kräuterbitter aus 28 verschiedenen Kräutern u.a. mit Chinarinde, Enzianwurzel, Tausendgüldenkraut, Kardamom und Orangenschale, als vollmundiger Digestif nach einer kräftigen Mahlzeit besonders wohltuend. Pur als Digestif oder als Basis von Longdrinks macht der Töns eine gute Figur, ein kraftvoller Kräutergeistlikör mit einem Hauch von Orange. Als aromatischer Kräuterlikör mit einer feinen Note von Zimt schmeckt der Melmerotti. Pur und gut gekühlt serviert auf Eiswürfeln. Bitter kann eben nicht nur gesund, sondern auch lecker sein.

www.melmer.de



KULTURIG E.V.

Neue Spielzeit 2020/2021

Der Name ist Programm: kulturig steht für großartige Kulturveranstaltungen im Rietberger Cultura Rundtheater. Ab September bietet die neue Spielzeit eine Vielzahl von Veranstaltungen von Comedy und Lesung bis zu Musik und Show. Der Verkauf des beliebten Abos startet ab dem 17. August. Die ersten Highlights unterhalten mit erlesener Komik und Wortpoesie. Das junge Duo „OHNE ROLF“ (24.9.) verblüfft mit einer komplett neuen Kleinkunstform. Die auf 1.000 Plakate gedruckten knappen Sätze wie auch das überraschende Geschehen zwischen den Zeilen sind umwerfend witzig, spannend und gelegentlich sogar musikalisch. Mit seinem Programm „Blattrand“ begeistert das preisgekrönte Duo Theater-, Comedy- und Kabarettfans gleichermaßen. Gleiches gilt für Marcus Jeroch (8.10.), der „Schöner Denken“ praktiziert. In seinem gleichnamigen Programm serviert der Comedian, begleitet von dem Bassisten Wolfgang Fernow, besondere Leckerbissen der Wortakrobatik. Buchstabenspiel und Sprachgewitter werden zu einem urkomischen Vergnügen der Querdenkerei und feinsten Philosophie.

www.kulturig.de



„OHNE ROLF“

Geschmack in seiner schönsten Form.

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

Individuell. Formvollendet. Einzigartig.



Carolinen
Aus gutem Grund



HOTEL-RESTAURANT BARTSCH

Neue Kraft und Kreativität

In über einem Jahrhundert Gastronomie haben wir manchen Sturm überstanden, aber Corona hat uns heftig durcheinandergewirbelt!", so das Team des Traditionslokals. Umso größer ist der Dank an die Gäste. „Die Welle der Sympathie hat Mut und Kraft gegeben und Kreativität freigesetzt.“ Jetzt blickt das Team nach vorne. „Unsere Tische sind umgestellt und bieten genügend Abstand. Ihre Tischreservation hilft uns bei einer guten Vorbereitung. Unsere Küchenmannschaft hat sich leckere Gerichte überlegt und wir haben den kleinen Biergarten vergrößert, um Aerosole und Sorgen einfach so wegfliegen zu lassen. Sobald die Sonne lacht, verlegen wir unsere Lindy-Hop- und Tangoveranstaltungen nach draußen und bieten 10 Paaren jeweils eine kleine, eigene Tanzfläche. Freuen Sie sich auf Gute-Laune-Swing, Tangoklänge und hoffentlich bald wieder kultigen Discosound aus Gadderbaum.“

www.hotel-restaurant-bartsch.de



HOCH HINAUS FÜR SONNIGE ERLEBNISSE

Restaurant Sparrenburg



Im Jahr 1250 wurde das Bielefelder Wahrzeichen durch die Grafen von Ravensberg erbaut. Seit immerhin 50 Jahren lohnt sich der Aufstieg auf den 180 Meter hohen Sparrenberg gleich doppelt. Solange verwöhnt nämlich das Restaurant Sparrenburg und die Familie Niegisch in 3. Generation schon die Gaumen seiner Gäste.

Tatsächlich haben viele Besucherinnen und Besucher gleich ein doppeltes Ziel, interessieren sich für Geschichte ebenso wie für Genuss. Besonders im Sommer zieht es viele Bielefelder und Bürger aus dem Umland auf die Sparrenburg. Für einen kleinen Spaziergang, eine Fahrradtour – oder eben für einen Ausflug auf den gemütlichen Burghof des Restaurant Sparrenburg. Den wunderbaren Ausblick auf die Stadt genießen, sich bei

einem kühlen Getränk erfrischen und die leckeren Gerichte aus der Burgküche schmecken lassen, so sieht ein perfekter Tag hoch oben auf der Sparrenburg aus. Die Küche ist übrigens von mittwochs bis sonntags zwischen 12 und 22 Uhr geöffnet. Michael Niegisch, Inhaber des Restaurants, weiß, wie er es seinen Gästen besonders gemütlich macht: „Wir verwöhnen die Ausflügler gern mit regionalen Speisen und kulinarischen Besonderheiten aus unserer Küche, kleinen Snacks aus dem Kiosk und kühlen Getränken. Zusammen mit dem Blick über die Stadt ergibt das ein einzigartiges Bielefeld-Erlebnis!“ Neben Burghof und Terrasse lockt das Restaurant Sparrenburg auch mit Räumlichkeiten für kleine und große Familienfeiern oder den legendären Event-Dinnern. Ob Rittergelage oder Krimidinner, ein erlebnisreicher Abend ist hier vorprogrammiert.

Alle Termine unter www.restaurant-sparrenburg.de

SAISONALES MIT TRADITION

**Den Sommer
im Kreuzkrug
genießen**



Gehobene regionale Küche darf im Restaurant Kreuzkrug wieder in vollen Zügen genossen werden – dafür sorgt die Familie

Austmann. Seit 1827 wird das Traditionshaus immer wieder mit neuem Leben gefüllt. Und so kommen die Zutaten, die sich in der Küche des Kreuzkrugs in liebevoll zubereitete Gerichte verwandeln, frisch aus der Region. Von langjährigen Lieferanten. Hier setzt die Saison die entsprechenden Akzente in der Speisekarte. Bei schönem Wetter lockt der Biergarten mit Blick ins Grüne. Und während die großen Gäste ihr Essen genießen und plaudern, können sich die Kleinen so richtig auf dem Spielplatz austoben. Ein Idyll vor den Toren der Stadt in Dornberg.

www.kreuzkrug.de

EIN STÜCK HEIMAT

Brackweder Hof

In der liebevoll angelegten Gartenwirtschaft des Hotel-Restaurants Brackweder Hof könnte man glatt vergessen, dass man sich in Bielefeld befindet. Duftende Blumen und zwitschernde Vögel machen aus einem Biergarten-Besuch eine wunderbare Auszeit. Dazu gibt's gepflegte Getränke und gute deutsche Küche mit mediterranem Einschlag. Die Familie Bartsch-Hoffmann vereint damit das Beste aus beiden Welten und tut alles, damit sich die Gäste wie zu Hause fühlen – im Hotel und im Restaurant. Beatrix Bartsch-Hoffmann und ihr Team freuen sich von Herzen ihre Gäste wieder begrüßen zu dürfen. Und gefeiert werden darf auch endlich wieder!

