

BIELEFELD

Ausgabe Nr. 63

GEHT AUS

Der Gastro-Guide _
Sommer 2023

Sommer

Genuss in Bielefeld

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

ZEIT ZUM AUSGEHEN



Sommer! Was für eine schöne Zeit, um in Bielefelder Cafés und Restaurants unterwegs zu sein! Flanieren, wandern, Rad fahren. Egal ob entlang der offen gelegten Lutter in die City, auf dem Millenniums Radweg rund um Bielefeld oder durch die tollen grünen Parks der Stadt – das nächste Café oder Restaurant ist nicht weit. Ich freue mich immer auf die kulinarischen Lieblingsorte, die unbedingt angesteuert werden müssen. Mal ist es die Kaffeepause am Alten Markt, ein anderes Mal das schöne Ausflugslokal im Grünen oder das Restaurant des Vertrauens, in dem sich häufig bekannte Gesichter entdecken lassen.

Ob im Zentrum, am Obersee, in Jöllenbeck, Heepen, in der Senne, in Dornberg oder im Teuto – es gibt so viele schöne Gelegenheiten zum Einkehren. Vielerorts locken Outdoor-Sitzgelegenheiten bei gutem Wetter. Und die kulinarische Auswahl ist reichhaltig. Und es gibt für jeden Geschmack und Anlass das passende Angebot. So bunt,

vielfältig und weltoffen die Menschen in Bielefeld sind, so verschieden und vielseitig ist auch unsere Gastronomie.

Ich bin immer wieder beeindruckt, dass Menschen etwas Neues wagen. Da investieren junge Leute in kulinarische Crossover mehrerer Kontinente. Oder Traditionsgastronomien satteln noch mal um oder erweitern ganz genussvoll den eigenen Horizont und den ihrer Gäste. Immer öfter verwenden sie regionale Produkte, bieten leckere vegetarische oder vegane Gerichte und servieren wunderbare, selbst gemachte Torten, backen das Brot selbst und überraschen ganz positiv mit neuen kreativen Gerichten.

Mein Tipp: Einfach losradeln oder losgehen, unsere lebendige Gastroszene hat immer liebgewordenes und viel Neues zu bieten.

Ihre Brigitte Meier

Prokuristin WEGE – Wirtschaftsförderung Bielefeld

EDITORIAL

ES IST ANGERICHTET!

Der Sommer ist da und es ist wieder richtig was los in der City. Bielefelds Gastronomen stehen bereit und warten mit kreativen Speisekarten auf, überraschen mit einem neuen Look, servieren erfrischende Getränke und raffinierte Kaffeespezialitäten. Kurz: Das Ausgehen in Bielefeld macht einfach Spaß.

In der neuen Ausgabe von BIELEFELD GEHT AUS zeigen wir Ihnen die vielfältige und bunte Gastro-Landschaft. Lassen Sie sich inspirieren. Außerdem lesen Sie von neuen Food-Trends, beerigen Cocktails und wir zeigen Ihnen, dass man auf dem Grill spielend leicht ein Drei-Gänge-Menü zaubern kann. Und wenn Sie einen Ausflug in die Umgebung planen, auch dafür haben wir einige Ideen für Sie zusammengestellt. Vielleicht zieht es Sie ja zu einem der vielen spannenden Open Airs.

Apropos Trends, mit der Bielefelder Foodbloggerin Jasmin Mhethawi haben wir mit einer Expertin gesprochen, die mit 15-Minuten-Rezepten auf Instagram schon 622.000 Follower für ihre schnelle Küche begeistern kann – Tendenz steigend. Und wir verraten Ihnen, warum die Wirte unserer Stadt wahrlich keine Weicheier sind, aber gern mit Eiern zu tun haben.

**Viel Spaß beim Ausgehen wünscht Ihnen
Ihr Team von BIELEFELD GEHT AUS**

Wir wollen Eure Stimme! Votet bei der Lokalwahl
2023 für Eure Lieblingsgastronomie in den
Rubriken Restaurants, Cafés, Bars und Clubs.
www.bielefeld-geht-aus.de



Titelfoto: istock/Petar Chernaev



INHALT

- 3 Zeit zum Ausgehen!**
Vorwort von Brigitte Meier
- 4 Editorial**
Es ist angerichtet!
- 6 Lokalrundgang**
Unterwegs in Bielefelds
Gastronomie
- 22 Regenerative Food**
Nachhaltig produziert
- 26 Gastro News**
Neues aus der Gastroszene
- 28 Bielefelder Foodbloggerin**
Küche statt Klasse
- 32 Veganizing Recipes**
Alte Klassiker im neuen Gewand
- 36 10 Fragen auf leeren Magen**
Dr. Jost Streitböhrer
- 38 Beerenstarke Cocktails**
Frisches für den Sommer
- 40 Grillen**
Drei Gänge vom Rost
- 44 Aufgeweckt eingeweckt**
Jetzt geht's ans Eingemachte
- 48 Nichts für Weicheier**
Welche Eierspeisen Köchen
besonders gut schmecken
- 50 Appetizer**
Lust aufs Ausgehen im Sommer
- 58 Fusion-Küche**
Immer schön authentisch
bleiben
- 62 Jetzt geht's raus**
Open-Air-Kultur
- 66 Glosse**
The Taste of Omma
- 66 Impressum**
Das BIELEFELD GEHT AUS-Team



**JEDEN FREITAG & SAMSTAG
AUCH AN VORFEIERTAGEN
AB 23.00 H**

**MIETE UNS FÜR
FIRMEN- / WEINACHTSFEIER
CATERING / KONZERTE**

NEW LOCATION
FEILENSTR. 31 | 33602 BIELEFELD
WWW.CLUB-SAMS.DE

Für die italienischen Momente im Leben



Piacere diVino

Das Piacere gegenüber vom Bielefelder Rathaus ist das Herzstück der diVino-Restaurants. Gianni Mete und Mario Mungianu sorgen für die besonderen italienischen Momente. Der beliebte Anziehungspunkt in der Altstadt bietet neben der traditionellen Steinofen-Pizza ausgesuchte Fisch-, Fleisch- und Pasta-Gerichte mit frischen Nudeln aus der eigenen Manufaktur. So geht Mittelmeer-Flair mitten in Bielefeld.

Gusto diVino

Das Gusto ist der kleine Bruder direkt neben dem Piacere diVino und versüßt seinen Gästen den Tag mit italienischem Eis und Süßspeisen. Auf der gemeinsamen großen Terrasse der beiden Lokale mit Blick auf den Leineweberbrunnen lässt es sich mit Blick auf das quirlige Treiben in der Altstadt herrlich entspannen. Immer donnerstags, freitags und samstags kann man hier Musik erleben – live oder von angesagten DJs. Bei einem kunstvoll gemixten Aperitif ist das einfach ein guter Start ins Wochenende. Das Gusto kann übrigens für private Feiern aller Art gemietet werden.

Piacere
diVino

NIEDERWALL 12, 33602 BIELEFELD
TELEFON.: +49(0) 521 77 25 26 70

Gusto
diVino

GELATERIA | PASTICCERIA | ROSTICCERIA

NIEDERWALL 12, 33602 BIELEFELD
TELEFON.: +49(0) 521 77 25 26 70



Pesce divino

Täglich frischer Fisch – das ist in Bielefeld nicht unbedingt alltäglich. Die neue Fischtheke im Pesce diVino in Brackwede gibt einen guten Einblick, was später auf dem Teller liebevoll angerichtet serviert wird. Hier schmeckt die traditionelle italienische Küche genau so gut wie bei Mama. Neben Fischgerichten gibt es Pasta, Pizza und Fleischspezialitäten – eine bunte Vielfalt, wie man sie aus der italienischen Küche kennt und liebt. Und im Pesce wird regelmäßig groß gefeiert: Familienfeste, Geburtstage oder Hochzeiten – dafür bietet das wunderschöne alte Fachwerkgebäude nicht nur genug Platz, sondern auch ein außergewöhnliches Ambiente.

Pesce
divino

HAUPTSTRASSE 27, 33647 BIELEFELD
TELEFON.: +49(0) 521 988 38 538



La Fabbrica divina

Das „Fabbrica Divina“ am Oberntorwall ist das jüngste Mitglied der diVino-Familie und feiert im Sommer seinen ersten Geburtstag. Die Gastropartner Gianni Mete und Mario Mungianu haben sich dafür ein ganz neues kulinarisches Konzept ausgedacht: In den Räumlichkeiten mit hohen Decken, viel Beton und Glaswänden befindet sich eine original italienische Manufaktur. Fabrik-Charme trifft Handwerkskunst. Die Gäste können live beobachten, wie Pasta, Süßspeisen und Eis hergestellt werden. Für die Gestaltung des außergewöhnlichen Interieurs zeichnen die Gastronomietechnik-Experten der Firma Candan verantwortlich, die bereits bei den anderen diVino-Restaurants ein sehr gutes Gespür für Design und Ambiente unter Beweis gestellt haben. Natürlich dürfen die Gäste nicht nur gucken, sondern die italienischen Spezialitäten auch direkt vor Ort genießen: morgens ein schnelles italienisches Frühstück mit Espresso und italienischem Gebäck. Mittags stehen verschiedene frische Pastagerichte auf dem Programm und zum Schluss gibt's ein hausgemachtes Eis. Wer nicht bleiben kann, kauft die Paste, Dolce und Co. einfach für zu Hause. Für besondere Anlässe wie Hochzeiten oder Geburtstage liefert die Fabbrica sagenhafte italienische Motiv-Torten, die individuell nach Kundenwünschen gestaltet werden.

 **CANDAN**
GASTRONOMIETECHNIK

La Fabbrica
divina

OBERNSTRASSE 44, 33602 BIELEFELD



SUPPORT YOUR

LOKAL SZENE

Essen macht glücklich! Für das tägliche Hochgefühl sorgt die großartige Bielefelder Gastro-Szene. Wer mag, kann in der City eine kulinarische Weltreise erleben. Da dürfte für jeden Geschmack etwas dabei sein. Für den besseren Überblick sorgt unser beliebter „Lokalrundgang“.



AUTHENTISCHE MEDITERRANE KÜCHE MÉDIVINO

An lauen Sommerabenden lädt das Médivino mit seiner Außengastronomie direkt am Klosterplatz zum Verweilen und Genießen ein. Jimmi Catsanos, ein Pionier der mediterranen Küche, war in den 1980ern der Erste, der die pure mediterrane Küche in seinem legendären Restaurant Mediterrané etablierte und weit über die Grenzen Bielefelds hinaus bekanntmachte. Familiär und „a casa“ – sich zu Hause fühlen – sind grundlegende Merkmale, die der Gastgeber aus Leidenschaft und Verfechter der ehrlichen mediterranen Küche jetzt im Médivino gekonnt umsetzt. „Back to the roots“ könnte man sagen. Nach einigen gastronomischen Exkursionen besinnt sich Jimmi Catsanos auf seine Stärken. Dazu gehört es seit jeher, keine Kompromisse bei der Qualität der sorgsam ausgewählten und hochwertigen Lebensmittel zu machen. Die authentische Küche am Klosterplatz samt ausgewählter Weine spricht alle an, die gutes Essen zu fairen Preisen zu schätzen wissen. Ebenso wie diejenigen, die gern mal etwas Neues ausprobieren. Mit viel Liebe zum Detail hat Jimmi Catsanos das Médivino zu einem neuen Wohlfühlort gemacht. Einladend gestaltet, weil ein Restaurant so viel mehr ist als ein Ort der Nahrungsaufnahme. Mit Freunden, der Familie oder Kollegen einen geselligen Abend in vertrauter Runde erleben, das ist im Médivino drinnen und draußen möglich. Ein Ort, an dem man einfach sein kann. Das Médivino bietet dafür Raum.

www.medivino.de

SUMMER IN THE CITY

GREEN BOWL

Wer urbanes Feeling mit gesunder Kulinarik kombinieren möchte, ist auf der großzügig und liebevoll angelegten Sonnenterrasse des Green Bowl genau an der richtigen Adresse. Als Teil des offenen Lobbykonzeptes der Volksbank BI-GT hat man beste Aussichten auf das rege Treiben auf dem Kesselbrink. Dazu: individuell zusammengestellte Bowls. Der hawaiianische Food-Trend gehört für viele Bielefelder zum festen Bestandteil des Speiseplans: zarter Fisch, würziger Tofu, saftiges Fleisch wird mit knackigem Gemüse, frischem Obst und raffinierten hausgemachten Dips zu einer Schale voller Genuss kombiniert – und das ganz nach eigenem Geschmack. On top gibt es noch eine Prise Crunch. Das schmeckt zu jeder Tageszeit, egal ob als leichter Lunch oder bei einem gemütlichen Abendessen. Auch für die schnelle Kaffeepause oder ein erfrischendes Getränk zwischendurch ist das Green Bowl the place to BI.

www.green-bowl.de





HOFBRÄU AM ALTEN
RATHAUS



BAYERISCHE WIRTSCHAUSKULTUR

HOFBRÄU AM ALTEN RATHAUS

Die sprichwörtliche bayerische Gastfreundschaft ist immer eine Reise wert – seit zwei Jahren können die Bielefelderinnen und Bielefelder sie aber auch direkt vor Ort im Herzen ihrer Stadt genießen. Im Juli 2021 feierte das Hofbräu am Alten Rathaus Eröffnung, seitdem verwöhnen Jan Heidemann und Frank Baus ihre Gäste mit echten Hofbräu-Bierspezialitäten und köstlichen Schmankerln. Neben der urgemütlichen Atmosphäre der historischen Räumlichkeiten des Ratskellers, die auch zum Feiern und Tagen einladen, ist im Sommer der große Biergarten ein beliebter Treffpunkt. Im idyllischen Innenhof gelegen, ist er der perfekte Ort für eine willkommene Auszeit vom Alltagstrubel. Hier schmeckt das Original Hofbräu-Bier gleich doppelt so gut. Dazu gesellen sich deftige Schmankerl, aber auch leichte Sommer-Gerichte, die beweisen, wie abwechslungsreich die bayerische Küche ist. Und so stehen Leberkäs und Backendl neben vegetarischem Obatzda und frischen Salaten. Und da Hofbräu und Fußball mindestens so gut zusammenpassen wie Brezn und Bier, ist das Lokal bei allen Sky- und DAZN-Übertragungen am Ball.

www.hofbraeu-am-alten-rathaus.de

MIT LEIB UND SEELE GENIESSEN

NONNAS

Das Nonnas in Bielefeld steht für Italian Soulfood wie es im Buche steht. Das bescherte dem mit viel Herzblut geführtem Bielefelder Gastronomiebetrieb im letzten Jahr auch die Krone für das Beste Restaurant des Jahres. Im Nonnas, was auf italienisch Oma heißt, und die gute Seele der Familie meint, ohne die auch die Küche seelenlos ist, ist gutes Essen eine Herzensangelegenheit. Daraus hat das Nonnas eine ganz eigene Küchenphilosophie entwickelt und verbindet Tradition und Moderne aufs Schönste. Mit seiner offenen und authentischen Art und Weise steht das Team für italienisches Lebensgefühl und serviert erlesene Spezialitäten aus verschiedenen Regionen Italiens, eine Auswahl an Pastagerichten und die einzigartige Pizza Napoletana. Die knüpft nahtlos an das neapolitanische Original an. Ein handgemachter Teig, der nur aus Mehl, Salz, Hefe und Wasser zubereitet wird und mit seinem einmaligen Geschmack und dem besonders luftigen Pizzarand die Gäste begeistert. Doch wie in Italien üblich lohnt es sich, ganz klassisch mit köstlicher Antipasti zu starten, bevor man sich mit Pizza, Pasta oder Risotto verwöhnen lässt. Ganz zu schweigen von leckeren Dolci, die das Essen genussvoll abrunden.

www.nonnas-cucina.de



NONNAS



URLAUBS-
FEELING IN
BIELEFELD



Einfach gut essen

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



Am Tie 15 | 33619 Bielefeld | Kirchdornberg | Tel 0521 16 33 33
info@tomatissimo.de | www.tomatissimo.de




 RANCHO STEAKHOUSE

GEMEINSAM GESELLIG GENIESSEN

LE FEU

In diesem Sommer erwartet die Gäste im Le Feu eine überarbeitete Speisekarte mit neuen spannenden Flammkuchenvariationen sowie einem größeren veganen Angebot. Auch neu: Original NENI-Hummus von Haya Molcho. Die in Österreich lebende israelische Köchenvirtuosin Haya Molcho ist bekannt aus verschiedenen Kochsendungen wie Kitchen Impossible.

Zeit miteinander zu verbringen, gemeinsam mit Freunden und Familie zu speisen – das ist ganz im Sinne von Haya Molcho. Dazu lädt auch das Le Feu, das eine gemütliche Atmosphäre ausstrahlt, ein. Die rustikale Einrichtung – alles wurde in Handarbeit gefertigt –, bequeme Sitzbänke und Kerzenschein machen Lust auf ein geselliges Beisammensein. Miteinander essen, statt jeder für sich: Das ist das Konzept und für dieses Erlebnis sind Flammkuchen – gemeinsam ausgesucht und miteinander geteilt – die perfekte Wahl.

