

BIELEFELD

Ausgabe Nr. 59

wieder

GEHT AUS

Der Gastro-Guide _
Sommer 2021



WAS
KÖCHEN
SCHMECKT

GAZPACHOS
GESCHWISTER

Blüten

Aus dem
Garten auf die Gabel



Der große
Lokalrundgang

Places2Bie



GASTRO
RELOADED

Bielefeld
startet durch



CALLISTO



Wir freuen uns
sehr, Sie wieder
bei uns begrüßen
zu dürfen!



- Fondue
- Burger
- Lammspezialitäten
- besondere Weine
- beheizte Terrasse
- Konzerte & Lesungen

Di. bis So.
ab 17.30 Uhr

Notpfortenstr. 8
33602 Bielefeld

Reservierungen
0521 9679580

DEM LEBEN EINER STADT EINE BÜHNE GEBEN



Kultur und Gastronomie gehen Hand in Hand. Sie bilden wichtige Säulen des gesellschaftlichen Zusammenlebens. Wer trifft sich nicht gerne vor einem Theater- und Konzertbesuch mit Freunden zum Essen oder nach einer Veranstaltung auf ein Glas Wein im Lokal um die Ecke, um das Gesehene Revue passieren zu lassen? Die Qualität urbanen Lebens hängt wesentlich von facettenreicher Kultur und Gastronomie ab.

Die Innenstädte mit ihrer Vielfalt an gastronomischen und kulturellen Angeboten sind wichtige Orte der Begegnung und geben dem Leben einer Stadt eine Bühne. Wie schön ist es zu sehen, dass nach den massiven Einschränkungen der vergangenen Monate die Citys wieder aus ihrem unfreiwilligen Dornröschenschlaf erwachen und es an allen Ecken pulsiert.

Auch im Theater und Konzerthaus freuen wir uns darauf, ab Herbst die Türen weit zu öffnen und alle einzuladen. Viele neue Produktionen, aber auch lieb gewonnene Stücke, die wir in den vergangenen Spielzeiten kaum oder gar nicht zeigen konnten, stehen auf dem Spielplan. »Hemmungslose Freundlichkeit« lautet das Motto der Saison 2021/22 – eine Redewendung,

die aus einem kollektiven Impuls der Ensembles unseres Theaters als Reaktion auf den Anschlag in Hanau im Februar 2020 entstand. Unmittelbar nach diesem schrecklichen Ereignis unterbrachen unsere Darsteller*innen nach den Vorstellungen den Schlussapplaus und riefen auf zu einem Lächeln statt Tatenlosigkeit, zu einem Danke statt Hoffnungslosigkeit. Die Reaktion war immer dieselbe: Im Zuschauerraum kam Beifall auf, das Publikum erhob sich und für einen Moment stand niemand allein. Jede*n ergriff in diesen Momenten ein intensives Gefühl von Gemeinschaft, ein Gefühl, das Theater und Konzert im Innersten ausmacht. Und so freuen wir uns wieder auf Begegnungen und Gemeinschaft – sowohl in den Cafés, Restaurants und Bars als auch in unseren Spielstätten Stadttheater, Theater am Alten Markt und in der Rudolf-Oetker-Halle.

Michael Heicks

Intendant Bühnen und Orchester Bielefeld

BIELEFELD BLÜHT AUF!

Essen und Trinken hält bekanntlich Leib und Seele zusammen. Wie wahr dieser alte Onkel-Spruch ist, haben wir gerade in den letzten Monaten so richtig gemerkt. Ausgehen, mit Freunden und Familie gutes Essen genießen, draußen Kaffee-Spezialitäten und coole Drinks ausprobieren oder das stimmungsvolle Ambiente der facettenreichen Bielefelder Gastro-Szene aufsaugen. Viele Gastronome der Stadt haben die Zeit genutzt, ihre Läden weiter zu verschönern. Neuer Look, neue Theke oder die Speisekarten mit neue Akzenten versehen. Nie war Ausgehen spannender. Und es hat sich noch so einiges getan.

Besonders sichtbar wird das bei einem Spaziergang durch die Altstadt. Dort, wo sonst Autos parkten, darf man nun in aller Ruhe Platz nehmen und schlemmen. Die verkehrsberuhigten Plätze bieten mehr Raum für die Außengastro und zur Entspannung. In der neuen Ausgabe von BIELEFELD GEHT AUS nehmen wir Sie mit auf einen ausgedehnten Lokalrundgang. Zeigen Ihnen, was wo wie neu ist bieten reichlich Tipps für Genießer. Lesen Sie außerdem, was Bielefelds Köchen schmeckt, erfahren mehr über das Trend-Thema Blüten essen oder wie man sorgsam mit Lebensmitteln umgeht, damit sie nicht in der Tonne landen. Auch Kürbis und Kohl als Superfood stehen auf unserem Einkaufszettel. Und wer bald eine besondere Feier plant – vielleicht sogar eine Hochzeit – findet bei uns viele gute Ideen. Einfallreich ist auch die Bielefelder Kultur-Szene. Unter dem Motto „Endlich wieder live“ stellen wir Ihnen Veranstaltungs-Highlights vor. Gehen Sie auf Entdeckungstour – es lohnt sich. Dabei wünschen wir Ihnen viel Spaß!

Herzlichst,
Ihr BIELEFELD GEHT (wieder) AUS Team

The Show goes on:

Auch 2021 werden wir wieder die Krone der Gastronomie vergeben. Ab sofort dürfen wieder alle Bielefelderinnen und Bielefelder bis zum 31.10.2021 im Internet für ihre Lieblingsgastronomie voten. Wir sind gespannt! www.bielefeld-geht-aus.de



Titelfoto: ©istock/nambitomo



INHALT

- 3 Dem Leben einer Stadt eine Bühne geben**
Vorwort von Michael Heicks
- 4 Editorial**
Bielefeld blüht auf
- 6 Lokalrundgang**
Bielefeld geht wieder aus
- 20 Lokal-Wahl 2020**
Die Krone der Gastronomie
- 22 Kürbis & Kohl**
Das Superfood hat Saison
- 28 NewBIEs**
Neu in der Stadt
- 32 Suppenkasper**
Gaspachos Geschwister
- 34 10 Fragen auf leeren Magen**
Jannis Johannmeier
- 36 Geschmacksknospen**
Blüten essen
- 40 Heiße Nächte, coole Drinks**
Klassiker-Revival
- 42 Alles Banane**
Lebensmittel retten
- 46 Appetizer**
Lust auf Ausgehen
- 54 Über das Flanieren in Corona-Zeiten (2)**
Die guten Geister unserer Stadt
- 56 Feste feiern**
Genau die richtige Zeit
- 62 Endlich wieder live**
Bühne frei für die Kultur
- 66 Glosse**
Bielefeld Gutbürgerlich
- 66 Impressum**
Das BIELEFELD GEHT AUS-Team



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

SUPPORT YOUR

LOKAL SZENE

Ist das nicht wunderbar? Die City lebt! Bielefelds Gastronomie startet wieder richtig durch. Erleben Sie die ganze Vielfalt – es gibt in Ihrem Stamm-Lokal bestimmt auch Neues zu entdecken, denn die Wirte unserer Stadt haben die Zeit genutzt, um noch bessere Gastgeber zu sein.



Kleinod in der Altstadt CALLISTO

Das Callisto ist klein, süß und ruhig“, schwärmt Sonya Kaval, die kurz vor der Corona-Zwangspause das Traditionsrestaurant in der Bielefelder Altstadt übernommen hat. Die Pause hat die aus Hessen stammende Vollblutgastronomin genutzt, um das schöne Ambiente mit eigenen Akzenten zu bereichern. So wurde renoviert, die Küche modernisiert, die Stühle ausgetauscht und auch die kleine, aber feine Terrasse, die 18 Gästen Platz bietet, hat Sonya Kaval mit sehr viel Liebe zum Detail hergerichtet. Bei schönem Wetter eine kleine Oase der Ruhe mitten in der Stadt. Und weil ihr das Callisto an der Notpfortenstraße gleich bei ihrem ersten Besuch so ausnehmend gut gefallen hat, sah die Gastronomin, die mit Leib und Seele eine gute Gastgeberin ist, keinen Anlass, an der facettenreichen Speisekarte etwas zu ändern. Neben den bekannten und beliebten Fonduespezialitäten – als leichte Variante mit Brühe serviert – stehen Fleisch, Fisch, Pasta, Salate und vieles mehr auf dem Programm. Dazu – wie gehabt – erlesene Tropfen aus dem wohlsortierten Weinkeller. Das Wiener Schnitzel gehört einst wie heute zu den Lieblingsgerichten der Gäste, die die besondere Wohlfühlatmosphäre des Restaurants zu schätzen wissen. Wie auch Geschäftsleute. „Das Callisto bietet den idealen Rahmen, um in aller Ruhe Besprechungen abzuhalten und dabei gutes Essen und gepflegte Getränke zu genießen“, freut sich die neue Inhaberin. Neben der neuen Chefin werden die zahlreichen Stammgäste übrigens viele bekannte Gesichter treffen, denn Sonya Kaval hat auch das gut eingespielte Service-Team übernommen. In das Callisto hat sie sich sofort verliebt. Als Sonya Kaval den Kaufvertrag für ihr Haus in Bielefeld unterschrieben hat, sollte dieser denkwürdige Anlass gebührend gefeiert werden. „Die Atmosphäre und das Publikum haben mir sehr gefallen“, erinnert sie sich. Und wie der Zufall es so wollte, stand das Restaurant, das seit über 15 Jahren die Gaumen der Bielefelder verwöhnte, zum Verkauf. Jetzt geht die Geschichte des Callisto weiter. ■



*Für wunderbare
Salate, Gemüse
und Kräuter...*



... vielen Dank an

*Tina Esser,
Biohof Meyer zu Theenhausen,
Werther*



Restaurant & Catering • seit 2010 | mediterran | asiatisch | authentisch
Dirk Timmermann | Lars Reddemann
Obernstraße 26 | 33602 Bielefeld | Tel.-Nr.: 0521.9687478 | www.numa.de

BIO Kontrollnummer DE-ÖKO-006



*Sicher, trocken
und warm*
JIVINO

Wenn es in der Altstadt einen Treffpunkt gibt, der durch und durch mediterrane Atmosphäre atmet, dann das Jivino. Wer in dem einladenden Ambiente einen exzellenten Wein oder hausgemachte Tapas genießt, fühlt sich wie in einem Urlaub im Süden. So soll es auch in Zukunft bleiben, obwohl Marco Pulli und sein Team in den letzten Monaten einiges geändert haben. Ihr Motto: Die Gäste sollen sich hier zu jeder Jahreszeit sicher, trocken und warm fühlen. Dafür sorgt unter anderem die teilüberdachte Außenterrasse, auf der Heizstrahler in kühlen Sommernächten oder ab Herbst die Kälte vertreiben. Ein besonderer Service: Decken und Kissen können von den Gästen Corona-konform deponiert werden. „Eigentlich dürfen wir keine Decken rausgeben“, erklärt Marco Pulli, „aber Stammgäste können ihre Decken bei uns einlagern und nutzen, wenn sie hier sind.“ Wie viele Gedanken sich das Team über den Standard hinaus für die Sicherheit der Gäste gemacht hat, beweisen auch das neue Lüftungssystem, das siebenmal pro Stunde für Frischluft sorgt, sowie die sanitären Anlagen mit kontaktlos zu bedienender Sensorik. Einfach nur schön ist dagegen der neu gepflasterte Innenhof mit den ebenfalls neuen Gartenmöbeln und Olivenbäumen. Rundum sicher und geborgen heißt es hier: entspannt zurücklehnen und genießen. www.jivino-enoteca.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 ■





Treffpunkt für Genießer HOTEL UND RESTAURANT BÜSCHER

Das hat Tradition: In Büscher's Restaurant in Quelle kocht der Chef noch selbst. Und das sehr gerne auch in dem liebevoll gestalteten Gartenrestaurant. Von leichter Sommerküche bis hin zu deftig-rustikal stehen hier zahlreiche Variationen auf dem Programm. Die kreativen Spezialitäten sind weit über die Grenzen Bielefelds hinaus bekannt. Denn die Meisterköche Andreas Büscher und Patrick Büscher verwöhnen anspruchsvolle Gaumen. Mit besonderen Aktionen, wie z. B. das beliebte Büscher's Parkplatz-Barbecue, setzt das renommierte Hotel und Restaurant mit dem beeindruckenden Gründungsdatum 1884 gekonnt Akzente. Sollte es doch mal regnen oder zu heiß sein, lockt der Indoor-Biergarten, den das Familienunternehmen mit einer Luftaustausch- sowie mehreren Luftfilteranlagen ausgestattet hat. Die Einhaltung der aktuell geltenden Corona-Regeln wird zur Sicherheit aller groß geschrieben. Wer sich vorab inspirieren lassen möchte, kann auf der Homepage schon mal in der facettenreichen Speisekarte stöbern und gleich online einen Tisch reservieren. Nach wie vor gibt es alle Speisen auch zum Mitnehmen. Aktuelle Veranstaltungen und Termine finden sich auf Facebook, Instagram und www.buescher.app. ■



Piacere & Gusto

divino

IM HERZEN DER BIELEFELDER ALTSTADT



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Sonntag ab 12:00 Uhr

Niederwall 12 | 33602 Bielefeld
Tel. Gusto divino: 0521 77252670
Tel. Piacere divino: 0521 17 38 01
E-Mail: ciao@piacere-divino.de



NACHHALTIG KREATIV

NUMA

Entscheidend ist der Geschmack. Und guter Geschmack ist kein Zufall. Das Numa ist weit über Bielefelds Grenzen hinaus bekannt für seine kreative Küche. Seit seiner Eröffnung 2010 finden hier ausschließlich hochwertigste Lebensmittel ihren Weg in die Küche und später auf die liebevoll angerichteten Teller der Gäste. Das Auge isst schließlich mit. Die Zutaten kommen größtenteils von Bioland-Höfen aus der Bielefelder Nachbarschaft – unter anderem von den Höfen Meyer zu Theenhausen, Meyer Arend und vom Gut Wilhelmsdorf, um nur einige zu nennen. Die Numa-Philosophie setzt sich selbstverständlich bei den Getränken fort. Auf der Weinkarte finden sich mittlerweile 15 Bio-Weine. Und viele Drinks – wie zum Beispiel Limonaden – sind gleich ganz hausgemacht. Dann weiß der freundliche Numa-Service ganz genau, was im Getränk steckt. Legendär ist das Frühstück, das



Lars Reddemann und Dirk Timmermann ihren Gästen an Sonn- und Feiertagen servieren. Mit frischen, knusprigen Brötchen von der Bioland-Bäckerei Schedel. Darauf schmecken die selbstgemachten Konfitüren gleich doppelt gut. Die Eier für das Omelette kommen übrigens von Mobilstall-Hühnern. Für all diese Lebensmittel und noch für viele weitere, wie zum Beispiel die hausgemachte Pasta, ist das Numa nun bio-zertifiziert. Und die Speisekarte mit den Leckereien aus der mediterranen und der asiatischen Welt ist immer für eine Überraschung gut. Da lohnt es sich, öfter mal vorbeizuschauen. www.numa.de ■

Saisonales mit Tradition RESTAURANT KREUZKRUG

Auf die gehobene regionale Küche musste auch in den letzten Monaten niemand verzichten. Der Familienbetrieb Austmann hat die Gäste mit einem super Außer-Haus-Angebot verwöhnt. Dennoch freut sich das Team riesig darüber, Speisen jetzt wieder vor Ort servieren zu dürfen. Und auch die Gäste frönen gerne dem doppelten Genuss: Neben den kulinarischen Highlights begeistert sie das idyllische Ambiente vor den Toren der Stadt in Dornberg. Seit 1827 wird das Traditions Haus 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. www.kreuzkrug.de ■



ANZEIGE



Der Sommer ist da! TOMATISSIMO

Endlich ist der Sommer da – mit Gastronomie, Theater, Musik und Reisen. „Wir haben ein vielfältiges Programm für alle zusammengestellt, die den Sommer in Bielefeld genießen werden und verreisen kulinarisch, aber auch musikalisch“, macht Bernhard Grubmüller, Küchenchef im Tomatissimo, Appetit auf ein abwechslungsreiches Programm. Die Küche der Levante bestimmt vom 28.7. bis 14.8. den Speiseplan: leger, gesund aromatisch und weltoffen. „Gerne werden viele kleine Gerichte gleichzeitig auf den Tisch gestellt – eine entspannte, aber spannende Kultur des Teilens und Genießens“, findet Bernhard Grubmüller. Genussvoll weiter geht es vom 18.8. bis 5.9. in die Provence und an die Côte d’Azur mit einer Vielzahl an südfranzösischen Sehnsuchtsgerichten, die das Tomatissimo auf eigene Art interpretiert. Ein besonderes Highlight ist das musikalisch-kulinarische Sonntagsprogramm mit Live-Musik auf der Terrasse samt Menü (ab 18 Uhr). Am 8.8. begleitet das Close-Up-Trio dann das Sharing-Menü aus der Levante während die Leptophonics am 15.8. die Küche Südfrankreichs mit Jazz-, Pop- und Musical-Klassikern bereichern. Tipp: Termine für neue Kochkurse unter www.tomatissimo.de ■



Villa Mediterrané

by STOLLBERG

In entspannter Atmosphäre Feiern?
Wir haben die perfekte Location für dein
Event! Überzeug dich selbst...