www.brackweder-hof.de



RESTAURANT ANZEIGE 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



ERFRISCHENDE NEUPRODUKTE

Carolinen Naturliebe & Carolinen Wasserliebe

Die beliebte Carolinen-Produktfamilie des Bielefelder Familienunternehmens Mineralquellen Wüllner ist um vier neue Getränke reicher. Carolinen Naturliebe vereint Carolinen-Mineralwasser mit wertvollen Bio-Fruchtsäften. Angenehm fruchtig und mit feinperliger Kohlensäure bietet Carolinen Naturliebe kalorienarme Erfrischung in den zwei Geschmacksrichtungen Apfel-Himbeere und Birne-Zitronengras (Fruchtgehalt 3,6 % bzw. 3,8 %). Carolinen Wasserliebe kombiniert in den beiden Geschmacksrichtungen Zitrone und Himbeere Carolinen-Mineralwasser mit einem Spritzer Frucht zu einem prickelnden Durstlöscher für jeden Tag.

Die Neuprodukte sind in der umweltschonenden 1,0 l PET-Individualflasche im praktischen Carolinen 12 x 1,0 l-Markenkasten erhältlich.

Die Flaschen werden vor Ort in der Region im lückenlosen Wertstoffkreislauf recycelt und zu neuen Carolinen-Flaschen verarbeitet. So halten die Mineralquellen Wüllner die Wege kurz, sparen Ressourcen und schützen das Klima.

www.carolinen.de



EDEKA BÖERS IN BIELEFELD-QUELLE UND LEOPOLDSHÖHE

Von Fleischeslust und Frische-Liebe

Die Liebe zu Lebensmitteln – dafür steht Edeka Böers. Im Markt in der Nähe, in Bielefeld-Quelle und Leopoldshöhe wird diese Liebe gelebt. Neben dem umfangreichen Edeka-Sortiment setzt Christian Böers mit seinem Team auf Individualität: Seine selbst besuchten Weingüter und immer einer der Erstlieferanten von Food-Start-Ups aus der Region zeigen Neugier auf spannende neue Geschmäcker. Dazu Ergänzungen des Üblichen und Bekannten schaffen insgesamt ein ungewöhnliches Einkaufserlebnis. Vor allem im Bedienbereich zeigen sich wahre Fleisches- und Käselust. Frische und Qualität der Produkte stehen dabei an erster Stelle. Deshalb setzt Böers mit seinem Team wo immer es geht auf kurze Wege und regionale Zulieferer. Der Direktbezug und saisonale Schwerpunkte sorgen jedoch nicht nur in der Frischeabteilung für einen nachhaltig-bewussten Konsum: Fairtrade und ein großes Herz für Bio und Veganes setzen diese Richtung fort. Und wer Wein liebt: Genuss und Geschmack gehen bei Weiß, Rosé oder Rot Hand in Hand. „Bei uns sind so gut wie alle Weine persönlich verkostet und für gut bis sehr gut befunden“, so das Edeka Böers-Team der starken Weinabteilung mit kompetenter Beratung und eigenen Tastings. Auch in punkto Gin wird hier eine große Auswahl bereitgehalten.

www.boeers-edeka.de



flott weg..

KURIERDIENST

ÖKOLOGISCH | ZUVERLÄSSIG | MENSCHLICH

☎ 0521 17 88 17

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



**NEUE
ADRESSE!**
HERFORDER
STRASSE 65 (IM HOF)

www.flott-weg.de





JETZT BIELEFELD ENTDECKEN

Alma ist zurück!

Zur neuen Saison hat moBiel 50 funkelneue schwarze Roller der Marke emco besorgt. Die Bedienung von Alma bleibt gewohnt einfach: Ist die flowBie Sharing-App auf dem Smartphone (Android oder iOS) installiert, kann der Nutzer sich registrieren und muss Fotos von seinem Personalausweis und Führerschein hochladen. Nachdem der Führerschein verifiziert wurde, lassen sich die Roller reservieren und mieten. Auch für die coronabedingten Hygienemaßnahmen hat moBiel gesorgt. So befinden sich in der Helmbox Desinfektionstücher zur Vorabdesinfektion des Helmes und es liegen zudem Hygienehauben bereit. Außerdem stehen zusätzliche Helme zur Verfügung, die bei jedem Akkutauch ausgewechselt werden. Die E-Roller stehen im free-floating-Konzept in Bielefeld innerhalb des Heimatgebiets. Man kann gegen eine geringe Parkgebühr auch außerhalb, beispielsweise in Sennestadt parken, muss für die Abgabe dann aber wieder zurück bis ins Heimatgebiet fahren.

Die flowBie-Familie hat inzwischen übrigens ordentlich Zuwachs bekommen: Anton heißt der moBiel OnDemand-Service für Sennestadt und Jöllenbeck. Siggie Bike-Sharing ist das neue Fahrradverleihsystem für Bielefeld und CITYca E-Carsharing das erste rein elektrische Carsharing in Bielefeld.

www.mobiel.de



Follow us
bielefeld-geht-aus.de

**Draußen
einfach
schöner Leben**

**Sonnen
Partner®**



**Gratis-Katalog:
(0521) 92 60 60**

Strandkörbe



Hütten



Gartenmöbel



**GRILL
SPEZIALIST**

**Unsere
Grillschule**

www.grill-spezialist.de

Die Schatztruhe
Sommerröbel-Manufaktur

Detmolder Straße 627 • 33699 Bielefeld

Tel (0521) 92 60 60

e-mail: info@sonnenpartner.eu

www.sonnenpartner.eu

Mo-Fr: 9.00-18.30 Uhr • Sa 10.00-18.00 Uhr



Komödie
BIELEFELD

„WIR LACHEN ENDLICH WIEDER MIT EUCH!“
KOMÖDIEN, SHOWS, MUSICALS & MEHR AM KLOSTERPLATZ

Premiere „Girlies Gameboy Gummibärchen“ am 04. September!

KOMÖDIE-BIELEFELD.DE
0521 | 988 725 70 - Ritterstr. 1, 33602 Bielefeld



Verschenken Sie einen Lichtblick!

Bitte unterstützen Sie das Kinderhospiz Bethel für unheilbar kranke Kinder und ihre Familien.

Online spenden: www.kinderhospiz-bethel.de

Bethel

134

GEISTREICH MEETS FRIENDS

Eventserie im Bielefelder Hof

Im Februar ist die beliebte Eventserie „GeistReich meets friends“ in ein neues Jahr gestartet. Hoch motiviert begrüßt das Team des „Restaurants des Jahres 2019“ (gewählt von den „Bielefeld geht aus“-Lesern) im historischen Gebäude des Hotel Bielefelder Hof seine Gäste.