Ein echtes Alleinstellungsmerkmal ist das Flammkuchen Tout-le-monde-Angebot – die ganze Welt der Flammkuchen auf Bestellung in Handarbeit frisch zubereitet. Eine großartige Idee auch für größere Gruppen und Feiern. Die Gäste können aus über 50 verschiedenen Flammkuchen wählen. Hier ist für jeden etwas dabei: Egal ob klassische Flammkuchen wie der Elsässer Art, köstliche Lachs-Varianten oder vegetarische und vegane Flammkuchen. Krönender Abschluss beim Tout-le-monde: Bei Kerzenschein wird der Apfelflammkuchen mit Calvados live am Tisch flambiert. Die passenden erlesenen Brogsitter Weine sowie saisonale Cocktails mit hochwertigen, frischen Zutaten bietet das Le Feu natürlich auch.

www.lefeu.de

QUALITÄT TRIFFT GENUSS

RANCHO STEAKHOUSE

Die unvergleichliche Auswahl an Steaks ist das eine. „Die hohe Qualität der Produkte das andere. Unser Anspruch an die Qualität und Frische spiegelt sich in dem puristischen Stil unserer Beilagen und Gerichte“, erklärt das Team vom Rancho Steakhouse. „Wer Wert auf gutes Fleisch legt, ist bei uns genau richtig.“ Mit einem Auge für Details arbeitet das Team engagiert und leidenschaftlich daran, jedem Gast genussvolle Erlebnisse der Extraklasse zu bereiten. Dazu passt, dass auf der Speisekarte auch viele Steaks und Beilagen fernab der Norm zu finden sind. Dazu gehören u. a. auch die sogenannten Nebencuts wie Flanksteaks, Petit Tender oder Bürgermeisterstück. Sie bereichern als wechselnde Wochenempfehlung das Speiseangebot. Ein echtes Highlight ist das japanische Wagyu mit der höchsten Marmorierungsstufe A5. „Dies haben wir erst vor kurzem noch mit dem Wagyu Filet ergänzt, da die Nachfrage in diesem, wirklich exklusiven, Bereich stark gestiegen ist“, so das Team vom Rancho Steakhouse. Eine weitere Empfehlung des Hauses ist das Dry Aged mit den Cuts für zwei Personen – Porterhouse und Tomahawk sind ein geschmackliches Erlebnis und zudem absolute Hingucker.

www.rancho-steakhouse.de



ANZEIGE

IM BURGHOF DIE SCHÖNSTE ZEIT DES JAHRES GENIEßEN

RESTAURANT SPARRENBURG

Ob nach einer ausgedehnten Fahrradtour, die über die Promenade führt, oder einem schönen Spaziergang, der auf dem Burggelände endet: Der einladende Burghof des Restaurants Sparrenburg bietet als Ausflugsziel immer eine köstliche Auszeit. Die lässt sich am besten bei einem erfrischenden Getränk und bei leckeren Gerichten aus der feinen Burgeküche genießen. Und der wunderbare Ausblick auf die Stadt versetzt sofort in Urlaubsstimmung. So gestaltet sich ein perfekter Tag hoch oben auf der mittelalterlichen Sparrenburg. Michael Niegisch, Inhaber des Restaurants Sparrenburg, weiß, wie er es seinen Gästen ganz besonders gemütlich und heimisch macht: „Alle Ausflügler verwöhnen wir gerne mit ausgewählten regionalen Speisen und kulinarischen Besonderheiten aus unserer Küche. Kleine Snacks aus dem Kiosk und kühle Getränke runden das Angebot ab. Zusammen mit dem einzigartigen Blick über die Stadt ergibt das ein ganz besonderes Bielefeld-Erlebnis!“

Neben Burghof und Terrasse lockt das Restaurant Sparrenburg auch mit Räumlichkeiten für kleine und große Familienfeiern und den mittlerweile legendären Event-Dinnern (Termine gibt's online). Ob Rittergelage oder Krimidinner – ein unvergesslicher Abend ist vorprogrammiert.

www.restaurant-sparrenburg.de



RESTAURANT SPARRENBURG

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



Limoncello Spritz
erfrischende Empfehlung



25 JAHRE GENUSS PUR

TOMATISSIMO

In Kirchdornberg schmückt sich Bielefeld mit dörflichem Charme. Den Mittelpunkt bildet hier die Peterskirche aus dem 8. Jahrhundert. Wenn ihre Steine reden könnten, hätte sie viel zu erzählen. Zum Beispiel über das schicke Nachbarhaus, am Tie 15. Es wurde viel später gebaut, aber bereits vor mehr als 150 Jahren entwickelte es sich zur ersten Adresse gepflegter Gastronomie. Seit inzwischen 25 Jahren ist hier das Tomatissimo zuhause.

Küchenchef und Betriebsleiter der ersten Stunde ist Bernhard Grubmüller. Er ist die gute Seele des Hauses und prägt mit seiner Kochkunst die Kulinarik des Restaurants. Dessen kulinarische Events lockten bereits einige der besten Sterneköche wie Heinz Winkler, Johann Lafer, Fritz Schilling, Gerhard Gartner, Andreas Mayer, Dieter Koschina, Thomas Bühner oder Roland Trettl an den Herd des Tomatissimo, das sich durch vielfältige Angebote einen Namen gemacht hat. So lässt sich an Bernhards Küchentisch, einem antiken Refektoriumstisch, ein ganz besonderer und individuell gestalteter Abend genießen. Nach Vorreservierung und persönlich bedient vom immer gut gelaunten Gastgeber. Zu den weiteren Highlights zählen auch die lauschigen Live-Musik-Abende im Sommer auf der Terrasse begleitet von feinen kulinarischen Leckerbissen. Die bietet das Tomatissimo auch mit seinem Sharing-Dinner. Serviert in mehreren Etappen teilen sich Freunde oder Familie viele



kleine Leckereien. Und wer es einmal nicht ins Tomatissimo schafft, freut sich über das Angebot „Tomatissimo für zuhause“. Die Menüs lassen sich mit wenig Aufwand zuhause fertigstellen und anrichten. Selbstverständlich richtet das Kirchdornberger Restaurant auch Hochzeiten, Geburtstage, Familien- und Firmenfeiern aus.

Fest steht, Bernhard Grubmüller und sein Küchenteam unter Leitung von Nico Jahn haben einen ganz eigenen Stil entwickelt.

Auf der Grundlage der italienischen Küche kreieren sie mit regionalen und saisonalen Produkten immer wieder neue und überraschende Gerichte, die trotzdem bodenständig und nachvollziehbar bleiben. „Unsere Idee ist es, die Liebe zur mediterranen Küche mit saisonalen Produkten vorwiegend aus unserer Region zu einer ganz eigenen Handschrift zu verbinden. Dabei wollen wir auch weg von der Fokussierung auf Fisch und Fleisch. In unseren Gerichten versuchen wir den pflanzlichen Komponenten

einen mindestens ebenbürtigen Stellenwert zu geben“, so Grubmüller, der mit dem Tomatissimo Teil der Bielefelder Gourmet-Gang ist und mit großer Begeisterung sein Kochwissen während seiner Kochkurse im „KÜCHENHAUS BIELEFELD“ (Herforder Straße 74-76) weitergibt. Dass man im Tomatissimo nicht nur lecker essen kann, sondern sich „wie im Urlaub“ fühlt, ist schließlich dem Service-Team unter Leitung von Osman Kamci zu verdanken. Auch das hat „Am Tie 15“ Tradition.

www.tomatissimo.de

 **HOFBRÄU AM ALTEN RATHAUS**
— BIELEFELD —

AMTLICH!
Gibt's nur am Rathaus!





WILLKOMMEN IM WEINGARTEN

JIVINO

Zugegeben, sich beim Plätschern der nahegelegenen Lutter ans Mittelmeer versetzt zu fühlen, erfordert ein klein wenig Fantasie. Doch darüber hinaus verkörpert das Jivino einfach alles, was das mediterrane Lebensgefühl ausmacht. Sommer, Sonne, Urlaubsfeeling – so lautet der Dreiklang, der die Gäste in das etwas versteckt gelegene Lokal im Herzen der Bielefelder Altstadt lockt. Eher Wein- als Biergarten und mit dem einladenden Ambiente einer kleinen Piazza können die Gäste abseits vom Trubel hier ganz „la dolce vita“ genießen. Zur besonderen Atmosphäre servieren Gastgeber Marco Pulli und sein Team neben erlesenen Weinen ausgesuchte Tapas – übrigens auch vegetarisch und vegan. Eine Kombination, die nicht nur in dem schönen Weingarten oder den einladenden Räumlichkeiten des Jivino schmeckt. Das Team bietet nämlich auch Eventcatering außer Haus an. Wer dagegen mehr über die erlesenen Weine oder die Kochkunst des Hauses erfahren will, ist herzlich zu den regelmäßig stattfindenden Weintastings und Kochevents eingeladen. Doch unabhängig davon, ob die Gäste selbst zum Kochlöffel greifen oder sich einfach zurücklehnen und verwöhnen lassen: Immer sorgt das gastfreundliche Team für einen hohen Genussfaktor und entspannte Urlaubsstimmung.

www.jivino-enoteca.de

REGIONAL VERWURZELT

KREUZKRUG

Sommerzeit ist Biergartenzeit. Und weil der Kreuzkrug einen besonders schönen Außenbereich hat, haben sich die Familie Austmann und ihr Team an diesem Lieblingsplatz auch fürs Foto aufgestellt. Die Freude auf die Outdoor-Saison ist allen anzusehen. Mindestens ebenso sehr freuen sich die Gäste darauf, im grünen Idyll wieder mit saisonaler Küche verwöhnt zu werden. Auch das Stichwort „Regionalität“ schreibt Küchenchef Stefan Austmann groß. Die Auswahl reicht von Eiern von freilaufenden Hühnern aus Dornberg, Kartoffeln vom Bauern in 1 km Entfernung, Spargel aus Glandorf und Erdbeeren aus Herford bis zu Bio-Milch aus Bielefeld. Aus diesen und weiteren frischen Zutaten zaubert das Küchenteam eine gehobene, moderne Küche, die zugleich bodenständig vor Ort verwurzelt ist. Übrigens sucht der Familienbetrieb noch Küchenkünstler und Tellerjongleure zur Verstärkung des Teams. Alle gemeinsam sorgen für freundlichen Service und Vielfalt auf der Speisekarte. Der Tisch im Kreuzkrug ist für Fisch- und Fleischliebhaber ebenso reich gedeckt wie für Vegetarier. Themenbuffets und Spezialitäten-Wochen setzen regelmäßig zusätzliche Akzente.

www.kreuzkrug.de



KREUZKRUG



LA FUCINA

FRISCHER LOOK

LA FUCINA

Mit neuer Bestuhlung und liebevoll ausgewählter Deko startet das La Fucina in der Alten Schmiede in Steinhagen in die Sommersaison. Edel und elegant mit grauen Tischen und dazu passenden grauen und grünen Stühlen und komfortablen Sofas kommt das Ambiente daher. Der ideale Ort, um die sprichwörtliche italienische Lebensart zu genießen. Das gilt natürlich auch für Feierlichkeiten aller Art – egal ob mit der Familie, Freunden oder als Firmenfeier. Im Saal finden 50 Gäste Platz. Bei Bedarf steht aber auch das gesamte Ladenlokal für geschlossene Gesellschaften – mit bis zu 100 Personen – zur Verfügung. Das Team um Carina und Ruim Budzaku kümmert sich gern um individuelle Dekowünsche und berät zugewandt und kompetent bei der reichhaltigen Menü- und Getränkeauswahl. Ein Rundum-Service, bei dem die Saalmiete inkludiert ist. „Typisch italienisch“ lautet das Motto der Speisenauswahl. Raffinierte Pasta, Antipasti, Risotto, Fisch und Fleisch oder knackig-frische Salate stehen zur Auswahl. Die wechselnde Wochenkarte samt neuen, spannenden Weinen sorgt für Abwechslung auf dem Tisch. Die attraktive Cocktailkarte bietet für jede Stimmung das passende Getränk. Wie überzeugend das Gesamtkonzept des Lokals ist, beweist die erfolgreiche Eröffnung der zweiten Fucina in Oelde, die von Ruims Brüdern geführt wird. „Das Lokal ist so gut angelaufen, als ob die Gäste nur auf uns gewartet hätten“, freut sich Carina Budzaku.

www.la-fucina.de



*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



GENUSS IN DER GARTENWIRTSCHAFT

BRACKWEDER HOF

Das Konzept überzeugt seit langem. Dennoch „feilt“ der Familienbetrieb immer noch ein wenig weiter an seiner beliebten Gartenwirtschaft. Oase im Grünen mit Seerosenteich, Klettergerüst und viel Platz für Genuss und Geselligkeit klingt ohnehin gut. In dieser Saison geht aber noch ein bisschen mehr. Der Brackweder Hof hat nämlich seine moderne Outdoor-Küche erweitert und weckt den Appetit auf ein neues Angebot: Neben vielfältigen Fleisch- und Fischgerichten macht jetzt auch Gemüse eine gute Figur auf dem Rost. Schließlich haben auch Vegetarier Lust auf die sommerlichen Grill-Abende, die Familie Bartsch-Hoffmann regelmäßig anbietet. Kulinarisch lockt die warme Jahreszeit darüber hinaus mit einer frischen, saisonalen Speisekarte sowie Spezialitätenbüffets – vom italienischen Abend bis um französischen Fünf-Gänge-Menü. Und sollte sich das Wetter einmal nicht von seiner schönen Seite zeigen, dann sind die einladenden Innenräume ideal für einen Restaurantbesuch sowie bestens organisierte Tagungen und Feiern aller Art.

www.brackweder-hof.de

MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN

DIE KOCHEREI

Traumhochzeiten gibt es nicht nur im Fernsehen, sondern ganz live in Bielefeld. Den ganz besonderen Tag im Leben zu einem außergewöhnlichen Event zu machen, darauf haben sich Fred Breipohl und sein engagiertes und herzliches Team spezialisiert. Ganz individuell werden die Wünsche des Hochzeitspaares erfüllt – sei es mit einem Grillbüfett auf der Terrasse oder einem exquisiten Drei-Gänge-Menü im schönen Ambiente der Kocherei. Mit Leidenschaft für Genuss und Geschmack sowie einer gehörigen Portion Herzblut gelingt es, die Hochzeitsfeier zu einem unvergesslichen Event zu machen. Dabei spielen frische Blumen, kreative Dekorationsideen sowie selbstverständlich die Musik eine tragende Rolle. Und wer lieber in einer anderen Location feiern möchte, der muss nicht auf Kulinarik à la Freddy samt außergewöhnlichem Service verzichten, denn mit dem hauseigenen Catering- und Eventservice „hoch2“ sind Feierlichkeiten jeglicher Art möglich. Einfach Wünsche äußern und sich vom Küchenchef der „Kocherei“ umfassend beraten lassen. „Wir sind sehr offen für die Wünsche unserer Gäste“, sagt Fred Breipohl. „Wir nennen das ganz frech ‚open mind cuisine‘, denn wir wollen einer Vielzahl unterschiedlicher Wünsche gerecht werden.“ Das gilt selbstverständlich auch für die innovative Speisekarte. Egal ob man mittags die frische Küche nach dem Motto „schnell & lecker“ genießen möchte oder abends à la carte die volle Auswahl hat. Parkplätze stehen vor der Tür in ausreichender Zahl zur Verfügung. Es empfiehlt sich, vorab einen Tisch in der Kocherei zu reservieren, denn dass man hier einfach gut essen kann, hat sich längst herumgesprochen.

www.kocherei-bielefeld.de



ES IST WIEDER SAISON!

WIRTSHAUS 1802 IM BÜLTMANNSHOF

Die Sonne lacht und die Menschen zieht's nach draußen. Der idyllische Biergarten am Teich des Wirtshauses 1802 ist genau der richtige Ort, um leckere Speisen und Getränke outdoor zu genießen. Ab dem 22. Juni lockt jeden Mittwoch das große Grill- und Salatbüfett die Gäste in den Westen der Stadt. Verschiedene Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie Dips aus eigener Herstellung lassen die Herzen höherschlagen. Immer montags stehen Variationen vom Heißen Stein auf dem Programm: Roastbeef, Lamm, Huhn, Schwein und dazu ein knackig-frisches Salatbüfett. Der besondere Clou ist der Rinderfeuertopf. Das scharf marinierte Roastbeef steht in der Gunst der Gäste ganz weit oben. Samstags und an Sonn- und Feiertagen wartet das Traditionswirtshaus mit einem üppigen Frühstücksbüfett auf. Von 9 bis 13 Uhr darf geschlemmt werden. Und der Mittagstisch am Freitag ist schon längst kein Geheimtipp mehr und erfreut sich wachsender Beliebtheit. Ali Al Saeed und das 1802-Team sorgen dafür, dass sich die Gäste rundum wohlfühlen. Selbstverständlich auch bei Feierlichkeiten aller Art. Für bis zu 260 Personen bildet das 1802 mit seinem gemütlich-historischen Ambiente den passenden Rahmen.

www.wirtshaus1802.de



WIRTSHAUS 1802 IM
BÜLTMANNSHOF



**ES ERWARTET SIE EIN NEUES AMBIENTE
MIT SCHÖNEN FLAIR IN UNSEREM
DENKMALGESCHÜTZTEN FACHWERKHAUS.**

Auch die neu gestaltete Außengastronomie im Herzen von Steinhagen ist ein beliebter Treffpunkt, wir überzeugen Sie gerne mit unseren Spezialitäten.