#WEILGUTEEVENTSKEINZUFALLSIND



VILLA MEDITERRANÉ
Brackweder Straße 66
33647 Bielefeld
info@villa-mediterrane.de
stollberg-catering.de/locations
Telefon: 05 21 32 96 11-0



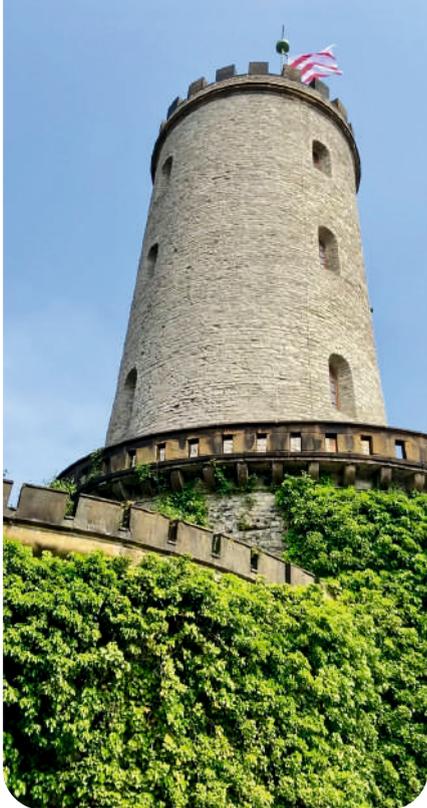
Original italienisch PIACERE DIVINO

Manchmal muss es einfach das Original sein. Für den guten Geschmack haben Gianni Mete und Mario Mungiano keine Kosten und Mühen gescheut. Ihr neuer, 2,5 Tonnen schwerer Pizzaofen ist ein Direktimport aus Italien, der sich nicht mal eben mit dem Anhänger holen ließ. So viel Aufwand ist ein klarer Hinweis auf den gastronomischen Schwerpunkt, den die Betreiber des Piacere Divino am Leinewerber Park neuerdings setzen. Ganz schön heiß geht's in dem Teil des Restaurants her, das als Gusto Divino bislang mehr auf Eis ausgerichtet war. Neben köstlichen Pizza-Variationen locken weitere gebackene und frittierte Spezialitäten der italienischen Küche – von Reisbällchen (Arancini) über gefüllte Teigtaschen (Panzerotti) bis zu kleinen Sardellen. Und was ist der perfekte Nachtisch? Natürlich ein Eis. Das gibt es hier weiterhin – und es schmeckt in der einladenden Außengastronomie mit Blick auf die Blumenbeete besonders gut. www.piacere-divino.de ■

TÄGLICH FRISCH RANCHO STEAKHOUSE

Wer ein hochwertiges Stück Fleisch zu schätzen weiß, ist auf der kleinen Farm (el rancho) an der richtigen Adresse. Das junge und kreative Team um Restaurantleiter Berkay Demir möchte Bielefelds Steak-Kultur eine neue Nuance verleihen. „Wir setzen höchste Qualitätsstandards bei unserem Fleisch, das wir von ausgewählten Züchtern aus Argentinien, Australien und Japan beziehen. In Argentinien werden die Rinder ganzjährig im Freien gehalten, wo sie sich ausschließlich von dem frischen saftigen Gras der Pampa ernähren. Deshalb gehört argentinisches Rindfleisch weltweit zu den fettärmsten Sorten und ist für seine besondere Zartheit bekannt“, weiß Berkay Demir. Auch das beliebte Dry Aged steht auf der Karte und stammt aus Deutschland. Alle Speisen werden ausschließlich mit naturbelassenen Kräutern und Gewürzen zubereitet. Frische, innovative Beilagen „à la minute“ gibt's dazu. Um möglichst viele Köstlichkeiten probieren zu können, teilt man sich Steak & Co. einfach mit Freunden und Familie. Besonders die Wochenempfehlungen – „Cut of the Week“ – eignen sich dafür besonders gut. Das passt zur Philosophie der Ganztiernutzung: „Nose to Tail“. www.rancho-steakhouse.de ■





Aufstieg zum Genuss

RESTAURANT SPARRENBURG

Hoch hinaus geht es hier auf jeden Fall. Wortwörtlich, um Bielefelds Wahrzeichen zu erklimmen, im übertragenen Sinne für kulinarische Höhenflüge. 180 Höhenmeter liegen übrigens zwischen dem Fuß des Sparrenbergs und dem Genuss saisonaler Gerichte, regionaler Besonderheiten und kulinarischer Feinheiten. Besonders froh ist die Familie Niegisch, dass ihre Gäste jetzt wieder beides kombinieren können: Ausflug zum Wahrzeichen, ein Blick über das Bielefeld-Panorama – und eine gemütliche Einkehr. Mindestens so erlebnisreich wie bei der Turmbesteigung geht es übrigens bei den regelmäßigen Events im Restaurant zu: vom Krimi-Dinner bis zum großen Rittergelage. Freie Termine, auch noch im Sommer, finden sich auf der Website. Es lohnt sich jedoch auch, bereits ein wenig nach vorne zu schauen und rechtzeitig die Termine für Weihnachtsfeiern zu planen.

www.restaurant-sparrenburg.de ■



JIVINO

MÉDITERRANE KÜCHE



WEIN & TAPAS BAR
MARCO PULLI
OBERNSTRASSE 51
33602 BIELEFELD

+49(521) 5609530

+49(171) 4145528

Mo-So ab 17 Uhr

www.jivino-enoteca.de



Feine Genuss-Adresse WERNINGS WEINSTUBE

Daniela Werning freut sich auf ihre Gäste, die in den letzten Monaten so verständnisvoll waren und die gute Stube der Stadt vermisst haben. Jetzt lädt Wernings Weinstube am Alten Markt wieder dazu ein, den Tag mit einem guten Glas Wein ausklingen zu lassen oder das Wochenende einzuläuten. Besonders einladend ist bei schönem Wetter die Außengastronomie. Doch egal, ob drinnen oder draußen: Zu der großen Auswahl an offenen Weinen gibt es in Wernings Weinstube selbstverständlich auch die passenden Speisen. Ob köstliche Kleinigkeiten zum Wein, regionale Spezialitäten aus den verschiedenen Weinanbaugebieten oder ein tolles 3-Gänge-Menü. Regional und frisch. Der Alte Markt ist einfach traditionell eine feine Genuss-Adresse – auch für einen kulinarischen Zwischenstopp beim Einkaufsbummel wie gemacht.

www.wernings-weinstube.de ■

KLASSE STATT MASSE

KAFFEEWERFT

Schon mal den Bielefeld Blend probiert? Die Stadtmischung mit den handwerklich und sortenrein gerösteten Premium-Kaffeebohnen ist nur einer von vielen guten Gründen, bei der Kaffeewerft an Bord zu gehen. Wer die bis zu 800 Aromen genießen möchte, die in einer Bohne stecken, ist hier goldrichtig. Als Gast, der im neuen Café am Bürgerpark ein ebenso gemütliches wie modernes Kaffeehaus-Ambiente erlebt. Oder um im Shop eine der charakteristischen Kaffee-Kreationen aus nachhaltigem Handel für daheim zu erwerben. Das Geheimnis des besonders aromatischen Kaffees ist übrigens viel Fingerspitzengefühl und die Veredelung durch das Trommelröstverfahren. Die passenden Maschinen führt der Shop ebenfalls. Wie sich die perfekte Tasse aufbrühen lässt, können zukünftige Baristas in Workshops lernen. Oder sie lassen die Profis ran und mieten sich für die nächste Feier die mobile Kaffeebar. Da volles Aroma überall gut ankommt, bietet die Kaffeewerft übrigens auch einen Service für Unternehmen und Gastronomie an. www.kaffeewerft.de ■



Bald ist Weihnachten DIE KOCHEREI

Wir haben noch ein paar Termine frei für Weihnachtsfeiern“, bestätigt Fred Breipohl, Chef der Kocherei am Lenkwerk. In der modernen Location lässt es sich richtig gut feiern. Das unverwechselbare Ambiente mit Loft-Charakter bildet den perfekten Rahmen. Selbstverständlich auch für den schönsten Tag im Leben. Denn Hochzeiten gehören zur Kernkompetenz des herzlichen Kocherei-Teams. „Wir sind sehr offen für die Wünsche unserer Gäste“, sagt der Küchenchef, den viele aus der TV-Doku „Mein Lokal. Dein Lokal“ kennen und der mit seinem Team die Runde in Bielefeld für sich entscheiden konnte. „Wir nennen das ganz frech ‚open mind cuisine‘, denn wir wollen die Speisekarte nicht einschränken, sondern einer Vielzahl unterschiedlicher Wünsche gerecht werden.“ Ganz gleich, ob Feier oder à la carte: In der Kocherei steht original Westfälisches gleichberechtigt neben italienischen Leckereien. Auch Spezialitäten aus Indien oder raffinierte Burger-Variationen stehen einträchtig gemeinsam auf der abwechslungsreichen Speisekarte. Wichtig sind die feinen, frischen Zutaten, die nach Möglichkeit regional von langjährigen Lieferanten und Erzeugern bezogen werden, die gesunde Prise Kreativität und der Mut, auch mal Ungewöhnliches zu wagen. Die Gäste danken es dem einfallsreichen Küchenchef, der mit seinem Team und dem-



selben Engagement, mit dem er sein Restaurant führt und Feierlichkeiten aller Art ausrichtet, auch erfolgreich einen Catering-Service betreibt. Gesunde Ernährung ist „Freddy“ Breipohl, der die Profis von Arminia als Team-Koch versorgt, wichtig. Diese Haltung findet sich selbstredend in der Kocherei wieder, z. B. mittags – mit leichten, kohlenhydratarmen Gerichten, die Körper und Geist nicht belasten. Einfach mal probieren. www.kocherei-bielefeld.de ■





faces 
RESTAURANT & BAR

WE ARE BACK!

RESTAURANT · BAR · TERRASSE



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

MEHR INFOS



GESCHENKE
HELDEN-BONUS
SICHERN

25€



LÉGÈRE
HOTELS
••••

BE INFORMED. BE LÉGÈRE.
Follow us on Facebook  Légère Hotel Bielefeld and Instagram  faces_bielefeld



ES DARF GEFEIERT WERDEN

BRACKWEDER HOF

Ob im Garten, im lichtdurchfluteten Kuppelsaal oder im großen Saal für 110 Gäste – der Brackweder Hof bietet den idealen Rahmen für Feiern in großer oder natürlich auch in kleinerer Runde. Dazu gibt's gepflegte Getränke und frische deutsche Küche mit mediterranem Einschlag. Westfälisches Büfett, italienischer Abend oder französisches 5-Gänge-Menü und noch vieles mehr stehen zur Auswahl. Und wer gern zu Hause feiern möchte, der nutzt einfach den versierten Catering-Service. Auf Wunsch wird das komplette Equipment mitgebracht – vom Dessertlöffel bis zum Zelt. Feiern kann man auch den Sommer. An lauen

Abenden sitzt man in der blühenden Gartenwirtschaft genau richtig, um ein Menü oder live Gegrilltes aus der modernen Outdoor-Küche zu genießen. Im Brackweder Hof lässt es sich übrigens auch optimal tagen – in Räumen mit professioneller Technik, Klimaanlage und Areosolfiltern. Und wer länger bleiben will, übernachtet einfach in den großzügigen und gemütlichen Hotelzimmern. So geht gute Gastlichkeit. www.brackweder-hof.de ■



„Herzlich willkommen in Bielefelds bester Bar!“ 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 & 2020“ – und das Restaurant im Légère Hotel Bielefeld starten wieder voll durch. Das herzliche Team um Barchef Matthias Walter und Küchenchef Maximilian Schimmack freut sich, die Gäste im „légèren“ Ambiente des faces Restaurant & Bar sowie auf der Hotelterrasse begrüßen zu dürfen. Schon gewusst? Die faces Bar- & Genusskultur lässt sich jetzt Dank des neuen Online Gutscheinsshops unter www.legere-hotelgroup.com/gutschein-shop ganzjährig verschenken. Wer zum Geschenkehelden seiner Liebsten werden will, sichert sich zudem noch bis zum 31. August 2021 den 25 € Geschenkehelden-Bonus. Updates rund um das faces Restaurant & Bar werden regelmäßig über Facebook unter „Légère Hotel Bielefeld“ und auf Instagram (@faces_bielefeld) kommuniziert. www.legere-hotelgroup.com ■



Eine Schüssel voll GREENBOWL

Zarter Fisch, knackiges Gemüse und frisches Obst – das Green Bowl Poke & Coffee am Kesselbrink verwöhnt seine Gäste von morgens bis abends: vom schnellen Kaffee über Lunch bis Speisen für ein Meeting. Der leckere Food-Trend setzt nach dem Motto „Hawaii meets Bielefeld“ auf Bowls, die ganz nach Gusto zusammengestellt werden. Die gesunde Salat-Alternative wird mit asiatisch angehauchten Gewürzen verfeinert. Hinzu kommen leckere Marinaden und ein wenig Crunch on top. Für den genussvollen Restart wie gemacht. Schließlich greifen immer mehr trendbewusste Menschen zur zeitgemäßen, gesunden Salat-Alternative und damit zur leichten Lunch-Variante. Bei schönstem Sommerwetter schmecken die individuell zusammengestellten Bowls natürlich auch auf der einladenden Terrasse des Green Bowls, das sich im Gebäude der Volksbank BI-GT befindet und Teil des offenen Lobbykonzeptes der Volksbank ist.

www.green-bowl-poke.de ■



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



Heimatküche genießen HOTEL-RESTAURANT BARTSCH

Endlich geht es wieder los! Susanne Bartsch und ihr Team freuen sich, nach so langer Zeit ihre Gäste wieder nach allen Regeln der Kunst verwöhnen zu können. Die Zeit des Lock-downs haben sie genutzt, um jetzt gut vorbereitet zu sein, z. B. mit der Erweiterung der BARTSCH-Lounge. Gemäß dem Motto von Winston Churchill „Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“ serviert das Hotel-Restaurant Bartsch die beliebte Heimatküche. Das bewährte und freundliche Service-Personal ist zur Stelle,

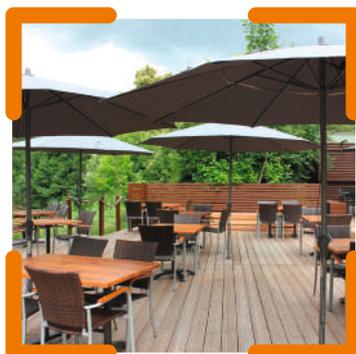
wenn wieder Lindy Hop zu fröhlicher Swing-Musik getanzt oder zu romantischen Tangoklängen geschwoft wird. Oder wenn die Kugel auf der frisch renovierten Kegelbahn noch besser rollt. Wer noch in keiner festen Gruppe spielt, findet mit der App „Pub2Play“ Gleichgesinnte. Angebote für jeden Anlass gibt's auf der Homepage. www.hotel-restaurant-bartsch.de ■

Gemütlichkeit hat ein Zuhause

WIRTSHAUS 1802

Entspannt am Teich mit einem gepflegten Getränk den Feierabend einläuten – das klingt doch schon nach Urlaub. Ali

Al Saeed hat während der Corona-Zwangspause die Zeit genutzt, um den Biergarten des Wirtshaus 1802 im Bültmannshof neu zu gestalten. Rund 200 Gäste finden hier Platz. Und während sich die Großen frischgemachte Spezialitäten von der reichhaltigen Speisekarte schmecken lassen, können die Kleinen im großen Sandkasten buddeln. Natürlich gibt's im Wirtshaus 1802 auch Lieblingsessen für Kids, z. B. Fischstäbchen. Ihre Eltern freuen sich über das Grillbuffet, das Ali Al Saeed jeden Mittwochabend anbietet. Außerdem wissen die zahlreichen Stammgäste das üppige Frühstücksbuffet am Wochenende und an Feiertagen zu schätzen. Convenience ist im uralten Fachwerkhaus übrigens ein Fremdwort. Hier wird ausschließlich mit frischen und hochwertigen Produkten gearbeitet. Selbst das Brot ist hausgemacht. So schmeckt Gemütlichkeit. www.wirtshaus1802.de ■



KROATISCHE KÜCHE KONOBA

Seit der Eröffnung 2018 steht das Restaurant im stilvoll renovierten Fachwerkhaus an der Jöllenbecker Dorfstraße für eine perfekte Kombination: Gastfreundschaft, gute Laune und kulinarische Ausflüge in die kroatisch-dalmatinische Küche. Passend zur Saison bietet Inhaber Matijas Tešija eine extra Grillkarte. Ob Rumpsteak, Thunfischsteak, Grillgemüse, Frische Dorade aus Kroatien, Mangold aus dem eigenen Garten sowie dalmatinischer Kartoffelsalat: Hier kommen Fleisch- und Fischliebhaber ebenso auf ihre Kosten wie Vegetarier. Eine besondere Empfehlung: Peka. Bei dieser Spezialität aus Dalmatien werden Lamm, Kalb oder Oktopus unter einer Backglocke zubereitet. Zu den landestypischen Gerichten serviert Matijas Tešija natürlich auch einheimische Weine. Und wenn das Wetter mitspielt, ist der einladende Biergarten der perfekte Ort für einen kulinarischen Trip in den Süden.

www.konoba.de ■

*Mein
Lieblingscafé*

**GESUND.
FRISCH.
LECKER.**

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



WELLE 6 . 33602 BIELEFELD . TEL: 0521 - 54380090 . ÖFFNUNGSZEITEN: MO-FR 8-18 UHR / SA-SO 10-18 UHR

INFO@MEIN-LIEBLINGS.CAFE . WWW.MEIN-LIEBLINGS.CAFE



Die Krone der Gastronomie

LOKALWAHL 2020

Im Moment ist alles anders. Dennoch haben die Gastronome unserer Stadt es geschafft, mit kreativen Ideen weiterhin für ihre Gäste da zu sein. Das haben die Leser und Leserinnen von BIELEFELD GEHT AUS honoriert und fleißig bei der Lokal-Wahl 2020 abgestimmt.

