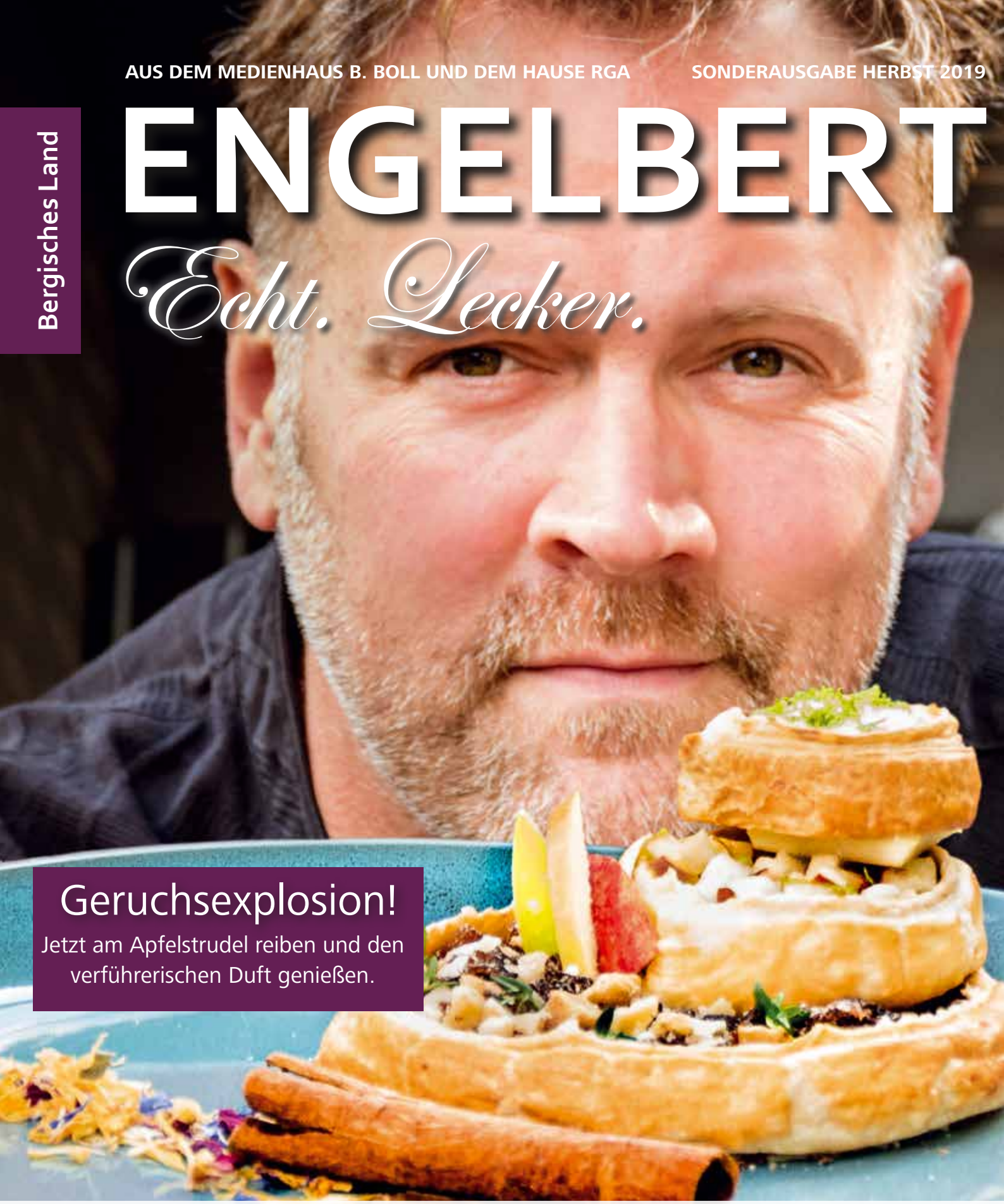
AUS DEM MEDIENHAUS B. BOLL UND DEM HAUSE RGA

SONDERAUSGABE HERBST 2019

Bergisches Land

ENGELBERT

Echt. Lecker.



Geruchsexplosion!

Jetzt am Apfelstrudel reiben und den verführerischen Duft genießen.

Echt erfolgreich:
Remscheider Top-Gastronomen im Porträt

Echt gemixt:
Solinger bringen ihre Cocktails im Taxi vorbei

Echt anders:
Gerd König ist mit COOK.INC auf Erfolgsspur

Geld zurück ist einfach.

Schlemmen, zahlen, Geld zurück – bei diesen Partnern hier in der Region.

ALTE KUNST 3% Treuebonus	Bayrisches Wirtshaus 3% Treuebonus	Bäke Bäre 2% Treuebonus	Becherhus 2% Treuebonus	Zum Ritterſturz 3% Treuebonus
3% Treuebonus	KFC 1% Treuebonus	Landgasthaus zur Post 3% Treuebonus	Restaurant & Pizzeria DA PINO 3% Treuebonus	Alter Speicher RESTAURANT 3% Treuebonus
Hitze-frei 3% Treuebonus	Jb 3% Treuebonus	Olympia EST 1981 SOLINGEN 3% Treuebonus	Restaurant Turnhalle 3% Treuebonus	STEINHAUS 3% Treuebonus
SUBWAY Solingen-Mitte 3% Treuebonus	TAVERNE MYKONOS 3% Treuebonus	Tele·Pizza Die Genuss Bringer! 5% Treuebonus	VAPIANO 3% Treuebonus	das Waffelhaus 3% Treuebonus

Über 70 weitere Partner in Solingen unter
solingen.s-vorteile.de

Stadt-Sparkasse Solingen

Willkommen!

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Riecht gut, oder? Ja, wir haben uns für diese zweite Ausgabe von ENGELBERT Echt. Lecker. gedacht, wir bieten Ihnen mal nicht nur optisch und inhaltlich etwas Köstliches, sondern auch in Duftform. Die Idee dazu hatte der Solinger Gastronom Gerd König, der auch sonst gute Ideen hat – auch, was Charity-Events angeht.

Davon erzählt er in dieser Ausgabe, die wieder picke-packe-voll ist mit Geschichten rund ums Essen, Trinken und Genießen. Die beiden Remscheider Top-Gastronomen Paul Clemens und Markus Kärst, der unter anderem für das erfolgreiche Parkfood-Festival verantwortlich ist, erzählen ihre Geschichte ebenso wie der Hückeswagener Gourmet und Restaurantreisende Erich Richtsfeld. Das Wasser im Munde zusammen läuft Ihnen sicher auch, wenn Sie durch unsere Fotostrecke zum Echt. Lecker. Kochkurs im Radevormwalder Restaurant Simas Bootshaus blättern.

Und natürlich, wenn Sie sich die leckeren Rezepte zu Gemüte führen, die Küchenchefs aus bergischen Restaurants zusammengestellt haben. Zum guten Essen gehört ein guter Tropfen. Wie wäre es mit Gin? Oder mit einem Cocktail, der Ihnen sogar frisch gemixt gebracht wird? Kreative Jungunternehmer aus Solingen machen es möglich. Und was Sie in Sachen Zubehör in Ihrer eigenen Küche brauchen, erfahren Sie auch. Guten Appetit!

Ihr Daniel Juhr

Foto: Thorsten Kohlhaas

www.engelbert-magazin.de
Tel. (02 12) 299-300
redaktion@engelbert-magazin.de
www.facebook.com/engelbertmagazin

Gemein, oder? Eine cooler als die andere.

Und wir haben noch so viele weitere Traumküchen. Wir planen sie für Sie. Messen aus. Bauen ein. Schließen an. Sie kochen einfach. Und wenn Sie dann Ihr Bett in die Küche stellen, weil sie den schönsten Raum im ganzen Haus einfach nie mehr verlassen möchten ... wir verstehen das.

Weber – so geht Küche. Wir sehen uns. Dönhoffstraße 1 in Solingen.

kuechen-weber.de

NORBERT WEBER
Tischlerei • Küchenstudio

Speisekarte

Aperitif

Echt traditionell: Küchennews 6

Echt gemütlich: Das Hofcafé in Dhünn 8

Echt urig: Das Restaurant Neuemühle 9

Vorspeise

Echt vielseitig: Paul Clemens über Schützenhaus, Klosterschänke und Co. 10

Echt engagiert: Wie der Solinger Gerd König seine Gäste begeistert 16

Echt kreativ: Markus Kärst – vom Koch zum Profi für innovative Events 20

Echt scharf: Messer von PUMA 23

Echt alterslos: Der Gourmet, Restauranttester und Hobbykoch Erich Richtsfeld 24

Echt saftig: Bergisch Burger – viel mehr als nur ein Trend 28

Echt gut gemixt: Solinger Cocktailtaxi bringt den Drink vor die Haustür 32

Echt stilvoll: Gin-Genuss in der Remscheider saxobar 34

Echt zum Nachmachen I: Das Vorspeisenrezept von Zum Schwanen 37

Hauptgang

Echt lecker: ENGELBERT-Leserinnen und -leser durften im Radevormwalder Restaurant Simas Bootshaus gemeinsam der Kochkunst frönen. Fotograf Marcel Krauskopf war mit dabei. **38**

Echt zum Nachmachen II: Das Hauptspeisenrezept mit Wild **50**

Dessert

Echt süß: Konditorei Becher aus Burscheid zaubert die ENGELBERT-Torte **54**

Echt nützlich: Haushaltswaren und mehr von Dorten in Solingen **58**

Echt mittendrin: Das Dagewesen von der Grand Closing Exhibition **60**

Echt zum Nachmachen III: Das Nachspeisenrezept von der Villa Paulus **66**

Digestif

Echt viel los: Termine, Events und Lesungen rund um den Genuss **70**

Echt bemüht: Die Küche und ich **74**

Echt alles drin: Das Impressum **74**

Küchennews

Das Becherhus Haan

Wer möchte nicht gern einen entspannten Abend verbringen, mit Freunden zusammensitzen oder gemütlich mit der Familie speisen? Eben! Wem das auch so geht, der ist im Restaurant Becherhus in Haan genau richtig. In entspanntem, familiärem Ambiente serviert das Gastroteam gutbürgerliche und saisonale Köstlichkeiten, die einfach begeistern.