La Fucina Cucina Italiana –
in der Alten Schmiede Steinhagen
Kirchplatz 22-24, 33803 Steinhagen
Tel. 05204 – 7001
www.la-fucina.de

Unsere Öffnungszeiten:
DI – Do 17:00 – 22:00 Uhr
FR + SA 17:00 – 24:00 Uhr
SO 12:00 – 14:30 &
17:00 – 22:00 Uhr

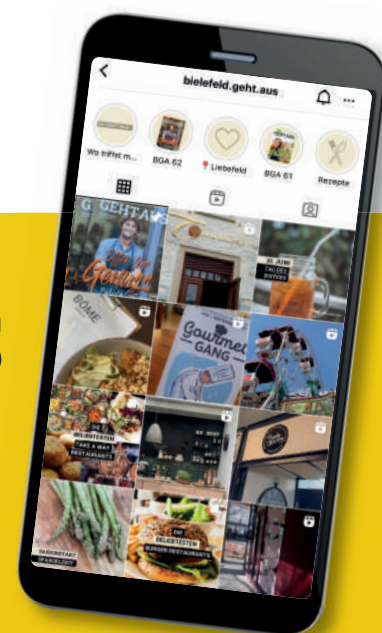


Kreative Fusionküche

SCARABAE

Das Glückssymbol der alten Ägypter, der sagenumwobene Skarabäus, diente der bekannten Bielefelder Gastronomenfamilie Wali als Namensgeber für ihr neues Restaurant im Bielefelder Osten. Im Scarabaé an der Bleichstraße vis à vis zum Ravensberger Park und dem Wiesenbad erweckt Samy Wali den Ort Bielefelder Traditionsgastronomie (vormals Casino und die Älteren erinnern sich noch an das Syrtaki) wieder zum Leben und setzt auf kreative Fusionküche. Internationale/mediterrane Küche trifft im Scarabaé auf orientalische Einflüsse. Die regelmäßig wechselnde Mittagskarte beschert zudem immer wieder Abwechslung. Gut gestärkt – in der Zeit von 11:30 bis 15 Uhr – geht es dann in die zweite Hälfte des Tages. Darüber hinaus verwöhnt das Scarabaé seine Gäste am Wochenende mit einem reichhaltigen Brunch zum entspannten Genuss. Ruhig gelegen und dennoch zentral bietet sich das Scarabaé auch als Location für Events an. Und die neue Außenterrasse mit Bar, auf der Gäste die schöne Jahreszeit genießen können, eröffnet jetzt passend zur Sommersaison. Einer genussvollen Zeit steht also nichts im Weg, denn das Scarabaé holt das entspannte Lebensgefühl des Südens nach Bielefeld.

www.scarabae.net



BIELEFELD GEHT AUS

AUF ALLEN KANÄLEN UNTERWEGS

Wenn es uns so richtig gut schmeckt, nehmen wir gerne mal einen Nachschlag. So halten wir es auch mit BIELEFELD GEHT AUS. Zweimal im Jahr macht die Print-Version Appetit auf die vielfältige Gastronomie- und Kulturlandschaft in der ostwestfälischen Metropole. Aber weil's gerne ein bisschen mehr sein darf, erscheint der Gastro-Guide als

crossmediales Magazin und ist zusätzlich auf der Website sowie Instagram und Facebook präsent. Es lohnt sich, hier vorbeizuschauen, denn in der Bielefelder Genussmetropole gibt es viel zu entdecken. Ob aktuelle News oder leckere Rezepte, hier ist alles nur einen Klick entfernt.

www.bielefeld-geht-aus.de

 [bielefeldgehtaus](https://www.facebook.com/bielefeldgehtaus)

 [bielefeld.geht.aus](https://www.instagram.com/bielefeld.geht.aus)

GUT ESSEN GUT TAGEN GUT FEIERN GUT SCHLAFEN



Immer etwas mehr als das Übliche. Wir erfüllen Ihre Wünsche nach Komfort in jeder Hinsicht: bei Tagungen, Familienfeiern jeder Art, ob in den Hotelzimmern oder in unserem schönen Garten mit Outdoorkitchen. Für Sie wird regionale Küche mit einem Hauch internationaler Kochkunst kombiniert, sodass Sie sich auf Grillabenden oder á la carte verwöhnen lassen können.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und das in dritter Generation.

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

Öffnungszeiten Küche:
von 12.00 – 14.00 Uhr
und 18.00 – 21.30 Uhr

www.brackweder-hof.de



Brackweder Hof

Hotel & Restaurant



REGENERATIVE FOOD

Nachhaltig produziert

TEXT: Corinna Bokermann

**Ob saisonales Gemüse und Kartoffeln aus
eigenem Anbau oder Fleisch und Wurst von
Tieren aus eigener Haltung: Mit Lebensmitteln
aus nachhaltiger Agrarwirtschaft setzen
Bielefelder Betriebe Zeichen. Wir haben uns bei landwirt-
schaftlichen Betrieben, die nach den Kriterien des
ökologischen Landbaus arbeiten, Produkte
weiterverarbeiten und in ihren Hofläden
vermarkten, umgeschaut. Großes Engagement
und Leidenschaft für das, was sie machen,
zeichnet sie aus. Und das Beste: In den hofeigenen
Cafés wartet der Genuss oftmals
direkt vor der Tür.**

Die Frage, wie das, was wir essen, produziert wird, spielt eine entscheidende Rolle für die Gesundheit unserer Böden und deren Beitrag im Kampf gegen den Klimawandel“, stellt Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rützler im Food Report 2023 fest und macht einen neuen Food-Trend aus: Regenerative Food. Schließlich können auch pflanzliche Lebensmittel oder Ausgangsprodukte für vegane Gerichte eine schlechte Energie- und Nachhaltigkeitsbilanz haben, wenn sie auf eine nicht regenerative Weise angebaut werden, die zu viel Wasser verbraucht und die Humusschicht der Böden reduziert. Landwirtschaftliche Flächen nach den Kriterien des ökologischen Landbaus zu bewirtschaften, wirkt sich dagegen positiv auf die Umwelt – sprich Böden, Wasser und Luft – aus.

Den Ökolandbau, die Weiterverarbeitung und die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen und regionaler Wertschöpfung zu fördern, hat sich Bielefeld auf die Fahnen geschrieben. Es ist eins von fünf Zielen des Bio-Städtenetzwerkes. 2022 ist Bielefeld auf Empfehlung des Bielefelder Klimabeirats und mit Ratsbeschluss dem Städtenetzwerk Biostädte beigetreten. Zu den Bio-Betrieben, die nach Kriterien des ökologischen Landbaus arbeiten und dabei auf Biodiversität und die Regeneration des Bodens setzen, zählen u. a. der Biohof Bobbert, Gut Wilhelmsdorf, der Köckerhof und das Obst-Arboretum Bielefeld, wo

Besucherinnen im Hofladen Äpfel und diverse Streuobstsäfte kaufen können. „Sie lernen hier aber auch, dass Äpfel bei völligem Verzicht auf Fungizideinsatz manchmal nicht so makellos aussehen, wie sie es im Supermarkt gewohnt sind“, so Hans-Joachim Banner, Initiator und profunder Obstsortenkenner.

Oda und Rüdiger Bobbert vom Biohof Bobbert, die im Herzen Bielefelds mit viel Engagement und Liebe ihren landwirtschaftlichen Betrieb bewirtschaften, setzen ebenfalls auf Nachhaltigkeit. „Wir sagen nein zu Gentechnik, Kunstdünger und chemischen Pflanzenschutzmitteln“, erklärt Oda Bobbert. Der nach Bioland-Kriterien arbeitende Betrieb baut für einen gesunden Boden stickstoffsammelnde Gründüngungspflanzen an, düngt pflanzlich und setzt bei seinen 90 Hektar Ackerfläche auf mechanische Unkrautregulierung, um das ökologische Gleichgewicht zu wahren. Und statt langer Transportwege landet das saisonale Gemüse auf kurzem Weg direkt vom Feld im Hofladen. Neben saisonalem Gemüse und Kartoffeln bietet der Biohof auch Fleisch und Wurst von Rindern, Schweinen, Schafen und Gänsen aus eigener Haltung an. „Sie alle verbringen die



Oda Bobbert

Bioland



Das völlig neue Dinner Erlebnis

LÉGÈRE
HOTELS
... ..

Entdecken Sie unser **SPICY | HOT | APPETIZING | ROTATING | EXTRAORDINARY | DELICIOUS** Dinner in unserer *faces* RESTAURANT & BAR

Unser Küchenchef stellt Ihnen **eine kulinarische Reise durch alle Länder** individuell zusammen.

Dazu lassen sich auch die Weine, passend zum Gang hervorragend teilen.

Unser mehrfach prämiertes Bar-Team wird Sie inspirieren.

Lassen Sie sich überraschen

„SHARED DINNER“

Denn geteilte Freude ist doppeltes Glück.

AB 36 € pro Person



Jetzt Tisch reservieren unter:
faces-bielefeld.com

faces RESTAURANT & BAR



meiste Zeit draußen auf der Weide oder in offenen Ställen und fressen Gras, Gemüse und Getreide aus eigenem Anbau“, erklärt Oda Bobbert die artgerechte Tierhaltung. Und ganz im Sinne des Kreislauf-Gedankens versorgen die Tiere die Felder und Weiden mit wertvollem Dünger. Im Hofladen selbst, findet sich die gesamte Bandbreite des saisonalen Angebots inklusive hausgemachter Suppen, Bratlinge, Quiches, Kuchen und anderer Leckereien. „Wir können uns Bio-Lebensmittel nicht leisten.“ – ein Argument, das auch Oda Bobbert in letzter Zeit häufig hört, ist ihr zu kurz gedacht. „Die klimaschädlichen Konsequenzen vieler günstiger Lebensmittel sind kostenmäßig nicht eingepreist. Das macht sie so günstig“, erklärt sie. „Und genau das können wir uns nicht mehr leisten. Da besteht Handlungsbedarf, denn die Klimakrise ist längst da.“

Dass Ackerbau und Grünlandwirtschaft nach Bioland-Richtlinien nicht immer einfach sind, aber dem Boden und der Umwelt guttun, entspricht auch der Überzeugung des Teams auf **Gut Wihlhelmsdorf**. Der Einsatz von chemischen Pestiziden, synthetischen Düngemitteln und gentechnisch veränderten Organismen ist auch hier tabu. Vielfältige Fruchtfolge, keine Pestizide, wirtschaftseigene Dünger, eigene Futtererzeugung und artgerechte Tierhaltung mit viel Weidegang und Stroh im Stall sind dagegen ganz im Sinne

von Uli Schumacher und Johannes Berger, die aktuell die Geschäftsführung inne haben. Und so steht der Bioland-Betrieb, der seinen Schwerpunkt im Bioland-Milchviehbetrieb mit einer eigenen Hofmolkerei und einem Bio-Lieferdienst mit Obst und Gemüse setzt, für einen modernen Ökolandbau, der versucht, Antworten auf gesellschaftliche Herausforderungen wie Klimawandel und Biodiversitätsverlust zu geben. Von den 330 Hektar landwirtschaftlicher Fläche werden 210 Hektar als Acker bewirtschaftet. Der Bio-Hofladen bietet wiederum ein umfangreiches Vollsortiment an Bio-Lebensmitteln und wer Zeit mitbringt, kann frischen Kaffee und Kuchen direkt vor Ort genießen.

Auf rund 6 Hektar Fläche baut der **Köckerhof** – seit 1989 Bioland-Betrieb – über 25 verschiedene Sorten Feldgemüse nach Bioland-Richtlinien an. Vermarktet wird es größtenteils über den hofeigenen Gemüse- und Obstladen. „Vom Feld bis zum Regal sind es nur wenige Meter“, sagt Johannes Meyer zur Müdehorst, der aus Überzeugung auf eine unabhängige, regionale und ressourcenschonende Form der Landwirtschaft setzt. Auf ca. 50 Hektar Ackerfläche betreibt der landwirtschaftliche Betrieb biologischen Landbau, um Grünfutter für die Fleischrinder sowie Futter- und Brotgetreide für die Legehennen und Schweine anzubauen. „Es braucht eine vielfältige und angepasste Fruchtfolge, den Wechsel von Sommer- und Winterkulturen sowie einen sorgfältigen Einsatz von tierischen Düngern wie Gülle und Stallmist“, weiß Johannes Meyer zu Müdehorst, der bei der Regulierung der Unkräuter auf mechanische Verfahren mit dem Striegel oder Hackmaschinen setzt. Die Anbaumethoden sind arbeitsaufwändiger, aber der Bioland-Ackerbau gewährleistet ein nachhaltiges Wirtschaften in Kreisläufen. „Würde man einige Umwelt-Folgekosten konventioneller Landwirtschaft in die Preise einbeziehen, würden sich die Preise zwischen ökologisch und konventionell produzierten Produkten angleichen“, resümiert Johannes Meyer zur Müdehorst. ■

Bioland-Betriebe

Bioland ist der größte Bio-Anbauverband in Deutschland. Knapp die Hälfte der deutschen Bio-Verbandsflächen werden



von Bioland-Betrieben bewirtschaftet. Dabei gibt es Bioland ausschließlich in Deutschland und Südtirol. Das Leitbild der Sieben Bioland-Prinzipien unterstreicht die kontinuierliche Weiterentwicklung ganzheitlicher und bester Praxis der ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft. Die Einhaltung der Bioland-Richtlinien wird jährlich kontrolliert. Zum Bioland e.V. gehören nicht nur über 8700 Mitglieder, sondern auch mehr als 1400 Partner aus Herstellung, Handel und Gastronomie.

www.bioland.de

KOCHEREI

LIEBE IST DIE POESIE DER SINNE

DIE PERFEKTE HOCHZEITSLOCATION



BEI UNS ERLEBT IHR EURE
HOCHZEIT MIT ALLEN SINNEN.

Jetzt einfach eine kostenlose Anfrage stellen an:
anfrage@kocherei-bielefeld.de
www.kocherei-bielefeld.de

In Ihrer
Wunschlocation
auch catering by

hoch²
catering • event
by KOCHEREI



1



3



2



4



GASTRO NEWS



1 KOHINOOR JUNIOR IM HARMS MARKT INDISCH ESSEN

Wer die indische Küche liebt, kennt das Kohinoor. Seit kurzem hat Heike Miculins mit dem Kohinoor Junior ein zweites Standbein im Harms Markt eröffnet. „Aufgrund der Nähe zu unserem altbekannten Lokal hoffen wir darauf, viele Stammkund*innen hier wiederzusehen“, sagt Heike Miculins. Der Großbrand im Hotel Golden Tulip hatte zur vorläufigen Schließung des Kohinoors in der Altstadt geführt. Heike Miculins und ihre Familie wollten nicht tatenlos abwarten, bis das vom Brand betroffene Restaurant wieder seine Türen öffnen kann. Und so verwöhnt das Kohinoor Junior seine Stamm- und Neukund*innen jetzt im Harms Markt mit leckeren Spezialitäten aus der indischen Küche. Neben verschiedenen Curry- und Linsengerichten gibt es traditionelle indische Süßspeisen wie süße Teigbällchen oder Eis aus Milch, Rosenwasser und Pistazien. Auch den beliebten Mittagstisch gibt's im Kohinoor Junior. Zum Basmatireis werden drei verschiedene Speisen serviert.

2 PAUSENLIEBE GEMÜTLICH WIE BEI OMA

Der Obersee ist sicherlich eines der beliebtesten Ausflugsziele der Bielefelder*innen. Seit April gibt es noch einen weiteren guten Grund, hier eine Pause einzulegen. Mit dem einladenden Café an der Talbrückenstraße 142 haben Sabrina Aubrecht und Dennis Simus einen Ort geschaffen, der gleichermaßen modern und so gemütlich wie bei Oma ist. Die Einrichtung gefällt mit vielen kleinen Details: Ob Bilder oder alte Gegenstände, hier gibt es immer etwas zu entdecken. Das gleiche gilt für die leckeren selbstgebackenen Kuchen und Kekse. Komplettiert wird die Auszeit vom Alltag durch Kaffeespezialitäten und die ausgesprochen herzliche Atmosphäre. Alles zusammen macht die Pausenliebe zum idealen Ort für den spontanen Kaffeeklatsch, aber auch für kleine Feiern mit Catering. Aktuell hat das Café Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 18 Uhr geöffnet, in Planung sind gemütliche Menüabende.

3 HALTESTULLE CAFÉ & KIEZLADEN

GENOSSENSCHAFTLICH ORGANISIERT

Anfang Februar hat Bielefelds erstes genossenschaftlich geführtes Café – nur ein paar Meter vom Landgericht entfernt – eröffnet. Schon früh morgens gibt es frisches Bio-Backwerk, Frühstück, einen kleinen Mittagstisch, im Café Waffeln und selbstgemachten Kuchen, und nebenbei kann man im Laden noch alles für das Abendbrot zuhause einkaufen. Ziemlich ambitioniert: Der überwiegende Teil aller Produkte im Café ist bio. Einiges kommt regional aus der näheren Umgebung, der Apfelsaft z. B. aus dem Obstarboretum, die Milchprodukte vom Gut Wilhelmsdorf und der komplett transparent gehandelte Spezialitätenkaffee vom Röster Hot Roasted Love. Vieles ist auch in veganer Ausführung zu bekommen. Die Haltestulle ist als Projekt von Anwohnern des Viertels in ehrenamtlicher Gemeinschaftsarbeit gestartet, die ihre „Stulle“ in den Räumen der ehemaligen Bäckerei Voss – das Werbeschild erinnert noch daran – zu einem Treffpunkt mit großstädtischem Charme entwickelt haben.

www.haltestulle.de

4 DEPPE & CO NEUER LOOK FÜR „THE COFFEE STORE“

Unter dem Motto „Alles bleibt besser“ erhält „The Coffee Store“ nach 20 Jahren nicht nur einen neuen Namen, sondern auch einen neuen Look. Aber das Wichtigste bleibt: Die ungebrochene Passion für besondere Kaffees und ganz persönlichen Service. Denn in dem Café in der Bielefelder Altstadt werden ausschließlich ausgesuchte Spezialitätenkaffees aus transparentem Handel geröstet. Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail bereiten die Baristi – für sie steht übrigens das „Co“ im neuen Namen – eine außergewöhnliche Tasse Kaffee oder Cappuccino zu. Und wer seine Kaffees gerne zu Hause genießen möchte, stöbert einfach im „Deppe & Co“ durch die besondere Auswahl an Parzellenkaffees und Kaffee-Blends. Ob Espresso, Filterkaffee oder eine Kaffeebohne für den Vollautomaten – hier wird man auf jeden Fall fündig. Bei Sonnenschein lässt man sich einfach draußen nieder und genießt in aller Ruhe das quirlige Treiben auf dem Alten Markt – und dazu einen richtig guten Kaffee.

www.deppeundco.de

Bielefelds Restaurant des Jahres!