Übrigens war das schon unsere 10. Lokal-Wahl.



Museumshof Senne

Restaurant des Jahres

Wir haben gefragt, wo Sie am liebsten etwas essen oder trinken, wo Sie Ihre Pause bei einem Heißgetränk verbringen oder zum Feiern hingehen. Die Krone der Bielefelder Gastronomie wurde in den Sparten Restaurant, Kneipe/Bar, Café und Club vergeben. Bis zuletzt war es ein spannendes Kopf-an-Kopf-Rennen. Mit wachsender Spannung haben wir den Verlauf verfolgt und waren wieder einmal beeindruckt von der Vielfalt unserer hiesigen Gastro-Szene. Viele verschiedene Vorschläge haben uns erreicht, aber letztlich kann es ja leider nur einen Gewinner geben. Bei der Lokal-Wahl 2020 hatte der Museumshof Senne – das Historische Gasthaus Buschkamp & Auberge le Concarneau – die Nase vorn. Bei den Cafés ging zum zweiten Mal in Folge der Coffee Store als Erster durchs Ziel und bei den Clubs holte sich das „Stereo“ die begehrte Krone. In der Rubrik Kneipe/Bar konnte das faces Restaurant & Bar den Sieg für sich verbuchen.

Westfälische Gastlichkeit – dafür steht der Buschkamp seit mehr als 170 Jahren. In dem **historischen Gasthaus Buschkamp** in Bielefeld Senne wird traditionelle Küche auf moderne Weise interpretiert. Und auf dem Hof wird das Brot noch selbst gebacken, nur mit besten Zutaten. Dies und noch viel mehr Feingemachtes gibt es auch zum Mitnehmen. Dazu wartet die Traditionsgastronomie über das Jahr hinweg mit besonderen Ideen und Services auf: mit Wohnmobil- oder Krimi-Dinner bis hin zum beliebten Gänsetaxi im Winter, das die Spezialitäten nach Hause liefert.

2. Geistreich; 3. Tomatissimo; 4. The Good Hood; 5. Bernstein

Herzlichen Glückwunsch zum vierten Sieg in Folge. Wie bei der vergangenen Lokal-Wahl konnte das **faces Restaurant & Bar** die Leser von BIELEFELD GEHT AUS wieder auf ganzer Linie überzeugen. Hier erlebt man Barkultur pur – über 750 Gin Tonic-Variationen, eine exotische und vielfältige Cocktaillauswahl, diverse regionale, nationale und internationale Spirituosen. Besonders gelobt wurde der herzliche und persönliche Service.

2. Max Raebel; 3. The Barley; 4. The Good Hood; 5. Mellow Gold



Faces Lounge & Bar

Kneipe/Bar des Jahres



Stereo

Club des Jahres



Coffee Store

Café des Jahres

Was für ein umkämpftes Finale! Dieses Mal konnte der letztjährige Bronze-Gewinner, das **Stereo**, seine Spitzenposition wieder behaupten und verwies das Hinterzimmer auf Rang 2. Die beliebte Party-Location im Bahnhofsviertel ist der Anziehungspunkt für Bielefelds Nachtschwärmer. Ein idealer Ort zum Feiern bis in die frühen Morgenstunden – wenn es endlich wieder geht.

2. Hinterzimmer; 3. Café Europa; 4. Forum; 5. Lokschuppen

Auch hier war das Ergebnis denkbar knapp, denn unsere Stadt ist wirklich reich gesegnet mit tollen Cafés, die den Gästen liebevoll zubereitete Kaffee-Spezialitäten kredenzen. **The Coffee Store** im Herzen der Altstadt direkt am Alten Markt wurde von den Bielefelderinnen und Bielefeldern auf Platz 1 gewählt. Neu auf der Liste sind übrigens Café Bäckerplatz im Viertel Königsbrügge und das Café im Circuswagen an der Babenhauser Straße.

2. Café Gemach; 3. Knigge; 4. Café Bäckerplatz; 5. Café im Circuswagen

The Show goes on:

Auch 2021 werden wir wieder die Krone der Gastronomie vergeben. Ab sofort dürfen wieder alle Bielefelderinnen und Bielefelder bis zum 31.10.2021 im Internet für ihre Lieblingsgastronomie voten.

Wir sind gespannt! www.bielefeld-geht-aus.de



Für die Stadt,
in der wir leben.

Wir fördern Gemeinschaft!

Und das bereits seit 1825.

Wir gehören dazu, sind mittendrin, sind ein Teil dieser Stadt - viel mehr als nur eine Bank.

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse

DAS SUPERFOOD
HAT SAISON

KÜRBIS & KOHL



Fotos: Søren Staun Petersen

Kürbis und Kohl eint nicht nur der gleiche Anfangsbuchstabe. Gemeinsam schmecken sie sogar in einer Mahlzeit. Noch dazu sind sie wahre Nährstoffwunder, reich an Vitaminen und dazu kalorienarm. Superfood de Luxe also. Und wer auf eine saisonale Küche setzt, kommt an ihnen sowieso nicht vorbei.

Im Vergleich zu Kohl sind Kürbisse – je nach Sorte – wahre Schwergewichte. Manch einer punktet mit über einem Meter Durchmesser und bringt über 500 Kilogramm auf die Waage. Damit dürften Kürbisse womöglich auch die größten Beeren weltweit sein. Denn aus biologischer Sicht gehören Kürbisse zur Gattung der Beerenfrüchte. Ihre harte Schale hat ihnen den Spitznamen „Panzerbeeren“ beschert. Doch unter dieser, meist nicht essbaren, liegt das weiche, saftig-zarte Fruchtfleisch. Durch Seefahrer wurden die Samen Ende des 15. Jahrhunderts aus Mittel- beziehungsweise Südamerika nach Europa importiert und angebaut.



über 800

unterschiedliche Kürbissorten gibt es weltweit. Am beliebtesten sind neben dem Hokkaido der Butternut, der Muskatkürbis, Sweet Dumpling, Atlantic Giant, der Spaghettikürbis oder der Turbankürbis.



Rund 80 Millionen

Kohlköpfe jährlich werden in Europas größtem geschlossenen Anbauggebiet für Kohl geerntet. Es liegt im Kreis Dithmarschen in Schleswig-Holstein.



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

WO TRIFFT MAN ...



Meine Lieblingsrestaurants in Bielefeld sind das **numa** und das **GUI**. Es werden wenige ausgewählte Gerichte angeboten, die dafür eine umso bessere Qualität haben. In Corona-Zeiten sind hier jeweils auch die Außenbereiche gut zu nutzen. Eine geschätzte Erweiterung der Gastronomie in Bielefeld stellt das **Tartes & Törtchen** in der Kunsthalle dar. Die Architektur und der Skulpturenpark bieten eine einmalige Atmosphäre, ergänzt durch das sehr individuelle Confiserie-Angebot.

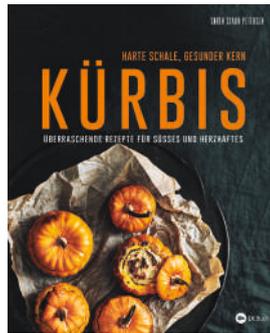
Dr. Dagmar Nowitzki

Vorsitzende der Literarischen Gesellschaft Ostwestfalen-Lippe



In Bielefeld trifft man mich im **Café Miners**, aber auch im **Hasenpatt**. Ich mag die traditionelle Küche in Deutschland. Landestypisches Essen ist einfach auch ein Stück Kultur. Aber ich mache auch gern einen Abstecher ins **Nichtschwimmer** oder ins **L'Arabesque** mit seinen Tapas und der internationalen Küche.

Jamel Sghaier
Bildender Künstler



Buch-Tipp

Søren Staun Petersen Harte Schale, gesunder Kern / Kürbis

168 Seiten, erschienen 2020 im Landwirtschaftsverlag, 18 €

Seit 2013 kreierte Søren Staun Petersen für Unternehmen, Magazine und seinen Blog, Chefsseason.dk, Rezepte mit Obst und Gemüse der Saison. Der Food-Fotograf tauchte schon während seiner Ausbildung in die Welt des Kochens ein. Mit seinem Kochbuch widmet sich der Däne jetzt dem Kürbis in seiner ganzen Vielfalt. 50 Rezepte von herzhaft bis süß. Vom Kürbis-Kartoffelsalat über Kürbis-Pasta bis hin zur Kürbissuppe. Die serviert er mit Grünkohl-Chips. Ein großartiges Buch, das ein heimisches Produkt mit leckeren Rezepten, viel Wissenswertem, einer Reportage über den Kürbisbau auf dem Thorsbjerg-Hof und einem Interview mit Küchenchef Claus Holm – auch fotografisch – in den Fokus rückt. Eine Anleitung zum Schneiden der Schwergewichte und eine kleine Kürbiskunde inklusive. Wer jetzt Lust hat, Kürbisse selbst anzubauen, findet am Ende des Buches auch dazu noch gute Tipps.

➔ Formen, Farben und – wie gesagt – die Größe variieren jedoch stark. Unterschieden wird übrigens zwischen Sommer- und Winterkürbissen. Während Sommerkürbisse, wie Zucchini, keine harte Außenschale haben und nicht so lange haltbar sind, zeichnen sich Winterkürbisse durch ihre lange Lagerfähigkeit und ihre harte Außenwand aus. Die lässt sie auch in den kalten Wintermonaten lange reifen. Der orangefarbene Hokkaido ist der wohl bekannteste Kürbis, wird aber erst seit knapp 20 Jahren in Deutschland angebaut und lässt sich besonders leicht zubereiten, da auch seine Schale verarbeitet wird. Auch Kohl hat – wie der Kürbis – eine lange Vergangenheit. Alle Kohlsorten stammen ursprünglich vom Wildkohl (*Brassica oleracea*) ab. Dieser wurde in Griechenland

schon vor Christi Geburt kultiviert und war freiwachsend vor allem in den Mittelmeerländern anzutreffen. Erst durch die Römer schaffte es Kohl in unsere Regionen. Nicht nur wegen ihrer Frostfestigkeit – bis auf Brokkoli und Blumenkohl – sind zahlreiche Kohlsorten beliebte Wintergemüse. Ob rot, grün oder weiß, spitz oder rund, Rotkohl, Rosenkohl, Grünkohl, Wirsing, Spitzkohl und Chinakohl bringen Abwechslung auf den Tisch. Für diese Kohl-Klassiker gibt es längst spannende Rezepte jenseits ausgetretener Pfade. Weniger bekannt, aber einen Versuch wert, sind dagegen Sorten wie Palmkohl, der Schwarze Senf bzw. Senfkohl und der Stängelkohl. Wer den für Kohl typischen intensiven Geruch nicht mag und deshalb die Finger von dem heimischen Superfood lässt, sollte etwas Essig ins Kochwasser geben. ➔



Grünkohl-tarte



Kürbis und Kohl machen auch zusammen eine gute Figur. Das Rezept für diese leckere Grünkohl-tarte mit Kürbis stammt übrigens aus dem Kochbuch „Kürbis - Harte Schale, gesunder Kern“ von Søren Staun Petersen, erschienen im Landwirtschaftsverlag (siehe Buch-tipp). Wer es nachkochen möchte, findet das Rezept online auf www.bielefeld-geht-aus.de. Einfach mal anklicken, nachkochen und auf den Seiten unseres Online-Gastro-Guides stöbern.



Auf 100 g

steckt im Grünkohl doppelt so viel Vitamin C wie in einer Orange. Außerdem punktet er mit Provitamin A, das die Abwehrkräfte stärkt, und einem hohen Anteil an B-Vitaminen, die wichtig für die Nerven sind.



Ein ganz
besonderes Erlebnis



Sonntag-Donnerstag: 13:00-22:00 Uhr
Freitag-Samstag: 13:00-23:00 Uhr

Niederwall 37 | 33602 Bielefeld
Telefon: 0521 96 79 79 79
Email: info@rancho-steakhouse.de
Internet: www.rancho-steakhouse.de

WO TRIFFT MAN ...



Das **GUI** in der Altstadt ist Augenschmaus und Gaumenschmaus zugleich. Jedes Ma(H)L! Und das **La Mamma** in Senne – bei mir quasi vor der Haustür – beschert echte italienische Momente. Buona sera, ragazzi. Guten Abend, Leute – grüßt der Chef. Und dann: Mangiare. Wunderbar italienisch! **Numa** – Lieblingsort für Abende mit Freunden, Appetit und Neugierde auf Neues.

Uli Horaczek
Künstler



Mein Favorit: **No hut** – die Mittelmeerregion ist nicht nur die Wiege der (europäischen) Kultur, sondern auch kulinarisch nicht zu übertreffen. No hut hat wunderbare Gerichte, die Falafel liebe ich besonders, und die Bedienung ist überaus freundlich, das Essen schön und liebevoll angerichtet, der Preis stimmt. Seit einiger Zeit gehört natürlich auch **Tartes und Törtchen** bei uns in der Kunsthalle zu meinen weiteren Favoriten, nicht nur die Süßigkeiten und der Kaffee, sondern auch die Mittagessen-Gerichte sind Meisterwerke!

Christina Végh
Direktorin der Kunsthalle Bielefeld



Das schwächt den Geruch der im Kohl enthaltenen Senfölglykoside ab. Aus Ernährungsperspektive liefern Kürbis und Kohl übrigens wichtige Nährstoffe. Neben Vitamin A, B und C enthalten die Beeren jede Menge Mineralstoffe wie Magnesium, Kalzium, Eisen und vor allem Kalium. Im Kohl verstecken sich die Vitamine A, B, E und K ebenso wie die Mineralstoffe Calcium, Eisen und Magnesium. Ein gesunder und noch dazu leichter Genuss – denn auch bei den Kalorienzählern dürften die Saisonlieblinge für glänzende Augen sorgen. (C.B.) ■

Wann ist der Kürbis reif?



Einfach mal beim Kürbis anklopfen! Hört sich der Klang hohl an, dürfte der Winterkürbis genussreif sein. Ein weiterer Hinweis zum Reifestatus: Leicht auf die Schale drücken,

GLÜCK GEHT DURCH DEN MAGEN.



Glücklich sein heißt bei uns: Aus dem Bauch heraus!
Ob drinnen oder draußen, ob Fleisch oder Fisch, ob jung oder alt – wir haben für jeden das richtige Glücksmenü auf der Karte. Regionale Zutaten, frisch zubereitet, liebevoll abgestimmt.

Unser Versprechen an Sie:
Wir zaubern auch in diesen Zeiten ein Lächeln in Ihr Gesicht!