Die Speisekarte ist breit gefächert und hält für jeden Geschmack das Passende bereit. Das traditionsreiches Restaurant in Haan bietet auf zwei Etagen Platz für circa 200 Gäste. Die können sich im urigen Ambiente verschiedene Speisen der gutbürgerlichen Küche schmecken lassen und den freundlichen Service genießen. Ob mit der Familie oder in geselliger Runde mit Freunden – einfach Essen und Trinken, Schlemmen und Genießen. Bei schönem Wetter gerne auch im gemütlichen Biergarten, der Platz für weitere 100 Gäste bietet. Und wer sich schon tagsüber dort stärken möchte, für den ist der täglich wechselnde Mittagstisch genau das Richtige.

www.becherhushaan.de

Simas Bootshaus (Nähe Wuppertalsperre)

Hier wird jeder Gast mit teilweise außergewöhnlichen Köstlichkeiten verwöhnt. Freundliches Service-Personal sorgt für kulinarische Gaumenfreuden. Alle Zutaten für die Speisen werden bei regionalen Anbietern gekauft und sorgen somit für einen hohen Qualitätsstandard. Angebotene Speisen mit Zusätzen? – nicht bei „Simas Bootshaus“, hier werden sogar die Soßen wie z.B. Ketchup oder Mayonnaise selbst hergestellt.

Ab dem Herbst gibt es frische und aktuelle Wildspezialitäten von der Tageskarte. Im Winter wird Sie das Bootshaus-Team mit einer Winterlounge und Außengrill überraschen!

Simas Bootshaus
Kräwinkel 4
42477 Radevormwald
Tel.: 0152/ 576 71 239

Koch/Jungkoch (m/w/d) gesucht!

Öffnungszeiten:
Di. bis Fr. von 16 bis 22 Uhr
Sa. und So. von 11 bis 22 Uhr

Mehr Informationen unter:
www.simas-bootshaus.de

COOK.INC

Inh. Gerd König

WO SIE WOLLEN – WIE SIE WOLLEN

WIR KRÖNEN IHRE FEIER

CATERING NACH WUNSCH

LECKER UND ORIGINELL

PLANUNG VON A BIS Z

DAS REZEPT ZU IHRER FEIER

COOK.INC

CATERING
MIT LEIDENSCHAFT

Kontaktieren Sie uns über

Email:
info@cook-inc.de

Internet:
www.cook-inc.de

Besuchen Sie uns auch auf

oder

Alle Fotos: Hof-Cafe in Dhünn

Eiscafé. Das Hof-Café in Dhünn – Leckereien im Grünen genießen.

So gemütlich kann ein Eiscafé sein. Sitzt man im Hof-Café in Dhünn, ist man umgeben von lauter schönen Pflanzen und Blumen. Denn hier gibt es nicht nur süße Leckereien, sondern auch einen Pflanzenmarkt mit zahlreichen mediterranen sowie Saisonpflanzen. Viele Kunden verbinden den Pflanzenkauf mit dem Genuss einer Brüsseler Waffel. Eine der Spezialitäten im Hof-Café, immer frisch gebacken und in verschiedenen Variationen serviert.

Dazu passen die italienischen Kaffeespezialitäten von der Siebträgermaschine perfekt. Ganz besonders ist auch das Eis aus eigener traditioneller Herstellung. „Das Wintereis kommt besonders gut bei unseren Gästen an", verrät Besitzer Philipp Koch vom Stein. Das Hof-Café schließt an Heiligabend immer erst gegen Mittag, macht dann Winterpause bis Mitte Februar, um danach wieder bis zum nächsten Heiligabend durchgehend zu öffnen. Es kann noch kurzfristig ein Tannenbaum gekauft und ein leckeres Eis genascht werden. Auch grundsätzlich hat das Eiscafé seine Türen für die Gäste immer geöffnet und bietet ohne Ruhetag ein lauschiges Plätzchen für Schleckermäuler.

www.hofcafe-dhuenn.de

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Weihnachten 2019
am 25. & 26. Dezember
Im Steinhaus Restaurant
lassen Sie sich verzaubern
Lunchbuffet ab 11.00 Uhr
39,00 € je Person
Kinder ab 4 bis 12 Jahre 2,50 € je Lebensjahr
Spiel, Spass, Spannung
Kinderbetreuung mit malen, Kino, Carrera Bahn, Tischtennis Tischfußball ...

Weihnachts-Musik-Dinner
musikalisch begleitet von Wolfgang Trier am Klavier
jeweils Mittwochs
4., 11. und 18. Dezember 2019
ab 19.00 Uhr
Zum Aperitif reichen wir ein Glas Trollinger Sekt Brut
oder einen Aperitif Rose Aronia
Vom Buffet:
z.B.
Vorspeisen:
Hausgebeizter „Weihnachtslachs",
Wildschinken, Gebeizte Gänsebrust,
Roastbeef vom Hirschrücken,
gegrillte Garnelen, Auswahl an Räucherfisch...
Hauptgerichte:
Das Beste von der Gans, Hirschkalbskeule,
Zanderfilet, Lasagne vom Kürbis...
Dessert:
Mousse, Cremes und hausgemachtes Eis
aus der Weihnachtspatisserie
Der Preis je Person beträgt 39,50 €
inklusive Aperitif

Weitere Infos auf www.steinhaus-bahnhof.de

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Steinhaus im alten Bahnhof GmbH | Bahnhofstraße 15 | 42651 Solingen
genuss@steinhaus-bahnhof.de | www.steinhaus-bahnhof.de | Telefon 02 12 / 2 24 70 71
Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag 11 Uhr bis 23 Uhr | Freitag und Samstag 11 Uhr bis 24 Uhr
Küchenzeiten: 12 bis 14.30 und 18 bis 21.30 Uhr
Sonntag und Montag RUHETAG
Nach Vereinbarung öffnen wir sonntags gerne für Sie ab 40 Personen.

Alle Fotos: Restaurant Neuemühle

echt urig

Restaurant Neuemühle. Fantastisches Ambiente, regionale Zutaten, tolle Events.

Zurück zu den Wurzeln – das ist das Motto der Neuemühle, des beliebten Ausflugslokals im Eifgenbachtal. Über viele Jahre war es bekannt für seine Kartoffelspezialitäten. Diese Tradition führt Wiebke Büngen mit ihrem Team fort. Die Köchin legt viel Wert auf regionale Produkte. So kommen die Gäste bei ihr unter anderem in den Genuss, das aus dem hauseigenen Garten frische Kräuter und Blumen für die Speisen verwendet werden. Das urige Ambiente des Restaurants in der alten Wassermühle, der Charme der Vergangenheit und die familiäre Atmosphäre ziehen einen schnell in den Bann. Genug Platz zum Feiern gibt es dort auch. Zwei Etagen und der Biergarten laden zum Verweilen ein. Zum Beispiel in der Müllerstube, einem sonnendurchfluteten hellen Raum, der bis zu 50 Personen Platz bietet. Der gemütliche Mahlraum, der sich perfekt für den Genuss eines guten Glases Wein eignet, liegt direkt neben dem alten Wasserrad. Und im Keller findet sich noch ein original Mahlwerk. Brot gebacken wird in der Neuemühle auch. Jeden zweiten Freitag im Monat, die nächsten Male am 11. Oktober, 8. November und 13. Dezember. Und: Auch Führungen in und um die Neuemühle werden angeboten. Die nächste am 8. November um 16.30 Uhr. **www.restaurant-neuemuehle.de**

Echt gutes Team

Im Gespräch

Gute Gastgeber sein – das ist für die Betreiber der Remscheider Restaurants Klosterkirche und Schützenhaus das A und O. Ihr Konzept funktioniert auf Schloss Burg genauso gut wie in der neuen GenussFABRIK. Paul Clemens erklärt, warum das so ist – und so bleibt.

Das Schützenhaus, die Klosterkirche, die SchlossBurg-Gastronomie, die GenussFABRIK ... das sind nur einige der Zutaten für das kulinarische Erfolgsrezept einer Remscheider Unternehmensfamilie, zu der unter anderem die Firmen TeamGastronomie und ABC-Gastronomie zählen. Und in der seit über 25 Jahren ein festes Team aus kreativen Köpfen immer wieder neue Trends für Restaurant, Event und Catering setzt. Im Interview mit ENGELBERT Echt. Lecker. erzählt Mitgründer Paul Clemens, was den Erfolg ausmacht. Und wie wichtig der Faktor Mensch dafür ist.

Konditorei Becher
Café Arnz

Marcel Becher
Konditormeister

- Hauptstraße 4
- 51399 Burscheid
- 02174/2661

- Individuelle Torten zu Hochzeiten, Geburtstagen, Taufen, Kommunionen oder Konfirmationen
- Reichhaltige Frühstückskarte
- Für besondere Gelegenheiten steht der Weiße Raum mit bis zu 24 Plätzen zur Verfügung, z.B.für Bergische Kaffeetafeln, Geburtstagsfeiern, Reuessen o.ä.

Genießen und Feiern: Das geht in der neuen GenussFABRIK das ganze Jahr über.

Fotos: Paul Clemens/Teamgastronomie

Herr Clemens, wir sitzen hier in der neuen GenussFABRIK, die man auch für Events mieten kann und wo werktags vor allem Businessgäste verköstigt werden. Während Sie und Ihre Teams Ihre Gäste auf leckerste Weise salopp gesagt satt machen, bleiben Sie selbst immer hungrig. Wie geht das?
Im heutigen Zeitalter ist die Herausforderung hoch, immer wieder die Menschen zu überraschen und mit neuen Konzepten zu überzeugen. Wir lieben einfach die Abwechslung. Ich selbst will ja auch immer wieder überrascht werden, etwas Neues entdecken. Wir fahren zum Beispiel regelmäßig zu den aktuellen kulinarischen Hot-Spots in die Metropolen, nach London, Hamburg, München, aber auch nach Sylt oder in die Niederlande. Schauen uns besondere Speisekarten und Interieurs an, gehen gerne selbst gut essen und überlegen: Was können wir übertragen auf uns, was passt zu uns? Ganz wichtig ist dabei, dass wir selbst immer die Rolle des Gastes einnehmen, reflektieren und uns fragen: Wie möchten wir bedient werden, welche Qualität erwarten wir selber?