Italian Soulfood Pizza + Bar + Cucina

nonna's

Jetzt neu:
Jede Woche
wechselnde
Pasta & Pizza
Spezialitäten

Werde Teil der nonna's Familie!



Wir suchen:
Pizzabäcker*In
Küchenhilfe
Koch / Köchin
Spülkraft

nonnas-cucina.de





Fotos: www.jacqueline-nothing.de



BIELEFELDER
FOODBLOGGERIN

KÜCHE STATT KLASSE

Statt vor einer Klasse steht sie heute in der Küche. Und das aus Liebe und Leidenschaft fürs Kochen. Die Bielefelder Foodbloggerin, die Lehramt mit Schwerpunkt Kulturwissenschaften in Paderborn studiert hat, setzt mit ihren 15-Minuten-Rezepten inzwischen voll und ganz auf die Kultur des Essens. 622 Tsd. Follower folgen Jasmin Mhethawi auf Instagram.

Text: Corinna Bokermann

Viele Zettel, viele Umzüge, viele verlorene Rezepte. Wenn man es überspitzt formuliert, ist ihr Foodblog 2018 eigentlich aus der Not entstanden. „Ich habe Insta damals als digitales Kochbuch genutzt, um meine Rezepte wiederfinden zu können“, erzählt Jasmin Mhethawi. Dass daraus einmal ein Foodblog entstehen könnte, hätte sie nicht gedacht. „Aber ich habe, wie es so viele Menschen machen – das Warum lassen wir mal außen vor –, mein Essen fotografiert.“ Ein Vorteil ihres Instagram-Accounts: Auch Freunde konnten ihre Gerichte einfach nachkochen. Ein Name war ebenfalls schnell gefunden: @15minutenrezepte. „Der Name sollte catchy sein“, so die Bielefelderin, die es zu Studienzeiten noch relativ selten in die Küche zog. Das änderte sich mit ihrem ersten Kind. Fastfood war allerdings noch nie ihr Ding. Leckere Rezepte, die Lust machen, sich in die Küche zu stellen und schnell etwas Gesundes wie Leckeres zu zaubern, dagegen schon. „Außerdem habe ich schon immer gern Freunde zum Essen eingeladen“, erklärt die 37-Jährige mit arabischen Wurzeln, die sich mit ihrer Heimatstadt eng verbunden fühlt, Bielefeld auf ihrem Blog verlinkt und schmunzelnd feststellt: „Der Grünkohl steckt mir in den Adern, aber mit einer Prise Zimt.“ Alltagstauglich, aber nie langweilig.



Frisch, meist saisonal, gesund und mit viel Gemüse lautet ihre Devise. „Lange in der Küche stehen, muss man deshalb nicht“, findet Jasmin Mhethawi, die auf ihrem Blog gleich die Lösung in Form leckerer und vor allem einfacher Rezepte mitliefert. Inklusive Schritt für Schritt-Anleitungen zum Nachkochen. Ihr Faible für Gewürze: ganz offensichtlich. Ebenso wie das für die Levante-Küche mit ihren vielfältigen Aromen. „Viele kleine unterschiedliche Tapas – das ist genau mein Ding. Und dann die Gewürze – ich liebe das! Eine Vorliebe, mit der sie im letzten Jahr Alexander Wulf, Sterne-Koch vom Troyka und bekannt aus unterschiedlichen TV-Formaten wie Tim Mälzers Kochduell „Ready to beef!“ oder „Das perfekte Dinner“, mit ins Boot holte. „Ich habe ihm meine Rezepte zugeschickt, sie mithilfe des Teams in ein Menü umgesetzt und an meine Follower versendet. Das kam super gut an und war direkt nach 24 Stunden ausverkauft“, erzählt Jasmin Mhethawi begeistert.



Muhammara Dip

4 PORTIONEN

in 15 Minuten auf dem Tisch

ZUTATEN

- 3 rote Spitzpaprika
- 100 g Walnüsse, geröstet und gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Paniermehl
- 1 TL Harissa oder weniger
(würde es nicht zu scharf machen)
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

TOPPING

Walnüsse, Petersilie, Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Paprika waschen, halbieren und entkernen.
- Paprika bei ca. 250 °C im Ofen oder auf dem Grill / Grillpfanne für ca. 10 Minuten anrösten. Anschließend Paprika kurz abkühlen lassen und ggf. verbrannte Stellen leicht abkratzen.
- Alle Zutaten mit einem Mixer pürieren, bis eine Creme entstanden ist.
- Muhammara kurz ziehen lassen und anschließend verrühren.

Quellenangabe: www.15minutenrezepte.de



Aufgeschlossen für Foodtrends, aber auch verzückt von traditionellen, rustikalen Gerichten, ist die Bielefelderin allerdings offen für viele Geschmacksrichtungen. Ein bisschen mediterran, viele frische Zutaten und eine ordentliche Prise Geschmack. Den Blick auf saisonale Zutaten möchte sie schärfen. „Ich bin aber auf keinen Fall dogmatisch. Aber das Bewusstsein zu sensibilisieren und zu wissen, was wann Saison hat, hilft und ist im Endeffekt günstiger“, so Jasmin Mhethawi, die einen großen Gemüsegarten hat, der im Sommer neben aromatischen Tomaten, Paprika, Gurken, Bohnen und Zucchini auch reichlich Beeren, Äpfel, Kräuter, Kartoffeln und Salate liefert. „Dann ist die Küche voll“, lacht die Bielefelderin, die ihre Küche ursprünglich kleiner gepilant hatte. „Daher ist jetzt unser Esszimmer umgezogen.“ Schließlich ist die Küche nicht nur der Ort, wo sie viel Zeit verbringt und ihre Rezepte ausprobiert, anrichtet und filmt. „Sie ist das Herzstück, hier spielt sich alles ab!“ Der Übergang von privatem zu beruflichem Kochen ist manchmal eben fließend.

Auf ihrem Blog erleichtern einzelne Kategorien die Suche nach den Rezepten. Unter den Stichworten Pasta & Pizza, Aus dem Ofen, One Pot & Curry, Low Carb, Vegetarisch, Suppen & Eintöpfe oder Desserts finden sich zahlreiche Rezeptideen. Und wer völlig unschlüssig ist, klickt einfach auf den Punkt „Was koche ich heute“. Und falls noch Brokkoli, Blumenkohl oder Bohnen unberührt im Kühlschrank auf ihren Einsatz warten: Über eine Suchfunktion ploppen Rezepte mit diesen Zutaten auf. Dass ihre Gerichte nicht allesamt innerhalb von 15 Minuten zubereitet sind, ist ihr bewusst. „Ich wollte das Spektrum bewusst ein wenig erweitern und so braucht es manchmal 15 Minuten für die Vorbereitung oder das Backen“, sagt sie mit einem Augenzwinkern. ■

www.15minutenrezepte.de

 @15minutenrezepte



Fotos: Jasmin Mhethawi

Yto Barrada

Bad Color Combs

~~80.7.23~~

Oscar Tuazon

Was wir brauchen

~~19.8.12.11.23~~

Kunst
Bielefeld
Biersthal
alle

VEGANIZING RECIPES

ALTE KLASSIKER IM NEUEN GEWAND

TEXT: Eike Birck FOTO: Istock/alvarez



WAS BEDEUTET VEGAN?

Bei veganer Ernährung handelt es sich um eine ausschließlich pflanzliche Kost, bei der jegliche Lebensmittel, die aus tierischer Herkunft stammen, vermieden werden.

**Veganer Burger
mit Rübenpatty**



Es hat sich in Sachen veganer Ernährung eine Menge getan: Mit Grausen erinnere ich mich noch an mein erstes fleischloses Gulasch Ende der 1980er. Der Tofu hatte Geschmack und Konsistenz einer mehligten Pampe. Lecker ist anders. Aber heute gibt es viele gute pflanzliche Alternativen: Tempeh, Seitan, Grünkern, Lupinen, Kichererbsen und vieles mehr. Und auch Tofu kommt in vielerlei Gewand daher – gut gewürzt, mariniert oder leicht angeräuchert.

Tofu gilt als der Klassiker unter den Fleischalternativen, der in der asiatischen Küche bereits eine lange Tradition hat. Tofu wird aus eingeweichten Sojabohnen hergestellt, die mit Wasser püriert und anschließend gefiltert werden. Die gewonnene Flüssigkeit wird bis knapp unter den Siedepunkt erhitzt, wodurch sie sich verfestigt. Der Tofu wird dann zu Platten gepresst, während die restliche Masse (Okara) entwässert wird und als Grundzutat für sogenanntes Sojafleisch Verwendung findet. Soja und Sojaprodukte weisen einen hohen Eiweißgehalt auf.

Sojafleisch – auch texturiertes Soja genannt – eignet sich gut für vegane Schnitzel, als Soja-Medaillons für vegane Nuggets, als Sojagranulat für Chili sin Carne oder Veggie-Bolognese sowie als Sojaschnitzel für pflanzliches Gyros. Hier ist beim Würzen etwas Können gefragt, denn Marinaden, Kräuter und Gewürze verleihen den veganen Varianten das gewisse Etwas. Beim Veganizing kommt auch häufig Seitan zum Einsatz, das aus Weizenprotein (Gluten) hergestellt wird. Dabei wird Weizenmehl mit Wasser vermischt und zu einem festen Teig vermengt. Nach Ruhen des Teiges in Wasser wird die Stärke durch ständiges Kneten herausgewaschen, bis eine elastische, leicht gummiartige Konsistenz erreicht ist. Da Seitan fast geschmacklos ist, wird er zum Schluss in einem würzigen Sud gekocht und portionsweise verpackt. Man kann Seitanprodukte hervorragend scharf anbraten oder auch grillen.



BESUCHT UNS AUF

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

 www.lefeu.de

WO TRIFFT MAN ...



Das Nonnas, gemütlich und einfach eine super Pizza, erinnert mich und meine Freundin Malin an unseren Italien Road-trip und besonders an Neapel. Das Casa – da kann man bis 17 Uhr frühstücken – ist so ein bisschen mein Stamm-Café. Ich mag einfach die Atmosphäre super gern und auch die Ecke Bielefelds. Und: Die Küche ist auch nicht schlecht! Ich stehe total auf asiatische Küche. Also: Le & Vi. Die Qualität des Essens ist einfach toll! Besonders die Erdnuss-Sauce hats mir angetan. Und noch ein vierter Laden zum Schluss: Best of Antep Grill in der August-Bebel-Straße gegenüber vom Filmhaus. Das ist mein Stammladen mit türkischer Küche, wenn's mal schnell gehen muss. Ich ernähre mich aber immer gesund und vegetarisch! Hier gibt es alles vegetarisch und auch vegan und das Essen ist immer super frisch.

Frederic Mette

Fotograf



Super gerne bin ich zum Essen und Trinken im mellow gold, im Café Tropical und im Resalto. Alle drei mit toller Küche, einfachem, aber gutem Essen und sehr nettem Personal. Atmosphärisch sind auch alle drei klasse.

Oliver Damaschek-Hahn

Coach, Gitarrist, Sänger und Bassist von Oder so!



GEMÜSE IST MEIN FLEISCH

Eine der Herausforderungen bei der veganen Küche ist es, die richtige Textur zu erzeugen. Fleischlose Alternativen können manchmal eine andere Konsistenz haben als das Original. Wer cremige Suppen und Saucen liebt, fügt etwa pürierte Hülsenfrüchte bei, um den gewünschten Effekt zu erzielen.

Nun ist es mit Alternativen zum Fleisch nicht getan. Eier werden zum Beispiel durch Lein- oder Chiasamen ersetzt, weil die Samen mit Wasser versetzt zu einer gelartigen Konsistenz aufquellen. Und anstelle von Milch und Butter nimmt man Hafer-, Sojamilch oder Mandelbutter. Durch den Einsatz von frischen, saisonalen Zutaten und einer Vielzahl von Gewürzen und Kräutern entstehen geschmackvolle Gerichte, die nicht nur Veganer, sondern auch Fleischliebhaber begeistern. Kräftige Gewürze, wie Kurkuma, Kreuzkümmel oder Paprika, verleihen veganen Gerichten Raffinesse. Und frische Kräuter machen sich immer gut. Und das Beste: Basilikum, Koriander, Schnittlauch, Salbei, Rosmarin oder Petersilie wachsen auch im eigenen Garten oder auf der Fensterbank. Wie bei allen Gerichten: Entscheidend sind Frische und Qualität der Zutaten.

INTERNATIONAL INSPIRIERT

Blicken wir einfach mal über den Tellerrand. Wenn man der Statistik Glauben schenken darf, leben in Indien die meisten Veganer. Die vegetarische und vegane Ernährungsweise hat in der größten Demokratie der Welt schon allein aus religiösen Gründen Tradition. Entsprechend vielfältig sind die veganen Variationen, die auf dem Speiseplan des Subkontinents stehen. Spinat, Linsen, Blumenkohl, Kartoffeln, Erbsen gehören zu den Hauptzutaten vieler indischer Gerichte, die durch fantasievolles Kombinieren und allerlei Gewürze immer neue Geschmackserlebnisse garantieren. Wichtig ist, egal ob man selbst kocht oder indisch Essen geht, Zeit mitzubringen. Viele Gerichte entfalten nämlich erst ihren charakteristischen

Geschmack, wenn Linsen, Currys und Co. in aller Ruhe vor sich hinköcheln dürfen.

BIELEFELD KANN VEGAN

Auch die Bielefelder Gastronomen sind vegan unterwegs. Sie setzen vielfach auf Eigenkreationen und versuchen eben nicht, Fleisch zu imitieren oder es gar einfach nur wegzulassen. Im Kreuzkrug hat Küchenmeister Stefan Austmann einige vegane Gerichte kreiert, die sich wachsender Beliebtheit erfreuen, wie aktuell das Spargel-Gemüse-Curry. Denn im Kreuzkrug kommt das auf den Tisch, was gerade Saison hat. Frisch und nach Möglichkeit regional. Das gilt auch für die Tomatensuppe mit Bärlauchöl. „Viele vegane Gerichte haben den großen Vorteil, dass sie ohne Allergieauslöser wie zum Beispiel Milch oder Eier auskommen“, sagt Stefan Austmann, der sehr gern über den eigenen Tellerrand guckt, um sich zu immer neuen Gerichten inspirieren zu lassen. Und wenn man gekonnt Gemüse, Salate, Kräuter, Reis und vieles mehr kombiniert, ist der Genuss vorprogrammiert. Das Bowl-Konzept der hawaiianischen Küche ist auch in Bielefeld ein Renner. Im Green Bowl in der Volksbank-Lobby kann man sich sein Lieblingsessen ganz nach eigenem Geschmack – natürlich auch vegan – zusammenstellen. Mit unterschiedlichsten Dressings, wie z. B. Balsamico-Orange, Bärlauch, Curry-Mango oder Limette-Kokos gibt man der Bowl den perfekten Geschmacks-Kick.

Ja, es hat sich viel getan in Sachen veganer Ernährung. Auch wenn bislang wenige Menschen in Deutschland komplett auf tierische Produkte verzichten, steigt die Zahl derer, die immer öfter ab und an vegan essen. So wird auch das gastronomische Angebot immer größer. In fast allen Lokalitäten der Stadt wird man mittlerweile ohne tierische Produkte bestens bekocht. ■



**Vegane Klassiker wie Blumenkohl-Schnitzel
und Chilli sin Carne**



ARCHITEKTIN & KOCH – WIR PLANEN IHRE KÜCHE

Überzeugen Sie sich persönlich von
unserer Kreativität und Planungskompetenz.

Michael Christen —
Koch, Tischler, Küchenexperte und Vater

Lauren Christen —
Architektin, Küchenplanerin und Tochter



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



10 FRAGEN AUF LEEREN MAGEN



DR. JOST STREITBÖCKER

Rechtsanwalt & Notar sowie Autor von „Diagnose Diebstahl – ein Glasknochen-Krimi“

1 Was gab's heute zum Frühstück?

Nur zwei Tassen Kaffee – weil ich nicht frühstücke.

2 Was war Ihr Liebessessen als Kind?

Bratwurst mit Pommes. Es war ein seltenes Highlight, wenn wir uns als Kinder mal in Ummeln „was von der Bude“ holen durften ...

3 Worauf haben Sie jetzt gerade Hunger?

Ich bin gerade im Urlaub. Da wäre eine Scholle mit ein paar Krabben und Bratkartoffeln genau das Richtige.

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

Bei den großen amerikanischen Ketten war ich sicherlich schon mehr als ein Jahr nicht mehr. Aber eine Currywurst geht immer – das letzte Mal vor vielleicht 10 Tagen.

5 Ihr Lieblingsgetränk auf Partys?

Ein schöner, fetter, fast schon marmeladiger Rotwein!

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

Etwas Kaffee, ein Glas Saft und ein langer Spaziergang mit unserer Boxerhündin Elfie. Nach zwei Stunden bin ich wieder fit. Und Elfie hat sich dann gerade warmgelaufen.

7 Was ist immer eine Kaloriensünde wert?

PRALINEN!!!! An einer Schachtel Pralinen kann ich nicht vorbeigehen.

8 Der beste Snack für unterwegs?

Vermutlich müsste ich jetzt sagen, dass ein Apfel oder eine Banane super wären. Aber wir wollen doch bei der Wahrheit bleiben. Der beste Snack ist für mich (ich hatte mir fest vorgenommen, keine Namen oder Marken zu nennen, muss diesen Vorsatz aber aufgeben): ein Snickers! Wenn man keine Chance hat, etwas Vernünftiges zwischen die Rippen zu bekommen, ersetzt so ein Riegel eine Hauptmahlzeit.