Das Küchenteam rund um Küchenchef Rafael Kucharski lässt sich jeden Monat ein neues Highlight einfallen und begeistert mit kreativen Kompositionen. Für 52 € pro Person genießen die Gäste ein hochwertiges Buffet oder ein exklusives Menü.



Termine 2020:

13. September

Spanischer Abend

4. Oktober

Wild im Restaurant
GeistReich

15. November

Gänse-Event

Informationen zu den weiteren Events finden sich unter www.bielefelder-hof.de und bei Facebook. Reservierungen unter Tel. 52 82 635 oder veranstaltungen@bielefelder-hof.de.
www.bielefelder-hof.de

WESTFÄLISCHE GASTLICHKEIT

Wirtshaus 1802 im Bültmannshof

Gegensätze ziehen sich nicht nur an, sie lassen sich auch wunderbar vereinen. So trifft im über 100 Jahre alten denkmalgeschützten Fachwerkhaus Tradition auf moderne Gastlichkeit. Und die Küche verbindet westfälische Speisen mit internationalen Einflüssen. Dass der Biergarten mit seinen 240 Plätzen und idyllischem Blick auf den Schlosshof-Teich im Sommer besonders beliebt ist, versteht sich von selbst. Rund um die Uhr der ideale Genuss-Treffpunkt. Ob Frühstück, Mittagessen oder Feierabendbier mit Warsteiner, Herforder und König Ludwig Weizenbier. Besonders beliebt: Die zahlreichen Gerichte vom heißen Stein und das reichhaltige Frühstücksbuffet am Wochenende, das von Lachs bis zu individuell zubereiteten Eierspezialitäten alles bietet, was das Herz begehrt. Bei gutem Wetter lockt außerdem mittwohabends das reichhaltige Grillbuffet. Selbst das Ende des Sommers „versüßt“ das Wirtshaus 1802 seinen Gästen, denn ab Herbst locken saisonale Gerichte wie das Rouladenbuffet.

www.wirtshaus1802.de



EINFACH GUTES FLEISCH

Handelshof Kanne

Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Geflügel, Wild, Exotisches. Lokal, regional, national, international. Beim Handelshof werden jeden Monat ca. 1.000 Tonnen Fleisch aus aller Welt gehandelt. Vom Schweineschnitzel bis zum Dry Aged Kobe Filet, vom Suppenhuhn bis zur Wachtelbrust. Dabei hat das Bielefelder Unternehmen stets die hohe Qualität im Blick. Darum – und auch aus ethischen Gründen – steht das Tierwohl, die Aufzucht, die Fütterung, die Haltung und letzten Endes auch die korrekte Schlachtung und Zerlegung ganz oben auf der Prioritätenliste. Und natürlich spielen auch die jeweiligen Rassen, die Cuts und allgemeine Qualitätskriterien wie Marmorierung und Farbe eine sehr große Rolle. In den Handelshof Fleischabteilungen arbeiten ausschließlich hervorragend ausgebildete Metzger und Metzgermeister, die ihre Kunden erstklassig beraten. Weil sie ihr Handwerk von der Pike auf gelernt haben, schneiden sie die Ware auch wunschgemäß zu. Neben einer enormen Auswahl hat das engagierte Team auch immer einen guten Tipp auf Lager. Fazit: Hier kann man mit gutem Gewissen Fleisch kaufen – und genießen.

www.handelshof.de



GRILL-SPEZIALIST

Die etwas anderen Grill-Seminare

Dass der Funke bei einem Grill-Seminar in geselliger Runde schnell überspringt, liegt förmlich in der Luft. Denn beim gemeinsamen Schnippeln, Rühren und natürlich Grillen steht der Spaß eindeutig im Vordergrund – und so ganz nebenbei nimmt auch jeder Teilnehmer noch jede Menge Tipps, Inspirationen und Rezepte mit nach Hause. Viele, die an einem der zahlreichen Grill-Seminare der Schatztruhe in Hillegossen teilnehmen, sind Wiederholungstäter. Kein Wunder, denn die Grill-Seminare setzen immer wieder unterschiedliche Schwerpunkte. Gegrillt wird übrigens auf Geräten verschiedener Hersteller. Und wer – ob Gas, Holzkohle oder Dutch Oven – auf den Geschmack gekommen ist: In der Ausstellung der Schatztruhe gibt es über 80 verschiedene Grillgeräte. Auch in dieser Hinsicht merkt man sofort, dass die Grill-Spezialisten mit Feuer und Flamme am Werk sind und eine große Leidenschaft für das Grillen hegen. Und so werden während der Grill-Seminare nicht einfach nur Würstchen gedreht, sondern es geht um das Pünktchen auf dem „i“. Daher sind die Grill-Seminare auch eine tolle Geschenk-Idee. Darüber hinaus bietet sich das Get-together am Grill und Herd auch als Team-Building-Maßnahme für Unternehmen an. Da die Seminare zurzeit nur eingeschränkt verfügbar sind, einfach direkt bei der Schatztruhe nach dem aktuellen Angebot fragen.

www.sonnenpartner.de



Büscher's Biergarten
by **ILL** PATRICK BÜSCHER

Indoor & Outdoor

Carl-Severing-Str. 136 • 33649 Bielefeld
0521/946140 • www.hotel-buescher.de



Kroatische Küche

in Bielefeld - Jöllenbeck

Dorfstraße 32 33739 BI Tel. 05206 9982863

Biergarten

Feierlichkeiten

Mittagstisch

Unsere Öffnungszeiten

Mo Ruhetag

Di-Fr & So 11:30-14:00
17:30-22:00

Sa 17:30-22:00



Bartsch

HOTEL-RESTAURANT

Ihre Traditions-gaststätte 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



B

120 JAHRE GASTLICHKEIT



ANZEIGE

GIN LOSSIE

Der Drink der Ostwestfalen

Arminia ist zurück in der 1. Bundesliga. Gin Lossie hat sich zu diesem freudigen Anlass etwas Besonderes einfallen lassen: Arminia Dry Gin in der „fassgereiften“ Edition. Dieser klassische Dry Gin mit 44 % Vol. erhält durch die zweijährige Reifung im Holzfass seinen milden Charakter. Er überzeugt durch ein Aromenprofil von frischen Zitrustönen, dezenten Vanille- und Karamellnoten und einer ausbalancierten Würze und Süße. Das Destillat ist sowohl pur als auch gemixt mit einem klassischen Tonic Water ein echter Leckerbissen.



Wir verlosen 4 Flaschen ARMINIA DRY GIN. Einfach auf unsere Webseite www.bielefeld-geht-aus.de gehen und gewinnen.