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

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

www.brackweder-hof.de



Brackweder Hof

Hotel & Restaurant

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



2

1 Genießen wie die Götter PESCE DIVINO

Keine Frage: Das alte Fachwerkhaus aus dem Jahre 1550 im Bielefelder Süden ist ein wahres Kleinod. Direkt gegenüber der Brackweder Kirche hat sich in den vergangenen Monaten so einiges getan. Der bekannte Bielefelder Gastronom Gianni Mete erweckt das Restaurant aus seinem Dornröschen-Schlaf. Unter dem schönen Namen Pesce Divino überrascht er seine Gäste mit mediterranen Speisen und natürlich viel frischem Fisch. Und auch das Interieur kann sich sehen lassen. Die Kombination aus alten Balken und modernen Akzenten ist unverwechselbar. Das stimmungsvolle Ambiente ist perfekt geeignet für Feierlichkeiten aller Art. Gepaart mit der sprichwörtlichen italienischen Gastfreundschaft ist man im Pesce Divino genau an der richtigen Adresse, wenn es um Genuss und ums Genießen geht.

Wo? Hauptstraße 27

2 O'zapft is! HOFBRÄU AM ALTEN RATHAUS

In München steht bekanntermaßen ein Hofbräuhaus – in Bielefeld jetzt auch. Für gut drei Millionen Euro haben die Stadt und die Betreiberin, die Ratskeller Bielefeld GmbH & Co. KG, den entkernten Keller in ein modernes, zünftiges Wirtshaus verwandelt – nach Münchner Vorbild. Und nicht nur dem Leerstand wurde endlich neues Leben eingehaucht – auch eine Außengastronomie im Rathaus-Innenhof wurde umgesetzt. Drinnen ist die Atmosphäre großzügig, einladend und hell und erinnert an das Münchener Original. Typisch bayrisch sind natürlich auch die Speisen und das Bier. Doch nicht nur herzhaftes Schnitzel, deftige Haxen, Weißwürste, Leberkäs und Backendl stehen auf der Speisekarte. „Salate, vegetarische und vegane Gerichte ergänzen das Angebot auch für Fans der leichteren Küche“, unterstreicht Jan Heidemann, der mit Frank Baus die Geschäfte führt.

www.hofbraeu-am-alten-rathaus.de

Wo? Niederwall 25

3 Aus Liebe zum guten Essen MEIN LIEBLINGSCAFÉ

Eines stand für Jasmin Wali von Anfang an fest: „Irgendwann möchte ich mein eigenes Café oder Bistro eröffnen.“ Und diesen Traum hat sich die 35-Jährige erfüllt. Mitte Juni hat sie das kleine, aber feine Geschäft mit dem schönen Namen „Mein Lieblingscafé“ an der Welle eröffnet. Auf den Namen ist sie nicht einfach nur zufällig gestoßen, sondern er ist Programm. Das Ziel ist es, dass sich die Gäste in ihrem Café so wohlfühlen, dass es zum erklärten Liebling wird. Die Liebe zu gutem Essen und Trinken wurde Jasmin Wali sprichwörtlich in die Wiege gelegt. Ihr Vater ist seit Jahrzehnten in der Bielefelder Gastronomie bekannt. Erfahrungen, die sie geprägt haben. Die Speisen werden mit viel Liebe zum Detail angerichtet. Ein kurzer Blick auf die maßgefertigte Kuchenvitrine und das Herz aller Naschkatzen wird deutlich höher schlagen. Brownies, Kuchen und XXL-Kekse. Daneben gibt es auch Herzhaftes. Als Alternative zu Brötchen bietet das engagierte Lieblingscafé-Team frisch belegte Bagels, Suppen und frischgepresste Säfte. Auch Veganer und Vegetarier finden hier sicherlich ihren neuen Lieblingsnack. Außerdem lässt die frischgebackene Inhaberin gern ihrer Kreativität freien Lauf. Das Ergebnis: Es steht immer etwas Neues auf der Mittagskarte. Zum Mitnehmen, aber auch zum gemütlichen Verweilen im Café mit seinem besonderen Flair. Denn handgemacht sind nicht „nur“ die Speisen, sondern auch das Interieur mit viel Holz und großen Tafeln. Ein stimmiges Design-Konzept. Vom Frühstück mit leckeren Kaffeespezialitäten über tolle Mittagsgerichte und Süßes am Nachmittag – bis 18 Uhr darf geschlemmt werden. Und es sollte doch sehr verwundern, wenn das feine Café nicht zum Lieblingscafé der Bielefelder*innen avancieren würde. www.mein-liebings.cafe

Wo? Welle 6



Ich freue mich
jetzt schon auf
die Crème brûlée.

Tomatissimo
TRATTORIA · GRILL

Dazu konnte ich einfach
nicht »Nein« sagen!

Restaurant Tomatissimo

Am Tie 15 | 33619 Bielefeld | Kirchdornberg
0521 163333 | info@tomatissimo.de
Mehr Infos unter: www.tomatissimo.de

4



4 (Welt-)Meisterklasse PIZZERIA CAPVIN

Wenn traditionelle neapolitanische Handwerkskunst zusammen mit kreativer Pizzainnovation den deutschen Markt erobert, ist es kein Zufall, dass einer dahintersteckt, der in der hiesigen Gastroszene schon einiges bewegt hat: Jan Hunke. Jetzt heißt es „Naples goes to Germany“. Direkt mit zwei Restauranteröffnungen startet die Pizzeria Capvin in diesem Sommer in Deutschland durch, erst in Berlin und ab August am Bielefelder Klosterplatz. Als Partner hat Jan Hunke Vincenzo Capuano, Weltmeister 2014 des Gran Coppa Rossopomodoro, mit ins Boot geholt. Als kreativer und innovativer Kopf macht er die Pizza unverwechselbar und einzigartig. Er versteht das Geheimnis des perfekten Pizzateigs, der im handgefertigten Kuppelofen besonders fluffig aufgeht. Die Speisekarte ist übersichtlich, dennoch ist für jeden Gusto etwas dabei. Ganz egal ob vegetarisch, vegan oder mit Salsiccia aus Kalabrien belegt – jeder Pizzaliebhaber kommt hier auf seine Kosten. Höchste Qualität trifft Authentizität und das in einer lockeren, hippen Atmosphäre.

www.capvin.de

Wo? Klosterplatz 9

5 Authentisch japanisch S'J RAMEN

Sie sind ein echtes Wohlfühlgericht. Kein Wunder, dass der Klassiker der japanischen Küche gerade weltweit gefragt ist. Wer Ramen-Suppe bestellt, bekommt eine dampfende Schüssel mit kräftiger Brühe, Weizennudeln, verschiedensten würzigen Einlagen und Toppings nach Wahl. Klingt auf den ersten Blick einfach, ist aber eine hohe Kunst. Und deshalb hat Satoshi Nakao für das S'j Ramen extra einen Ramen-Meister aus Japan nach Bielefeld geholt. Schließlich möchte er die Gerichte in höchster Qualität und so authentisch wie möglich anbieten. „Auch das Ambiente haben wir so ausgewählt, dass man sich voll und ganz auf das Geschmackserlebnis konzentrieren kann, während man sich wie in Japan fühlt.“ Dramatisch ist die Vorgeschichte des Lokals an der Arndstraße. Nach der Explosion des Imbisses auf dem Siegfriedplatz war es nämlich eine Crowd-Funding-Kampagne, die den Neustart ermöglichte. Für die „megatolle Unterstützung“ seiner Gäste ist das dreiköpfige Team extrem dankbar.

Wo? Arndstraße 9



6 Italian Soulfood NONNA'S

Am Bunnemannplatz gibt's ein Kulturgut, das aktuell heiß begehrt ist: die neapolitanische Pizza, immaterielles UNESCO-Weltkulturerbe. Die Pizza im Nonna's knüpft nahtlos an das neapolitanische Original an. Der handgemachte Teig wird mit authentischen Zutaten belegt und in einem speziellen italienischen Steinofen gebacken. Das Ergebnis: ein herrliches, fluffiges Stück purer Genuss. Auch die Pasta-Gerichte punkten durch originelle Kreationen mit einem modernen Twist. Das Nonna's ist Pizzeria, Cucina und Bar zugleich. Dahinter steht ein Team aus erfahrenen Gastronomen und frischen Gesichtern: Piero Antonuccio, Ivo Klump und Mirko Schmidt, die bereits im Max Raebel die neapolitanische Pizza-Philosophie nach Bielefeld gebracht haben. Chefkoch Ilija, selbst halb Italiener, schöpft aus einem tollen Fundus an authentischen Gerichten und kreiert leckerstes Soulfood. www.nonnas-cucina.de

Wo? Obernstraße 27

6



7

7 Feines genießen

CAFÉ RESTAURANT IM BÜRGERPARK

Mit viel gastronomischer Erfahrung im Gepäck hat Tülay Güreli, die viele Jahre das Brauhaus Johann Albrecht in der Altstadt leitete, das Café Restaurant im Bürgerpark übernommen. Umgeben von idyllischem Grün und in unmittelbarer Nachbarschaft der Rudolf-Oetker-Halle setzt sie mit einem erweiterten Gastronomiekonzept am neuen Standort Akzente, vertraut aber auch auf bewährte Angebote. So dürfen sich die Gäste nach wie vor über die hausgemachten Kuchen freuen – die Konditorin gehört auch zum neuen Team – und dazu feine Kaffeespezialitäten, wie den am Tisch zubereiteten Filterkaffee, genießen. Neu ist dagegen die Ausrichtung auf die Abendgastronomie. „Die saisonale westfälische Küche steht hier im Mittelpunkt, ein Drittel unserer Speisekarte besteht übrigens aus vegetarischen und veganen Gerichten“, so Tülay Güreli, die den Fokus auf die Qualität der Zutaten gerichtet hat. Sie stammen überwiegend aus der Region, wie z. B. Geflügel, Bio-Eier und Bratwurst vom Königshof im Bielefelder Osten. Passend dazu: die Schorlen, Limonaden und die Cola in hochwertiger Bio-Qualität der Berliner Fruchtmanufaktur Proviant. Und weil der Park dem Café Restaurant am Bürgerpark so schön zu Füßen liegt, kann man an den Wochenenden an der „To-go-Theke“ Pommes, Wurst & Co. einfach mitnehmen und auf der Wiese picknicken. [Mehr Infos in Kürze unter www.cafe-restaurant-imbuergerpark.de](http://www.cafe-restaurant-imbuergerpark.de)

Wo? Wertherstraße 88



80.000

Gastronomieartikel unter einem Dach



Ihr Partner für Erfolg

Das speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie zugeschnittene Handelshof Gastro Konzept setzt in Sortiment, Dienstleistung und Kundenbetreuung neue Maßstäbe.

Lassen auch Sie sich daher begeistern: Äußern Sie Ihre Wünsche, fordern Sie die gut ausgebildeten, branchenerfahrenen Fachberater heraus und sichern Sie sich durch überzeugende Lösungen den entscheidenden Wettbewerbsvorteil.

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

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

Handelshof



SUPPEN KASPER

GAZPACHOS GESCHWISTER

Der Suppenkasper im Struwwelpeter mochte sie nicht. Er tönte laut: „Ich esse keine Suppe! Nein! Ich esse meine Suppe nicht.“ Wer weiß, woran es lag! Denn ob Gemüse-, Nudel- oder Kürbissuppe, ob klar oder cremig: Suppen sind heißgeliebte Alleskönner. Sie stimmen nicht nur als Vorspeise auf das Essen ein, sie stillen auch als Hauptgang den großen Hunger. Und wer von Suppen nicht genug bekommt: Es gibt auch kalte Varianten, die im Sommer für den Frischekick auf dem Teller sorgen. Wir löffeln unsere Suppe gerne aus und wollten von Bielefelds Köch*innen wissen, was ihnen schmeckt.

UMFRAGE: Corinna Bokermann

Stefan Austmann

Küchenchef

Kreuzkrug

Ich mag's saisonal und daher habe ich je nach Jahreszeit eine andere Lieblingssuppe. Zurzeit freue ich mich auf Kürbissuppe – Kürbis hat schließlich bald Saison. Übrigens bereite ich diese auch vegan mit Apfelsaft zu, serviert mit Croutons und einem Schuss Kürbiskernöl.

Für mich ist der kräftige Geschmack wichtig. Dazu gehört auch mit einem eigenen Ansatz zu arbeiten.

Entweder als vegetarischer Fond oder als kräftige Fleischbrühe. Und ganz

klar: Eine Suppe ist in der kalten Jahreszeit perfekt, um sich aufzuwärmen und sich auf die nachfolgenden Gänge einzustellen. Mir persönlich schmeckt eine Suppe nämlich am besten als Vorspeise – es folgen ja noch Hauptgang und Dessert.



Tim Riedich

Küchenchef

Stadtgasthaus

Ich bin ein Fan von Steckrübencremesuppe mit Schmand und frischen Kräutern wie Schnittlauch für die Würze. Steckrüben

kenne ich tatsächlich noch als Gemüse aus meiner Kindheit. Ein durch die Nachkriegszeit häufig verpöntes Gemüse, das eine Zeit lang überhaupt nicht gegessen wurde. Ganz zu Unrecht, wie ich finde, denn Steckrüben sind sehr lecker. Die Basis für eine gute Suppe ist dabei eine gute, selbstgemachte Brühe, die ganz klassisch angesetzt wird, u.a. mit Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Petersilie und ein paar Wachholderbeeren.

Zitronengras sorgt außerdem für Frische. Je nach Jahreszeit darf es aber auch mal eine kalte Suppe, wie eine Gazpacho, im Sommer sein und zu festlichen Anlässen ist eine klare Hochzeitssuppe als Vorspeise perfekt. Aber ganz klar: Suppen sind auch ein schönes Hauptgericht.





Michael Neumann

Küchenchef

Gaststätte Vahle

Ganz eindeutig eine Kartoffelrahmsuppe! Sie ist erstens schnell zubereitet und schmeckt einfach toll! Eine richtig gute Kartoffelsorte, Lauch, Zwiebeln, Möhren und Bacon gehören

hinein. Kleingeschnitten und angeschwitzt – dadurch entstehen schöne Röstaromen – köchelt die Suppe angereichert mit selbstgemachter Brühe vor sich hin. Statt einer Fleischbrühe, gern auf Basis von Tafelspitz, kann man natürlich auch vegetarisch mit einer Gemüsebrühe arbeiten. Verfeinert mit Majoran, Sahne und Croutons ist die deftige Suppe ein vollwertiges Hauptgericht. Meine Mutter hat übrigens immer eine klare Kartoffelsuppe gekocht.

Katja Niegisch

Küchenchefin

Restaurant Sparrenburg

Eine selbstgemachte Rinderkraftbrühe – so wie meine Mutter sie aus Rinderknochen zubereitet hat – erinnert mich an meine Kindheit. Es gab sie an kalten Wintertagen, damit wir uns aufwärmen konnten. Heute

liebe ich eine Rinderkraftbrühe immer noch, weil sie so vielseitig ist. Als klare Brühe ist sie perfekt als Vorspeise, denn dann ist noch Platz für den Hauptgang und ein Dessert, und man kann sie wunderbar mit Eierstich, Gemüse, Rinderfiletstreifen oder Reis „erweitern“. Dann kann sie auch richtig sättigend sein oder man nimmt die Rinderkraftbrühe als Grundlage für einen Eintopf. Die Vielfältigkeit ist einfach Bombe!



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



10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN



JANNIS JOHANNMEIER

Gründer von The Trailblazers

- 1 Was gab's heute zum Frühstück?**
Rührei mit Chili und Toast!
- 2 Dein Lieblingsessen als Kind?**
Als Metzger-Sohn ganz klar: Johannmeier's Bratwurst.
- 3 Worauf hast du gerade Hunger?**
Meine Frau Leslie zaubert eine super köstliche Lasagne mit Rindertartar: Immer her damit!
- 4 Hand aufs Herz: Wann hast du das letzte Mal Fastfood verdrückt?**
Nach jedem Sieg beim Handball gibt es McDonald's oder Burger King mit der ganzen Mannschaft des TuS Brake.
- 5 Wie viele Bezeichnungen kennst du für ein Butterbrot?**
„Butter“, „Bütterken“, „Stulle“, „Knifte“.
- 6 Bestes Anti-Kater-Rezept für den Morgen nach der Party?**
Wirklich schon alles probiert: Es hilft nix, da muss ich ehrlich sein. Am ehesten noch eine selbst gemachte Hühnersuppe.
- 7 Was ist immer eine Kaloriensünde wert?**
Gegen „süß“ bin ich weitestgehend immun. Aber wenn etwas auf dem Grill liegt, da kann ich nicht „Nein“ sagen. Sagen wir mal so: „Herzhaft“ geht eigentlich immer!
- 8 Wer zapft in Bielefeld das beste Bier?**
Da geht es für mich nach Brake, in unsere Vereinskneipe „Zur Brücke“ mit Wirt Stavros Karakatsanis und seiner fantastischen Familie. Uriger Insidertipp! Aber an sich bin ich Weintrinker. Und da kann es nur „Messing“ von Jan Hunke geben – den trinken wir ja immer bei unserem „LECKÖÖR“-Podcast. Schade, dass er keine guten Rotweine hat...
- 9 Ein typischer Essensgeruch bei dir zuhause?**
Also im Sommer ganz eindeutig „Grillduft“. Und eigentlich im Winter auch. :-D
- 10 Was gab's bei deinem ersten romantischen Candle-Light-Dinner?**
Ganz unromantisch, da mein Magen etwas angegriffen war: Kartoffelbrei mit Fischstäbchen.