9 Ein typischer Essenseruch bei Ihnen zuhause?

Meine Frau ist gebürtige Portugiesin, da gibt es bei uns recht oft Fisch (vielleicht auch mal etwas öfter, als einem gebürtigen Westfalen wie mir lieb wäre). Also: Fischgeruch!

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

An das erste Candle-Light-Dinner, das zu einem nachhaltigen und bis heute andauerndem Erfolg geführt hat, kann ich mich noch gut erinnern. Es gab eine leckere Pizza bei einem Italiener. Den gibt es immer noch. Da müssten wir eigentlich mal wieder hingehen ...

„All inclusive“ Familienbrunch *im Parkhotel* „Immer wieder sonntags.“ – Tradition für die ganze Familie.



Die schönste Tradition in Ostwestfalen-Lippe

Immer wieder sonntags bei unserem **FAMILIENBRUNCH** erleben Sie unsere ParkRestaurantköche hautnah. Wir bereiten vor Ihren Augen Fisch oder Fleisch in der Frontcooking-Station zu. Riesengarnelen so viel Sie mögen, köstlich duftender Schokoladenbrunnen mit frischem Obst, knusprig-frische Brot-, Gebäck- und Kuchenspezialitäten sowie viele Köstlichkeiten mehr – so liest sich nur ein kleiner Auszug aus der Brunchkarte.

Für die Ladies & Gentlemen von Morgen

Küchenführung mit Blick hinter die Kulissen, Kochmütze und einer leckeren Kugel Eis direkt zum Vernaschen in unserer Pâtisserie.

*Weihnachtsfeiertage ausgenommen. Bitte beachten Sie, dass eine vorherige Tischreservierung erforderlich ist.

Immer wieder sonntags* von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr im ParkRestaurant. Bei schönem Wetter auch auf der Hotelterrasse.

54,00 € pro Person

Inklusive Crémant, Mineralwasser, Softgetränke, Bier vom Fass, Hauswein (rot/weiß), Darboven Kaffeespezialitäten und erlesene Ronnefeldt-Teeauswahl.

Unser Familienangebot

Kinder unter 6 Jahren sind von uns eingeladen und brunchen kostenfrei. Kinder im Alter von 7–14 Jahren zahlen 2,00€ pro Lebensjahr.



Weitere Parkhotel Angebote entdecken.

Parkhotel Gütersloh
Kirchstr. 27
33330 Gütersloh



PARKHOTEL
Gütersloh

T +49 5241 877 - 0
F +49 5241 877 - 400
www.parkhotel-gt.de

Beerenstarke Cocktails

FRISCHES FÜR DEN SOMMER

Wenn man professionelle Bar-Experten fragt, was das Wichtigste bei der Cocktail-Zubereitung ist, dann lautet die Antwort: Nur genau die Zutaten verwenden, die es für einen runden Geschmack tatsächlich braucht. Das heißt: Weniger ist manchmal einfach mehr! Insbesondere, wenn Beeren im Spiel sind. Denn die Aromen von Him-, Brom-, Heidel- und Erdbeeren sind schon für sich genommen sehr intensiv. Beerige Drinks sind einfach ungemein erfrischend und genau das Richtige für die warme Jahreszeit.

Text: Eike Birck





Egal ob mit oder ohne Alkohol – Mixgetränke mit den roten Sommerfrüchten sind an lauen Sommerabenden nicht nur ein farbenfroher Hingucker, sondern versüßen jedes gesellige Zusammensein. Von vielen Cocktail-Klassikern gibt es tolle beerige Varianten. Wie zum Beispiel **Himbeer-Caipirinha**. Für diesen Cocktail braucht man Limetten, Zucker, Himbeeren und Cachaça. Die Limetten und den Zucker in ein Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Himbeeren hinzufügen und nochmals zerdrücken. Cachaça dazugeben und alles vermengen. Mit Eis auffüllen und mit ein paar frischen Himbeeren garnieren und Freunde und Familie bei der Gartenparty beeindrucken. Sehr erfrischend ist der **Blaubeer-Mojito**. Dazu nehme man Blaubeeren, Limettensaft, Minzeblätter, Zucker, weißen Rum und Soda. Die Blaubeeren mit dem Limettensaft und dem Zucker in ein Glas geben und mit einem Stößel zerdrücken. Minzeblätter und Rum hinzufügen und alles vermengen. Anschließend mit Soda auffüllen und den Cocktail mit frischen Blaubeeren und Minze aufhübschen. Und auch vom guten, alten Gin & Tonic gibt es für den Sommer eine ganz frische Variante. Für den **Brombeer-Gin-Tonic** gibt man die säuerlich schmeckenden Beeren in ein Glas und zerdrückt sie mit einem Stößel. Gin und Tonic Water hinzufügen und alles gut verrühren. Für die Optik macht sich ein Limettenscheibchen sehr gut auf dem Drink.

Und auch im Herbst oder Winter muss man auf seine neuen Lieblings-Cocktails nicht verzichten, denn für einige Drinks eignen sich auch tiefgefrorene Beeren sehr gut. Das vielleicht bekannteste Beispiel ist die **Erdbeer-Margarita**. Einfach gefrorene Erdbeeren, Tequila, Limettensaft, Cointreau und Zucker in einen Mixer geben und bis zur gewünschten Konsistenz pürieren. Und fertig ist die Margarita. Oder darf es eine fruchtige und cremige Variante der **Pina Colada** sein? Hierzu werden gefrorene Beeren, Rum, Ananassaft, Kokosmilch und Sahne in einem Mixer püriert, in ein Glas gegeben und mit Ananas und einer Beerenart nach Wahl garniert.

Und wo wir eben schon beim Thema **Mojito** waren: Hier gibt es auch beerenstarke alkoholfreie Cocktails. Frisches Himbeerpüree mixt man mit frischer Minze, Limetten, Mineralwasser und eiskaltem Tee – entweder nimmt man Grünen oder Minze-Tee. Serviert auf Crushed Ice hat dieser Mocktail ein hohes Suchtpotenzial. Apropos Eis: Das ist eine Zutat, die oft unterschätzt wird. Die Profis hinter der Bar verwenden gut durchgefrorene Eiswürfel ohne Hohlkörper. Nimmt man angetautes oder Crushed Ice schmilzt das zu schnell und verwässert den Cocktail. Bei einem Mojito oder Caipirinha kommt bewusst zerstoßenes Eis zum Einsatz, weil etwas Leitungswasser im Getränk hierbei durchaus gewollt ist. Bei anderen Cocktails verwässert es hingegen den Geschmack. ■





DREI GÄNGE VOM ROST

Grillen ohne Vorspeise und Dessert? Klar ist das möglich, aber ganz ehrlich: Es ist doch etwas langweilig, oder?! Warum also nicht einmal drei Gänge vom Rost servieren? Und damit Sie nicht lange nach passenden Rezepten suchen müssen, haben wir bei Bielefelder Experten nachgefragt. Sie liefern Ideen für ein ganzes Grill-Menü. Von köstlichen Grill-Vorspeisen bis hin zum Grill-Dessert – was will man mehr! Drei raffinierte Gänge vom Rost, die Lust auf die neue Grill-Saison machen.

UMFRAGE: Corinna Bokermann



VORSPEISE

LENNART HERMSTEIN
FLEISCHSOMMELIER
Fleischerei Münch

Ein Foodtrend ist zurzeit die Kombination von asiatischen und südamerikanischen Gerichten. Ein Thema sind dabei Tacos; kleine Wraps, die sich gut füllen lassen und als Fingerfood eine tolle Vorspeise sind. Sie lassen sich superschnell fertig machen und sind mit ein, zwei Bissen verspeist echte Appetizer. Gefüllt werden können sie ganz unterschiedlich: Ich nehme gern ein Stück Schweinsteak – und zwar das Secreto, das „geheime Filet“ vom Schwein versteckt sich zwischen Rücken und Lendenspeck. Durch seine starke Marmorierung ist es sehr aromatisch, zart und saftig. Ein ideales Stück zum Grillen, ganz am Puls der Zeit.

REZEPT

TACOS MIT SECRETO VOM UMMELNER LANDSCHWEIN MIT PIKANTER TOMATENSALSA

ZUTATEN

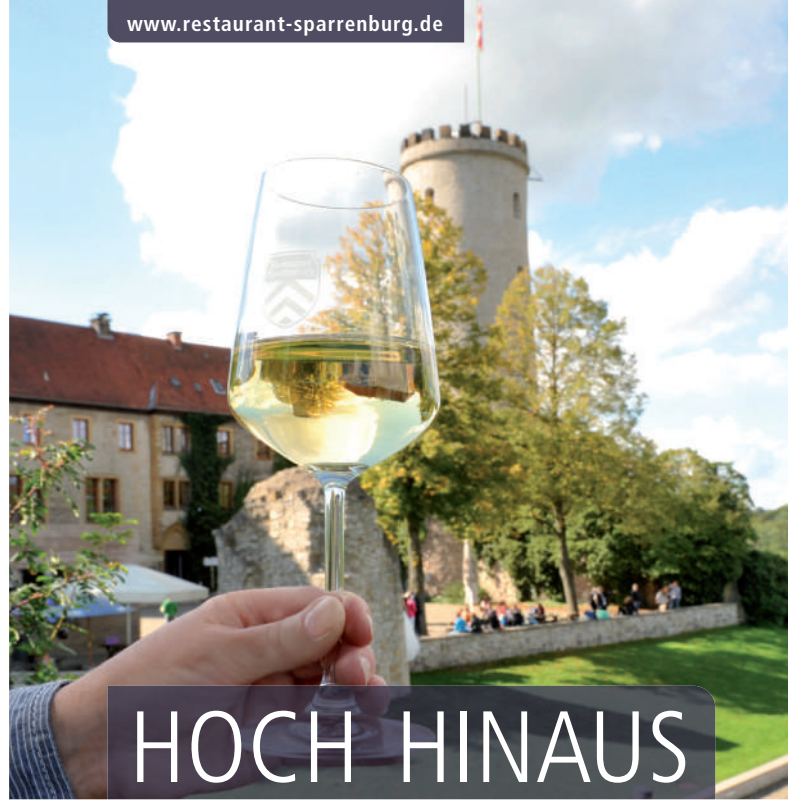
500 g Secreto, 2-4 EL Olivenöl, 2 Zweige Rosmarin,
500 g Fleischtomaten, 30-50 g Jalapeños,
1 rote Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 15 g Koriander,
4 EL Olivenöl, 1 Bio-Limette
+ beliebig viele vorgebackene Tacos (Mais-Tortillas)

ZUBEREITUNG

Das Secreto kräftig mit Salz und Zucker würzen, mit Olivenöl sowie grob gehacktem Rosmarin marinieren und für mindestens 60 Min. ziehen lassen. Anschließend von jeder Seite 3-5 Min. rosa grillen und etwas ruhen lassen. Die Fleischtomaten grob, die Jalapeños sowie die rote Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Den Koriander grob hacken und alles mit Abrieb und Saft der Bio Limette sowie dem Olivenöl vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Tacos nur sehr kurz von beiden Seiten angrillen. Das Secreto in feine Tranchen schneiden, in die Tacos füllen und mit der Tomatensalsa abschließen.

TIPP:

Die ideale Kern-
temperatur für das
Secreto liegt bei
54-56 °C und sollte
62 °C nicht über-
schreiten.



HOCH HINAUS

FÜR SCHÖNSTE ERLEBNISSE



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

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Niegisch GmbH
Am Sparrenberg 38a | 33602 Bielefeld
Tel. 0521.65939 | Fax 0521.65999
kontakt@restaurant-sparrenburg.de

Mittwoch bis Sonntag für Sie geöffnet



HAUPTGANG

DOMINIK STOLLBERG
FLEISCHSOMMELIER
Stollberg Catering

Regionalität ist beim Grillen ebenso ein Thema wie Nachhaltigkeit. Da gerade Spargelzeit ist, landet daher neben grünem Spargel auch frischer Fenchel auf dem Grill. Der schmeckt sehr lecker, doch man sieht ihn gar nicht so oft auf dem Rost. Super dazu ist eine gegrillte Hirschkalbskeule. Wildfleisch ist im Kommen und passt perfekt zum Thema Nachhaltigkeit. Die sogenannten „Second Cuts“ aus der Hirschkalbskeule sind meine bevorzugten Stücke, wenn es ums Grillen geht. Dieser Hauptgang ist eine maximal nachhaltige Nummer und kommt auch ganz ohne Sättigungsbeilage wie Kartoffeln aus. Also, nicht nur lecker und nachhaltig, sondern auch gesund. Außerdem lässt sich alles schnell und einfach zubereiten.

REZEPT

SECOND CUTS VON DER HIRSCHKALBSKEULE MIT GRÜNEM SPARGEL & FENCHEL 2 Personen

ZUTATEN

Ca. 400-500 g Hirschkalbskeule (vom Metzger Ihres Vertrauens), handelsübliche Mayonnaise (Menge nach Wunsch), Tellicherry-Pfeffer, ca. 800 g grünen Spargel, ca. 100 g getrocknete eingelegte Tomaten, 1 Fenchel-Knolle, heller Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

Tellicherry-Majo: handelsübliche Mayonnaise mit dem extrem aromatischen aus der Mühle gemahlten Pfeffer nach Wunschscharfe abschmecken. Den Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne (oder auf der Feuerplatte im Garten) langsam anbraten. Grobes Meersalz und die in Stücke geschnittenen getrockneten Tomaten zugeben (Achtung: gut abtropfen lassen, da diese selbst noch Öl abgeben können).

Je nach Geschmack und Biss den Spargel langsam bräunen lassen. Den Fenchel in Scheiben schneiden (ca. 5-8 mm) und ebenfalls langsam auf dem Grill anrösten und anschließend indirekt weiter garen. Zum Schluss mit etwas hellem Balsamico ablöschen.

Die Seconds Cuts von der Hirschkalbskeule nach gewünschtem Gargrad als Kurzbratstück vom Grill zubereiten.



DESSERT

HANS DIETER RIEMEN
GRILLMEISTER
Grill Center OWL

Grundsätzlich steht bei Grill-Desserts Obst für mich an erster Stelle. Egal, ob Melonen, Bananen oder Pflaumen. Besonders gern bereite ich Obst zu, das gerade Saison hat. So wie jetzt Erdbeeren oder Rhabarber – übrigens gern auch in Kombination. Ein sehr leckeres Dessert ist eine Erdbeer-Blätterteigpastete mit Marshmallows, die zudem überbacken wird. Beim Grillen von Obst sollte man generell darauf achten, es nicht zu Mus werden zu lassen. Das heißt also: Nicht zu lange und nicht zu heiß. Da Obst auch oft mariniert – also mit Zucker – auf den Grill kommt, karamellisiert zudem der Zucker und bei zu langer Grilldauer wird er bitter. Es gab Zeiten, da hat man Bratwürstchen auf dem Grill schwindelig gedreht und Nackensteaks verbrannt. Heute experimentiert man mehr, ist mutiger geworden – daher ist es schön, dass sich viele auch an Grill-Desserts wagen. Auf den Geschmack kommen viele auch durch Grill-Seminare und natürlich erleichtern die aktuellen Grills – die Grillhauben sind bekanntlich kein Regenschutz – auch die Zubereitung.

REZEPT

ERDBEER-BLÄTTERTEIGPASTETE MIT MARSHMALLOWS

ZUTATEN

Erdbeeren, Vanillezucker, Orangenlikör, Vanillesauce, kleine Blätterteigpasteten, Marshmallows, Mandelsplitter

ZUBEREITUNG

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, vierteln und dann mit Vanillezucker und Orangenlikör vermengen. Den Boden der Pastete mit Vanillesauce bestreichen. Anschließend die Erdbeeren in die Pasteten verteilen und einen Marshmallow draufsetzen. Grillen: indirekt mittlere Hitze bis der Marshmallow eine leicht bräunliche Farbe angenommen hat, vor dem Servieren mit Mandelsplittern bestreuen.

TIPP:

Je nach Anzahl der Blätterteigpasteten variiert die Menge der Zutaten.

Bielefelder



Der Podcast für Stadtmenschen



mit Christina Scheuer

Mal ehrlich: Bielefeld ist mehr als Pudding, Sparrenburg und Verschwörung. Bielefeld – das sind 340.000 Köpfe, das ist Großstadt im Kleinen, das sind Familienunternehmen mit Weltruf, das ist eine lebendige Start-Up Szene, das ist viel Wald und weniger Wasser, das ist urbane Kunst und Kultur, das sind rauschende Stadtfeste und wilde Parties. Bielefeld ist einfach mehr. Moderatorin Christina Scheuer spricht mit ihren Gästen über die großen Themen, die unsere Stadt bewegen. Mit den Menschen, die sich hier einbringen. Unterhaltsam und spannend, vordergründig und hintergründig, überraschend und menschlich. Jeden 1. und 3. Donnerstag im Monat, überall wo es Podcasts gibt.

Der Bielefelder Podcast ist eine Zusammenarbeit des Tips-Verlags, der Bielefeld Marketing und der Social Media & Podcast Agentur KUNDENFOKUSSIERT.

www.mein-bielefelder.de/podcast



KUNDENFOKUSSIERT
Social Media & Podcast Marketing



TIPS | VERLAG



AUFGEWECKT EINGEWECKT



JETZT GEHT'S ANS EINGEMACHTE

Nein, das ist keine Drohung, sondern ein Versprechen. Denn wenn es in der Küche ans Eingemachte geht, dann wird meistens der Geschmack des Sommers konserviert. Glück ins Glas gezaubert, das beim Öffnen selbst mitten im Winter an die Fülle des Sommers denken lässt. Obst und Gemüse machen dabei gleichermaßen eine gute Figur, denn von Marmelade bis zum herzhaften Chutney, von selbstgemachtem Ketchup bis zum Ratatouille-Relish sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt.