KONOA

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 Fachwerkhäuses 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 dalmatinischer 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.

www.konoba.de

NATÜRLICHER SCHLAF UND GUTES SITZEN

Hüsler Nest

Nach einem gesunden Schlaf wunderbar erfrischt und erholt aufwachen – dafür braucht es das passende Schlafsystem. Hier kommt das Hüsler Nest Center in der Bielefelder Altstadt ins Spiel. Der Spezialist für das natürliche Schlafen ist seit über 30 Jahren weit über die Region hinaus bekannt. Das Original Schweizer Naturbett-System mit reinen Naturmaterialien schenkt Geborgenheit und Wohlbefinden. Neben der Qualität der Matratzen, Schlafsysteme

und Bettwaren gehört die individuelle Beratung, die auch mit dem herstellerunabhängigen Wirbelscanner kombiniert werden kann, zu den Spezialitäten des traditionsreichen Geschäftes. In angenehmer Atmosphäre können die Kundinnen und Kunden hier das gesamte Hüsler Nest Sortiment erleben und Probeliegen. Dazu zählt natürlich auch gutes und individuelles Sitzen.

www.huesler-nest-bielefeld.de



Follow us

bielefeld-geht-aus.de



Das neue Café am Bürgerpark

Kaffee+Speisen - Seminare - Kaffeemaschinen



Stapenhorststraße 91 – 33615 Bielefeld

Mo.: Ruhetag – Di.-Sa. 9-18 Uhr – So. 10-18 Uhr

www.kaffeewerft.de – info@kaffeewerft.de – Tel.: 0521 96771812



kulturig
Veranstaltungen in Rietberg

PROGRAMMHIGHLIGHTS –
JETZT TICKETS SICHERN!



Fr., 18.12.2020
Gregor Meyle



Mo., 28.12.2020
17 Hippies



Fr. 30.10.2020
Benjamin Tomkins

Infos und Karten:
Tel.: 05244 986-100
www.kulturig.de



Mi., 16.09.2020
Ulla Meinecke & Band

**Das Wirtshaus
1802
im Bültmannshof**

Gemütlichkeit hat ein Zuhause...

Steaks vom heißen Stein



Entspannen - genießen - feiern

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



FEIERN & TAGEN IN BIELEFELD Ravensberger Park

Es darf wieder gefeiert werden! Und besondere Anlässe erfordern eine besondere Location. Bestens aufgehoben sind Events aller Art in den variationsreichen Räumlichkeiten des Ravensberger Parks mit seinem einzigartigen Ambiente vor historischer Kulisse. Ob Großer Saal, Historischer Saal, Hechelei, Konferenzräume – es findet sich immer ein geeigneter Platz, egal ob für 20 oder für 500 Gäste. „Was uns ausmacht, ist unser Herzblut. Für uns ist jede Veranstaltung die wichtigste“, sagt Thomas Neugebauer, der vor 25 Jahren die Veranstaltungsgesellschaft mit seinem Bruder Frank aus der Taufe hob. Individuelle Beratung, sorgfältige Planung, Veranstaltungsleitung, Servicepersonal, Licht- und Tontechnik, Catering, Künstlervermittlung und die passende Dekoration runden das Gesamtpaket ab. Auch in schwierigen Zeiten sind die versierten Veranstaltungsfachleute für ihre Gäste da. „Wir unterstützen unsere Kunden bei Fragen rund um die behördlichen Genehmigungen“, so Thomas Neugebauer. Gerade in Corona-Zeiten eine wichtige Hilfestellung.

www.ravensberger-park.de



Follow us
bielefeld-geht-aus.de

GIN DER OSTWESTFALEN!



WWW.LOSSIE.DE


Gin Lossie

NICHT UNTER- KRIEGEN LASSEN!



ÜBER DAS FLANIEREN IN CORONA-ZEITEN

**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

Wie haben sich die Flaneure gefühlt, als ihr ureigenes Terrain geschlossen war?

Natürlich haben wir traurig aus der Wäsche geguckt, als die Gastronomie alle Rollläden runterlassen musste. Doch auch uns war klar, dass das Virus nur mit entschlossenen Maßnahmen ausgebremsst werden kann. Also macht man das Beste aus der neuen Situation. Etwa auf dem Balkon die Beine hochlegen und beim Feierabendbierchen ein gutes Buch weglesen. In der Unruhe einer Virus-freien Zeit geht so was ja gern unter. Oder besser noch: Man streift durch die Stadt. Also stundenlang umherziehen, ganz ohne Plan und Ziel, einfach drauf los. Nach Tagen konzentrierter Stadtwanderschaft in alle Himmelsrichtungen sieht man die eigene Stadt mit ganz anderen Augen. Ein erstaunliches Erlebnis! So viel zum Thema „Positive Nebeneffekte der scheiß Pandemie“.

Was habt Ihr am meisten vermisst?

Ganz klar den Wesenskern der Gastronomie, der mehr ist als bloße Nahrungsaufnahme,



1



2

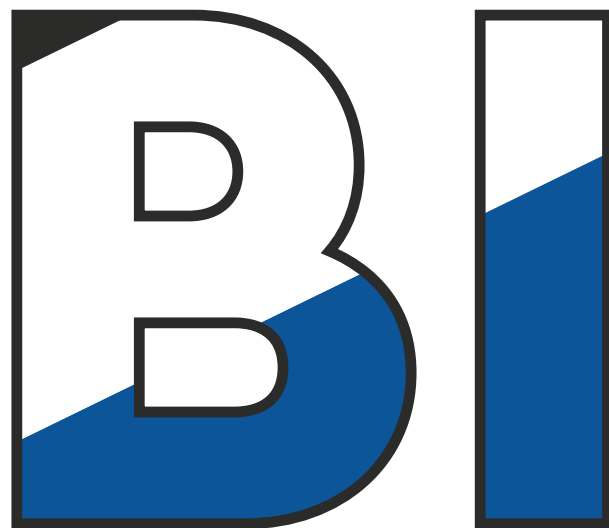
also die zufälligen Begegnungen in der Gaststube und die Kommunikation über den eigenen Tellerrand hinaus. Erfreulicherweise haben Stadtwanderungen so was aber auch zu bieten, wie etwa auf dem Ubbedisser Berg in Lämershagen. Hier hatte sich ein Lebenskünstler seinen Stuhl von daheim mitgebracht und genoss nun bei einem Zigarillo gemütlich die wunderbare Fernsicht ❶. Da kommt man doch sofort ins Gespräch.

Welche Sorgen und Hoffnungen habt Ihr mit den Gastronomen geteilt?

Wir wollen füttern und sie wollen füttern. Beste Voraussetzungen also für eine gelungene Symbiose. Aber was tun, wenn das nicht möglich ist? Ratlosigkeit und Schwerkut keimten auf. Daher suchte ich das Gespräch mit Wirtsleuten und freute mich, als ich sofort auf Nachvorneblicher traf. Wie Jinmei Liu ❷ vom Meiwei in der Viktoriastraße. Sie offerierte von der ersten Sekunde an den Außerhausverkauf, und die



Wir bekennen



Farbe!