KOCHEREI

**DEINE
TRAUMHOCHZEIT
IN DER KOCHEREI**

**AM LENKWERK
IN BIELEFELD**

**RESTAURANT
&
EVENT LOCATION**

**JETZT DEINE
WEIHNACHTS
FEIER SICHERN**

WWW.KOCHEREI-BIELEFELD.DE



GESCHMACKSKNOSPEN



ESSBARE BLÜTEN

Fotos: Corinna Bokermann, Stefanie Gomoll, Vett Mette

Rosen und Lavendel, Ringelblume und Taglilie, Holunder, Kapuzinerkresse, Nachtkerze und Indianernessel. So einige Pflanzen machen im Beet eine ebenso gute Figur wie auf dem Büffet. Mit ihren essbaren Blüten haben sie den Sprung vom Garten auf die Gabel geschafft. Ob in der Gastronomie oder der heimischen Küche: Sie begeistern als Augenweide und Gaumenfreude gleichermaßen.

Klar, manches Blümchen landet als pure Deko auf dem Teller. Wird beiseitegeschoben wie früher das kleine Petersilien-Sträußchen. Obwohl auch das schon ein Missverständnis war, denn dieses Würzkraut ist ebenso lecker wie gesund. Und das gilt auch für einige Blüten, die weitaus mehr drauf haben als bloß gut auszusehen. Kann doch schließlich kein Zufall sein, dass ausgerechnet die Geschmacksknospen auf der Zunge für unseren Geschmackssinn zuständig sind. Also einfach mal echte Knospen drauflegen und sich von der erstaunlichen Aromenvielfalt überraschen lassen. Und wenn beim nächsten Restaurantbesuch liebevoll drapierte Blüten ins Auge fallen: Mutig sein und einfach mal mitessen. Wer allzu skeptisch is(s)t und Deko grundsätzlich nicht verspeist, kann sich ja vorsichtig herantasten. Vielleicht einfach mal die hübschen



Für Einsteiger

Holunderblütenessig: Einige Dolden Holunderblüten in ein Schraubglas geben, mit gutem Apfel- oder hellem Balsamicoessig übergießen. Die Blüten müssen komplett bedeckt sein. Täglich einmal schütteln.

Nach etwa vier Wochen hat der Essig das feine Blütenaroma angenommen und kann durch ein Sieb gegossen und in ein Fläschchen umgefüllt werden.



WO TRIFFT MAN ...



In die L'Osteria in der Obernstraße gehe ich am liebsten mit meiner Familie einschließlich Enkelin zum Essen. Nicht nur, weil es dort die größten und die leckersten Pizzen gibt, sondern weil ich, der ich lieber Pasta mag, ebenfalls voll auf meinen Genuss komme. Meine Enkelin freut sich über Buntstifte und Papier, damit es nicht langweilig wird, wenn sich Erwachsene unterhalten. In der Sommerzeit gibt es für mich nur ein Café, an dem ich nicht vorbeigehen kann: Es ist das Eiscafé Zava an der Friedrich-Ebert-Straße. Hier gibt es das leckerste Malaga-Eis in der ganzen Stadt.

Franz Schaible

**Vorsitzender der Stiftung
Solidarität bei Arbeitslosigkeit
und Armut**



Wenn ich meine Mittagspause mal mit Essengehen verbinde, gehe ich gerne ins Suutje direkt am Siggli. In dem kleinen Café mit entspannter Atmosphäre gibt es sehr leckere Pizza. Was ich außerdem sehr empfehlen kann, ist selbst einen Kochkurs zu besuchen. Ich war bei Andreas Pöschel und fand es toll, dass man immer etwas dazulernt.

Veit Mette
Fotograf

WO TRIFFT MAN ...



Das **KDW** ist mein Lieblingsrestaurant, weil man dort schön mit der Familie oder seinem Partner essen gehen kann. Die Bedienung ist sehr nett, das Ambiente sehr ruhig und gemütlich und die griechische Küche ist unglaublich gut. Beim **Good Italian** gibt es für mich die beste Pizza in Bielefeld. Man kann sowohl seine Pizza dort bestellen, als auch vor Ort essen. Die Pizza schmeckt echt italienisch – ich kann die Pizza **Salmone** sehr empfehlen. Das **Café Casa** hat eine ruhige und gemütliche Atmosphäre, die mir persönlich einfach sehr gefällt. Ich verbringe dort gerne noch Zeit mit meinen Kunden nach einem Shooting.

Frederick Tanton

Fotograf



Das **numa** ist der Lieblingsort für Abende mit Freunden, Appetit und Neugierde auf Neues. Dazu sehr freundliches Personal! Das **Kado**, um mich mit dem Lieblingsneffen zu treffen. In der **Jivino Enoteca** gibt es sooo leckere Weine. Das **Café Gemach** ist mein liebster Ort, um mich mit Ead zu treffen, denn die Kuchen, Torten, Gebäcke sind so gut. Und das **Bauernhauscafé** hat leckerste Kuchen mit frischem Wind um die Nase, nah und doch so fern.

Oona Kastner

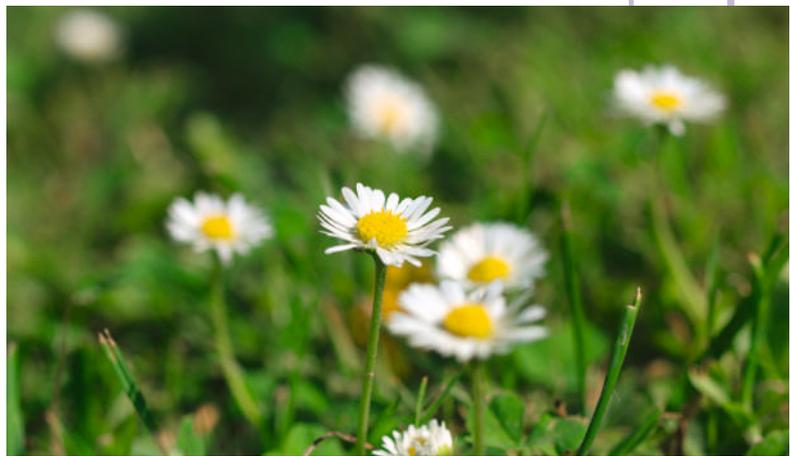
Musikerin



INDIANERNESSEL

Für Kinder

Blümchenbrot: Eine Stulle des Lieblingsbrots buttern, mit Kräutersalz bestreuen und dann die selbst gesammelten Köpfchen von Gänseblümchen drauflegen. Schmeckt, sieht gut aus und macht auch kleinen Kindern Spaß.



blauen Sternchen des Borretsch' in Eiswürfeln einfrieren und damit ein kühles Getränk veredeln. Oder beim Gang durch den Garten ein Blütenblättchen von der Indianernessel abzupfen und sich über

den minzigen Geschmack freuen. Allerdings sollten sich Laien vorab kundig machen, welche Pflanzen tatsächlich essbar sind. Giftige Vertreter wie Maiglöckchen müssen natürlich draußen bleiben.

BORA
starker Abzug

KÜCHENIDYLL
starke Planung

Für Fortgeschrittene

Gefüllte Zucchini Blüten: Der Klassiker aus Italien ist eine wahre Delikatesse. Mit Gemüse, Schafskäse, Ricotta oder Gehacktem gefüllt und im Ofen gegart oder knusprig frittiert, sind sie ein köstlicher Weg, der Zucchini-Schwemme entgegenzuwirken.



Unbesorgt genießen heißt es dagegen bei Kapuzinerkresse und Taglilie, die im ersten Fall kräftig, im zweiten dezent scharf schmecken. Das gilt auch für die Blüten klassischer Kräuter wie Schnittlauch und Bärlauch. Wer nämlich glaubt, Blüten hätten immer ein irgendwie blumiges Aroma, der liegt falsch. Den besten Gegenbeweis tritt der Zimmerknoblauch an, bei dem eine einzelne zarte Knospe in Sachen Geschmacksintensität jede klassische Knoblauchzehe locker übertrumpft. Auch wer das Glück hat, auf ein Töpfchen mit Gewürztagetes zu stoßen, sollte unbedingt zugreifen. Das intensive Aroma ist unbeschreiblich, veredelt Hauptgerichte ebenso wie Desserts. Denn natürlich können Blumen auch Nachtisch. Ein beliebter Klassiker, der gerade ein Comeback erlebt, sind kandierte Duftveilchen. Und auch Lavendel, besonders in Kombination mit Honig, ist ein ebenso guter Sparring-Partner für Käse wie für Desserts. Wer erst einmal beginnt, mit seinen Geschmacksknospen das Blütenreich zu erkunden, kann sich auf wunderbare Entdeckungen freuen. (S.G.)

Appetit bekommen?

Auf www.bielefeld-geht-aus.de finden sich Rezeptideen aus dem Blütenreich.



KÜCHENIDYLL
GERLING

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

HEISSE NÄCHTE COOLE DRINKS

Früher oder später gibt's immer ein Revival – so ist das in der Mode, aber auch bei den Getränken

Drinks werden nicht zuletzt durch Film und Fernsehen cool oder gar zum Kult. Schlürfte doch die Münchner Schickeria in Helmut Dietls kultiger Satire um Klatschreporter Baby Schimmerlos in den 1980ern pausenlos Kir Royal. Der Crème de Cassis mit Champagner, serviert im Flötenglas, fungierte hier sogar als Namensgeber der Serie. Seit Jahrzehnten trinkt Geheimagent 007 seinen Martini geschüttelt, nicht gerührt und der Cocktail Cosmopolitan – Wodka, Cointreau, Zitronen- und Preiselbeersaft – gerät schon fast zur fünften Hauptfigur neben den vier Mädels aus „Sex and the City“.

Text: Eike Birck | Fotos: [istock.com/visualspace](https://www.istock.com/visualspace)



Als „all time favourite“ geht sicherlich der Gin Tonic durch. Gerade in den letzten Jahren hat es einen wahren Boom um die hochprozentige Spirituose gegeben. Heute ist Gin keineswegs mehr eine rein englische Angelegenheit: Destillieren finden sich auf der ganzen Welt – übrigens auch in Bielefeld. Daneben ist auch der Markt für verschiedenste Tonic Water ungleich größer geworden. Immer schön passend zu den abwechslungsreichen Geschmacksvariationen des Gins.

Vor einigen Jahren feierte Absinth sein Revival – die „Grüne Fee“, die angeblich verrückt machte, war noch bis 2005 in der Schweiz verboten. Viele Mythen ranken sich um das zum Teil heftig alkoholhaltige Getränk – genug Potenzial also, um zum Partydrink erster Klasse zu avancieren. Vergleichsweise harmlos nimmt sich dagegen die Prosecco-Bewegung aus, die mit dem Hugo das Sommergetränk überhaupt ersann. Man nehme Prosecco, Zitronenmelisse- oder Holunderblüten-Sirup, frische Minze und Mineral- oder Sodawasser. Wer mag, ergänzt den erfrischenden Drink noch mit einem Limettenstück oder -saft.

Mittlerweile scheint Lillet – ein Aperitif aus Wein und Fruchtlikör – dem Hugo ein wenig den Rang abgelaufen zu haben. Angefangen hat alles mit dem Lillet Blanc. Mittlerweile hat sich zum Weißen noch der Lillet Rouge und der Rosé gesellt, um möglichst alle Geschmäcker zufriedenzustellen.

Neben seiner Rolle als Aperitif eignet sich Lillet auch ganz hervorragend für viele Cocktail-Variationen. Und dazu braucht man meist noch nicht einmal einen Shaker. Echt praktisch.

Orange ist sicherlich die Farbe, die die meisten mit Sommer verbinden. Das hat sich Aperol seinerzeit – genauer gesagt 1919 – wahrscheinlich auch gedacht und das Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian, Bitterorange und aromatischen Kräutern auf den Markt gebracht. Als Aperol Spritz mit zigfachen Cocktail-Varianten feierte dieses Getränk vor einiger Zeit eine grandiose Rückkehr in die bundesdeutschen Bars. Und das nicht nur zur warmen Jahreszeit. Aperol schmeckt auch den Skihasen und gehört zur Campari-Gruppe.

Apropos: Etwas in Vergessenheit geraten ist der in den 1970ern und 80ern äußerst beliebte Campari O. Der italienische Likör mit der leicht bitteren Note wird zur Abmilderung mit Orangensaft gemixt. Oder wer die Bitternote unterstreichen will, fügt dem Campari einfach Sodawasser hinzu. Man darf übrigens gespannt sein, wann der „Sanfte Engel“ sein Comeback erlebt. Die fruchtige Orange wird mit Vanilleis und einem Schuss Sekt aufgepimpt. Geht vermutlich auch fast als Dessert durch. Mit so vielen coolen Drinks könnte das ganze Jahr Sommer sein. ■

WIR GEBEN QUALITÄT EIN GESICHT!



Genuss aus Qualität, Leidenschaft und traditionellem Handwerk!

Hauptgeschäft Breitscheidstraße 1 / 0521 9474959 **Filiale** Gütersloher Straße 308 / 0521 9474961
Filiale Windelsbleicher Straße 217 / 0521 94731041 · www.fleisch-bielefeld.de



LEBENSMITTEL RETTEN

ALLES

BANANE

Die Banane ist braun, der Salat welk. Ab damit in die Tonne? Auf keinen Fall! Es gibt so viele kreative Ideen, was sich noch alles Leckeres aus den vielleicht nicht mehr wie aus dem Ei gepellten Lebensmitteln zaubern lässt.

Wir haben da ein paar Ideen für Sie.

TEXT: Eike Birck

Zurück zur Banane: Die Banane ist matschig? Gut so. Dann ist sie optimal geeignet für ein Schoko-Bananen-Mousse oder einen tollen Bananenkuchen. Auch im Smoothie-Mixer macht die reifere Frucht eine gute Figur. Schmeckt natürlich auch im Pfannkuchen oder im klassischen Milch-Shake. Weil die Banane nun schon von Haus aus süß ist, braucht man auch keinen zusätzlichen Zucker mehr. Bananen-Muffins oder das legendäre BB – also Bananenbrot – die Möglichkeiten sind vielfältig. Einfach mal im Netz surfen und ab an den Herd oder Ofen.

Jahr für Jahr landen in Deutschland rund 12 Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll. Verbraucherinnen und Verbraucher werfen pro Kopf etwa 75 Kilogramm Lebensmittel im





Jahr weg. In der Summe sind das jedes Jahr Lebensmittel im Wert von circa 20 Milliarden Euro. Das sind die Zahlen der Verbraucherzentrale. Warum ist das so? Wir kaufen zu viel und zu impulsiv ein. Und so mancher hält sich sklavisch an das Mindesthaltbarkeitsdatum. Ist der Tag überschritten, wandern die Lebensmittel in den Müll. Das ist oft jedoch gar nicht nötig. Sehr viele Nahrungsmittel sind deutlich länger haltbar. Hier vertraut man am besten seiner Nase. Was noch gut riecht, schmeckt meist noch. Oder man probiert vorsichtig – dann ist man auf der sicheren Seite.

Auch mit den Resten vom Vortag lässt sich häufig noch sehr viel Leckeres anstellen. Ist noch ein Schlückchen Sahne im Becher oder weiß man nicht, was man mit einer halben Zucchini machen soll: Suppe ist da immer eine dankbare Alternative. Wer lieber feste Nahrung zu sich nimmt, kann mit den Resten aus dem Kühlschrank bunte Pizza-Kreationen auf den Tisch bringen. Viele heute sehr populäre Gerichte sind übrigens entweder aus der Not oder aus dem Erfindergeist versierter Köche entsprungen.