TEXT: Stefanie Gomoll **FOTOS:** istock/virtustudio, GMVozd



Plötzlich ist alles auf einmal reif, der Tisch mit frischem Obst und Gemüse überreich gedeckt. Das zeigt sich beim Gang über den Wochenmarkt oft ebenso wie im eigenen Garten. Ob Erdbeeren, Himbeeren oder Aprikosen, Zucchini, Tomaten oder frische Kräuter – im Sommer gedeiht alles in Hülle und Fülle. Sonnengereift, saisonal und regional – und oft auch zu günstigen Preisen. Kein Wunder, dass die Menschheit schon früh auf die Idee gekommen ist, aus einem Teil der sommerlichen Ernte Vorräte für den Winter zu schaffen. Eine uralte, aber derzeit wieder sehr angesagte Methode, um Lebensmittel haltbar zu machen, ist das Einkochen beziehungsweise Einwecken. Wer einmal zum Selberpflücke auf einem Erdbeerfeld war, kennt das Gefühl: Wie schade, dass diese köstlichen Früchte nur so kurz Saison haben. Natürlich geht kaum etwas über den direkten Genuss, aber gleich an zweiter Stelle folgt die Erdbeermarmelade – übrigens die mit Abstand beliebteste Marmeladensorte der Deutschen.

Wer einmal mit der eigenen Aufstrich-Produktion angefangen hat, fängt schnell an zu experimentieren: Welche Früchte lassen sich gut miteinander kombinieren? Welche Gewürze runden das Aroma ab und darf's vielleicht mal etwas ausgefallener sein? Schnell wird die Küche zum aufregenden Versuchslabor und das Vorratsregal füllt sich mit weiteren Schätzen.



bielefeld-vorteil.de



Der Bielefeld-Vorteil.

Ganz einfach Geld-zurück auf's Girokonto.

- ✓ Keine Registrierung
- ✓ Keine Extra-Karte
- ✓ Einfach einkaufen

Jetzt informieren:
www.bielefeld-vorteil.de



WO TRIFFT MAN ...



Sehr empfehlen kann ich die „Cafeteria vom Studierendenwerk“ im HSBI-Hauptgebäude in der Interaktion 1 – offen nicht nur für Studierende und Lehrende! Neben der inspirierenden Hochschulatmosphäre verbreiten Küchenchef Frank Müsch und sein nettes Team eine richtige Zuhause-Stimmung und haben immer auch eine ganze Reihe von Leckereien zu bieten: Hier kriege ich morgens mein geliebtes Ei-Brötchen, mittags ein schmackhaftes Lahmacum und nachmittags einen starken Kaffee, plus Mandelhörnchen, versteht sich. Ansonsten gehe ich sehr gern ins „Block House“ in der Obernstraße 44 und esse ein Steak, je größer desto besser. Das hat zwei Gründe: Zum einen lebe ich mit zwei Vegetarierinnen zusammen, was mich quasi auch zu so einer Art Vegetarier macht – da esse ich auswärts manchmal schon ganz gern ein Stück Fleisch. Zum anderen komme ich aus Hamburg, der Wiege des „Block House“, und bin relativ neu in Bielefeld. Wenngleich ich die Stadt schon lieben gelernt habe, ist es wunderbar, hier ein Stück Heimat zu haben. Zwei Tipps on top habe ich noch: Erstens, zum Torte-Essen und für einen würzigen Snack ist das „Cafe Gemach“ in der Neustädter Straße 10 einfach super. Alles ist handgemacht von Benny! Zweitens, einen guten Italiener braucht man immer, am besten um die Ecke. Ich empfehle „De Sia“ in der Westersfeldstraße 146 – gute Küche, extrem nettes Team!

Dr. Lars Kruse

Pressesprecher der Hochschule

Bielefeld (HSBI)



Wie wär's zum Beispiel mit Pflaumenmus mit Zimt und Gewürznelken? Und Fortgeschrittene versuchen sich vielleicht an einem Himbeer-Aufstrich mit weißer Schokolade.

Bei vielen dauert es dann nicht lange, bis neben Stachelbeeren und Aprikosen auch Gemüse im Glas landet. Manchmal sind die Grenzen auch fließend, etwa bei Chutneys, die Obst mit Zwiebeln, Essig und weiteren, gerne mal scharfen Gewürzen kombinieren. Wer außerdem einmal eine Zucchini- oder Gurken-Schwemme im eigenen Garten erlebt hat, weiß jedes Rezept zu schätzen, das beide auf leckere Art konserviert. Hier ist das Einlegen etwa von Essiggurken eine bewährte Methode, um schmackhafte Vorräte für den Winter einzulegen. Zugegeben, ein wenig Zeit kostet die Vorratshaltung. Aber es lohnt sich. Schon allein deshalb, weil hier nur Zutaten ins Spiel kommen, die den ganz persönlichen Geschmack treffen. Und als sommerliches Mitbringsel dürfte ein Gläschen Pfirsich-Ingwer-Konfitüre auch gut ankommen. (S.G.) ■



Buch-Tipp **Martina Kittler** **Kochen für den Vorrat**

(GU, 64 Seiten, 11,99 €)

Obst, Gemüse und Kräuter haltbar zu machen, ist nicht schwer. Das Kochbuch für schnelle Einmachrezepte zeigt, wie sich Äpfel, Beeren, Kräuter, Gewürze, aber auch Gemüse aller Art ganz einfach einkochen oder einmachen lassen. Autorin Martina Kittler greift auf ihre jahrelange Berufserfahrung als Rezeptköchin zurück und verrät die besten Tipps aus ihrem Alltag. Der kleine Theorieteil des Buches vermittelt das 1 x 1 des Marmeladekochens, stellt die wichtigsten Utensilien vor und gibt nützliche Einmach-Tipps vom Profi. Dazu gesellen sich – vom Kirsch-Cranberry-Aufstrich bis zum Stachelbeer-Limetten-Curd – vielfältige Rezepte, die Lust aufs Ausprobieren machen.



DER KLASSIKER

Erdbeermarmelade

1. 1,5 kg gewaschene Erdbeeren entweder in kleine Stücke schneiden oder pürieren.
2. Früchte mit 500 g Gelierzucker 3:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Anschließend sofort in saubere Gläser füllen und mit Schraubdeckeln verschließen.

TIPP: Wer es süßer mag, verwendet Gelierzucker 1:1 oder 1:2. Wer den Klassiker etwas variieren möchte, gibt ein wenig fein geriebenen Ingwer oder Vanille hinzu oder ersetzt einen Teil der Erdbeeren durch Rhabarber.

WO TRIFFT MAN ...



Als Fan der indischen Küche war ich Stammgast im Kohinoor, das momentan auf Grund eines Hausbrandes renoviert wird. Umso erfreuter bin ich darüber, dass im April das Kohinoor-Junior im Harms Markt eröffnet hat! Mit einigen Gerichten der regulären Karte. Besonders beliebt ist bei mir das Mittagmenü: Zu Basmatireis werden drei verschiedene Gerichte serviert, vegetarisch oder mit Fleisch. Ich unterhalte mich gern mit den anderen Gästen oder setze mich in eine ruhige Ecke und beobachte die ganz unterschiedlichen Menschen, die sich auf dem Markt aufhalten. Ein richtig nettes Team, mit einem richtig guten Essen!

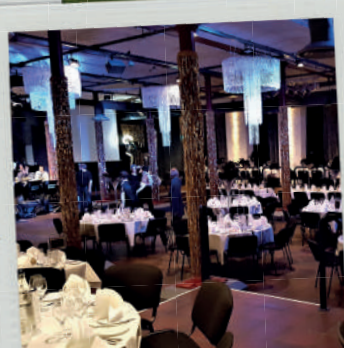
Stefan Meißner

Schauspieler & Regisseur



Die Location für Hochzeiten, Feiern, Kongresse & Tagungen.

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



Ravensberger
Park

www.ravensberger-park.de



NICHTS FÜR WEICHEIER

WELCHE EIER SPEISEN KÖCHEN BESONDERS GUT SCHMECKEN

Weich oder hart gekocht. Nicht nur hier scheiden sich die Geister und Vorlieben. Zum Glück sind Eier echte Verwandlungskünstler, mit etwas Kreativität laufen sie zum Frühstück und Brunch zur Hochform auf. Ob leckeres Omelett, fluffiges Rührei oder doch lieber schöne Wolkeneier – wir haben bei den Profis nachgefragt und die besten Rezepte für euch zusammengetragen.

Tipp: Freiland und Bio-Eier nutzen!

UMFRAGE: Corinna Bokermann
FOTOS: privat



Gregor Scharkowski

Küchenchef

Légère Hotel Bielefeld

Eindeutig ein Bacon-Tomaten-Omelett auf einem Brötchen. Das ist mit Abstand das Beste und meine Feel-Good-Eierspeise für ein ausgedehntes Sonntagsfrühstück. Ich lasse den Bacon in der Pfanne erst aus, sodass er kross wird und lege ihn dann zum Abtropfen kurz auf ein Zewa. Zum ordentlich aufgeschlagenen Ei füge ich etwas Sahne, Käse und die Tomaten hinzu. In der Pfanne – bloß nicht zu heiß – gart das Omelett dann langsam.

Bastian Brauner

Küchenchef

Law and Order

Zum sonntäglichen Frühstücksbrunch mit der Familie setze ich auf Rührei mit Pfifferlingen, Speck und Zwiebeln. Einfach lecker! Erst die Pfifferlinge vorsichtig und gut putzen, sonst wird's sandig! Dann zusammen mit dem Speck und den Zwiebeln anbraten und die mit etwas Sahne aufgeschlagenen Eier hinzugeben. Wichtig ist es, das Ganze nicht zu lange und nicht mit zu viel Hitze zuzubereiten. Besser ist es, die Pfanne etwas stehen zu lassen, damit es gart. Entweder nur mit Salz und Pfeffer gewürzt oder mit etwas Schnittlauch oder Petersilie verfeinern – perfekt!



Sebastian Lehmeier

Küchenchef

Eventlocation GeistReich im Bielefelder Hof

Meine Lieblingseierverspeise ist das Bauernomelette, mit gekochten Kartoffeln, Zwiebeln, Essiggurke, Speck und Schnittlauch. Das erinnert mich an meine Oma, die aus den Kartoffeln vom Vortag gerne ein Bauernomelette gemacht hat. Perfekt für ein deftiges Mittag- oder Abendessen. Die vorgekochten Kartoffeln brate ich in einer Pfanne mit Speck und den Zwiebeln an. Zum Schluss gebe ich die Gurken hinein und füge das aufgeschlagene Ei hinzu. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze in der Pfanne bei mittlerer Temperatur zum Stocken bringen. So einfach wie lecker!

Florian Kulling

Küchenchef

The Good Hood

Ganz klassisch – und etwas asiatisch angehaucht – mag ich gebratenen Reis mit Ei. Simpel, aber gut und ganz nach meinem Geschmack. Vor allem kann man überschüssigen Reis vom Vortag super verwerten. Eier und etwas Gemüse hat man auch immer im Haus.

Also, das verquirlte Ei in die Pfanne, das Gemüse dazu, etwas stocken lassen und dann zum Schluss den Reis dazugeben. Und im Zweifel werden davon auch mehrere prima satt.

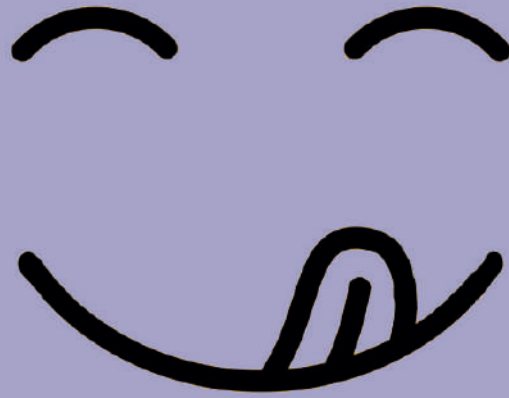


Jasmin Wali

Inhaberin

Mein Lieblingscafé

Mein Favorit ist das Egg Benedict! Ich liebe es und habe es in Berlin zum ersten Mal gegessen. Es darf nicht zu flüssig, aber auch nicht zu fest sein. Ich tu mich allerdings selber schwer damit, denn es braucht den richtigen Dreh. Ins kochende Wasser kommt ein Schuss Essig und es muss ein Wirbel entstehen, damit sich das Eiweiß schön um das Eigelb legt. Wenn's gelingt einfach superlecker!



MACHT SPASS

Ausgehen, mit Freunden und Familie, gutes Essen genießen, draußen coole Drinks ausprobieren und das stimmungsvolle Ambiente der facettenreichen Bielefelder Gastro-Szene aufsaugen.

Der Sommer in der Stadt hat viele Facetten, lädt ein, das Draußensein zu genießen, macht Lust auf relaxtes Shoppen und zu gemeinsamen Kultur-Erlebnissen. Wir zeigen Ihnen, wo Sie den Sommer in Bielefeld und der Region in vollen Zügen auskosten können.



SAM'S AM NEUEN STANDORT

Die Party geht weiter

Mit dem Jahreswechsel 2022/23 ging an der Mauerstraße eine Ära zu Ende. Der Traditions-Club Sam's schloss seine Pforten – aber nur für ganz kurze Zeit. Denn an der Feilenstraße 31, in den Räumlichkeiten des ehemaligen Lojo, geht's munter weiter. Inhaber Serkan Besiroglu freut sich über satte 800 Quadratmeter Fläche, die er nun mit seinem Team bespielen kann. Und das macht richtig Freude, denn die neue Großraumdisco hat drei Bars, zwei Tanzflächen, eine Lounge und auch eine Küche. Die Wände sind hoch und schwarz gestrichen. Professionell aufgebrachtes Grafitti sorgt für einen guten Effekt. Im Untergeschoss hat der 41-Jährige einen separaten, schalldichten Raum eingerichtet, „The Cage“ genannt, und ebenfalls mit Bar und Tanzfläche ausgestattet. Durch die Nähe zum Hauptbahnhof und mit Parkplätzen im Innenhof lockt das neue Sam's auch zunehmend Party-Begeisterte aus der Region an. Freitags und samstags ist der Laden ab 23 Uhr geöffnet. Gefeiert wird bis zum nächsten Morgen um 8 Uhr. Außerdem finden immer wieder besondere Events von externen Veranstaltern statt. Einfach die sozialen Medien im Blick behalten.

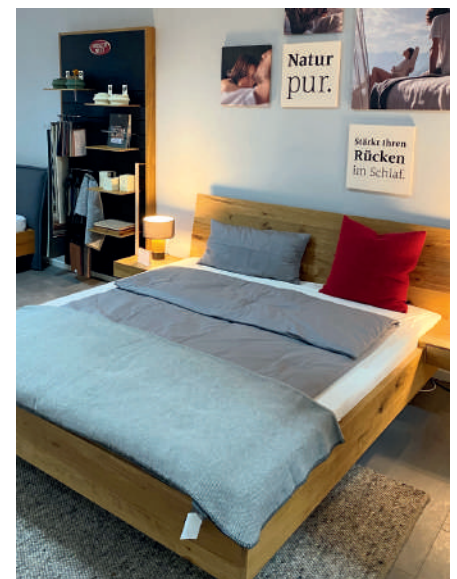
www.club-sams.de

GEBORGENHEIT IN DER NACHT

Hüsler Nest

Im Schlafzimmer steht Wohlbefinden an erster Stelle, denn wer sich aufgehoben fühlt, kann schneller entspannen und sich erholen. Natürliche Materialien verstärken diesen Effekt. Bei Hüsler Nest entstehen deshalb exklusive Naturbetten, die zu verlässlichen Begleitern der Nacht werden und in denen man sich über Jahrzehnte lang wohlfühlt. Naturbetten mit Nest-Feeling eben, wobei modernes Design hier auf kuschelige Nestwärme und erstklassige Premium-Qualität trifft. Egal in welcher Ausführung – jedes Hüsler Nest begeistert mit Top-Komfort, einer klaren Formsprache und einer schonenden Fertigung. Die Naturbetten und Schlafsysteme aus der Schweiz punkten mit wohngesunden Eigenschaften. Gefertigt aus natürlichen und unbehandelten Werkstoffen: zum Berühren, Kuscheln und Träumen – der Umwelt zuliebe. „Wir beraten unsere Kunden gern ausführlich“, erklärt das Team vom Hüsler Nest Center Bielefeld.

www.huesler-nest-bielefeld.de



Follow us

bielefeld-geht-aus.de

JETZT
REINHÖREN!



Martin Knabenreich



Prof. Andreas Zick



Philipp Fleiter



Tina Ruthe



Jasmin Mhethawi

BIELEFELDER

Der Podcast für Stadtmenschen

Was haben eine Petfluencerin, ein Marketing-Experte, ein Professor, eine Geschäftsführerin, eine Food-bloggerin, ein Cartoonist und ein True-Crime-Podcaster gemeinsam? Sie alle waren schon zu Gast in „BIELEFELDER – Der Podcast für Stadtmenschen“, sie alle kommen aus unserer Stadt oder sind eng mit ihr verbunden. Im BIELEFELDER-Podcast lernt ihr sie nochmal von einer ganz anderen, persönlichen Seite abseits von Funktion und Job kennen. Moderatorin Christina Scheuer schafft es immer wieder in gut 30 Minuten, spannende, tiefgehende Gespräche zu führen – und herauszufinden, was ihren Gästen ihre Stadt bedeutet und wie facettenreich Bielefeld ist.