Wir freuen uns gemeinsam mit unserem Bielefeld-Partner Arminia Bielefeld auf eine spannende Bundesliga-Saison!

★★★★★
Partner



DR. WOLFF

Neue Westfälische

SCHÜCO

Sparkasse Bielefeld

Volksbank Bielefeld-Gütersloh eG

WESTFALEN-BLATT die Lokalzeitung

★★★★★
Partner



Initiator: Bielefeld Marketing



3



4

➔ Stammkundschaft nahm das Angebot sogleich dankbar an. Folge: Mit dem Wegfall des Restaurantbetriebs bis zur Sperrstunde hatte Jinmei Liu plötzlich keinen 25-Stunden-Tag mehr zu bewältigen, sondern fand nun auch Zeit für die Familie, und das bei einer erfreulich gut weiterlaufenden Sushi-Produktion. Ähnlich erging es Harkan Sarigül ③ mit seiner Pizzeria El Mondo im Bültmannshof. Auch er war sofort beim Außerhausverkauf dabei. Auf diese Weise entdeckten

ihn hungrige Neukunden, deren Stamm-lokale plötzlich geschlossen waren.

Folge: 30 Prozent Umsatzsteigerung dank Lockdown – wer hätte das gedacht! Zufrieden lächelnd betont

Harkan Sarigül heute, dass ihm viele der Neukunden treu geblieben sind.



Übrigens gab es auch Spätöffner. Ein Beispiel ereignete sich am Kesselbrink, denn hier erwies sich die menschenfreundliche Trinkstube Gegenüber als besonders vogelfreundlich. In der stillen Corona-Zeit hatten Herr und Frau Amsel ein Nest ④ ans Fenster der Damentoilette gebastelt. Hier wollten sie sechs wunderschöne Eier in Vogeltiere verwandeln. Doch oh weh, ein gastronomischer Regelbetrieb hätte das Brutgeschäft und die Aufzucht der Amselkinder arg beeinträchtigt. Also fiel im Gegenüber die lobenswerte Entscheidung: Wir öffnen erst, wenn Familie Amsel den Brutplatz eigenständig geräumt hat. Ja, so gutherzig können Gastronome sein!

Was war Eure erste Speise nach der Wiedereröffnung der Gastronomie?

Als die Gasthäuser ihre Tore wieder öffnen durften, wehte uns eine Stadtwanderung in den angenehmen Biergarten vom Wirtshaus 1802 am Bültmannshof. Mit Blick auf den herzigen Ententeich ließen wir uns Traditionelles auftellern, und zwar solche Geschichten wie Tafelspitz und Jägerschnitzel. Dazu einige Gefäße Weizenbier, und schon war die Welt im Lot. Allerdings hat auch Ellen Liska ⑤ wesentlich zur guldernen Stimmung beigetragen, denn die Restaurantleiterin betreute uns mit einer sympathischen Art, als hätte es den gastronomischen Lockdown nie gegeben. So was kann passieren, wenn man sich in die Hände von Profis begibt, die ihren Job mögen.

Kannst Du trotz Lockdown auch von Neuentdeckungen berichten?

Oh ja! Und zwar Neuentdeckungen durch die Stadtwanderungen. So steht der Wandersmann plötzlich vor einer Truppe putzmunterer Schweine und fröhlicher Hühner und entdeckt weiter hinten ein herziges Gartencafé mit vorgeschaltetem Zirkuswagen. Der Köckerhof in Babenhausen ist dieses kleine Paradies. Er betreibt bäuerliche Landwirtschaft mit Café und einen prima Hofladen. Oder in Thesen: Ein eher unscheinbares Schild weist den Weg zur Landschlachtereier Beier. Dabei handelt es sich um einen kleinen Laden im Hinterhof, wo unglaublich schmackhafte Wurst- und Fleischwaren aus eigener Schlachtung verkauft werden. Es geht eben auch ohne Tönnies.

Unabhängig von Corona ist die Gastro-Szene ja immer in Bewegung. Gibt es in Bielefeld so etwas wie die „Jungen Wilden“?

Na klar, schon seit sieben Jahren. 2013 traten sie unter ihrem Nom de Guerre Wilde Kuh auf. Dahinter steckte das junge Paar Sibel Yilmaz und Erbil Temel. Mit Freibeuter-Charme gewannen sie ein junges Publikum, das mit den Industrie-Burgern von McDonald's fremdelte. Der Wilden Kuh als Anstifterin sind ja inzwischen weitere eigenständige Bratstuben gefolgt. Gut so, dass nix stillsteht. Daran ändert auch ein vermaledeites Virus nichts. Daher schlage ich vor, dass wir zuversichtlich in die Zukunft schauen. Motto: Nicht unterkriegen lassen! ■

5



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

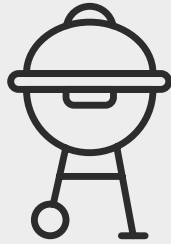
www.handelshof.de

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







ALLES KÄSE?!

GRILLEN MAL ANDERS

Der Fantasie sind (kaum) Grenzen gesetzt. Eigentlich kann man alles grillen – außer Suppe selbstverständlich. Selbst Pizza und Dessert werden heutzutage einfach outdoor zubereitet. So können Freunde und Familie dem Grillmeister auf die Finger schauen. Keine Frage: Grillen ist ein ungemein geselliges Event.

Und wer abseits von klassischer Bratwurst und Co. guckt, der bekommt mittlerweile viele vegetarische Alternativen geboten. Allen voran der beliebte Halloumi – ein halbfester Käse aus der Milch von Kühen, Schafen oder Ziegen. Gern auch in der gemischten Variante und in einer Kräuter- oder Chili-Marinade. Marinieren kann man das Rund natürlich auch selbst: mit gutem Olivenöl, frischen Kräutern und Gewürzen. Halloumi hat den großen Vorteil, dass er auch bei großer Hitze nicht schmilzt. In Sachen „Grillkäse“ gibt es für Veganer auch rein pflanzliche Produkte. Wie auch Bratwürstchen und Burgerpatties auf Weizen-, Soja- oder Linsenbasis. Und wenn diese gut gemacht sind, kann man getrost mal auf Fleisch verzichten. In puncto Fleisch darf man gern wählerisch sein und da vertraut man am besten „seinem“ Fleischer. Der weiß nämlich, woher die Tiere stammen, wie sie gehalten, gefüttert und natürlich auch, wie sie zerlegt werden.



WO TRIFFT MAN ...



Mein absoluter Favorit ist das No-hut. Es gibt nur wenige Restaurants, die so kreativ mit vegetarischer/veganer Küche umgehen! Der scharfe Falafel-Wrap und die Linsensuppe sind einfach, aber schmecken nirgendwo perfekter.