Ist es, wenn man mit verschiedenen Unternehmen mehrere Restaurants betreibt und pro Jahr in-house und bei den Kunden Hunderte von Events realisiert, schwieriger oder leichter geworden, die Qualität gleichermaßen hochzuhalten?

Beim guten Geschmack macht man keine Kompromisse.

Warum sollten Sie das bei Ihrer Küche?

Ihr Johann Jasper

Die neuesten Küchentrends.
Individuell, praktisch und modern.

EURONICS

Behrend GmbH

Klauberger Straße 1
42651 Solingen
✆ 0212-208421
verkauf@behrend-team.de
www.behrend-team.de

musterhaus küchen
FACHGESCHÄFT

Wir sind für Sie da!
Montag bis Freitag
9:30 bis 18:30 Uhr
Samstag
10:00 bis 15:00 Uhr
P direkt am Haus

Es geht immer um den Menschen

Die Qualität ist die Basis für den Erfolg. Und die wachsenden Ansprüche unserer Gäste sind unser Antrieb. Früher, als wir 1993 die Klosterkirche und 1995 das Schützenhaus eröffnet hatten, kam der Feinkosthändler vielleicht zweimal die Woche zu uns. Heute kommt er jeden Tag, und wir sind viel flexibler in der Disponierung der Speisen und Zutaten. Wir können also auch schneller und besser auf die Wünsche der Gäste und Kunden eingehen. Im Event-Catering zum Beispiel bei der Eröffnung von Shoppingcentern oder Firmenhallen, wenn wir mehrere hundert oder gar tausend Gäste bewirten und in Kooperation mit Agenturen den gesamten Event samt der Technik und so weiter organisieren, dann kommt uns die Größe sehr entgegen. Dann ziehen wir alle Teams zusammen und gestalten den Abend mit absoluten erfahrenen Vollprofis. Auch wir als Köpfe des Ganzen sind dann mit an Bord, damit an solchen Abenden alles rund läuft. Da gibt es keinerlei Abstufungen in der Qualität. Letztlich kommt uns bei den Events auch das Image zu Gute, das wir uns mit den Restaurants über die Jahre aufgebaut haben: Die Gäste erleben bei uns, wie so ein Abend ablaufen kann und fragen dann: Könnt ihr das auch bei mir machen? Für hundert Leute? Oder für zweitausend? Und wir können.

Seit neuestem ja auch in der GenussFABRIK ...
Vielleicht vorweg: Vom Grundsatz her ist es uns immer wichtig, dass wir gesund wachsen und in Ruhe auf dem aufbauen, was wir erschaffen haben. Wir schauen uns jedes Jahr die einzelnen Locations an und überlegen: Sollten wir hier und da investieren? In die Räumlichkeiten? In eine andere Dekoration? So dass wir den Gästen immer wieder etwas Neues bieten. Und wir haben lange überlegt, ob wir, wie jetzt in der GenussFABRIK, noch einmal ins Mittagsgeschäft einsteigen wollen. Der Vorteil ist, dass wir dafür ja keine Teams aus dem Abendgeschäft abziehen müssen.

Und, dass wir auch hier eine Location haben, wo wir unseren Anspruch, gute Veranstaltungen gleich mit

Rechts: Alexander Klaas, Küchenchef der Klosterschänke, zählt zum fünfköpfigen Führungsteam der Unternehmensfamilie.

Fotos: Klosterschänke, Sandra Juhr

anzubieten, auch umsetzen können. Ja, wir bieten in der GenussFABRIK tagsüber eine frische, unkomplizierte und gesunde Mittagsküche. Unser volles Potenzial ausschöpfen können wir aber bei den Events. Das gilt auch für die Klosterkirche, Schloss Burg oder das Schützenhaus.

Hat der Gast von heute andere Ansprüche als früher?

Ja, hat er. Er ist zunächst einmal viel informierter, kennt den Unterschied zwischen Wolfsbarsch und Lachs womöglich besser als wir selber! Nein, im Ernst: Themen wie vegane Gerichte, SourVide-Garen und so weiter, die gab es vor zwanzig Jahren noch gar nicht. Heute gehören auch Storytelling, Digitalisierung und Nachhaltigkeit zum täglichen Brot. Für uns ist das erst die Herausforderung. Die Gäste können uns ein ganz anderes Feedback geben als früher.

Und das nutzen wir, zum Beispiel bei den Küchenpartys. Diese sind seit Jahren ein Selbstläufer in der Klosterkirche und auf Schloss Burg. Wir wollen sie in

2020 auch erstmals im Spätsommer im Schützenhaus anbieten. Da kreieren wir dann an jeweils zwei Tagen vierzig bis fünfzig kleine Köstlichkeiten. Und was bei den Gästen am besten ankommt, entwickeln wir vielleicht weiter und nehmen es auf die Karte. Für ihr Feedback sind wir unseren vielen Stammgästen wirklich dankbar.

Eines Ihrer Unternehmen heißt TeamGastronomie. Wie wichtig ist dieses Team für Sie?
Wir können nur Erfolg haben, wenn wir das leben, was wir tun. Das gilt nicht nur für die fünf Köpfe, neben mir sind das ja Horst Söhngen, Tino Burk, Alexander Klaas und mein Neffe Stephan Clemens. Es gilt für jeden Mitarbeiter. Wir nehmen die Menschen mit, sie sind für uns der Mittelpunkt, stehen im Fokus. Darum bieten wir unseren Leuten auch immer eine berufliche Perspektive, möchten sie lange binden. Denn wir wollen, dass zu unseren Unternehmen und Restaurants immer Gesichter gehören, die man kennt. Das ist ganz elementar.

Sie haben heute, über 25 Jahre nach der Gründung des ersten Unternehmens, viel mit Management und der Arbeit an den Firmen zu tun. Schaffen Sie es selber, auch noch in der Küche zu stehen?
Ja klar. Innovative Küchenkonzepte entstehen zuerst im Kopf und werden dann am Herd realisiert. Was mich persönlich betrifft: Lieber mittendrin und nur dabei.

www.klosterschaenke-rs.de
www.teamgastronomie.de

Hotel & Restaurant | Tagung & Bankett | Events & Arrangements

Die Location – mitten im Grünen!

GUT LANDSCHEID
Hotel & Restaurant

Gut Landscheid • Haus Landscheid 1–2 • 51399 Burscheid • Tel.: (0 21 74) 398 90
Fax: (0 21 74) 398 999 • info@gut-landscheid.de • www.gut-landscheid.de

Heute

einen König

Gärtnerei Höpken

Stilvolle Begrünung mit Blumen und Pflanzen aus dem Bergischen

- Hotel und Gastronomie - passend zur Jahreszeit
- Wechselbeplanzung für Wohnanlagen sowie öffentliche Bereiche und Einrichtungen

Grünscheid 18 · 51399 Burscheid · Telefon: 02174/61853 · E-Mail: service@gaertnerei-hoepken.de · www.gaertnerei-hoepken.de

Porträt

Der Solinger Gerd König verzaubert mit seinen Gerichten seine Gäste. Sein Charity-Event an Heiligabend wird immer beliebter. Und dass dieser ENGELBERT Echt. Lecker. so gut duftet, hat auch mit ihm zu tun.

Ganze fünf Jahre hat Gerd König erfolgreich das Al B'Andy in Solingen-Wald aus der Küche heraus geführt. Ein Treffpunkt für viele zum gemütlichen Beisammensein, Bierchen trinken und lecker Essen. Das Arbeiten im Al B'Andy hat er mehr als nur genossen. „Auch wenn man in so einem Job eine Sieben-Tage- Woche hat und viele, viele Stunden arbeiten muss, hat es mir unheimlich viel Spaß gemacht", erzählt Gerd König. Man merkt ihm die Leidenschaft fürs Kochen förmlich an. Schon während seiner Zeit in Wald hat sich König mit seinem Außer-Haus-Catering einen Namen gemacht. Jetzt ist COOK.INC Hauptbestandteil seiner Arbeit und er verköstigt jeden Tag zahlreiche Kunden. Egal ob für kleinere oder größere Anlässe, er verwöhnt die Gäste mit hausgemachten, frischen Speisen, kalten oder warmen Buffets. Das kann das ausgefallene Roastbeef auf Heu, Flammlachs oder doch die klassische Gulaschkanone sein. Bei Gerd König ist alles möglich. Sehr angesagt ist auch sein Live-Cooking. Dann kommt er zu seinen Kunden zum Beispiel nach Hause. Er nimmt sein gesamtes Equipment mit und kocht live vor den Gästen. Das können auch ein paar mehr sein: Bis zu 600 Personen kann er an einem Abend verköstigen. Selbstverständlich mit Unterstützung seines Teams.

Wem unser tolles Cover noch nicht aufgefallen ist, der sollte mal eben ganz schnell vorne draufgucken. Und auch mal daran reiben und riechen ... Und? Sieht lecker aus und riecht gut, oder? Denn für unser Cover hat Gerd König den etwas anderen Apfel-Zimtstrudel kreiert. In diesem wunderbar leckeren Strudel stecken alle

PUMA®
1769 - 2019
250 years

Knifemakers to the world since 1769

PUMA Koch- und Küchenmesser

Handwerkskunst made in Solingen

Kochen ist heutzutage keine lästige Pflicht, sondern vielmehr Freizeitvergnügen und kreative Aufgabe. Mehr und mehr wird Wert auf hochwertiges Equipment und ausgeklügelte Küchenhelfer gelegt, bei denen sich bewährte Tradition mit neuester Technik stimmig vereinen.