„BIELEFELDER – Der Podcast für Stadtmenschen“ erscheint jeden 1. und 3. Donnerstag im Monat überall, wo es Podcasts gibt. Die Produktion ist eine Kooperation des Bielefelder Tips-Verlags, der Bielefeld Marketing in Kooperation mit den Bielefeld Partnern und der Social Media und Podcast Agentur KUNDENFOKUSSIERT. Einfach mal Reinhören!



Gute Nacht. Guten Tag.

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

Hüsler Nest Center Bielefeld
Am Bach 15 | T 0521/13 92 82
www.huesler-nest-bielefeld.de



Jetzt
bei uns
entdecken!

LÉGÈRE HOTELS BIELEFELD

Kulinarische Reise

Dass „Bielefeld“ und „Welt“ sich zumindest halbwegs reimen, kann kein Zufall sein. Denn es zieht immer wieder Menschen aus aller Welt in die Stadt. So auch Anja Leisegang, die nach Stationen bei den Dorint und Accor Hotels und einer einjährigen Weltreise seit dem 1.4.2023 die Légère Hotels in Bielefeld übernommen hat. „Ich

fühle mich hier super wohl“, lacht die 45-Jährige. „Bielefeld fasziniert mich – ich habe die Stadt stark unterschätzt und entdecke sie immer wieder neu.“ Um die Reime fortzusetzen, bedeutet das neue Gesicht auch neues Gericht – bzw. vielfältige Inspirationen für die Speisekarte. „Meine Reise durch die Küchen dieser Welt fassen mein Team und ich in unserem ‚Sharing‘ neu zusammen“, erläutert Anja Leisegang. „Snacken – ganz ungeniert aus den Schälchen schlemmen – Tapas Style immer wieder neu erleben und Aromen und Düfte entdecken.“ Kulinarisch teilen lässt sich sowohl zu zweit, gemeinsam mit dem „Mädels“-Stammtisch oder auch als Firmenevent in der Weihnachtszeit. Dann lautet das Motto „Share Gans anders“. Unverändert gut sind die erstklassigen Cocktails, die faces Restaurant und Bar Manager Matthias und sein Team den Gästen kredenzen. „Mehrfach schon wurde das Team ausgezeichnet“, freut sich Anja Leisegang. „Darauf sind wir alle sehr stolz.“

www.legere-hotelgroup.com/restaurant-bar/faces-restaurant-bar-bielefeld



Anja Leisegang



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



50 JAHRE Küchenidyll Gerling

Was uns besonders freut, ist, dass wir mittlerweile über Generationen hinweg unsere Kunden begleiten“, strahlt Küchenexpertin Laureen Christen. Seit 50 Jahren steht Küchenidyll Gerling an der Treppenstraße in Bielefeld für Qualität und Zuverlässigkeit – und das spricht sich vor allem über Mund-zu-Mund-Propaganda herum. „Wir hatten auch schon den Enkel eines ehemaligen Kunden hier. Das ist einfach

eine tolle Bestätigung und ein Vertrauensbeweis.“ Intensiver Kundenkontakt und eine ganzheitliche Planung sind bei Küchenidyll Gerling selbstverständlich. Vater Michael Christen ist von Haus aus Tischler und Tochter Laureen Christen bringt ihre Expertise als Architektin ein. Seit Frühjahr 2022 verantworten sie ebenso das Studio SieMatic am Adenauerplatz. Die maßgeschneiderten Küchen stehen für herausragende Qualität im Einklang mit der Architektur. Zu diesem hohen Anspruch der beiden Küchenfachleute passt die Marke SieMatic optimal. „Damit können wir uns sehr gut identifizieren und durch unsere langjährigen Erfahrungen sind wir schon lange mit dem in Löhne ansässigen Unternehmen verbunden.“ Im Studio SieMatic am Adenauerplatz beraten neben dem Vater-Tochter-Team auch die beiden Innenarchitektinnen Tina Isabell Kühnel und Almut Preuß. „Es entstehen wie gewohnt tolle Planungen am Adenauerplatz und wir sind sehr zufrieden mit der kreativen Zusammenarbeit“, zeigen sich Michael und Laureen Christen begeistert. Selbstverständlich können die Kunden denselben Service und die Montageleistungen des hauseigenen Teams erwarten, den sie bereits vom Brackweder „Küchenidyll“ kennen. „Bei uns kommt alles aus einer Hand, auf Wunsch koordinieren wir alle Gewerke. Und das funktioniert so gut, weil wir ein engagiertes und gut eingespieltes Team haben.“

www.kuechenidyll.de



schau
einfach
rein

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

VOLKSBANK
LOBBY
Kesselbrink 1

[volksbank-bi-gt.de/lobby](https://www.volksbank-bi-gt.de/lobby)



Bleib gesund
mit gesundem
Essen.

Green Bowl
POKE & COFFEE

NACHHALTIGE GENUSSREISEN

Gourmet Gang

Fünf Monate – fünf Restaurants – fünf Menüs. Das ist die einfache Formel der Gourmet Gang, die auch in diesem Jahr wieder zu einer „gastronomischen Genussreise“ quer durch Bielefeld einlädt. Die Gastgeber - Büscher's Restaurant, Tomatissimo, Klötzer's, Erbsenkrug und Buschkamp – sind renommierte Bielefelder Gastronomen oder, wie sich selbst nennen: „Individualisten, Entdecker, Routiniers und Geschmacksfetischisten“. Von der Gourmet Gang dürfen die Gäste einfallreiche Menükreationen erwarten, dieses Mal unter dem Motto „Nachhaltigkeit“. Das bedeutet: Transparenz bei der Herkunft der Speisen vom Anbau bis zum Teller. Woher die Zutaten kommen, erfahren die Gäste direkt auf der Speisekarte bzw. in den Menüinformationen. Kurze Wege und hohe Produktqualität spielen dabei eine große Rolle – die meisten Zutaten kommen direkt aus der Region oder teilweise sogar aus den eigenen Gärten der Restaurants. Auch das Thema ganzheitliche Verarbeitung wird berücksichtigt: hinter „Spargel aus dem letzten Jahr“ verbergen sich nicht etwa gammelige Stangen, sondern fermentiertes Gemüse, das mit seiner Würze eine besondere Note verleiht. Wer sich auf die kulinarische Reise begeben will, der bekommt in ein saisonales, kreatives Menü aus fünf bis sechs Gängen zum Preis von 75 Euro. Im Juli serviert das Klötzer's, im August der Erbsenkrug in Schildesche und im September das Restaurant Buschkamp (Büscher's Restaurant und Tomatissimo haben im Mai und Juni bereits den Anfang gemacht). Nicht vergessen, einen Tisch zu reservieren!

www.gourmet-gang.de



Follow us

bielefeld-geht-aus.de

flott weg..

KURIERDIENST

ÖKOLOGISCH | ZUVERLÄSSIG | MENSCHLICH

☎ 0521 17 88 17

Fahrradkurier | Botendienstlogistik
Pkw - Lkw | Same Day | Overnight



flottweg Fahrradkurier GmbH
Herforder Strasse 65
(Hinterhof)
33602 Bielefeld



www.flott-weg.de



Café
Im Bürgerpark
Restaurant



Wertherstraße 88 · 33615 Bielefeld

Telefon: 0521 5215479

E-Mail: info@cafe-restaurant-imbuergerpark.de

Web: www.cafe-restaurant-imbuergerpark.de

Öffnungszeiten:

Di.-Fr. 10-22 Uhr | Sa. + So. ab 10 Uhr
Mo., So. + Feiertags bis 18 Uhr,
bis 15 Uhr Küche

ANZEIGE

KULTUR RÄUME GÜTERSLOH

Vielfältiges
Programm

Das Theater Gütersloh präsentiert in der Spielzeit 2023/2024 ein abwechslungsreiches Programm, welches die unterschiedlichsten Facetten der Bühnenkunst, hochklassige Ensembles und illustre Gäste nach Gütersloh bringt. Eröffnet wird die kommende Saison am 2. September mit der Uraufführung des Stückes „Berpohl Bleiben“, das die mehrfach preisgekrönte Berliner Autorin Katharina Schlender für das Theater Gütersloh geschrieben hat. Dem Spielzeitauftakt folgt ein Gastspielprogramm mit ausgewählten Erfolgsproduktionen.

In der Stadthalle Gütersloh heißt es ab September wieder „SchLado“: Schöner Langer Donnerstag. Die gleichnamige Kleinkunstreihe ist eine Kooperation mit dem KulturBüro-OWL und präsentiert bekannte und beliebte Künstlerinnen und Künstler. Den Anfang macht Kabarettist Jochen Malmsheimer am 14. September.

www.kultur-raeume-gt.de



Daphne De Luxe verspricht „Comedy in Hülle und Fülle“ am 13. Juni 2024 in der Stadthalle Gütersloh

Foto: Simona Bednarek



Ingolf Lück und Anja Kruse fragen am 15. Oktober 2023 im Theater Gütersloh „Brauchen Sie 'ne Quittung?“

Foto: Kajo Meyerklein

DIE KRONE DER GASTRONOMIE

Lokalwahl 2023

Wie schön, dass Bielefeld eine ebenso abwechslungsreiche wie ausgezeichnete Gastroszene hat. Auch 2023 werden wir deshalb wieder die Krone der Gastronomie vergeben. Mit Ihren Votes können Sie, liebe Leserinnen und Leser von BIELEFELD GEHT AUS, die gastronomischen Highlights der Stadt küren. Schließlich wollen wir auch in diesem Jahr die Krone der Bielefelder Gastronomie in den Sparten Restaurant, Kneipe/Bar, Café und Club vergeben. Daher freuen wir uns schon jetzt auf Ihre Antworten auf unsere Fragen, wo Sie am liebsten essen oder trinken gehen, die schönsten Kaffeepausen einlegen oder mal wieder so richtig abfeiern.

Ab sofort können alle Bielefelderinnen und Bielefelder bis einschließlich 11. Oktober 2023 im Internet für ihre Lieblingsgastronomie voten. Wir sind gespannt, welche Favoriten Sie haben und wer die Lokalwahl und damit die Krone der Gastronomie 2023 gewinnt!

Stimmen Sie ab unter: www.bielefeld-geht-aus.de



LANDESGARTENSCHAU HÖXTER

Ausflug ins Blütenreich

Im Park an Wall, Welterbe und Weser blüht den Besucherinnen und Besuchern so einiges. Wortwörtlich unter anderem in Form von Rosen in allen erdenklichen Farbnuancen, einem Lavendelmeer und farbenprächtigen Blühwiesen. Aber auch im übertragenen Sinne können große und kleine Gäste hier einiges erleben, denn im begleitenden Kulturprogramm jagt ein Highlight das nächste: Artistik, Ballett, Theater, Lesungen, Puppenspiel und große Konzerte – im Höxteraner Gartenschaupark wird für jeden etwas geboten. Mehrere große Spielplätze, eine archäologische Mitmach-Grabung, eine überdimensionale Murmelbahn und ein Hanflabyrinth machen die Landesgartenschau anziehend für Familien mit Kindern. Darüber hinaus punktet Höxter mit der idyllischen Lage im Weserbergland und ganz viel Historie. Höxters neue Gärten liegen einem echten UNESCO-Welterbe zu Füßen – dem karolingischen Westwerk am 1.200-jährigen ehemaligen Kloster Corvey. Die Altstadt lockt nicht nur mit Blütenpracht und Hausgarten-Beispielen an der historischen Stadtmauer, sondern auch mit Fachwerk-Fassaden im Stil der Weserrenaissance. Und da sich der blühende Park entlang der Weser erstreckt, kann die Gartenschau zu Fuß, mit dem Dampfer, dem Fahrrad oder mit dem Schlauchboot erkundet werden.

www.landeshof-gartenschau-hoexter.de



Öffnungszeiten: bis 15. Oktober täglich
ab 9 Uhr bis Einbruch der Dunkelheit

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
Schelpmilsers 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

JETZT GEHT'S RAUS

OPEN-AIR-KULTUR

Ob internationale Gäste oder lokale Szene, Theater, Konzert, Kino oder Kleinkunst – die Kultur geht im Sommer nach draußen. Belebt Plätze und Parks, bringt die Stadt zum Klingen und überrascht mit vielfältigen Events unter freiem Himmel. BIELEFELD GEHT AUS verrät Kulturfans einige gute Gründe ebenfalls rauszugehen.

TEXT: Stefanie Gomoll



KULTURSOMMER

Mit einer großen Bandbreite an Veranstaltungen – etliche davon unter freiem Himmel – liefert der Kultursommer einige dieser Gründe. Hoch hinaus geht es etwa zu den beliebten Mittwochskonzerten auf der Sparrenburg, wo am 16.8. das Trio LUAH (Support: Corby) Elemente aus Jazz, Pop und brasilianischer Musik zu einer Symbiose verwebt. Im Rahmen der Reihe Jazz im Waldhof serviert die Mario Senge Group am 26.8. Sounds aus der Latin-Jazz-Küche und Jazz-Fusion. Unterschiedliche Facetten der internationalen Folkmusik stehen im Fokus der Ohrenweide am Bauernhausmuseum: Am 16.7. bieten Sveriges Vänner Musik aus Schweden dar; Dragseth aus Husum laden am 20.8. dazu ein, Folksongs aus Nordfriesland kennenzulernen. Neben internationalen Gästen hat das Bielefelder Sommertheater in diesem Jahr einen lokalen Bezug: Anlässlich seines 30-jährigen Jubiläums zeigt das AlarmTheater dort am 29.7. das aufwühlende Briefdrama „Address unknown“. Raus geht auch das beliebte Kinderkulturfest Wackelpeter am 6.8. im Ravensberger Park. Und fast zum Ende des Kultursommers erobert die dritte Ausgabe der RadKulTour den Bielefelder Süden. Am 3.9. treten auf der rund 18 Kilometer langen Radroute in Sennestadt an bis zu 60 Orten lokale Künstler*innen aus verschiedenen Sparten auf. Präsentieren Performances am Bullerbach, Chorklänge im Beckhaus-Viertel und Musik und Theater am Jugendlandheim Greten Venn. Zuvor bringt das Kulturamt in Kooperation mit Newton, Auftakt und dem Welthaus Bielefeld jede Menge Programm auf den Kesselbrink. Das reicht von der Reihe „Kesselkidz“ mit Bands wie Ich & Herr Meyer, die momentan zu den angesagtesten Kindermusikern Deutschlands zählen (5.7.), über ein Hip Hop Special (19.7.) im Rahmen der „Summer Soundz“ bis zum „Kesselclub“ mit den beiden Bielefelder Soundsystemen Avocado System und Hot Wire Hi-Fi (19.8.).

www.kulturamt-bielefeld.de ■



VIELHARMONIE

Alle zwei Jahre verwandelt sich der Bürgerpark neben der Rudolf-Oetker-Halle in einen offenen Konzertsaal mit entspanntem Picknick-Flair. Was 2017 mit einem Konzert unter freiem Himmel begann, wird in diesem Sommer neue Maßstäbe setzen: An fünf Tagen gibt es jeweils ein Konzert am Abend. Zweimal zeigt die „Hausband“ ihr Können. Am 18.8. treten die Bielefelder Philharmoniker gemeinsam mit Max Herre, dem schwedischen Jazz-Flötisten Magnus Lindgren und der hochkarätig besetzten Jazz-Band „Web Web“ auf. Am 21.8. präsentiert das Orchester unter der Leitung von Alexander Kalajdzic Filmmusik-Highlights von John Williams. Ebenso hochkarätig ist das weitere Line-up mit Jan Delay und „Disco No. 1“ mit Disco, Trap, Funk, Afrobeats, Ska, Arenatechno, Reggae, Rock und Soul am 19.8. Und am 20.8. steht Singer-Songwriter Wincent Weiss auf der Bühne im Bürgerpark. Nur das Eröffnungsprogramm am 17.8. stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest.

www.bielefeld.jetzt/vielharmonie ■



WO TRIFFT MAN ...



Im S'j Ramen in der Arndtstraße. Es ist dort so authentisch, dass ich mich fühle, als sei ich wieder in Japan. Ramen kann ich auch rund um das ganze Jahr essen. Ich liebe die kräftigeren Varianten im Winter, die so schön aufwärmen. Aber auch im Sommer esse ich dort immer gerne, auch wenn wir Außentemperaturen weit über 20 Grad haben. Bei Kaffee und Kuchen ist das Café im Bauernhausmuseum meine erste Anlaufstelle. Man schmeckt einfach, dass die Kuchen und Torten selbst und mit Liebe gemacht sind. So schnell man aus dem Bielefelder Westen auch dort ist, mit dem Blick auf den Teuto fühlt man sich dort auf der Terrasse fast wie im Urlaub.

Ditta Sokolowsky

Burgwartin der Sparrenburg



*Für einen Gastrotipp bin ich leider denkbar ungeeignet. Ich gehe fast nie in Restaurants, höchstens mal nach dem Theater in die Tapasbar im TAM. Als Treffpunkt nach einem Theaterbesuch finde ich das wunderbar. Man kann sich über das soeben gesehene Stück austauschen. Wenn man Glück hat, kommt man auch mit Schauspieler*innen ins Gespräch und die Tapas sind sehr lecker.*

Heidemarie Bhatti-Küppers

Künstlerische Leitung und
Vorsitzende des Vereins
capella hospitalis



Johannes Oerding



Ben Zucker

OPEN AIR IM RAVENSBERGER PARK

Geballte musikalische Vielfalt an einem Sommerwochenende: Vom 25.-27.8. wird der Ravensberger Park wieder zum Konzertgelände für bis zu 10.000 Besucher*innen. Drei – in ihrem Genre erfolgreiche und beliebte – Künstler bespielen die Bühne im grünen Herzen der Stadt. Den Auftakt der Open-Air-Reihe gestaltet der Singer und Songwriter Johannes Oerding, der sich mit seiner gefühlvollen Stimme seit über 20 Jahren in die Herzen seiner Fans singt. Der nächste Abend gehört Kontra K, einem der größten Ausnahmekünstler der deutschen Hip-Hop-Szene. Den krönenden Abschluss macht einer der beliebtesten und erfolgreichsten deutschen Solokünstler. Mit „Das Beste aus 5 Jahren“ blickt Ben Zucker zurück auf seine bisherige Karriere und feiert mit seinen Fans zu Hymnen wie „Wer sagt das?!“, „Guten Morgen Welt“ und „Wieder zurück“.

www.stratmann-event.de ■



NOCH MEHR TERMINE



TANZFESTIVAL-PARTY OPEN AIR

1.7., 20.30 Uhr, Rathausplatz

VON WEIDEN

1.7. 20 Uhr, Biergarten Zweischlingen

JUGENDKULTURBÜHNE LAKESIDE

Jeden 1. Freitag im Monat
mit Nachwuchskünstler*innen aus der
Region (u. a. Nina and the Beavers am 7.7.,
Bad Angels am 4.8., Nur Robinson Band am 1.9.)