Kolja Fach

Slampoet, Texter und Kleinkünstler



Wir gehen super gerne zum Frühstück in die Kaffeewerft. Hier gibt es leckere Bowls und unfassbar leckere Brötchen. Und, egal ob Mittag- oder Abendessen: Im Nichtschwimmer finden wir mit der gesamten Familie irgendwie immer einen Platz und die Kids lieben die kleine Kinderhöhle, sodass wir Großen auch in Ruhe unser Essen genießen können. Für uns gibt es ausreichend Vegetarisches und unser Au-pair kann ihren Hunger auf Fleisch stillen.

Tina Ruthe

Autorin und Influencerin

WO TRIFFT MAN ...



*Ich geh tatsächlich unglaublich gern in unser **Café Welthaus**. Der Milchkaffee, bio und fair, schmeckt mir einfach zu gut. Von der Quiche und den leckeren Nussecken kann ich nicht genug bekommen. Und die Bedienung? Sind alle ehrenamtlich und mit Herz dabei. Das spürt man als Gast einfach. Für abends empfehle ich das **L'Arabesque**. Im lässigen Hinterhof-Biergarten schmecken die köstlichen, leichten Gerichte tunesischer Küche besonders gut. Ohne viel Schnick-Schnack und auch in vegetarisch & vegan. Das leckerste Eis der Stadt gibt's ganz klar in der **Eisdiele Leck mich am Sigg** – umwerfend!*

Beate Wolff

Geschäftsführerin Welthaus
Bielefeld e.V.



*Ganz besonders gerne bin ich im **Kreuzkrug** bei Familie Austmann. Neben der persönlichen Beziehung ist es auch das super leckere Essen, das mich begeistert. Noch dazu ist das Preis-Leistungsverhältnis prima. Ansonsten koche ich, wenn ich mal zuhause bin, mit Vergnügen und im Sommer grillen wir im Garten.*

Maike Finnern

Vorsitzende der GEW-NRW



AUFGESPIESST

Eine schöne Variation zum traditionellen russischen Schaschlik gibt es auch: Statt Fleisch werden Gemüsesorten aufgespießt. Hier darf sehr gern rumprobiert werden. Schafskäse wird von dünnen Zucchini-Scheiben ummantelt und abwechselnd mit saftig-süßen Kirschtomaten auf ein Holzspießchen gepiekt. Bisher wenig bekannt ist Brokkoli als Grillgemüse. Der frische Grüne schmeckt mit frisch geriebenem Parmesan und etwas Zitrone aber mal so richtig lecker. Der Brokkoli wird zunächst kurz gekocht und kommt dann in eine gelochte Grillpfanne auf den Rost. Zum Grillen eignen sich vor allem saftige Gemüsesorten, wie Tomaten, Zucchini oder Auberginen. Maiskolben, Champignons oder Fenchel sind ebenfalls gerne auf dem Grill gesehen. Schön Kartoffeln oder frisches Brot dabei – und der Grill-Spaß kann beginnen.

AUSGEROLLT

Wer nicht extra drinnen den Herd für Kartoffeln anschmeißen möchte, der schneidet die Kartoffeln einfach in

Scheiben, mariniert sie ein wenig – und ab mit den Erdäpfeln auf den Grill. Dazu passt ein cremig gerührter Kräuterquark oder eine feine Sour Cream sehr gut. Mit frischem Brot und Dips kann man schon allein einen kompletten Abend bestreiten: Pesto-Rosso-Frischkäse, Feige-Curry, Avocado-Knoblauch, Tomate-Schafskäse oder Lachs-Dip – Experimente sind ausdrücklich erwünscht. Und das Brot bekommt entweder noch den entscheidenden Schliff auf dem Rost oder man backt es gleich auf dem Grill. Zum Einstieg eignet sich da ein Pita-Brot: Der Teig ist schnell zubereitet – Ruhezeit beachten – und die fertig ausgerollten kleinen Fladen sind bei mittlerer Hitze nach etwa 2-3 Minuten auf jeder Seite schon fertig. Aber egal, was auf den Rost kommt: Knackige Blatt- und Gemüsesalate sind immer eine willkommene Beilage. Oder ein leichter, weil ohne Mayonnaise zubereiteter Kartoffelsalat – aber Salate sind noch mal ein ganz neues, weites Feld. (E.B.) ■

„WIR ARBEITEN MIT VIEL
LIEBE ZUM PRODUKT“

LENNART HERMSTEIN



SO GEHT EHRLICHES HANDWERK

WER MIT GUTEM GEWISSEN EIN RICHTIG
SCHÖNES STÜCK FLEISCH GENIEßEN
MÖCHTE, DER IST IN DER FLEISCHEREI
MÜNCH AN DER RICHTIGEN ADRESSE:
VON UMMELNER BAUERN, MIT UMMELNER
FUTTER GEMÄSTET, VOM UMMELNER
FLEISCHER IN UMMELN GESCHLACHTET
UND VERWURSTET. EINEN KÜRZEREN WEG
GIBT ES WOHL NUR HÖCHST SELTEN.

Nur ein knapper Kilometer trennt den Bio-zertifizierten Schlachtbetrieb Münch an der Breitscheidstr. 1 von dem Hof, auf dem die Tiere aufwachsen. Rinder und Schweine kommen entweder von dort oder aus der ganz nahen Umgebung. Für Lennart Hermstein, Inhaber, Fleischermeister und seit 2019 auch Fleischsommelier, eine Herzensangelegenheit. In der Fleischerei Münch ist man schon früh eigene Wege gegangen. Das beginnt bei der Herkunft der Tiere geht über die fachgerechten und gern auch mal ungewöhnlichen Schnitte bis hin zu den eigenen Rezepturen. Im

Münch-Team, das knapp 30 Mitarbeitende umfasst, befindet sich mit Philipp Barthel übrigens auch Bielefelds erster Schinkensommelier. 2018 hat Lennart Hermstein den Betrieb von seinem Ausbilder und Meister Norbert Münch übernommen, der – wie auch andere Familienmitglieder – weiterhin an den drei Bielefelder Standorten beschäftigt ist. Neben der Breitscheidstraße gibt es Geschäfte an der Gütersloher Straße und – recht neu noch – in Senne an der Windelsbleicher Straße.

SO GLÄSERN WIE MÖGLICH

„Wir arbeiten mit viel Liebe zum Produkt“, sagt Lennart Hermstein. „Unsere Kunden sollen mit gutem Gewissen Fleisch und Wurstwaren genießen können, denn Fleisch ist nicht nur Genuss, sondern als reines Naturprodukt mit viel Protein ein wichtiger Bestandteil für eine gesunde Ernährung.“ Der Fokus auf hoher Qualität endet aber selbstverständlich nicht beim Fleisch, sondern erstreckt sich auf alle Zutaten. Bereits seit einigen Jahren werden die Produkte der Fleischerei Münch mit unjodiertem



Salz sowie laktose- und fruktosefrei hergestellt. Abgesehen von einigen regionalen Spezialitäten, die traditionell mit Getreideprodukten hergestellt werden, sind die Waren außerdem auch glutenfrei. In der Thekenauslage wird man kein Produkt finden, das nicht selbst hergestellt wurde.