Die Koch- und Küchenmesser-Serie von PUMA beinhaltet 8 Modelle für die verschiedensten Aufgaben bei der Zubereitung Ihrer Gerichte.
Die Griffe aller Messer sind aus Eibenholz gefertigt und mit Messingnieten versehen. Für die Aufbewahrung des kompletten Sets kann man ebenfalls einen Küchenblock beziehen.

Infos & Bestellung:
www.pumaknives.de

Zutaten, die in der klassischen Variante auch verarbeitet sind. So besteht der untere Teil aus Nüssen, kleinen Schokoladenstückchen und Rosinen. Die nächste Schicht bildet das Herzstück aus unterschiedlichen Apfelsorten. Diese hat Gerd König mühevoll in gleichgroße Stückchen gehackt. Um es geschmacklich perfekt abzurunden, wird in die oberste Schicht Apfelmus und eine selbst gemachte Vanillesoße gespritzt. Durch die getrennten Schichten hat der Apfel-Zimtstrudel zwar nicht seine bekannte Optik, aber er sieht einfach hinreißend lecker aus. Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

Der Koch hat aber noch so viel mehr auf seiner Agenda – und ein gutes Herz.
Schon zum vierten Mal veranstaltet er an Heiligabend ein Charity-Event. Damals noch im Al B'Andy, dieses Jahr an anderer Stelle, die noch bekannt gegeben wird. Unter dem Motto „Niemand muss alleine sein" schafft er einen tollen Abend für Jung und Alt. „Ich habe an Heiligabend Zeit. Warum dann nicht etwas Gutes für andere tun? Mir kann niemand erzählen, dass er an so einem Tag gerne alleine zu Hause sitzt", sagt König. So sind alle herzlich eingeladen, zwischen 18 und 22 Uhr vorbeizukommen. Geschirr und Besteck werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Gerd König sorgt für ein tolles Essen und ein nettes Ambiente. Unterstützt wird er hierbei von anderen Gastronomen aus Solingen. Das Basti´s, das Kaffeehaus und Casa Pedro aus Gräfrath sowie auch Andre Heibach vom Stadtsaal Wald sowie einige weitere sind ebenfalls dabei. Sie befüllen mehrere Rechauds

In seinem Cateringunternehmen COOK.INC tischt Gerd König seinen Gästen jedes Mal einen Gaumenschmaus auf. Fotos: Gerd König

ERLEBEN SIE UNS NEU...

3 spannende Konzepte erwarten Sie ab dem 4. Oktober

Schüttendelle 30
42857 Remscheid
Tel.: 0 21 91 / 46 19 430
www.villapaulus.de

Die Villa Paulus ist für Sie geöffnet:

Montag - Freitag	Samstag - Sonntag
12.00 - 14.30 Uhr	11.00 - 15.00 Uhr (Brunch)
18.00 - 22.00 Uhr	18.00 - 22.00 Uhr

VILLA Paulus

(Kocher) und sponsern damit den Gästen ebenfalls etwas Leckeres zum Essen. Gerd König ist bis Heiligabend übrigens weiterhin auf der Suche nach Freiwilligen, Helfern und Spenden: „Es geht dar nicht darum, dass jemand den ganzen Abend über hilft. Aber vielleicht hat der ein oder andere Lust eine Stunde seiner Zeit zu erübrigen und vorbei zu schauen."

Bei dem Charity Event geht es keinesfalls nur um bedürftige oder obdachlose Menschen. Es geht um alle, die niemanden haben, mit dem sie das Fest der Liebe verbringen können. An dem Abend gibt es auch Programm. Die Gäste singen miteinander oder lesen sich gegenseitig Geschichten vor. Lernen einander besser kennen und bescheren sich so ein schönes Fest. Für Gerd König ist es das größte Geschenk: Seiner Leidenschaft, dem Kochen, nachgehen und gleichzeitig anderen Menschen helfen. Mit einem Fest von Solingern für Solinger.

www.cook-inc.de

Stilvoll geniessen, genussvoll erleben

Dies ist uns ein besonderes Anliegen, denn Genuss ist nicht nur Sterneküche - Genuss fängt bei einfachen, guten Produkten und Gerichten an und dazu gehört auch die Stimmung, das Umfeld, die Tageszeit, das Wetter…

Erweitert wird der Genuss durch unsere Lounge, in der Sie unsere Produkte für zu Hause erwerben können. Schauen Sie doch mal rein…

Heldmann & Herzhaft

Brüderstraße 56 - 42853 Remscheid
Tel: 02191 / 29 19 41 - info@heldmann-herzhaft.de
www.heldmann-herzhaft.de

Alleskönner!

Event

Koch. Restaurant- und Hotelchef. Verbandsvorsitzender. Event-Erfinder. Und noch so vieles mehr: Wie der Remscheider Markus Kärst die bergische Gastroszene bereichert.

Markus Kärst einmal ganz für sich zu haben, ist schwer. Sehr schwer. Denn der 38-jährige Lüttringhauser ist immer in Bewegung. Er lebt seinen Traum. Den Traum von immer neuen Anreizen für die Menschen in der Region. Und alles hat mit Essen zu tun – zumindest hauptsächlich. Denn eigentlich ist Markus Kärst Koch, wurde in einen Hotel- und Gaststätten-Betrieb hineingeboren, den es seit 128 Jahren gibt: das Hotel Kromberg in Lüttringhausen. Hier ist er zu Hause. Die Küche und die 17 Zimmer aber reichen ihm schon lange nicht mehr. Neben dem Hotel führt er noch ein Café in Wuppertal-Ronsdorf und sorgt für täglich rund 500 Schul-Essen, die geliefert werden. Ein Familienbetrieb, in dem auch die Mama noch manchmal einspringt. Oder Frau und Bruder, die eigentlich andere Jobs haben, helfen aus, wenn es mal eng wird. Und das wird es oft bei Kärst. Denn seit Jahren lebt er seine Leidenschaft für immer wieder neue Events. Für Firmen, für Privatleute oder eben für die ganze Stadt. Dafür muss sein

Altes Landhaus
Restaurant · Cafe

- Biergarten
- Partyservice
- Regionale Küche
- Grillabende mit Smoker
- Tageskarte Monatsmenü
- Feierlichkeiten bis 25 Personen
- Hausgemachte Kuchen und Torten

Öffnungszeiten: Dienstag - Samstag 11.30 bis 22 Uhr, bis 21 Uhr durchgehend geöffnete Küche
Sonn- und feiertags 11.30 bis 18 Uhr, bis 17 Uhr geöffnete Küche

Flügel 3 | 51399 Burscheid | Telefon: 0 21 74 / 89 21 25 | www.altes-landhaus-burscheid.de

eigentlicher Beruf als Koch ein bisschen zurückstecken: „Am Herd stehe ich vielleicht noch maximal zehn Prozent meiner Zeit." Oder, wenn er für den Stadtsender RS1 TV seine regelmäßige Koch-Show aufzeichnet, auch schon mal mit seiner Tochter zusammen. Den Rest der Zeit organisiert er. Seine 70 Mitarbeiter, seine Aussteller, er hat Gespräche mit anderen Gastronomen oder mit Ordnungsbehörden. Die machen zum Glück ganz viel von seinen Ideen mit. Wie zum Beispiel das Parkfood-Festival, das er vor vier Jahren aus der Taufe gehoben hat. Damals war es neu und hip – Streetfood war das Zauberwort. Foodtrucks aus ganz Deutschland, die völlig außergewöhnliche Gerichte anboten, für die sich das Anstehen lohnt.

Ja, zur Kreation fantastischer Gerichte kommt Markus Kärst ab und an auch noch. Aber in der Küche verbringt er nur noch rund zehn Prozent seiner Zeit.

Das Ganze mitten im Remscheider Stadtpark in gemütlichem Ambiente – bei gutem Wetter das perfekte Event. Sieben Mal lief es schon super, zum Teil zählte man bis zu 25.000 Besucher. Aber: Damit will sich Markus Kärst nicht zufriedengeben. Der Vater einer siebenjährigen Tochter sagt: „Bevor die Leute die Idee langweilig finden, muss ich handeln." Und so macht er das letzte Parkfood, das gerade im September stattgefunden hat, einfach zum Oktoberfestival. Viele der Foodtrucks lassen sich auf das Motto ein, bieten Leberkäs-Burger oder abgefahrene Knödelgerichte an. Immer ausgefallen und nicht alltäglich, das ist für Markus Kärst selbstverständlich.

Dazu bayerische Deko, und natürlich gehört auch das ein oder andere Dirndl hinter die Verkaufstheke. Aber: Nicht jeder muss sich auf das Motto einlassen, auch die traditionellen Foodtrucks sind mit Burgern, Wraps oder Pulled Pork am Start. Zudem versucht Markus Kärst in diesem Jahr noch was ganz Neues on top: die Alm. Keine Sorge, mit einem dumpfen Festzelt wollte sich der Gastronom nicht zufrieden geben, es soll schon etwas Besonderes sein, wo sich die Parkfood-Fans auch abends noch zum Weiterfeiern einfinden können, wenn draußen schon die Lichter ausgehen. Komplett aus Holz ist die Hütte, die bis zu 1000 Besucher fassen kann. Gesessen wird an rustikalen Holztischen, dazu gibt's natürlich eine

Burgvogel SOLINGEN

Werksverkauf

Öffnungszeiten
Mo - Do 07:00 - 17:00 Uhr
Fr 07:00 - 14:00 Uhr
Sa 09:00 - 13:00 Uhr

Karl Bahns GmbH
Burger-Landstraße 60
42659 Solingen

Telefon: 0212-24232-0
Fax: 0212-41537
E-Mail: info@burgvogel.de
Website: www.burgvogel.de

Ihr Fleischerfachgeschäft
Strodtkötter GmbH

die Metzgerei.

... denn wir wissen was wir tun.