ALLESVERWERTER WERDEN

Beim Schnippeln von Gemüse bleibt häufig eine Menge übrig. Auch diese Schnipsel lassen sich noch prima

verwerten. Mit Karotten-, Gurken-, Spargel- und sogar Zwiebelschalen, den äußeren Blättern von Kohl und Lauch, Blumenkohlblättern und -strüngen, Brokkolistrüngen, Kräutertstielen oder den abgeschnittenen Enden von Sellerie und Zucchini kann man seine Gemüsebrühe einfach selbst machen. Das Portal Utopia stellt viele gute Ideen auf seiner Website vor. Gemüsereste einfach zusammen mit ein paar Kräutern, etwas Pfeffer und Salz etwa eine Stunde lang in heißem Wasser köcheln lassen, dann das Kochwasser durch ein sehr feines Sieb oder sauberes Küchenhandtuch gießen – fertig. Direkt in saubere Schraubgläser abgefüllt und dunkel gelagert hält sich die Brühe einige Wochen. Und alles, was man roh essen kann, gibt man in den Mixer und macht sich so die gesunden Smoothies einfach selbst. Wahre Vitamin-Bomben, die gerade im Herbst und Winter das Immunsystem gut unterstützen können. Auch hier gießt man etwas Wasser hinzu und schmeckt den grünen Drink nach Belieben ab. Dazu passen Gewürze, Kräuter oder aber der beliebte Ingwer sorgt für frische Schärfe. Obst, das nicht mehr taufrisch ist, kann hierbei zum Einsatz kommen – wie die schon angesprochene braune Banane oder verschrumpelte Äpfel. Braune Stellen können einfach weggeschnitten werden.

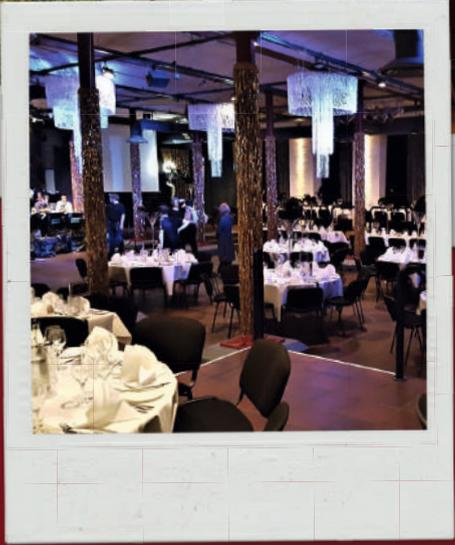
Mit hart gewordenem Brot oder Brötchen muss man übrigens nicht die Enten in den heimischen Teichen erschlagen – Brot ist für die Tiere gefährlich, denn es enthält zu viel Salz und Zucker –, sondern man kann es leicht im Mixer zerkleinern und zu Paniermehl verarbeiten. Sorgt man für einen trockenen Aufbewahrungsort hält es recht lang und ist häufig gesünder und bekömmlicher, weil anders als bei industriell gefertigtem Paniermehl, weder Hefe noch Salz oder andere Zusatzstoffe beigemischt wurden.

SO HÄLT'S LÄNGER

Apropos Aufbewahrung. Wer sich ein bisschen mit der Lagerung von Lebensmitteln beschäftigt, hat länger etwas davon und muss weniger wegwerfen. Während Salate, Spinat und Co. sich im Kühlschrank wohlfühlen, bevorzugen Tomaten und Zitrusfrüchte etwas wärmere Gefilde. Kartoffeln und Zwiebeln mögen die Kälte auch nicht allzu sehr, aber sie scheuen das Sonnenlicht und haben es gern dunkler. Das gilt übrigens auch für Öle.

Leider werden viele Nahrungsmittel bereits auf dem Feld aussortiert, weil sie nicht die ästhetische Norm – Form und Farbe – auf dem Laufsteg der Lebensmittelindustrie aufweisen. Nur weil die Gurke nicht so lang oder die Möhre krumm ist, sagt das nichts über den Geschmack aus. Gerade bei Tomaten sind die alten Sorten, die eben nicht kugelförmig sind, wieder im Trend. Denn sie sind einfach unverschämte lecker und schmecken richtig nach Tomate und nicht nach aromatisiertem Wasser. Also, im Gemüseladen auch mal den Krummen und Kurzen eine Chance geben, dann wächst die Wahrscheinlichkeit, dass dieses arme Gemüse nicht auf dem Feld verkümmert. ■

Restart 2021 • Jetzt Termine für 2021/22 reservieren!

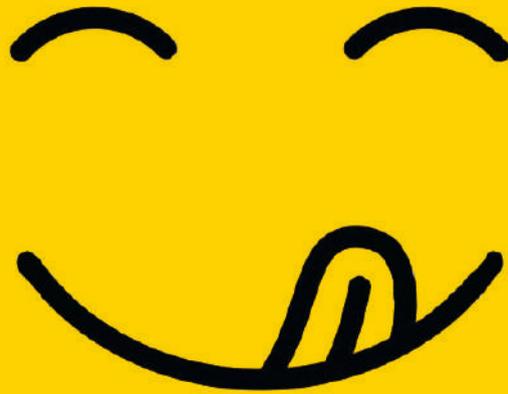


Die Location für Hochzeiten, Tagungen & Kongresse.

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

www.ravensberger-park.de


Ravensberger
| Park |



APPETIZER

Sich einfach mal Zeit nehmen und mit Freunden oder der Familie gemeinsam etwas erleben: Kultur, ein gutes Essen oder auch einen gemütlichen Shopping-Bummel. Sich verwöhnen lassen. Die Seele baumeln lassen. Neues entdecken und Traditionen zelebrieren. Wenn die Sonne scheint, zieht es uns raus. In die City, den nächsten Biergarten, zur Grillparty bei den Nachbarn und manchmal auch ins Umland. Wir zeigen Ihnen, wo Sie die Stadt in vollen Zügen genießen können.

LOCATION MIT DEM BESONDEREN FLAIR

**Ravensberger
Park**

Es darf wieder gefeiert werden. Der Ravensberger Park bietet eine einzigartige Location für Tagungen, Seminare oder Kongresse. Und natürlich für Feierlichkeiten aller Art. Das historische Gebäude-Ensemble inmitten der liebevoll begrünten Parkanlage ist beliebtes Fotomotiv für Hochzeiten und Co. und der ideale Ort für kreatives Arbeiten. Mitten in der Stadt – und doch in ruhiger Abgeschiedenheit. Dank des flexiblen Raumangebots und der versierten Rundumversorgung vom Catering bis hin zu technischer Infrastruktur ist hier (fast) alles möglich. Mit ihrem engagierten Team sorgen die Geschäftsführer Thomas, Frank und Steffen Neugebauer – mit Letzterem ist nun bereits die zweite Generation von Eventexperten mit im Boot – seit über 25 Jahren für einen reibungslosen Ablauf von Veranstaltungen samt Rahmenprogrammen, wie z. B. runde Geburtstage oder Incentive-Aktionen. Selbstverständlich immer gemäß den aktuellen Corona-Schutzregelungen.

www.ravensberger-park.de



Foto: Promotion, Tips-Archiv, privat

HIGHLIGHTS IN RHEDA-WIEDENBRÜCK

Klassik, Pop & Comedy

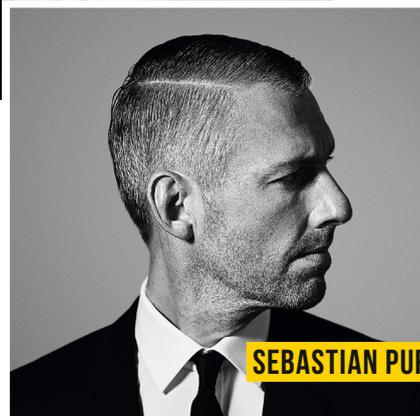
Was haben Sebastian Pufpaff und Bastian Bielendorfer mit Jimmy Kelly und „Rock the Circus“ gemeinsam? Ganz einfach: Sie kommen nach Rheda-Wiedenbrück in die neue Stadthalle.

Der weltberühmte Punk-Geiger Nigel Kennedy spielt beispielsweise am 8. April 2022 „64 Seasons“. Schlager-Star Beatrice Egli wird am 22. Oktober 2021 gemeinsam mit ihrer Band für Stimmung sorgen. Im Rahmen seiner Deutschland-Tournee kommt Milow (19. November 2021) in die neue Stadthalle. The 12 Tenors folgen am 20. März 2022. Comedy-Fans freuen sich auf die neuen Programme von Torsten Sträter (8. September 2021) und Ralph Ruthe (25. November 2021). Im nächsten Jahre folgen Bernhard Hoëcker (28. Januar 2022) und Johann König (4. März 2022). Etwas ganz Besonderes ist die Veranstaltung „In 80 Bildern um die Welt“. Irina Titova, besser bekannt als die „Queen of Sand“, versetzt am 24. Februar 2022 das Publikum ins Staunen, wenn sie mit wenigen Händen voll Sand beeindruckende Bilder schafft. Bereits am 9. Februar 2022 zeigen die Dance Masters „The Best of Irish Dance“ – ein Riesenspektakel!

www.flora-westfalica.de



BERNHARD HOËCKER



SEBASTIAN PUFFPAFF

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

Café
Im Bürgerpark
Restaurant



Das Café Restaurant im Bürgerpark
Wertherstraße 88 · 33615 Bielefeld
Telefon: 0521 5215479
E-Mail: info@cafe-restaurant-
imbuergerpark.de
Web: www.cafe-restaurant-
imbuergerpark.de



VILLA MEDITERRANÉ

Ganz entspannt feiern

Wir möchten ein wenig mediterrane Leichtigkeit in die Bielefelder Feierkultur bringen", sagt Dominik Stollberg mit Blick auf die Villa Mediterranée. Seit über 70 Jahren steht der Name Stollberg für Leidenschaft und Liebe zu gutem Essen und ist bekannt für außergewöhnliches Catering, Events und Ochsenbraterie. „Wir haben lange nach einer perfekten Event-Location gesucht“, berichtet der Geschäftsführer des engagierten Familienbetriebs. Mit dem Mediterranée wurde er fündig. „Viele Bielefelder erinnern sich noch an die legendären Partys in den 1980ern und 90ern. Das Gute aus der Zeit haben wir beibehalten und bringen nun unsere neue frische Farbe ein.“ So wurden die Eichendielen aus dem Jahr 1912 aufpoliert und auch der historische Springbrunnen im idyllischen Innenhof ist nach wie vor ein Highlight der Location, die den Rahmen für Firmen-, Privat- und Großveranstaltungen bis hin zu romantischen Hochzeitsfeiern bietet. „Wir sind breit aufgestellt“, freut sich Dominik Stollberg. „Gerade bei Hochzeiten, die oftmals so komplett durchgetaktet sind, möchten wir ein bisschen gegensteuern und dem Brautpaar ein ganz entspanntes Fest bereiten. Zurück zum eigentlichen Sinn des Tages, den Fokus auf Geselligkeit mit gutem Essen, Trinken und zuvorkommendem Service legen.“ Die Organisation einer Feier umfasst sehr viele Details. Die erfahrenen Event-Profis stehen mit Rat und Tat zur Seite, besorgen auf Wunsch einen DJ, buchen die Hotelzimmer für die Gäste und vieles mehr. „Wer möchte, bekommt das komplette Rundum-sorglos-Paket und kann sich während der eigenen Feier entspannt zurücklehnen, wir kümmern uns um alles“, so Dominik Stollberg, der nicht nur den Familienbetrieb in dritter Generation führt, sondern zudem Fleisch-Sommelier ist.

Dass gutes Essen kein Zufall ist, stellt Stollberg seit jeher unter Beweis. „Wir verstehen uns als Genussbotschafter und nutzen überwiegend Fleisch aus eigener Zucht und nachhaltige Produkte aus der Region.“ So dürfen sich alle Bielefelder auf rauschende Feste in der Villa Mediterranée freuen. Die Verkehrsanbindung könnte besser nicht sein. Stadtbahnhaltestelle und ausreichend Parkplätze befinden sich direkt vor der Tür.

www.stollberg-catering.de

GEMEINSAM FÜR DIE HEIMAT:

Carolinen kooperiert mit Teutoburger Wald Tourismus

Den Freizeitwert von Ostwestfalen-Lippe weiter zu steigern und den nachhaltigen Tourismus in der Region voranzubringen, das ist das Ziel des Bielefelder Traditionsunternehmens Carolinen Brunnen, das zu diesem Zweck mit dem Teutoburger Wald Tourismus, einem Fachbereich der OstWestfalenLippe GmbH, zusammenarbeitet. „Als regionaler Mineralbrunnen sind wir seit jeher naturverbunden. Wir sind stolz auf unsere Heimat und teilen das gerne mit den Menschen hier und darüber hinaus. In OWL gibt es wunderschöne Ecken und deshalb wollen wir unseren Beitrag dazu leisten, dass die Menschen die Vielfältigkeit der Region noch bewusster wahrnehmen und zusätzliche Erlebnismöglichkeiten entdecken können“, sagt Saskia Huneke, Marketingleiterin von Carolinen. Der in OWL führende Mineralbrunnen und die Dachorganisation für Freizeit und Tourismus möchten Menschen für Ausflüge oder auch einen Urlaub in der Heimat begeistern. „Regionalität hat in Zeiten von Corona und im Kampf gegen den Klimawandel deutlich an Gewicht gewonnen. Statt stets in die Ferne zu schweifen, entdecken die Menschen zunehmend die Schätze in ihrer Nähe. Das greifen wir auf und freuen uns mit Carolinen über einen Partner, der unsere Begeisterung für die Region teilt und mit uns gemeinsam in die gleiche Richtung geht“, betont Tobias Valentien von Teutoburger Wald Tourismus.



Erste gemeinsame Aktion beider Partner ist ein Fotowettbewerb für jedermann, der unter dem Motto „Schicke uns ein Bild vom schönsten Sonnenuntergang“ steht. Alle Teilnehmer nehmen an der Verlosung eines hochwertigen Erlebnis-Wochenendes für zwei Personen in der Urlaubs- und Freizeitregion Teutoburger Wald teil. Darüber hinaus gibt es eine Reihe weiterer attraktiver Preise. Die Aufnahmen aus der Region können bis zum 15.8.2021 auf der Webseite www.carolinen.de hochgeladen werden.



Schade, dass er nicht so gut kochen kann.

Dazu konnte ich einfach nicht »Nein« sagen!

Tomatissimo
TRATTORIA · GRILL

Restaurant Tomatissimo

Am Tie 15 | 33619 Bielefeld | Kirchdornberg
0521 163333 | info@tomatissimo.de
Mehr Infos unter: www.tomatissimo.de

„JEDE EINFACHE LEBERWURST IST MEHR WERT ALS CHAMPAGNER“

Für eine Versachlichung der Diskussion

Wohl nie zuvor wurde über Fleisch und Wurst so emotional diskutiert wie heute. Der Bielefelder Metzgermeister und Fleischsommelier Lennart Hermstein findet die Industrialisierung der Produktion „pervers“, rät zu Sachlichkeit und vor allem zu mehr Wertschätzung. Im Endeffekt sei Fleisch sogar das am teuersten produzierte Lebensmittel der Welt. „Es kostet Futter, Energie, und am Ende noch ein Lebewesen“, sagt der 35-Jährige. „Jede einfache Leberwurst hat einen höheren Wert als der teuerste Champagner.“

Das sehen seine Kund*innen genauso. Vor den drei Fleischerei-Filialen, die Lennart Hermstein in Bielefeld betreibt, bilden sich oft Schlangen. Seine Läden laufen wohl vor allem wegen Dry Aged Beef. „Durch die vierwöchige Reifezeit im mit Salz versetzten Schaufenster in der Filiale Senne zersetzen Enzyme die zähen Fleischiweiße. Dry Aged Beef wird zart und generell intensiver im Geschmack“, erklärt der Fleischsommelier, der seine Rinder regional aus dem Kreis Gütersloh, aber auch aus Irland bezieht. Schnell wurde vor allem die BBQ- und Grillszene auf das von Hermstein 2020 eröffnete Steak-Kompetenzzentrum aufmerksam.

Kritiker von Dry Aging monieren die mangelnde Nachhaltigkeit. Vom Deutschen Fleischerverband heißt es, dass dies eine aufwendigere und energieintensivere Form der Veredelung sei. „Aber es ist gleichzeitig eine Chance für jene Betriebe, die einen solchen Kundenstamm haben und ihre große Fachkompetenz beweisen können“, sagt Vizepräsident Michael Durst. Zudem sei es kein Steak für jeden Tag.

„Fleisch ist als Lebensmittel unverzichtbar“, unterstreicht Hermstein. „Es sollte aber bewusster gegessen und mehr wertgeschätzt werden.“ Der engagierte Metzger ist ein erklärter Gegner der Massentierhaltung. In seinem Steak-Kompetenzzentrum versucht er sein Handwerk so gläsern wie nur eben möglich darzustellen. „Wir zeigen, für jeden nachvollziehbar, wie wir unser Genussmittel Fleisch schonend lange reifen lassen, damit der maximale Genuss erreicht wird. Fleisch sollte immer etwas Besonderes bleiben.“

www.fleisch-bielefeld.de



schau einfach rein

Bei uns gibt es viel zu entdecken:
Kunst, Design,
Genuss und eine
Menge mehr!