Transparenz und Respekt ist Lennart Hermstein ganz wichtig. Und so führt er regelmäßig anlässlich der „Butcher's Show“ durch die Produktion, damit seine Kunden wissen, wie bei Münch gearbeitet wird, denn sie sind bei der Zerlegung inklusive Verköstigung einer Rinderhälfte dabei. Dabei können die Kursteilnehmer auch viele Fragen loswerden, die von Lennart Hermstein und Grill- und Fleischermeister Philipp Barthel fachkundig und unterhaltsam beantwortet werden. „Wir wollen so gläsern wie möglich sein. Das ist der Weg, den wir gehen wollen“, unterstreicht der Fleischsommelier. „Wir wollen zeigen, dass wir modernes und ehrliches Handwerk betreiben. Das findet auch unser Nachwuchs cool.“

www.fleisch-bielefeld.de





BLACK RIDER

ZURÜCK AUF DIE BÜHNEN

DIE NEUE SPIELZEIT

TEXT: Stephanie Gomoll

Fotos: Joseph Ruben, Uwe Arens, Lena Semmelroggen



AKADEMIE FÜR ALTE MUSIK



MAGNUS LINDGREN

Ob Theatermacher oder Publikum, sie alle litten in den letzten Monaten unter „Entzugerscheinungen“. Das hat Intendant Michael Heicks am eigenen Leib und in zahlreichen Gesprächen mit den Menschen in der Stadt erfahren. Die gute Nachricht: Nach den Sommerferien öffnen die Bühnen und Orchester Bielefeld wieder ihre Spielstätten. Mit einem abwechslungsreichen Programm, aber anders als geplant.

Bei der Wahl des Spielzeitmottos hat das Theater Bielefeld oft ein gutes Gespür bewiesen. Doch auf die nahezu prophetische Qualität des aktuellen Mottos hätte es sicherlich gut verzichten können. „Alles könnte anders sein“, lautet es. „So ist es leider auch geworden, allerdings anders als gedacht“, sagt Michael Heicks anlässlich der Vorstellung des veränderten Spielplans für die neue Saison.

Für die Städtischen Bühnen bedeutete die Corona-Pandemie in den letzten Monaten: alles noch einmal neu denken. „Aber wir waren erstaunt, wie viele Produktionen des ursprünglich geplanten Spielplans wir machen können und dass man ihnen die Corona-Veränderungen nicht ansehen wird“, freut sich der Intendant. Und so beginnt am 30. August die Spielzeit mit dem Musical „Die spinnen, die Römer!“ 1962 gelang Stephen Sondheim mit seiner Komödie ein Überraschungserfolg. Das Musical parodierte die seinerzeit so beliebten ➔

**„ES IST ZEITVERSCHWENDUNG
ETWAS MITTELMÄSSIGES ZU MACHEN“**
Zitat von „Madonna“

Brote nach Rezepturen wie vor 150 Jahren
Mit unvergleichlicher Kruste.
Leichter Brotkrümmung.
Rund und ausgewogen.
Besonders bekömmlich und
mit Liebe und Sorgfalt gebacken.

Brote für bewusste Genießer.

Buschkampstraße 75, 33659 Bielefeld
freitags 12.00 – 18.00 Uhr, sonntags 11.00 – 16.00 Uhr
täglich im Buschkamp-Restaurant
www.museumshof-senne.de



DIE SPINNEN, DIE RÖMER



MICHAEL HEICKS, ILONA HANNEMANN, MARTIN BEYER

„Sandalenfilme“ der Marke „Quo vadis“. Sondheim verlieh seinem ersten eigenen Werk neben einer Menge Ohrwürmer jenen unverwechselbaren musikalischen Tonfall, der fortan seine Musicals wie „Company“ oder „Sweeney Todd“ prägen sollte. Weiteres Highlight im Musiktheater: „The Black Rider“ (Premiere am 12.9.20), der aus der letzten Saison nachgeholt wird.

Mit großer Lust am Schaurig-Schönen gehen Rocklegende Tom Waits, Beat-Generation-Autor William S. Burroughs und Starregisseur Robert Wilson in ihrem 1990 entstandenen Gemeinschaftswerk dem Modernen und Absurden der dämonischen Gruselgeschichte des „Freischütz“ nach. Nur wenige der ursprünglich geplanten Stücke, insbesondere mit großer Orchesterbesetzung, mussten ausgetauscht werden. Denn die vorgegebenen Abstandsregeln lassen sich damit im Orchestergraben

nicht einhalten. Statt des „Sommernachtstraums“ erklingt daher etwa Händels Barock-Oper „Tamerlano“ (Premiere am 5.12.20). Das Schauspiel startet wie geplant mit zwei Uraufführungen. „Blackbird“ (5.9.20), das Romandebüt des bekannten Schauspielers Matthias Brandt, vereint derbe Komik mit zarter Melancholie und eroberte damit die Bestsellerlisten. Die Geschichte einer Jugend in der tristen Einfamilienhausidylle einer westdeutschen Kleinstadt taucht tief ein in das pubertäre Wechselbad der Gefühle, ist in einem Moment zum Kaputt-lachen, im nächsten zum Tränenverdrücken. Der Schweizer Autor, Hörspielmacher und Bassist Dominik Busch hat dagegen mit poetisch-musikalischer Sprachkraft ein Mosaik verschiedener Lebenswelten geschaffen, die allesamt instabil sind. „Deinen Platz in der Welt“ feiert am 6.9. Premiere. „Ein Stück wie ‚Hase, Hase‘ mussten wir dagegen austauschen“, so Michael Heicks, „denn es lebt davon, dass alle immer nah zusammensitzen und kuscheln.“ Stattdessen kommt ab Januar Kleists „Amphitryon“ auf die Bühne. Weitere Höhepunkte im Schauspiel sind „Frankenstein“ nach Mary Shelley (Premiere im November), das Weihnachtsmärchen „Der Räuber Hotzenplotz“ (14.11.20) sowie Shakespeares „Der Sturm“ (Premiere im April 21).