- Genuss pur
- Höchste Qualität
- Wurstwaren nach alter Familienrezeptur
- Rindfleisch aus dem Ökoverband
- Convenience-Produkte vom Feinsten
- Salate mit Suchtpotential

Lecker für alle Schleckermäulchen.

Conny Strodtkötter Heike Berger

42697 SG-Ohligs · Forststraße 3
Telefon (02 12) 7 95 86
www.metzgereistrodtkoetter.de

Maß und eine Haxn, wer möchte. Und eine bayerische Musi spielt, um gute Laune zu verbreiten. Wenn so eine tolle Location wie „Die Remscheider Alm" schon mal steht, soll sie auch nicht gleich nach einem Wochenende wieder abgebaut werden. Deshalb hat der Parkfood-Macher gleich noch ein paar Konzerte, Firmenfeiern, eine Comedy-Nacht und sogar einen Gottesdienst dort untergebracht. So viele Leute wie möglich sollen sehen, wie toll das Ambiente ist. Und im besten Fall im nächsten Jahr wiederkommen oder gleich eine eigene Feier dort buchen.

Ganz schön viel zu tun hat Markus Kärst. Damit der Gastronom dieses Pensum auch stemmen kann, hat er sich für die Alm mit dem angrenzenden Schützenhaus zusammengetan, genauso engagierten Gastronomen mit vielen Ideen, die mit unterstützen. Überhaupt: Das Zusammenspiel der Wirte in Remscheid funktioniert reibungslos, sagt Kärst, der im Übrigen auch noch Vorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbands Dehoga in der Stadt ist. Alle sollen zusammen- statt gegeneinander arbeiten, findet er. Und das funktioniert. Zum Beispiel, indem man sich die gleichen Teller kauft und im Zweifel bei den Veranstaltungen gegenseitig ausleihen kann.

Fest steht, er hat gute Kontakte und viele Menschen, die bei seinen Ideen mitgehen – auch, wenn nicht immer alles klappt. Aber: Die Mischkalkulation macht's, sagt er. Wenn eine Veranstaltung mal ein Flop wird oder zum ersten Mal stattfindet, muss eine andere es eben wieder ausgleichen. Und bei dem Erfolg, den Kärst mit seinen Events hat, ist das ja durchaus machbar. Schließlich stehen die Leute Schlange, um bei ihm mitzumachen. Beim letzten Parkfood-Festival gab es eine Warteliste mit 15 Foodtrucks, die in Remscheid gerne dabei sein wollten. „Jedes Jahr eine neue Challenge", das ist das Motto des Gastronoms mit Leidenschaft, denn „Stillstand ist Rückschritt". Man müsse immer am Ball bleiben und gerne auch mal die großen Räder drehen, statt nur am Herd zu stehen. Ideen hat er dafür genug.

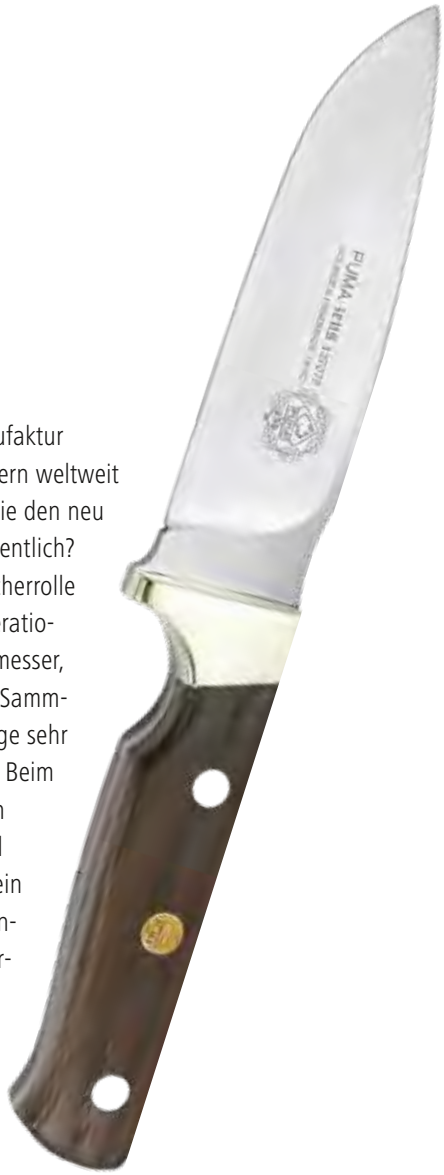
www.hotel-kromberg.de

Alle Fotos: Kärst

Scharfes Jubiläum

Messermanufaktur

Hirschfänger, Jagdnicker und Co.: PUMA bietet haarscharfe Qualität made in Solingen – und das seit 250 Jahren.



250 Jahre Qualität und Firmengeschichte – das muss man erst mal schaffen. Die Traditionsmanufaktur PUMA aus Solingen hat es geschafft. Sie ist in der Fertigung von Jagd, Sport- und Freizeitmessern weltweit führend. Zum Firmenjubiläum gibt es nun tolle neue Messer und besondere Geschenkideen. Wie den neu aufgelegten Trittsiegel-Aschenbecher nach FREVERT. Wie aber begann die Geschichte von PUMA eigentlich? Rückblick ins Jahr 1769: Der Schleifer Johann Lauterjung lässt sein Markenzeichen in die Messermacherrolle eintragen. Seitdem hat sich eine Menge getan. Das Messerangebot von PUMA ist im Laufe der Generationen stetig angewachsen, setzt Trends, ist genau darauf abgestimmt, was die Nutzer brauchen. Jagdmesser, Fahrtenmesser, Trekking- und Outdoormesser, Sportschließ- und Wassersportmesser, Ambiente- und Sammler-Messer gehören dazu. PUMA setzt Stahlsorten von höchster Qualität ein, mit denen sich sehr lange sehr gut schneiden lässt. Am Ende eines jeden Produktionsprozesses steht eine strenge Qualitätsprüfung. Beim Entwerfen der Messer-Kollektionen vertraut PUMA auf die langjährigen Erfahrungen und Fähigkeiten führender Messermacher, Designer, Jagd- und Trekking-Spezialisten. Sie alle tragen einen großen Teil dazu bei, dass am Ende ein überzeugendes und stimmiges Produkt entsteht. Natürlich gibt es auch ein besonderes Messer zum Jubiläumsjahr: Das PUMA-Jahresmesser 2019 in Dolch-Form ist als Hirschfänger konzipiert und auf nur 50 Exemplare limitiert. Mit 24 Zentimeter langer und sechs Millimeter starker Klinge, auf der eine Klingenätzung an die Firmengründung erinnert. Die Griffschalen aus Eichenholz sind von einer Parierstange und einem Knauf aus Neusilber eingerahmt. Das Jubiläumsmesser selbst, in einer Auflage von 250 Stück, ist ein hochwertiger Damast-Jagdnicker, der Tradition und Zeitgeist verbindet. Mit einer Klinge aus dem rostfreien Hochleistungsdamast Damasteel DS93X Dense Twist und Backen aus Neusilber für zusätzlichen Schutz. **www.pumaknives.de**

Fisch ...in allen Variationen...

Meer für Sie SCHÄLTE www.fischschaelte.de

Dem Fischgourmet wird qualitativ hochwertiger und absolut frischer Fisch in **„Bio-Qualität“** aus diesem Segment präsentiert.
Bio St Patrick Lachs, Bio-Loup de Mer, Bio-Dorade sind nur einige Beispiele.
Aus **„nachhaltiger Fischerei“**, zum Beispiel aus der Nordsee, dem Nordost-Atlantik oder dem Nord-Atlantik werden unter wissenschaftlichen Gesichtspunkten – Fischerei-Regionen festgelegt, wo gefischt werden darf bzw. wo das Angelgebiet zur *Regeneration des Fischbestandes* geschont wird.

Testen Sie unser Angebot. Natürlich können Sie auch unsere schmackhaften Fischgerichte „Direktschlemmen“ oder „Mitnehmen“.

Qualität aus Tradition

Stephan & Patrick Schälte sowie das Schälte-Team.