VOLKSBANK
LOBBY
Kesselbrink 1

f @volksbank-bi-gt.de/lobby

Bleib gesund mit gesundem Essen.

Green Bowl
POKE & COFFEE

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

RESTAURANT KREUZKRUG



Willkommen zuhause

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



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

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

KULTUR *live*

NIGEL
KENNEDY



mehr MUSIK ...

- 19.11.2021 MILOW
- 20.03.2022 DIE ZWÖLF TENÖRE
- 31.03.2022 JIMMY KELLY

ROCK
THE CIRCUS



TORSTEN
STRÄTER



mehr COMEDY ...

- 07.10.2021 SEBASTIAN PUFFAFF
- 13.01.2022 JOHANN KÖNIG
- 28.01.2022 BERNHARD HOECKER

mehr SHOW ...

- 09.02.2022 DANCE MASTERS
- 23.03.2022 MARY ROOS &
WOLFGANG TREPPER
- 26.03.2022 DIE UDO JÜRGENS STORY

Jetzt buchen:

05242 93010

flora-westfalica.de



Flora
Westfalica
Rheda-Wiedenbrück



NUR ZUSAMMEN GEHT'S

Wir sind hier!

Und? Ist Ihnen schon der WIRbelwind begegnet? Oder ein Plakat, das WIRkung zeigt? Ganz bestimmt. Denn die Bielefelder City – und natürlich darüber hinaus in den Stadtteilen – ist voll davon. Die neue Wir-Kampagne der Kaufmannschaft Altstadt sorgt erneut für positive Aufmerksamkeit und wirbt für den Einzelhandel und die Gastronomie.

Die Corona Pandemie hat deutliche Spuren in den Städten und auch in der Bielefelder Altstadt hinterlassen. Und eines hat die Pandemie ganz deutlich gezeigt: Wir sind soziale Wesen und haben die Treffen mit Freunden und der Familie sehr vermisst. Tiefkühlpizza und Fastfood in Gesellschaft einer TV-Serie ist sicherlich keine Alternative. Deshalb richtet die Altstadt Bielefeld mit einer neuen Kampagne den Fokus auf das WIR-Gefühl.

„Das ist ein sehr schönes, positives Thema“, freut sich Henner Zimmat, 1. Vorsitzender der agilen und kreativen Kaufmannschaft. „Der Hunger nach Gemeinschaft ist riesengroß. Wir möchten Flagge zeigen und mit dieser Kampagne verdeutlichen, dass das WIR viel besser funktioniert als das ICH. Dass das WIR größer ist als das ICH.“

Die Plakate heben sich wohltuend von den üblichen Hochglanzportraits ab. Und die Bielefelder*innen werden darauf so einige bekannte Gesichter erkennen. Denn als Markenbotschafter*innen fungierten keine Models, sondern die Kaufleute aus der Altstadt selbst. Gepaart mit symbolträchtigen Wörtern, die das WIR bereits in sich tragen, wie WIRtschaft, WIRkung, WIRklichkeit oder WIRkstoff, werben sie für den Zusammenhalt. Damit auch in Zukunft Bielefelds City ein attraktiver Treffpunkt bleibt.

www.bielefeld-altstadt.de



Follow us

[bielefeld-geht-aus.de](https://www.bielefeld-geht-aus.de)

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

DIE GUTEN GEISTER UNSERER STADT

ÜBER DAS FLANIEREN IN CORONA-ZEITEN (2)



1

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 die Flaneure die coronabedingte Durststrecke überstanden?

Na ja, „überstanden“ klingt etwas dramatisch. Immerhin blieben die Lieferdienste auch trotz Corona die guten Samariter der Futternothilfe. Und unsere stationäre Gastronomie hatte – wie auf ein geheimes Zeichen – kollektiv und ruckzuck den Außerhausverkauf eröffnet. Daher waren plötzlich Menschengruppen vor Grills und Restaurants zu bewundern, was mich fragen ließ: Gibt's hier heute alles gratis? Nö, war die Antwort, und ich stellte fest: die Geduldigen huldigen ihrer Stammgastronomie auch in schwierigen Zeiten. Dabei machte ich selbstverständlich gern mit.

Aber dann allein zu Hause essen? Ist das nicht auf Dauer langweilig?

Manchmal muss halt eine Netflix-Serie in Ruhe allein zu Ende geschaut werden, und dabei passt eine lecker Liefer-Pizza oder ein akkurates Abhol-Gyros immer sehr gut. Aber andererseits ist die selbst organisierte



2



4



3

Habt Ihr Euer Revier wiedererkannt oder hat sich in den letzten Monaten vieles verändert?

WDR 4 hatte mal den Slogan „Schönes bleibt“. Offenbar gilt der auch für Bielefeld. Jedenfalls widerfahren uns jetzt schöne Gastroerlebnisse in Déjà-vu-Qualität. Zum Beispiel im Café des Bauernhausmuseums, hier hatten wir ein Wiedersehen mit Käsekuchen und Gewittertorte oder im Restaurant der Sparrenburg mit Krüstchen und Sparrenbörger oder im Heeper Wedding mit Bifteki-Teller und Zucchini-Frikadellen – alles mit 1a-Wiedererkennungsfaktor. Schön war auch der Besuch im Kleingartenverein Am Steinbrink. Auf Rufweite zum Tierpark Olderdissen blüht hier eines der letzten Gartenlokale seiner Art. Wirt Klaus Sauer (2) bietet als gelernter Koch eine liebe Speisekarte an, die alle Gäste glücklich macht. Aber wir notieren auch Veränderungen. Etwa den Neustart am Bürgerpark. Hier hat die fleißige Tüley Güreli (3) das traditionsreiche Café und Restaurant übernommen – wohlgermerkt: übernommen in einer Zeit, in der viele von Sorgen sprechen. Aber die Frau weiß, was sie tut, sie hat ihr komplettes Berufsleben in der Gastro verbracht, zuletzt als Brauhaus-Chefin.

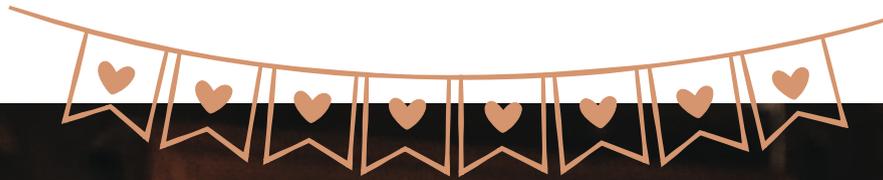
Outdoor-Geselligkeit natürlich stets eine feine Sache. Die frische Luft hält das fiese Virus am besten fern, und die Stiftung Flaneur-Test vergibt fünf Sterne für kleine Herrenrunden. Wie etwa im privaten Wohngarten von Pauline, einer 16-jährigen Katzendame. Auf dem Weg zum Katzendomizil kehrt man kurz bei Dlier Baker (1) von Pizzaboy an der Mühlenstraße ein und holt schmackhafte Pizzakreationen ab. Bei Pauline angekommen wird die Speise dann von ausreichend Flaschenbier sekundiert – und schon ist der Feierabend ein Wohlfühlabend für alle. Auch für Pauline, die sucht sich nämlich sofort einen Schoß zum Sitzen aus.

Wie fühlt es sich an, wieder in aller Öffentlichkeit essen und trinken zu dürfen?

Als sich wieder alles öffnete, habe ich eine kleine Beobachtung gemacht. Vor der Pizzawelt am Klosterplatz sitzt ein Mann am Tischchen und genießt seine Pizza-mit-alles. Ein anderer Mann hat drinnen seine Abholbestellung aufgegeben und wartet nun vor dem Haus. Plötzlich spricht er den Pizzaesser schmunzelnd an: „Ich merke gerade, wie fremd es mir geworden ist, hier jemanden Pizza essen zu sehen.“ Der Esser bestätigt sofort: „Stimmt, auch mir kommt das komisch vor.“ Dann lachen sie gemeinsam darüber und am Ende sind sie sich einig, dass man trotz aller Lockerungen weiterhin aufpassen muss.

Welchen Eindruck hast du insgesamt von der aktuellen Stimmung?

Ich würde sagen, verhalten positiv, aber durchaus positiv. Dazu passt etwas Schönes, was ich im Eingang von Dagmar Seljes Puppentheater entdeckt habe. Dort trägt der Kasper ein Schild in der Hand, trotzig Aufschrift: „Wir haben bis jetzt jede Krise überstanden“ (4). Nach 70 Jahren Selbstständigkeit in zweiter Generation weiß Dagmar Selje nur zu gut, was Krisen sind. Und wenn die Politik die finanzielle Rettung der Lufthansa und anderer Dickdinger durchzieht, dann sollte sie nicht vergessen, dass die kleine Gastronomie und die freie Kultur die guten Geister unserer Städte sind.



FESTE FEIERN

Es darf wieder gefeiert werden. Unbeschwert und
entspannt können endlich wieder Hochzeiten,
Familienfeiern, Konfirmationen, Taufen und Geburtstage
im größeren Kreis stattfinden. Natürlich immer
abhängig von dem, was aktuell geht.

Man sollte die Feste feiern, wie sie fallen. Das vielzitierte Sprichwort hat in den letzten Monaten eine ganz neue Bedeutung bekommen. Früher – in Zeiten vor Corona – wurde es einfach ohne große Hintergedanken in den Raum geworfen. Schließlich hätte niemand im Entferntesten daran gedacht, dass ein runder Geburtstag oder gar eine Hochzeit nicht mit all den Lieben, die man zu diesen Anlässen um sich haben möchte, gefeiert werden könnte. Doch das war in den letzten Monaten nicht möglich. Viele Festivitäten mussten Pandemie-bedingt abgesagt und verschoben werden. Der runde Geburtstag ebenso wie die Konfirmationen oder die lang geplante Hochzeit im großen Stil. Mit viel Fantasie und Kreativität haben sich Paare in den letzten Monaten dennoch das Ja-Wort gegeben. Ohne zu feiern. Jetzt ist die Zeit gekommen, die verschobene Hochzeit nachzuholen und die Familienfeiern, die anstehen, zu planen. Wie schön, dass das jetzt wieder geht. Natürlich unter Einhaltung aktueller Hygienekonzepte. Die Gastronomie plant kompetent und vorausschauend mit, organisiert von der stimmungsvollen Location bis zum kulinarischen Genuss jedes Event – auf Wunsch bis ins kleinste Detail. Die Profis stehen mit Rat und Tat zur Seite, wenn es um die Gestaltung der Feste geht. Denn eins steht fest: Entspannt zu feiern, steht ganz oben auf der Wunschliste vieler. Gerade, wenn es um den schönsten Tag im Leben geht. Egal, ob kleine romantische Trauung oder großes, edles Fest – das Glück wieder feiern zu dürfen, sollten alle genießen. Sich rundum von den Profis der Gastronomie verwöhnen zu lassen, dafür ist jetzt die richtige Zeit.



**HÜSLER
NEST**

Das original Schweizer Naturbett.

Guter Schlaf hat ein Zuhause: unsere Natur.

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

www.huesler-nest-bielefeld.de



Hüsler Nest «Original»

Das natürliche Schlafsystem mit dem 4-lagigen Aufbau

Auflage

«Klimaregulierender Teil»



Naturlatexmatratze

«Weichmachender Teil»



Liforma-Federelement

«Stützender Teil»



Einlegerahmen

«Tragender Teil»



HÜSLER NEST CENTER

Am Bach 15 | 33602 Bielefeld | Tel. 0521/13 92 82



MUSEUMSHOF SENNE

Unbeschwert feiern

Im idyllisch gelegenen Museumshof Senne haben Familienfeiern, Hochzeiten und Firmenevents, aber auch Tagungen im Grünen ihr Zuhause. „Warum nicht einmal im Kräutergarten tagen“, lautet die ungewöhnliche Empfehlung von Silvio Eberlein. Der Küchenchef und sein Team sind Gastgeber aus Leidenschaft und verwöhnen ihre Gäste nicht nur kulinarisch. Auch die historische Fachwerk-Architektur des Hofes bietet – eingebettet in eine idyllische ländliche Umgebung – Raum für einzigartige Festivitäten und liefert so ganz nebenbei auch noch wunderbare Fotomotive. Der passende Rahmen nicht nur für den schönsten Tag im Leben eines Paares, denn auch für andere Festivitäten ist die Gastronomie im Bielefelder Süden wie gemacht. Im Historischen Gasthaus Buschkamp feiern bis zu 35 Personen im Kaminbereich oder bis zu 22 Personen in den Seitennischen, während im Restaurant Auberge le Concarneau mit seiner Spitzenküche bis zu 130 Gäste Platz finden. Ebenso individuell wie jede Location ist auch das kulinarische Angebot. Es reicht vom individuellen 3- bis 7-Gang-Menü bis hin zu unterschiedlichen Buffets. Und wenn es etwas rustikaler sein darf, steht der Buschkamp Keller zur Verfügung. „Für jeden Anlass gibt es die passende Lokalität mit unterschiedlichen Kapazitäten“, so Silvio Eberlein.

www.museumshof-senne.de

Büschers Biergarten

Indoor & Outdoor



ruhiges & stilvolles Ambiente

Carl-Severing-Straße 136 • 33649 Bielefeld –Quelle
0521/946140 oder www.buescher.app



Trau' Dich! Einfach schöne Locations

Vor dem Gesetz gilt das Ja-Wort nur, wenn ein Standesbeamter oder -beamtin die entscheidende Frage nach dem Bund fürs Leben stellt. Aber das bedeutet noch lange nicht, dass man in den doch eher nüchternen Räumlichkeiten einer Amtsstube heiraten muss.

Bielefeld hat viele schöne Locations, so erhält der ganz besondere Tag im Leben einen würdigen Rahmen. Wer hoch hinaus will, wählt z. B. die Sparrenburg. Hoch über den Dächern der Stadt mit wundervollem Blick über den Teutoburger Wald sorgen die historischen Räumlichkeiten für ein stimmungsvolles Ambiente. Das Trauzimmer im 1. Obergeschoss bietet mit bis zu 25 Stühlen genügend Platz. Sehr beliebt – nicht zuletzt wegen einzigartiger Fotomotive – ist auch der Museumshof Senne. Die Bauernstube mit der Deele und dem offenen Herdfeuer bietet Brautpaaren die Möglichkeit, sich inmitten einer verträumten Idylle trauen zu lassen. In Heepen schätzen nicht nur Künstler*innen und Kunstinteressierte die hellen, lichtdurchfluteten Räumlichkeiten der Galerie in der Alten Vogtei. Das aufwändig restaurierte Fachwerk-Traufenhaus aus der Zeit des frühen 19. Jahrhunderts steht für einen Ehestart der besonderen ART. Ob Bauernhausmuseum, Museum Huelsmann, die Heimathäuser in Jöllenbeck oder Senne – alle Orte haben ihren ganz eigenen Charme. Und wer es ganz individuell mag: Das Standesamt führt auch Trauungen in Privaträumen oder privat angemieteten Räumen innerhalb der Ortsgrenzen Bielefelds durch. So kann das Brautpaar ganz eigene Akzente setzen und entscheiden, wo es sich das Ja-Wort gibt.



Mir doch egal, ob ich morgen noch in das Kleid passe.

Tomatissimo
TRATTORIA · GRILL

Dazu konnte ich einfach nicht »Nein« sagen!

Restaurant Tomatissimo

Am Tie 15 | 33619 Bielefeld | Kirchdornberg
0521 163333 | info@tomatissimo.de
Mehr Infos unter: www.tomatissimo.de



DAS WIRD EIN FEST!

Gute Gastgeber
in Bielefeld



Es gibt immer einen guten Grund zum Feiern. Egal ob der runde Geburtstag, ein stattliches Jubiläum, Firmen- oder Weihnachtsfeier oder eine Hochzeit. Die Gastro- nomen unserer Stadt sind bestens auf Feierlichkeiten aller Art vorbereitet. Angefangen beim romantischen Candle Light Dinner zu zweit bis zum rauschenden Fest mit mehreren hundert Gästen. Sie sind gute Gastgeber und warten auf mit schönen Locations, leckerem Essen, zuverlässigem Cateringservice und bieten auf Wunsch das Rundum-sorglos-Paket samt Deko, DJ und vielem mehr. Ihre vielfältigen Angebote präsentieren sie in dieser Ausgabe von BIELEFELD GEHT wieder AUS. Wir haben Ihnen zur besseren Übersicht eine Liste zusammengestellt. Lassen Sie sich beraten. Damit Ihre Feier zum Fest wird und Sie sich dabei entspannt zurücklehnen können.