Im Tanztheater weicht die mit großem Orchester geplante Produktion „Moby Dick“ der Uraufführung „Im Rausch“ (24.10.20). Zu der treibenden Komposition des Drummers Marc Lohr entwickelt die Choreographie von Simone Sandroni ihre eigene Dynamik und wird so zu einem Ventil für aufgestaute Energien. Insgesamt wird es in der nächsten Spielzeit 22 statt der geplanten 30 Neuproduktionen geben. Davon aber mehr Vorstellungen, um trotz verringerter Sitzplatzanzahl möglichst viele Menschen zu erreichen. Der Gesundheitsschutz erfordert nämlich, dass jede zweite Reihe und jeweils ein Platz zwischen nicht zusammengehörenden ZuschauerInnen frei bleibt. Das gilt auch für die Rudolf-Oetker-Halle, wo die Bielefelder Philharmoniker ebenfalls vor einer ungewöhnlichen Saison stehen. „Wir treten normalerweise im großen Kol-

lektiv auf“, so Orchesterdirektor Martin Beyer. „Jetzt setzen wir bei den ersten drei Symphoniekonzerten auf eine kleine Orchesterbesetzung und stellen unsere eigenen Solisten in den Vordergrund.“ Die Saison startet am 9. & 11. Oktober mit Wagners „Siegfried-Idyll“ sowie Werken von Händel, Ravel und Haydn. Solistin ist die Harfenistin Sylvia Gottstein. Bereits am 28. September gestaltet das TrioVanBeethoven das erste Kammerkonzert. Die weitere Planung für 2021 ist bewusst noch offen, um spontan reagieren zu können. Eine Besonderheit, auf die sich der Orchesterdirektor schon sehr freut, steht aber bereits fest. „Mit dem Jazzmusiker Magnus Lindgren haben wir erstmals einen Artist in Residence, der eine ganz andere Klangfarbe mitbringt.“ Auch einige hochkarätige Eigenveranstaltungen in der Konzerthalle sind schon terminiert. So etwa die Auftritte der Akademie für Alte Musik Berlin (6.12.20) mit einem weihnachtlichen Programm sowie des Estnischen Philharmonischen Kammerchors (25.3.21). Für alle Sparten gilt: Der Spielplan wird fortlaufend an die jeweils gültigen Rahmenbedingungen angepasst; weitere Produktionen und Projekte sind in Planung. Denn auf Kultur-Entzug waren alle lange genug. ■



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

FAREWELL, SPEISEKARTE?

Corona, so sagen alle Auguren, wird für einen ungeahnten technologischen Schub sorgen. Homeoffice und Homeschooling sind die signifikantesten Vorboten des Wandels, aber auch in anderen Bereichen hält die digitale Revolution ihren Einzug, in der Gastronomie zu Beispiel. Schnitt: Ein Tagesausflug nach Utrecht stand an, in unseren ahnungslosen Köpfen entstand das Bild eines zauberhaften Universitätsstädtchens, grachtenumsäumt und mit typisch niederländischem Flair. Tatsächlich gibt es eine nette Altstadt, durch die sich ein paar Grachten ziehen, ansonsten aber ist Utrecht eine Millionenstadt, ein Betonklotz-Moloch, der in den modernen Vierteln etwas von „Schöne neue Welt“ verströmt. Bislang hielten wir uns für Leute, die technologisch wenigstens halbwegs auf der Höhe sind. Utrecht belehrt uns eines Besseren. Als Universitätsstadt hat man sich das Image eines digitalen Hotspots gegeben, das zeigt sich beim öffentlichen Nahverkehr, aber eben auch in der Gastronomie.

Wir suchen uns ein kleines Bistro, idyllisch an einer Gracht gelegen, kleine Tische, ein paar Stühle. Wir wollen bestellen und fragen nach der Speisekarte. Gibt's nicht. Stattdessen verweist uns die Kellnerin auf einen QR-Code, den man mit dem Smartphone abfotografieren solle. Das heißt für uns technische Neandertaler: QR-Scanner-App downloaden, QR-Code fotografieren und sich dann durch die unübersichtliche Website des Mini-Bistros navigieren. Während wir also wie die Deppen auf unsere Smartphone-Tastatur einklöppeln, kommt die Bedienung wieder heraus und bringt einem anderen Tisch Club-Sandwiches und kalte Getränke. Ha, die Rettung! Das hätten wir auch gern, sagen wir. Sehen wir in der Mimik der Kellnerin einen leicht spöttischen Zug in den Augenwinkeln? Kann auch täuschen. Zugegeben, so eine digitale Speisekarte kann auch Vorteile haben. Sie verbraucht kein Papier, man kann zu kleinen Appetizer-Videos verlinken oder Persönlichkeits-Profile des Personals hinzufügen. Aber das hektische Herumgewische auf dem Display kann natürlich das haptische Erlebnis einer schönen Offline-Speisekarte nicht ersetzen. Und zugegeben: In diesem Moment hätte uns auch eine einlamierte Fotokopie genügt.

Später kaufen wir noch bei Albert Hein ein, der niederländischen Supermarkt-Version von REWE. Wir ziehen am Schluss unsere Waren durch die Selfscanner-Kassen. Als wir fertig sind, tritt eine Mitarbeiterin hinzu und überprüft per Scan 5 Artikel daraufhin, ob wir nicht etwas durchschmuggeln wollen. Damit nicht genug: Als wir den Supermarkt verlassen, müssen wir den Strichcode unseres Kassenbelegs abermals vor einen Scanner halten, erst dann öffnet sich die Tür. Auch bei der Nutzung des Busses auf dem Weg zu unserem Park & Ride-Parkplatz geht das wieder nur mit QR-Code, allerdings mit dem Umweg, dass wir uns noch ein Nutzerkonto einrichten sollen. Wir brechen das ab und fahren schwarz. Als wir Utrecht verlassen, fühlen wir uns richtig alt.



**HELLMUTH
OPITZ**

Autor und Lyriker

IMPRESSUM

29. Jahrgang 58. Ausgabe

**BIELEFELD
GEHT AUS**

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

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

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

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

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

Mediaberatung:
Sigrid Förster, André Mielitz,
Dirk Mrkwa, Nina Wehmeier

Administration:
Jule Schrotek, Elisa Rütther

Fotografie:
Lou F. Fricke, Lynn Vorher,
Elisa Rütther, Jule Schrotek

Druck: Impress Media GmbH
Mönchengladbach

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

Art Direction:
Sarah Bröcker, Alicia Retemeier,
Bettina Ries, Jolina Lauber

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
DEUTDEDB33
Kto.-Nr. 029826500

DIE KOCHEREI HAT IHRE
TÜREN WIEDER GEÖFFNET.

ES DARF WIEDER GEFEIERT WERDEN,

egal ob 50, 100 oder 150 Personen. Bei Fred in der Kocherei
könnt ihr flexibel & kurzfristig eure Hochzeit in der
wunderschönen Location mit modernem
Industrie Stil feiern.

2020
Noch freie Termine!
**JETZT
BUCHEN!**



Foto: istock/Povareshta, istock/U.Pimages

Auf der Website könnt ihr
einfach mal reinschnuppern,
es lohnt sich.

www.kocherei-bielefeld.de

KOCHEREI

DIE HOCHZEITSLOCATION IN BIELEFELD

Am Stadtholz 24 · 33609 Bielefeld
+49 (0) 521 - 923 654 00