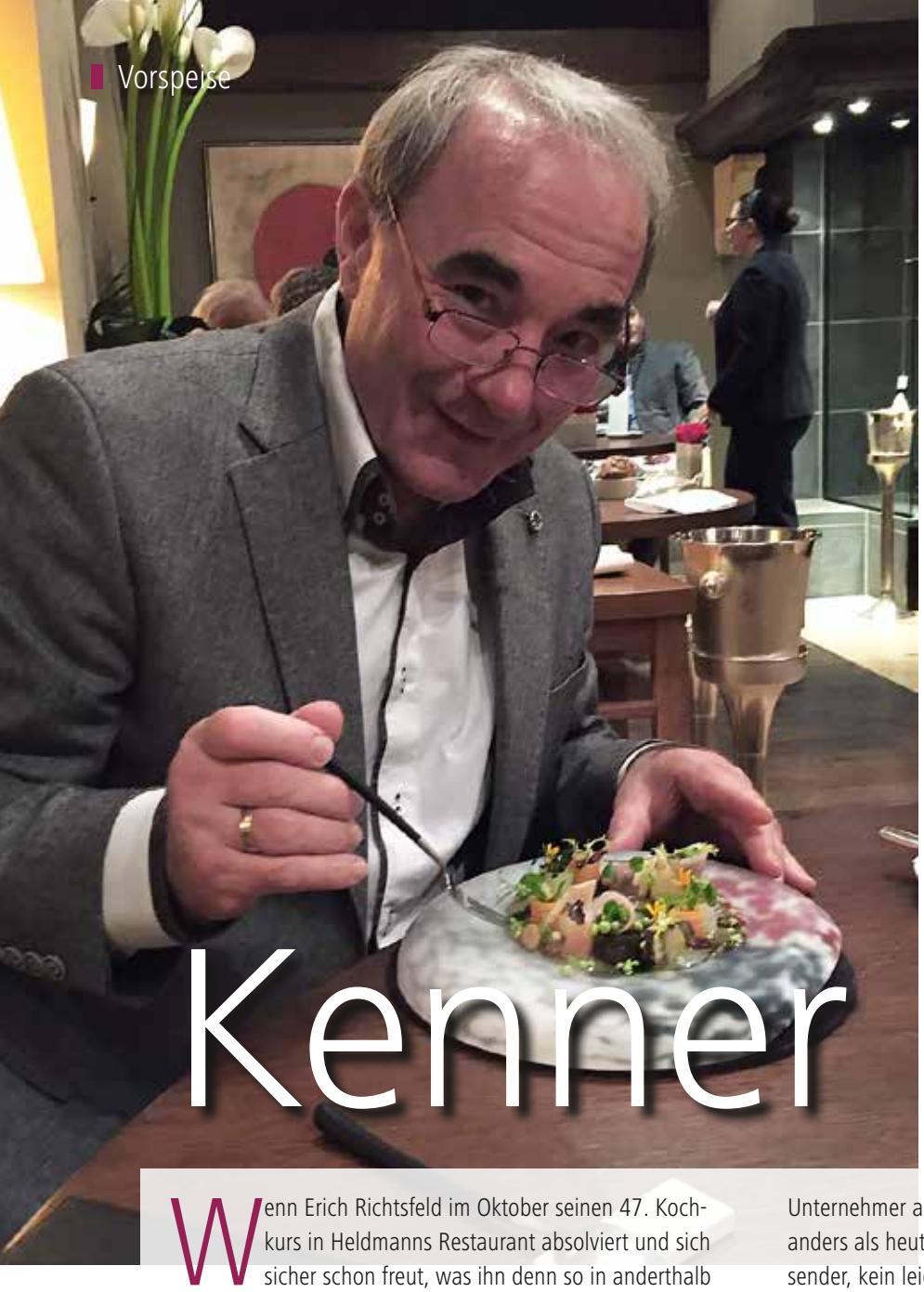
Düsseldorfer Str. 92 · Solingen-Ohligs · Tel. 0212-26 812 40
Neuer Markt 56 · Haan · Tel. 02129-56 77 96

LADEN SIE IHRE GÄSTE DOCH EINFACH ZU UNS EIN!

WIR VERWÖHNEN SIE MIT FRISCHEM FISCH UND AUSGEFALLENEN BEILAGEN

Geöffnet Mi. bis Sa. 11.30 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr So. 17.00 bis 22.00 Uhr

SCHÄLTE'S
Fisch-Restaurant
Düsseldorfer Str. 90
42697 Solingen
T. 02 12 - 88 19 31 46
T. 02 12 - 2 68 12 40
www.schältes.de
SCHÄLTE'S



Kenner ... und Könner

Porträt

Der Hückeswagener Erich Richtsfeld ist vor über 40 Jahren mit einer Imbissbude in die Selbstständigkeit gestartet. Heute sind Kochen und gut essen Hobby und Leidenschaft. Die führt ihn auch zu den besten Restaurants und Köchen der Republik.

Wenn Erich Richtsfeld im Oktober seinen 47. Kochkurs in Heldmanns Restaurant absolviert und sich sicher schon freut, was ihn denn so in anderthalb Jahren beim 50. Kurs erwartet, denkt er vielleicht zwischen Schnibbeln, Anbraten und Anrichten auch mal zurück. In die Siebziger Jahre ... ja, denn damals hat der heute 71-Jährige Unternehmer auch schon in der Küche gestanden. Aber ganz anders als heute. Er war noch kein Gourmet, kein Gastroreisender, kein leidenschaftlicher Koch.

Und es ging auch noch lange nicht um Sterne. Eine großartige Zeit war es trotzdem. „Ich kam damals mit meiner Frau aus

- Hochzeitsfloristik (Tisch-/Kirchendekoration, Brautsträuße, Brautautoschmuck
- Eventfloristik (Geschäftseröffnungen, Einweihungen, Geburtstage, Firmenevents, Raumschmuck - Dekoration)
- Blumensträuße und Gestecke zu jedem erdenklichen Anlass
- Gepflanzte Arrangements und Solitärbepflanzungen

Gärtnerei Hosse - Quatuor
Inh. R. Breuer

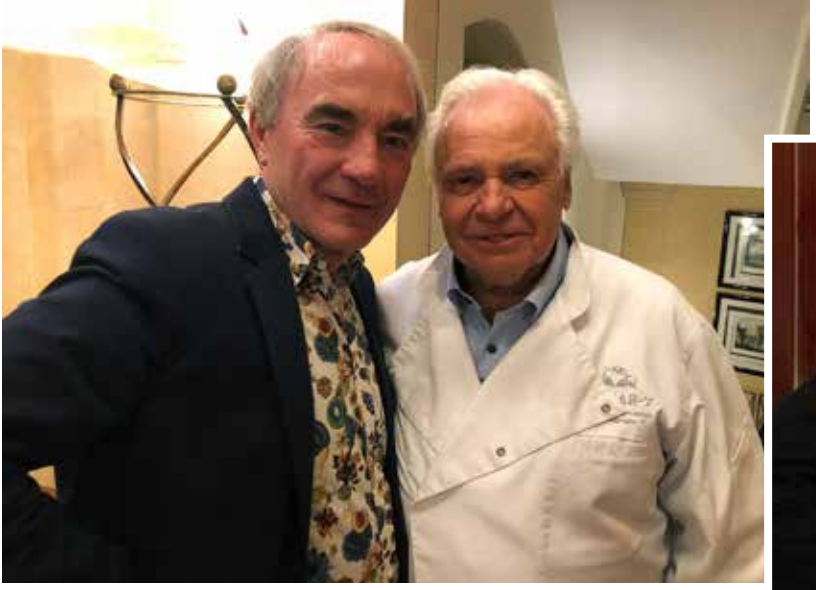
Weyerstraße 226
42719 Solingen
Telefon 02 12 - 33 09 07

Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr. 8 bis 13 Uhr
14.30 bis 18.30 Uhr
Sa. 8 bis 13 Uhr
So. 10 bis 13 Uhr

Lassen Sie sich gerne bei uns beraten!

BREUER

Blumenpavillon Merkelbach
Kirchhofstraße 40, 40721 Hilden, Telefon 0 21 03 - 6 60 33, eMail: kontakt@blumen-merkelbach.de
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 9 bis 18.30 Uhr, Sa. 9 bis 14 Uhr, Sonn- und Feiertage 10.30 bis 13 Uhr



Oben mit einem der bekanntesten Küchenchefs Deutschlands: Eckhard Witzigmann

Österreich nach Deutschland, und wir haben gemeinsam einen Imbiss übernommen. Und den kann man ja so oder so führen." Die Philosophie der Richtsfelds, damals schon, in einer Zeit, als Fast Food noch nicht so in aller Munde war wie heute: Ja, es muss schnell gehen. Aber es muss eine vernünftige Qualität haben. Das Fleisch, die Soßen, der Service. Hatte es, und das sprach sich rum, vor allem bei den vielen Gastarbeitern, die sich damals in der Alten Bismarckstraße schnell mal stärken wollten. Aus „mal schnell" wurde oft ein „komm, wir bleiben noch". „Wir hatten regelmäßig den Laden voll, unser Imbiss war wie ein Treffpunkt. Noch heute sprechen mich manchmal Menschen auf der Alleestraße an, die damals unsere Gäste waren, und bedanken sich für die gute Zeit", erzählt Erich Richtsfeld.

Viel, gerne und gut arbeiten – das liegt dem Österreicher im Blut, und diese Eigenschaften hat er später auf eine ganz andere Branche übertragen. Der Wahl-Hückeswagener stieg ins Immobilienmanagement ein. Und hat aus Richtsfeld Immobilien ein erfolgreiches Familienunternehmen für die komplette Verwaltung von Wohnobjekten gemacht, das er bis heute mit seiner Frau, seinem Sohn und seiner Schwiegertochter führt. In der Küche stehen? Kochen? Speisen zubereiten? „Das war ganz lange vom Tisch", erzählt Richtsfeld.

Bis im Jahr 1997 das Ehepaar Heldmann eine alte Villa an der Remscheider Brüderstraße übernahm, ein Restaurant eröffnete, dieses bereits nach einem Jahr zum ersten Mal einen Michellin-Stern erhielt und Ulrich Heldmann seinen ersten Kochkurs anbot. Erich Richtsfeld ging hin. Und erlebte Unerwartetes: Seine Leidenschaft fürs Kochen, für die Sterneküche, für die Kunst der Genusskreation wurde geweckt. Und wie. Seither hat er nicht nur keinen Kochkurs mehr verpasst bei Heldmann, er ist auch Fan der dort stattfindenden Reihe „Am langen Tisch", ist bei vielen Events

Viel unterwegs, auch mal bei fernsehbekannten Köchen zu Gast – und leidenschaftlich gern in der eigenen Küche aktiv: Der Hückeswagener Erich Richtsfeld (ganz oben mit Ulrich Heldmann).

an der Brüderstraße anzutreffen und seit vielen Jahren schon mit den Heldmanns befreundet. Und: Er kocht zu Hause leidenschaftlich gern das nach, was er beim Meister gelernt hat. Alleine, mit der Familie, mit Freunden. Meist am Wochenende, wenn er mehr Zeit hat. Am liebsten Fisch und gerne mit frischen, regionalen Zutaten. Auch in Sachen Wein hat sich Richtsfeld in den vergangenen Jahren zu einem Experten gemausert.