Bartsch Hotel-Restaurant

0521/65276
www.hotel-restaurant-bartsch.de

Brackweder Hof

0521/94266-0
www.brackweder-hof.de

Restaurant Callisto

0521/9679580
www.callisto-restaurant.de

Das Café Restaurant im Bürgerpark

0521/5215479
www.cafe-restaurant-imbuergerpark.de

Das Wirtshaus 1802 am Bültmannshof

0521/89737946
www.wirtshaus1802.de

Légère Hotel Bielefeld

0521/48958-115
www.legere-hotelgroup.com



KAFFEEWERFT

PAUSE VOM ALLTAG?

Mehr als eine Tasse Kaffee!

Kaffee+Speisen – Seminare – Kaffeemaschinen

Stapenhorststraße 91 · 33615 Bielefeld

Mo. und Di.: Ruhetag · Mi.-Sa. 9-18 Uhr · So. 10-18 Uhr

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

**Historisches Gasthaus
Buschkamp und
Auberge Le Concarneau**
0521/492800
www.museumshof-senne.de

Hotel Restaurant Büscher
0521/946140
www.hotel-buescher.de

Jivino Enoteca
171 4145528
www.jivino-enoteca.de

Kaffeewerft
0521/967 718 12
www.kaffeewerft.de

**Kocherei Restaurant
und Event-Location**
0521/92365400
www.kocherei-bielefeld.de

Mein Lieblingscafé
0521/54380090
www.mein-lieblings.cafe

**Numa Restaurant
& Catering**
0521/9687478
www.numa-bielefeld.de

Piacere DiVino
0521/17 38 01
www.piacere.de

Rancho Steakhouse
0521/96797979
www.rancho-steakhouse.de

**Ravensberger Park
Veranstaltungs GmbH**
0521/96688-0
www.ravensberger-bielefeld.de

**Restaurant
Konoba**
05206/9982863
www.konoba.de

**Restaurant
Kreuzkrug**
0521/102264
www.kreuzkrug.de

**Sparrenburg
Restaurant**
0521/65939
www.restaurant-sparrenburg.de

**Villa Mediterrané –
Stollberg Ochsenbraterei
& Catering**
0521/3296110
www.stollberg-catering.de

**Restaurant
Tomatissimo**
0521/163333
www.tomatissimo.de

Green Bowl
0521/544-2175
www.volksbank-bi-gt.de

Wernings Weinstube
0521/1365151
www.wernings-weinstube.de

WEITERE PARTNER
DIESER AUSGABE:

Carolinen Brunnen GmbH & Co KG
05202/8409-128
www.carolinen.de

Fleischerei Münch
0521/947 49 59
www.fleisch-bielefeld.de

**Flora Westfalica Wirtschaft
und Kultur mbH**
05242/9301-17
www.flora-westfalica.de

Flott Weg GmbH
0521/178817
www.flott-weg.de/

Handelshof Kanne
0521/93411100
www.handelshof.de

Hüsler Nest Bielefeld
0521/139282
www.huesler-nest.de

Küchenidyll Gerling
0521/446121
www.kuechenidyll.de

Pro Einzelhandel OWL GmbH
0521/965100
www.handelsverband-owl.de

Sparkasse Bielefeld
0521/294-1066
www.sparkasse-bielefeld.de

flott weg..

KURIERDIENST
ÖKOLOGISCH | ZUVERLÄSSIG | MENSCHLICH

☎ 0521 17 88 17

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



ENDLICH WIEDER LIVE

BÜHNE FREI FÜR
DIE KULTUR

Vorhang auf, Spot an und los geht's.

Die Freude auf beiden Seiten ist
groß. Das Publikum kann es kaum
erwarten, endlich wieder Theater,

Konzerte, Comedy und vieles mehr
gemeinsam live erleben zu dürfen.

Und Kulturschaffende haben uns
verraten, warum sie ebenfalls darauf

brennen, für ihr Publikum da zu
sein. Mit ihren Statements und aus-
gewählten Highlights der kommen-

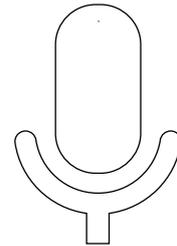
den Monate macht BIELEFELD
GEHT AUS noch mehr Lust auf

Kultur.

Text: Stefanie Gomoll

MILOW

Noch mehr
Lust auf Kultur? Auf
bielefeld-geht-aus.de
finden sich weitere
Highlights.



DA MUSS ICH HIN!

NIGHTWASH OPEN-AIR

Die mit dem Deutschen Comedypreis ausgezeichnete Show serviert die frischeste Stand-up-Comedy angesagter Comedians und Newcomer*innen.

22.8., 19 Uhr, Luna Kino
im Ravensberger Park

SONGWRITER OPEN AIR

Im Rahmen der Reihe „Soundz of the City“ verwandeln mit NaDu, Sophie Chassée und Kristin Shey drei Acts aus der Region den Biergarten in eine Liederbühne.

26.8., 19 Uhr, Biergarten Zweischlingen

ODYSSEUS' HEIMKEHR

Die erste Premiere der Spielzeit 2021/22 verleiht nicht nur Penelope eine eigene, moderne Stimme, sondern Claudio Monteverdis 1640 uraufgeführter Oper ein neues Klanggewand.

29.8., 19:30 Uhr, Stadttheater

ANNA MATEUR & THE BEUYS

Sie tanzt. Sie singt. Sie spontan. Und macht Musik mit der wohl geilsten Stimme seit Nina Hagen! Anna Mateur enttarnt das Groteske der Normalität.

3.9., 20 Uhr, Neue Schmiede

CARNIVAL DER KULTUREN

Der Carnival wird mit farbenfrohen Kostümen und tanzbarer Musik wieder ein Fest der Lebensfreude und Menschlichkeit feiern.

Infos unter www.carnival-bielefeld.de.

4.9., Innenstadt



NACHGEFRAGT

- 1 Wie fühlt es sich an, wieder für Publikum zu spielen bzw. zu öffnen?
- 2 Auf welches Highlight der Saison freuen Sie sich besonders?



1 So sehr wir auch gelernt haben, was alles möglich ist im digitalen Format (Führungen, Ateliergespräche, sogar eine Kindertagesstätte buchte einen Zoom-Workshop), so sehr freuen wir uns nun über „echte“ Menschen. Dass das Museum ein Kommunikationsort ist, erleben wir mit neuer Intensität.

2 Purrmann, Purrmann, Purrmann: Nachdem wir pandemiebedingt neun Wochen Ausstellungszeit verloren haben, gehen wir nun in die Verlängerung bis zum 26. September. Die Begeisterung des Publikums für diesen Koloristen der Moderne ermutigt mich, die Chance des Kennenlernens zu vergrößern.

Christiane Heuwinkel

Direktorin des Kunstforums Hermann Stenner



1 Erst mal sind wir froh, überhaupt mal wieder rauszukommen, das Publikum und die Künstler wieder zu sehen und zu erleben. Eben das, wofür wir seit Jahren immer so gerne gearbeitet haben.

2 Ein Neustart ist für mich vor allem die Aktivierung der tollen Biergarten-Bühne im Zweischlingen. Im Sommer ein ganz besonderer Ort, den wir mit Veranstaltungen viel zu sehr vernachlässigt hatten. Vor allem finden dort im Rahmen der SOUNDZ OF THE CITY-Reihe jetzt ein paar tolle Konzerte statt, den Auftakt machen im August unsere Freunde von VON WEIDEN.

Tom Kummerfeldt

Musik- und Kulturmanager bei Newtone



Kroatische Küche

in Bielefeld - Jöllenbeck
Dorfstraße 32 33739 BI Tel. 05206 9982863

Biergarten Kroatische Spezialitäten Feierlichkeiten

Unsere Öffnungszeiten

Mo Ruhetag

Di - So 17:30-22:00



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



STRANDKORB

OPEN AIR

Statt Meeresrauschen lockt ein hochkarätiges Line-up von Pop bis Comedy, von Singer-Songwriter-Sound bis zur Cover-Show. Los geht's am 4.9. mit Milow, es folgen u. a. Philipp Poisel, Culcha Candela und Sasha. Infos unter strandkorb-openair.de.

4.-30.9., Festplatz
an der Radrennbahn

RADKULTOUR

Beim Festival der Freien Kulturszene verwandelt sich die Radroute „Das grüne Netz“ in die wahrscheinlich längste Kulturbühne Bielefeld. Infos unter www.kulturamt-bielefeld.de.

5.9., 14 Uhr, Rathausplatz (Auftakt), 18 Uhr, Siegfriedplatz (Finale)

NACHTANSICHTEN

Das Bielefelder Festival für Licht und Kunst lädt wieder zu Ausstellungen, Installationen und Performances zu nächtlicher Stunde ein. Infos unter www.bielefeld.jetzt/nachtansichten.

18.9., 18-1 Uhr, Innenstadt

CARMEN SOUZA

Der Auftritt der gefeierten Komponistin, Sängerin und Instrumentalistin ist eindeutig einer der Höhepunkte der diesjährigen Weltnächte. Carmen Souza verbindet das kapverdische Erbe ihrer Familie mit Elementen des Jazz. Support: Sarah Alawuru.

21.9., 20 Uhr, Rudolf-Oetker-Halle

MAXI GSTETTENBAUER

Unzählige Comedypreise, noch mehr TV-Auftritte und seit 10 Jahren auf der Bühne. Kein Wunder, dass Maxi Gstettenbauer sein neues Programm „Next Level“ nennt.

7.10., 20 Uhr, TOR 6 Theaterhaus

ARTHUR UND LUCAS JUSSEN

Die phänomenalen Brüder am Klavier sorgen derzeit überall für Furore. Mit ihrem Nachholkonzert eröffnen sie die Klassik-Saison der Schöneberg-Konzerte.

28.10., 20 Uhr,
Rudolf-Oetker-Halle



KRISTIN SHEY



RADKULTOUR



MAGNUS LINDGREN



CARMEN SOUZA



ODYSSEUS' HEIMKEHR

SWR BIG BAND &

MAGNUS LINDGREN

Bis heute beeinflusst Charlie Parkers Spielweise die JazzmusikerInnen-Generationen nachhaltig. Im Rahmen der Reihe „Jazz im Konzerthaus“ wird sein musikalisches Erbe stilvoll ins 21. Jahrhundert umgesetzt.

15.11., 20 Uhr,
Rudolf-Oetker-Halle

PAUL PANZER

Wer bei seinen Witzen auf der Leitung steht, den hat vielleicht einer seiner berühmten Scherzanrufe getroffen. Jetzt steht der Comedian unter dem Motto „Midlife Crisis ... willkommen auf der dunklen Seite“ auf der Bühne.

13.12., 20 Uhr, Stadthalle

NACHGEFRAGT

- 1 Wie fühlt es sich an, wieder für Publikum zu spielen bzw. zu öffnen?
- 2 Auf welches Highlight der Saison freuen Sie sich besonders?



1 Nach einem Jahr der Stille ist es sehr befreiend, endlich wieder auf den Brettern zu stehen, die die Welt bedeuten. Der direkte Kontakt, der Austausch, das Lachen, die Emotionen – all das hat uns in dieser Zeit der Lähmung unendlich gefehlt. Endlich ist es uns wieder möglich, Menschen in unserem Theater zu berühren, glücklich zu machen!

2 „SISSI 2.0 – lustig, schräg und virenfrei“. Das ist die neue ASTORIA-Dinnershow, eine heitere Parodie der legendären Sissi-Filme (17.+ 18. September, jeweils 19 Uhr). Höhepunkt Nr. 2 ist „AMADEUS“ – ein packendes Schauspiel über den Komponisten Antonio Salieri und seinen Kontrahenten Wolfgang Amadeus Mozart (25. September, 19:30 Uhr.)

Thomas R. Niekamp

Puppenspieler und Leiter der Niekamp Theater Company



1 Die Vorfreude, endlich wieder vor Publikum zu spielen, ist riesig. Direkte Reaktionen, Kommunikation, gemeinsam Musik fühlen – das macht ein Konzert aus.

2 Alle Symphoniekonzerte in der Saison 2021/22 sind besonders und darauf freue ich mich sehr. Ein Highlight stellt für mich unser 4. Symphoniekonzert im Januar dar, in dem wir Gustav Mahlers großartige 9. Symphonie spielen werden.

Alexander Kalajdzic

Generalmusikdirektor der Bielefelder Philharmoniker

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



Verschenken Sie einen Lichtblick!

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

Online spenden: www.kinderhospiz-bethel.de

134

Bethel

BIELEFELD GUTBURGERLICH

Irgendwann vor ca. einem Jahrzehnt muss irgendein findiger Gastronom den Schalter umgelegt und sich gesagt haben: Die Leute haben doch die Schnauze voll von den genormten Burgern der Fastfood-Ketten. Die wollen doch richtiges Beef, also Burger mit gegrillten Rindfleisch-Patties und frischen Zutaten wie Tomaten, Gurken, Zwiebeln und einer leckeren Barbecue-Sauce. Da mache ich ein Geschäft draus. Und zack! war der erste Burgerladen geboren – ein Riesenerfolg. Aber ach, wie es so ist mit erfolgreichen Ideen, sie müssen sich vermehren, kapitalisieren, franchisen. Und schon bald gab es zahlreiche Burger-Ketten, die alle behaupten, den besten handwerklichen Burger zu fabrizieren. Sie werden eines nicht allzu fernen Tages austauschbar sein. Auch Bielefeld verfügt – wie andere Großstädte auch – über ein breitgefächertes Angebot an Burgerläden: Peter Pane, BurgerMe und BurgerYou, Hans im Glück, Glückspilz etc. By the way: Was haben Burger eigentlich mit Glück zu tun? Glück auf den ersten Bissen? Glück am Stück? Reine Glückssache, einen guten Burger zu finden? Who knows. Das Geheimnis des Erfolges liegt woanders. Meine Vermutung: Burger lösen die klassische gutbürgerliche Küche ab, die Amerikanisierung der deutschen Speisekarte. Was früher der Schweine-Krustenbraten mit Rotkohl und Klößen oder das Kotelett mit Bratkartoffeln und Leipziger Allerlei war, ist heute der Tex-Mex-Burger mit doppelt Rindfleisch, Bacon, Jalapeños, Tomaten und roten Zwiebeln. Dazu Wedges oder SureCrisp Pommes mit extralanger Knusprigkeit. Aus gutbürgerlich wird gutBurgerlich. Auch preislich kommt das inzwischen hin, zwischen 8 und 20 Euro bewegen sich die Tarife, je nach Üppigkeit des Belages. Ein durchschnittlich belegter Burger lässt sich mittlerweile nur noch mit Messer und Gabel bewältigen, wer versucht, ihn etwas zusammenzudrücken und dann abzubeißen, holt sich eine Maulsperre oder der Unterkiefer klinkt sich aus.

Aber, liebe Mitburger und Mitbürgerinnen, wer von Euch glaubt, in den Küchen der Burgerketten ständen Handwerkskünstler, die einen Craft-Burger nach dem anderen unter ihren kundigen Fingern kneten und kreieren würden, sollte sich Illusionen abschminken. Auch hier hält Convenience längst schon Einzug. Die Foodservice-Abteilungen großer Lebensmittelunternehmen liefern auch den Spezialisten schlüsselfertige Burger-Konzepte. Sogar Trends haben sie im Gepäck, z. B. Veggie-Burger. Hilcona, eigentlich Pasta-Experte, liefert seinen Gastro-Kunden z. B. einen Burger namens „The Green Mountain Burger“, ein Turm von einem Burger, speziell für Fans vegetarischer Kost. Er heißt nicht umsonst „mountain“ und ist quasi ein Beleg der phonetischen Verwandtschaft von Bergen und Burgern. Damit nicht genug: Dazu gibt es eine architektonische Anleitung zum Bauen, Burger-Building vom Feinsten oder für bibelfeste Genießer: der Turmbau zu Burger. Und das, liebe Mitburger und Mitbürgerinnen, ist die reine Wahrheit.



**HELLMUTH
OPITZ**

Autor und Lyriker

IMPRESSUM

29. Jahrgang 59. 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, Hellmuth Opitz

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

Administration:
Jule Schruttek, Elisa Rüter, Lynn Vorher

Fotografie:
Pia Engelbrecht, Lynn Vorher

Druck: Impress Media GmbH
Mönchengladbach

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

Art Direction:
Sarah Bröcker, Alicia Retemeier

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

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

HANDVER LESEN

Das besondere Programm für die Region.

Informativ und unterhaltsam. Gedruckt und online.

Mit starker Reichweite und breiter Zielgruppe.

Ein gutes Umfeld für Ihre Kommunikation.



DAS VERLAGSPROGRAMM



Stadtmagazin



Gastroführer



Mehrwertmagazine



Kulturmagazin



Online-Magazine

Goldstraße 16-18 | 33602 Bielefeld

Telefon: 0521 93256-0

www.tips-verlag.de

TIPS | VERLAG
Medien für die Region

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