Aussichtsplattform des Stauteich III
(Brückenstraße 15)

LUNA OPEN-AIR-KINO

15.7.-2.9., Ravensberger Park

SPARRENBURG FEST

28.-30.7., Sparrenburg

BIG BALLS

11.8., 20 Uhr, Biergarten Zweischlingen

NIGHTWASH OPEN AIR

20.8., 19 Uhr, Luna im Ravensberger Park

LESUNG MIT HELLMUTH OPITZ + MUSIK

24.8., 18.30 Uhr, Siegfriedplatz am Biergarten

BUNKER UNTER ULMEN OPEN AIR

25.-26.8., Grünfläche Niederwall/Ecke Kreuzstraße

7. KOMISCHE SOMMERNACHT BIELEFELD DER COMEDY-MARATHON

23.8., 19 Uhr, Außengastronomie von
Finca & Bar Celona, Neue Schmiede,
Zweischlingen

OWL AFROFESTIVAL EVENT

Vielfältiges Bühnenprogramm
(u. a. Mamadou Diabate & Adama Dicko),
Streetfood u.v.m.

2.9., Rochdale Barracks

WANDERKINO

14.9., 20 Uhr, Siegfriedplatz

KONZERTREIHE „KLEIN & FEIN“ MIT WHITE COFFEE

21.9., 18.30 Uhr, Siegfriedplatz am Biergarten

SchLaDo

2023/24

Kabarett,
Kleinkunst
& Konzerte

SCHÖNER LANGER DONNERSTAG

Eine Zusammenarbeit von:
Kultur Räume Gütersloh
und KulturBüro-OWL

jeweils 20 Uhr

GÜTERSLOH

14.09.23 Jochen Malmshheimer:
Statt wesentlich die Welt bewegt,
hab ich wohl nur das Meer gepflügt
– ein Rigorosum sondershausen

19.10.23 Fabian und die Detektive:
Willkommen auf
der Intensivstation

16.11.23 Quintessence Saxophone Quintet:
Lieblingsstücke

14.12.23 STORNO: SONDERVERANSTALTUNG
Inventur 2023

21.12.23 René Sydow:
In ganzen Sätzen

VORSCHAU

- Reis against the Spülmaschine
- TONCA ▪ Erwin Grosche
- Phillipp Weber ▪ Daphne de Luxe

Änderungen vorbehalten.

Kulturpartner

WDR 3

SchLaDo wird
präsentiert von:

Kultur
Büro
OWL

INFOS UND KARTEN

05241 21136-36 und unter
kultur-raume-gt.de

KULTUR
RÄUME
GÜTERSLOH

KulturPLUS+

Dank starker Partner

BERTELSMANN

Volksbank
Bielefeld-Gütersloh eG

nobilis

Sparkasse
Gütersloh-Rietberg-Versmold

STADTWERKE
GÜTERSLOH

BECKHOFF Miele

THE TASTE OF OMMA

Der einstige Reiz von Koch- und Backshows im TV bestand mal darin, das Hobby-Köch*innen und leidenschaftliche Bäcker*innen gemeinsam mit fernsehbekannten Prominenten ihres Fachs in einem Wettbewerb gegeneinander antreten. Aber Amateure? Das war einmal. Heute sind die Kandidaten selbst schon Semi-Profis. Schauen wir uns mal die aktuelle Staffel von „The Taste“ an, mittlerweile schon die elfte. Promi-Köche wie Tim Raue, Nelson Müller, Alexander Herrmann & Co. nehmen jeweils vier ambitionierte Koch-Eleven unter ihre Fittiche und lassen sie mit vorher festgelegten Zutaten kochen. Zwei Drittel dieser Kandidaten sind bereits in früheren Staffeln der Kochshow aufgetreten, haben also Fernseherfahrung. Ein bekanntes Kochinstrument entscheidet dabei über Wohl und Wehe: der Löffel. In diesem Falle ist es ein voluminöser Porzellanlöffel, bei dem man die Maulsperre bekommt, steckt man ihn sich komplett in den Mund. Er ist quasi die Tanzfläche, auf dem sich die konträrsten Zutatenkombinationen tummeln. Und was die „Amateure“ da an raffinierten Schweinereien auf diese Löffel zaubern, lässt selbst erfahrenen Gastronomen die Geschmacksknospen zu Berge stehen. Ein Kandidat namens Robin kreierte einen gustösen Löffel mit Meerrettich, Panko, Essiggurken und Eiszapfen, also ein Aroma-Eldorado auf vier Quadratzentimetern, und musste trotzdem gehen, weil die verwöhnten Gaumen der Herren Raue, Herrmann & Co. etwas zu meckern hatten: „Irgendwie sagt mir der Löffel nichts.“ Nun, er soll ja auch nichts sagen, er soll ja schmecken. Hier täte ein Stück Revitalisierung durch echte Amateure gut.

Wie wär's, wenn gestandene Hausfrauen vom alten Schlag – sagen wir's ruhig klar heraus: Ommas (mit zwei m), die ihr kulinarisches Handwerk von der Pike auf (das heißt in der Nachkriegszeit von ihren Müttern) gelernt haben, in den Wettbewerb bei „The Taste“ treten würden? Da würden die TV-gerechten Koch-Hierarchien aber ordentlich durcheinander gewürfelt. „Sie wollen doch wohl einer alten Frau nicht erzählen, wie man ein ordentliches Gulasch würzt, Herr Raue.“ Oder: „Von Fusion-Küche faseln, aber nicht mal wissen, was ein ostwestfälisches Pickert ist, Herr Müller. So geht's nicht.“ Oder: „Sie reden immer von Löffel, Herr Herrmann. Es muss doch ein richtiger Teller sein. Sonst wird man ja gar nicht satt.“ Ja, da käme mal bodenständiger Schwung ins Trend-Format und die prominenten Löffel-Kings würden auf Normalmaß zurechtgestutzt. Und statt der aus aller Herren Länder eingeflogenen Ingredienzen kämen wirklich Zutaten aus der Region auf den Teller, klimagerecht und original saisonal. „Wer braucht schon ne Avocado, wenn es leckere Steckrüben gibt?“ Ja, da wäre Kochen mal back to basics und die Herdplatten würden wieder mit Herzenswärme geheizt. Programmlektoren aller Sender, übernehmen Sie!



HELLMUTH OPITZ
Autor

IMPRESSUM

31. Jahrgang 63. 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 56-0
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, Astrid Lonnemann,
André Mielitz, Dirk Mrkwa

Administration:

Julia Tawalalli, Lynn Vorher

Fotografie:

Pia Engelbrecht, Fabian Freitag, Lynn Vorher

Druck: Bonifatius Druckerei, Paderborn

Produktion:

Artgerecht Werbeagentur GmbH
(www.artgerecht.de)

Art Direction:

Sarah Bröcker, Alicia Retemeier,
Patrizia Roffino

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

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

Bankverbindung:

Sparkasse Bielefeld
SPBIDE3BXXX
Kto.-Nr. 134510
Deutsche Bank
DEUTDE33BIE
Kto.-Nr. 029826500

IMMER SCHÖN
AUTHENTISCH BLEIBEN

FUSION FOOD

Genuss ohne Grenzen? Die klare Antwort lautet „Jein“. Food-Blogger entdecken gerade die bereits in den 80ern angesagte kulinarische Globalisierung neu. Sie vermischen unterschiedliche Esskulturen und Küchenstile, experimentieren mit Zutaten und Zubereitungsarten und begeistern ihre Follower mit Kreationen wie Sushi-Burrito oder Couscous-Tacos. Bielefelds Köche blicken dagegen differenzierter auf die Freude an der Fusion. Zwar findet sich jede Menge weltoffene Vielfalt auf den Speisekarten der Stadt, aber eher in Form authentischer Gerichte statt als Crossover.



Foto: iStock.com/portostock



Früher war klar: Wer Pizza und Pasta mag, geht zum Italiener, das Curry-Gericht gibt's dagegen beim Inder und die Pho Bo beim Vietnamesen. Diese Trennung haben einige Restaurants aufgehoben. Sie vereinen verschiedene Küchentraditionen. Allerdings weniger auf einem Teller als vielmehr unter einem Dach. So wie beim WOBUR, das die Fusion bereits im Namen trägt. Wokgenuss trifft hier auf Burgerlust, also asiatische auf amerikanische Küche. Zudem begegnen sich scheinbare Gegensätze: Ein typisches Fast-Food-Gericht wie der Burger kommt hier mit gesunden Zutaten und gerne auch vegetarisch daher.

So wie Wok und Burgergrill im WOBUR wunderbar koexistieren, hält es auch das Numa mit asiatischer und mediterraner Küche. „Aber eigentlich passen wir in das Thema ‚Fusion‘ gar nicht rein“, gibt Lars Reddemann zu bedenken. Fusion-Küche wäre für ihn beispielsweise eine Kreation wie Tomate-Mozzarella mit Zitronengras und Koriander. Also ein Mix aus Zutaten und Gewürzen, die keine gewachsene Verbindung haben. Stattdessen ist es ihm wichtig, sowohl mediterrane als auch asiatische Küchentraditionen authentisch rüberzubringen und keinesfalls zu vermischen. Wer hier „fusioniert“ sind eher die Gäste. Denn im Numa kommen Liebhaber von originalgetreuem thailändischem Gemüsecurry ebenso auf ihre Kosten wie Fans von apulischer Burrata. „Die Idee hinter dem Numa war es, Ein-Pfannen-Gerichte zu machen, wie es sie in Italien gibt, aber eben auch als Wokgerichte in Vietnam. Wir wollten einfache, traditionelle Gerichte in schicker Weise servieren und haben gemerkt: Das funktioniert auch nebeneinander, aber nicht zusammen in einem Gericht.“ Und so stehen auf der Karte etwa Kräuter-Ricotta Ravioli neben thailändischem Gemüse Curry 'Tom Kha' Style. Wichtig sind Lars Reddemann dabei die saisonalen und regionalen Zutaten.





SERVIERT IM NUMA: Ofen-Lauch mit Dashi-Beurre Blanc, Shizo und Shiitake-Sushi Reis



TIPP

Wie mutig in der Küche fusioniert wird, ist im wahrsten Sinne Geschmackssache. Aber oft harmonisieren regionale Zutaten erstaunlich gut mit exotischen Gewürzen. Kleiner Tipp: Zutaten nicht zu wild mixen, sondern sich vorsichtig herantasten.



„Es ist spannend, Grünkohl auf indische Art zu kochen oder rote Beete für eine italienische Burrata zu verwenden. Das ist typisch Numa, das ist unsere Handschrift.“ Wo es Bezüge gibt, die historisch gewachsen sind, kommt für den Gastronom auch eine Fusion in Frage. „Beim Massaman-Curry begegnen sich etwa Nordthailand und Indien mit Zutaten wie Sternanis und Zimt. Das ist eine Fusion, mit der ich leben kann. Aber grundsätzlich versuchen wir so zu kochen, dass Menschen aus dem Mittelmeerraum oder Asien es noch als ihr Gericht erkennen. Beides auf einem Teller zu kombinieren, ist nicht unser Stil, aber durchaus legitim, wenn andere das machen.“

Samy Wali etwa ist so einer Fusion nicht komplett abgeneigt. Wobei auch im Scarabaé zwei Traditionen – orientalisch und mediterran – vorrangig nebeneinander statt als Crossover auf der Speisekarte stehen. Warum gerade diese Kombination? „Das hat mit unserem persönlichen Background zu tun“, erklärt der Gastronom. „Wir kommen aus dem Orient und bislang ist diese Küche in Bielefeld nicht so stark vertreten. Zumindest gibt es wenige größere Lokale mit orientalischer Küche, die zum längeren Verweilen einladen. Die mediterrane Küche haben wir mit reingenommen, weil wir sie selbst auch gern mögen.“ Er liebt die typischen Zutaten und Gewürze, die beide Küchen jeweils auszeichnen. Und so finden sich auf der Speisekarte unter anderem Zitronengras- und orientalische Linsensuppe, aber eben auch Teigtaschen mit Salbeibutter. Manchmal reizt

Samy Wali auch eine Verschmelzung der Traditionen. „Wenn man das Beste aus beiden Welten vereint, können interessante Geschmackskombinationen entstehen, die vertraut und zugleich neu sind. Allerdings gibt es auch ein paar No-Goes, ein paar ungeschriebene Gesetze. Sich zu viel zu trauen, kann auch etwas kaputt machen. Was einzeln gut schmeckt, kann kombiniert durchaus nicht passen.“ Die Fusion Küche hat für den Gastronom aber nicht nur geschmackliche Aspekte, sondern auch kulturelle: „Es geht darum Grenzen zu überwinden, Menschen zusammenbringen und nicht nur kulinarisch neue Horizonte zu entdecken.“

Genau dort, wo Menschen und Kulturen aufeinander-treffen, ist im Laufe der Geschichte übrigens auch immer wieder Fusion Food entstanden. Außerdem ist klar, dass Kochkunst nichts Statisches ist. Küchen-traditionen entwickeln sich weiter und vieles, was als typisch für ein Land oder eine Region gilt, hat sich tatsächlich aus verschiedensten Einflüssen geformt. So begegnen sich in der kreolischen Küche etwa afrikanische, karibische, europäische und asiatische Esskulturen. Und die Tex-Mex-Küche trägt ihre Herkunft bereits im Namen. Kleiner Scherz zum Schluss: Wer denkt heute noch darüber nach, dass die „deutsche“ Currywurst nur dank amerikanischem Ketchup und indischem Currypulver zum Klassiker wurde? (S.G.) ■

REZEPT

Jambalaya

Das Reisgericht aus der Louisiana-Küche ähnelt sowohl der spanischen Paella als auch afrikanischen Eintöpfen und ist ein Klassiker der Fusionsküche.

Zubereitung

100 g Chorizo und 200 g Hühnerbrust in Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit 2 EL Rapsöl anbraten. 1 Frühlingszwiebel in feine Ringe, 1 grüne Paprika und 4 Stangen Staudensellerie in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben.

2 Tomaten grob würfeln und zusammen mit 1 zerdrückten Knoblauchzehe, 1 TL Tomatenmark, 250 g Jasminreis und 2 TL Paprikapulver ebenfalls hinzugeben. Mit 600 ml Gemüsebrühe auffüllen und 10 Minuten köcheln lassen. 15 Garnelen hineingeben und nach weiteren 3 Minuten mit Salz, Pfeffer und scharfer Chilisauce abschmecken.



Es gibt noch viel zu entdecken ...

Bitte helfen Sie kranken Kindern. Unterstützen Sie das neue Kinderzentrum Bethel mit Ihrer Spende.

Spendenkonto (IBAN): DE48 4805 0161 0000 0040 77
Stichwort: KINDGESUND · www.kinder-bethel.de

6081

Bethel 

Das Wirtshaus 1802 im Bültmannshof

Gemütlichkeit hat ein Zuhause...



Catering

Entspannen - genießen - feiern

Kurt-Schumacher-Str. 17a

33615 Bielefeld

Tel: 0521 - 89 73 79 46

kontakt@wirtshaus1802.de

www.wirtshaus1802.de

MÉDIVINO

TAVERNA WINE & MORE

PURE MEDITERRANE KÜCHE & EXZELLENTWEINE

Klosterplatz 13, 33602 Bielefeld



medivino.de

GEÖFFNET
täglich ab 17 Uhr und nach Absprache

RESERVIERUNG: 0521-77250982, 0170-4131310

Sonntag & Montag Ruhetag

Jimmi Catsanos,

Kreator/Gründer/Inhaber vom Ex-MÉDITERRANÉE
für 31 Jahre (Juli 1984 - September 2015), vom JIVINO
für 17 Jahre (Oktober 2003 - Juni 2019)

jetzt ausschließlich im **MÉDIVINO**, Klosterplatz 13



scarabaé

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

*chasing the sun
chasing the sun
chasing the sun*



Ostwestfalen liegt am Mittelmeer.

Denn für Dich holen wir das entspannte Lebensgefühl des Südens nach Bielefeld.

Genieße die gemütliche Lounge-Atmosphäre unseres Restaurants und entdecke das unverwechselbare Ambiente unserer Location. Exotische Cocktails, köstliche Speisen und ein aufmerksamer Service:

Scarabaé steht für kompromisslose Qualität und eine detailverliebte Küche.

Wir bieten Dir eine Karte, die Dich jeden Tag aufs Neue begeistert und sind immer für eine Überraschung gut.

Überzeuge Dich selbst und starte Deine kulinarische Reise ans Mittelmeer.

Ob allein oder gemeinsam mit Freunden und der Familie – bei Scarabaé bist du herzlich willkommen.

instagram



scarabae.official

Du findest uns hier:



webseite



www.scarabae.net

Bleichstraße 41 | 33607 Bielefeld
0521 52197970