Aber nicht nur das: Er ist auch zu einem Gourmet, zu einem Restaurantreisenden geworden. „Die Ein-Sterne-Restaurants habe ich fast alle durch, jetzt stehen die Zwei- und Drei-Sterne-Häuser an", erzählt er. Über die Jahre hat er sich ein großes Netzwerk aufgebaut, kennt viele Top-Köche aus ganz Deutschland persönlich, geht mindestens einmal die Woche bewusst in ein ausgesuchtes Restaurant und fährt dafür auch mal bis nach Hamburg und am nächsten Tag wieder zurück. Aus purer Leidenschaft und manchmal auch ganz alleine. Woran er sich, wie er

Bistro Büro
Genuss und Kreativität verbinden

Mittag- & Abendessen

Restaurant mit
qualitativ hochwertigem Essen
und Weinen

Wöchentlich wechselnder Mittagstisch
ab 7,50 €

Zwei mal im Monat
Sonntagsbrunch

Emscherstraße 13 | 42697 Solingen
Tel.: 0212 / 65 95 7999 | E-Mail: info@bistro-buero.de
www.bistro-buero.de

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. ab 11.30 Uhr, Sa. ab 9 Uhr
Unsere Küche ist durchgehend geöffnet!

Unser Bistro ist für private Feiern zu mieten

Regelmäßige Live Musik Veranstaltungen

zugibt, erst einmal gewöhnen musste: „Ich weiß noch, ich saß am Anfang mal in Wuppertal im Scarpati, rechts und links neben mir verliebte Paare. Da kam ich mir doch zuerst etwas fehl am Platze vor. Das hat sich aber vollkommen gelegt."

Inzwischen ist Erich Richtsfeld nicht nur gespannt auf die Speisen, die er auf seinen Gastroreisen im In- und zunehmend auch im Ausland genießen darf, sondern auch auf die Menschen, die er dort trifft. Auf das Ambiente, auf die Atmosphäre, auf das große Ganze. Darüber schreibt er auch, in Magazinen und in den Sozialen Medien. Aber nie negativ: „Hat es mir nicht gefallen, dann schreibe ich nichts. Sondern nur, wenn es gut war. Wer bin ich denn, dass ich etwas schlecht rede, nur weil es nicht so meins war? Das kann ja an dem jeweiligen Abend viele Gründe gehabt haben." Diese Reflektiertheit und große Wertschätzung anderen, insbesondere auch den oft sensiblen Köchen gegenüber macht Erich Richtsfeld aus. Er weiß, wie hart auch der Konkurrenzkampf insbesondere in der Gourmetküche auf Zwei- und Drei-Sterne-Niveau ist. Und dass hier oft Nuancen entscheiden. So manches Mal, wenn ihm wieder ein echtes Kunstwerk serviert wird, hält er auch einen Moment inne. Betrachtet die Kreation. Macht vielleicht ein Foto. Erlaubt sich dann, es zu genießen. Und vielleicht kocht er es später so oder so ähnlich zu Hause nach. Ganz entspannt. Und mit purer Leidenschaft.

Stapler

Leckere Hoch

Echt saftig

Hamburger gibt es schon seit dem 19. Jahrhundert. Die Geschichte dahinter – und welche Rezepte heute im Bergischen Land im Trend liegen. Zum Beispiel in Burscheid.

Eines der beliebtesten deftigen Gerichte, gerade auch im Bergischen Land, ist und bleibt der Hamburger. Zumal es diesen mittlerweile nicht nur in den weltbekannten Fast-Food-Ketten, sondern auch in eigens auf Top-Burger spezialisierten Restaurants gibt. Verfeinert mit außergewöhnlichen Soßen oder unterschiedlichen Toppings, wird der einst so simple Hamburger immer öfter und immer raffinierter serviert. Aber wo kommt der eigentlich her? Und wo wurde er erfunden?
Die meisten Quellen besagen, dass der Hamburger bereits 1895 im amerikanischen New Haven von Louis Lassen erfunden wurde. Der (jetzt kommt's!) aus Hamburg stammende Neu-Amerikaner eröffnete zunächst seine Imbissbude „Louis' Lunch", als ein Gast eines Tages auf die Schnelle einen Snack auf die Hand brauchte. Ganz nach dem Stil des Buletten-Vorbilds zerhackte Lassen das Rindfleisch, formte es und schob es zusammen mit Zwiebeln auf den Gas-Grill. Mit zusätzlicher Tomate kam das

Italienischer Genuß
im bergischen Ambiente

Il Camino
Ristorante-Pizzeria

HASTENER STR. 85 | 42855 REMSCHEID
TELEFON: 02191 81221
WWW.RISTORANTE-ILCAMINO.COM

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN
LOKAL: 17:00 – 23:30
KÜCHE: 17:00 – 22:30
DIENSTAG HABEN WIR UNSEREN RUHETAG

Profis empfehlen: Am besten schmeckt das Burger-Pattie medium gebraten.

Fleisch zwischen zwei Toastscheiben. Fertig war der erste Burger. Übrigens: Auch heute noch kann man den Burger im „Louis Lunch" genießen. Nach altem Rezept, nur mit zusätzlichem Streichkäse, wird er traditionell serviert.

Aber nicht nur in Amerika ist der Burger ein Trend. Auch im Bergischen Land gibt es einige Restaurants, die diesen Leckerbissen anbieten. So zum Beispiel auch das Da´Mila aus Burscheid. Hier gibt es ihn nicht nur in der einfachen traditionellen Form, sondern weitaus origineller. Standardmäßig bestehen alle Burger aus 100 Prozent Rindfleisch, Lollo Rosso Salat, roten Zwiebeln, Tomaten und einer hausgemachten Burgersoße. Aber da geht natürlich noch viel mehr: Auf der Speisekarte des Da´Mila gibt es zum Beispiel den Da´Mila especial Burger. Er besteht aus satten 540 Gramm Fleisch. Ein echter Brummer also. Verfeinert wird

DAS HAUS DER TAUSEND GENÜSSE AUS ALLER WELT

500 Weine
120 Whisky
170 Kräuter
und Fruchliköre
30 Gin
Calvados, Tequila,
Cognac, Sekt
und Champagner

Unsere Spezialität –
Präsentkörbe:
Marmeladen, Essig, Öl,
Pasteten, Feinkost,
Nudeln, Süßwaren,
Glaswaren
Biere aus aller Welt
Obstbrände

Wir sind Ihr Lieferant
für alle Feierlichkeiten.

**Idelberger –
immer was Feines**

**Folgen Sie uns auf
Facebook & Instagram!**

- Kirchstraße 5, Solingen
  Alter Markt, ✆ 20 49 65
  Mo. bis Fr. 09.30 bis 18.30 Uhr
  Sa. 09.00 bis 15.00 Uhr
- Am Neumarkt 45
  Wein-Abhollager, ✆ 1 43 97
  Do. und Fr. 15.00 bis 18.30 Uhr
  Sa. 09.30 bis 14.00 Uhr

**WEINHAUS
idelberger**

www.weinhausidelberger.com

er mit Cheddar und Chester sowie gegrillter Paprika, Jalapenos und geräuchertem Rinderschinken. Wenn einem da das Wasser nicht schon im Mund zusammenläuft ... Ebenfalls außergewöhnlich ist der Hüftsteak-Burger. Hierfür wird das Hüftsteak gegrillt, in feine Scheiben geschnitten und dann zusätzlich mit Rinderschinken, Rucola und BBQ-Soße serviert. Eine Kombination, die es nicht überall gibt.
Apropos Kombination: Wer denkt, ein Burger-Pattie müsste unbedingt aus Rindfleisch bestehen, liegt falsch. Mittlerweile gibt es unzählige verschiedene Burger-Patties. Eine der beliebtesten Alternativen ist das Pulled Pork. Hierfür wird Schweineschulter oder -nacken mehrere Stunden bei niedriger Temperatur gegart, bis es ganz zart ist. Anschließend kann es leicht zerzupft werden. Häufig wird es mit Coleslaw und BBQ-Soße serviert. Ebenfalls beliebt ist der Chicken-Burger sowie ein Pattie aus Lachs oder Thunfisch.

Der Hamburger ist heutzutage nicht nur für Fleischesser etwas. Auch die Vegetarier und Veganer kommen auf ihre Kosten.
So gibt es zum Beispiel die Alternative Haloumni-Käse oder Tofu. Wer mag, kann sich auch ein vegetarisches Pattie komplett selber zubereiten. Hierfür werden häufig Kichererbsen, Bohnen oder Couscous genutzt. Sollte jeder mal ausprobieren, schmeckt lecker!

Ausgefallene Burger sind keine Seltenheit. So wie dieses Burgerbrötchen, das mit Tintenfisch-Tinte gefärbt wurde.

Sieben Fakten rund um den Burger:
1. Der Hamburger war bis zur Einführung auf der Weltausstellung in St. Louis 1904 nicht wirklich beliebt.
2. Der größte Burger und momentane Weltrekordhalter kommt aus Bayern. Allein das Brötchen wog 60 Kilogramm. Dazu kamen 60 kg Zwiebeln, jeweils 80 kg Salat und Tomate sowie Käse und Soße. Insgesamt wog der Burger schlappe 1164,2 Kilogramm.
3. Rindfleisch ist das häufigste Fleisch, das in Burgern weltweit verwendet wird. Hamburger und Cheeseburger machen 71 Prozent des Rindfleisches in amerikanischen Restaurants aus.
4. Im Jahr 1921 wurde das erste Fast-Food-Restaurant eröffnet, das Hamburger für nur 5 Cent verkaufte.
5. McDonald's hält den Rekord des Verkaufs von 300 Milliarden Burger bis heute. Das Unternehmen verkauft 75 oder mehr Burger – pro Sekunde.
6. Hamburger waren früher oft unter dem Namen Liberty Sandwich bekannt. Dieser Name wurde von amerikanischen Soldaten während des Ersten Weltkrieges eingeführt, weil sie jeden deutschen Namen vermeiden wollten.
7. Die beliebteste Beilage sind Pommes oder Zwiebelringe.

BASTI'S
RESTAURANT

RESTAURANT
EVENTLOCATION
CATERING

Hier finden Sie uns:
Wuppertaler Str. 195
42653 Solingen Gräfrath
Telefon: 0212 642 341 99
www.bastis-restaurant.de
facebook.com/bastisrestaurant

Öffnungszeiten:
Mi. - Mo. ab 18:00 Uhr

Besonders wichtig bei einem perfekten Burger ist die Stapelung der einzelnen Bestandteile. Deshalb hier einmal ein Burger-Baukasten für einen klassischen Cheeseburger.

Der Baukasten:

1.&7. Burgerbrötchen: Sie werden auch Buns genannt und umschließen das saftige Innere. Übrigens – der erste Burger wurde 1895 nur mit Toastscheiben statt Brötchen gemacht.
2. Zwiebeln: Hier können wahlweise rohe oder angeschmorte Zwiebeln genommen werden. Für die rohe Variante werden rote Zwiebeln empfohlen, damit der Geschmack nicht so dominant ist.
3. Tomate: Sie macht den Burger frisch und saftig.
4. Käse: Käse gehört direkt auf die heißen Patties, damit er gut schmilzt. Er sollte mindestens einen Fettgehalt von 40 Prozent haben und gibt somit noch einen extra Geschmack.
5. Burger-Patties: Das Wichtigste bei einem Burger. Pro Burger werden circa 180 Gramm Pattie aus magerem Rindfleisch empfohlen. Wahlweise natürlich auch die vegetarische Alternative mit Halloumni-Käse oder Tofu.
6. Salat: Er kommt unter das Pattie um den Saft des Fleisches, der Soße und der Tomate aufzufangen, und damit das Burgerbrötchen nicht direkt aufweicht.

Ristorante
Mamma Rosa
Pizzeria

Der Zauber des Stiefellandes begeistert jeden, der einmal im Ristorante/Pizzeria Mamma Rosa an der Bonner Straße, direkt am Schützenplatz, zu Gast war.
Sei es die frische, selbst gemachte Pasta mit Pesto, eine köstliche Pizza oder seien es die verschiedenen Fisch- und Fleischspezialitäten, die Guiseppe Megna und Michele Catone ihren Gästen servieren – die Spezialitäten sind einfach köstlich, und die herzliche Atmosphäre ist wunderbar.
Der besondere Tipp gerade auch für den Herbst/Winter: Trüffel, die direkt am Tisch vor den Augen der Gäste zubereitet werden, im Parmesanlaib gewälzt.
Und wenn die Tage kühler werden: Hirschrücken … Lammcarrée … Kalbskotelett
… mmmhhhh, lecker!

Ein köstliches Fleckchen Italien in Solingen-Ohligs

Gesellschaftsraum (bis 50 Personen) für Ihre Feier.

Bonner Straße 54, 42697 Solingen-Ohligs,
Tel. (0212) 744 98, kontakt@mamma-rosa.de,
www.mamma-rosa.de,
Küche täglich 12.00-14.30 und 17.00-23.00 Uhr,
sonn- & feiertags 12.00-21.30 Uhr,
Di. Ruhetag

Cocktail kommt!

Perfekt gemixt

Pizza und Pasta nach Hause liefern lassen – ganz normal. Aber Cocktails? Mit dem MyCocktail-Taxi aus Solingen funktioniert's perfekt.

Gerade aus dem Urlaub zurück und der Alltag hat einen dann doch wieder so schnell eingeholt? Dieses Gefühl kennen die beiden Solinger Brüder Osman und Yunis Günes nur zu gut. Mit ihren Cocktail-Taxis versorgen sie regelmäßig ihre Kunden mit frischen Cocktails und zaubern ihnen so ein wenig Urlaubsfeeling. Aber wie läuft das Ganze ab? Ist das mit einem Pizza-Taxi vergleichbar? Die Kunden haben die Wahl zwischen 60 verschiedenen Cocktails. Selbstverständlich mit oder ohne Alkohol. Diese werden vorher telefonisch oder auf der My-Cocktail-Webseite bestellt. Das Besondere daran ist: Die Cocktails werden nicht vorher vorbereitet. Jeder Fahrer hat in seinem Cocktailtaxi eine umgebaute Bar. Hier gibt es alles, was zum Mixen benötigt wird. Sogar frisches Eis ist mit an Bord. „Uns ist es total wichtig, die Cocktails so frisch wie möglich zuzubereiten. Das Eis sollte

Frisch gemixte Cocktails aus der extra eingebauten Bar. Echt lecker!

Inh. Wiebke Büngen • Telefon: 02196-8829664 • 42929 Wermelskirchen • www.restaurant-neuemuehle.de

Öffnungszeiten über Weihnachten und Silvester:

Weihnachtsfeiertage
mittags von 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr
sowie von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

Silvester
von 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

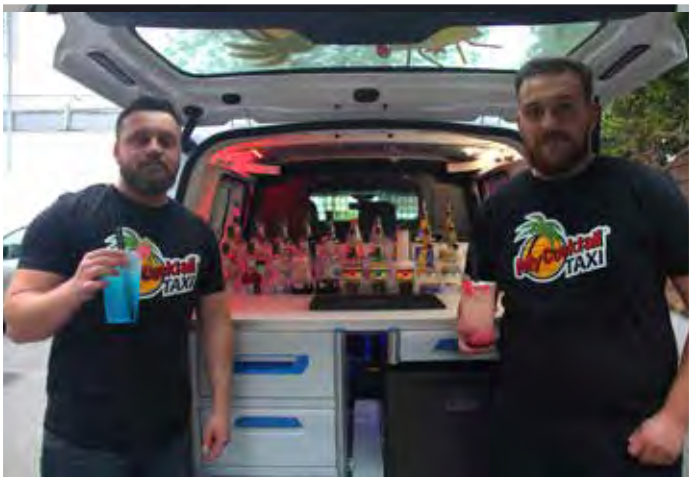
Restaurant Neuemühle

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr geöffnet (warme Küche bis 20.00 Uhr)
Samstag ab 12:00 Uhr geöffnet (warme Küche bis 20:00 Uhr)
Sonntag und an Feiertagen ab 12:00 Uhr geöffnet (warme Küche bis 20:00 Uhr)
Montag und Dienstag Ruhetag

nicht schon auf der Fahrt geschmolzen sein", erklärt Osman Günes. „Außerdem ist das doch noch ein ganz anderes Feeling. Unsere Kunden sehen, was genau in ihren Cocktail gemixt wird." Geschmack trifft Optik: Das gilt auch für die Cocktail-Taxis selbst. Sie sind nicht nur ausgestattet mit einer Bar, sondern einer Partybeleuchtung. Samt passender Musik wird der Lieferservice zu einer echten kleinen Party, wenn man will.
Zum Liefergebiet der beiden Brüder gehören aktuell Solingen und der Kreis Mettmann. Sie arbeiten sehr flexibel: „Wir kommen sogar für nur zwei Cocktails", erzählt Yunis Günes. „Viele Kunden können das gar nicht glauben und denken, sie müssten uns eine riesige Menge abkaufen. Aber dem ist nicht so. Jeder sollte ja auch erst einmal probieren können."
Jeder aus dem MyCocktail-Taxi-Team mixt die Cocktails übrigens gleich und nach Rezeptbuch. Hier sind die Zutaten jedoch nicht in Milliliter angegeben, sondern interessanterweise in Sekunden. So weiß jeder Fahrer ganz genau, wie lange und wie viel er in den jeweiligen Cocktail gießen muss. Verziert werden die Cocktails zusätzlich mit leckeren Süßigkeiten von Haribo.

Die beiden Brüder Yunis und Osman Günes gehen in ihrem Job als Cocktail-Mixer total auf. Alle Fotos: Elena Broch

Die beiden Brüder möchten mit ihrem Konzept jedem jederzeit die Möglichkeit geben in den Genuss eines Cocktails zu kommen. Seien es die Eltern, die aufgrund kleiner Kinder nicht ausgehen können, die Workaholics, die einfach keine Zeit haben, oder auch die Mädels, die einen gemütlichen Abend auf der Couch verbringen wollen, aber Lust auf einen leckeren Cocktail haben. Auch für Firmenevents, Junggesellenabschiede oder Geburtstagspartys kann My-Cocktail-Taxi gebucht werden. Dann kommen die beiden Brüder mit ihrem Team nicht nur mit einem Taxi vorbei, sondern bringen noch eine dekorierte Bar mit. So wird aus dem Cocktailgenuss ein spaßiges Erlebnis!



www.mycocktailtaxi.de

Liebe Gäste,
herzlich willkommen im Café Q.
Genießen Sie unsere frisch zubereiteten Gerichte nach Hausmanns-Art, die leckere Auswahl von selbstgebackenen Kuchen und Torten oder einfach eine kleine Kaffeepause im hektischen Alltag.

Täglich wechselnder Mittagstisch

Heiligabend von 9 bis 13 Uhr geöffnet!

***Und das können wir auch noch:**
Wir organisieren kleine Feiern für Sie. Sprechen Sie uns an. Auch Catering außer Haus ist möglich.

Geschenkgutscheine
Sie können bei uns auch Geschenkgutscheine erhalten.

Mit altbewährtem Team und gewohntem Service.
Wir freuen uns auf Sie!

Café Q
Frühstück-Kuchen-lecker Essen

Entenpfuhl 1-3
42651 Solingen
Telefon: 0212 - 40 16 44 83
Öffnungszeiten
Mo-Fr 9.00-17.00 Uhr
Sa 9.00-16.00 Uhr
www.cafe-q.net

Drei magische Buchstaben

Gin

Viele Varianten für pure Trinkzauberkunst – im Remscheider Saxo kann man das Trend-Getränk genießen.

Destillieren: Verdampfen und danach wieder flüssig werden lassen“, nennt es Wikipedia. Und wenn dann noch Alkohol und Wacholder im Spiel sind, kann man ziemlich sicher davon ausgehen: Es handelt sich um die Herstellung von Gin. Und das Getränk ist ziemlich im Trend. „Vor rund sieben Jahren ging der Hype bei uns los“, erzählt Niklas Bergmann im ENGELBERT Echt. Lecker.-Interview. Damals kam auch er zum ersten Mal damit in Kontakt. Und hat Gefallen dran gefunden. Überhaupt: Getränke mixen und Gastronomie, das reizte den studierten Kommunikations-Designer ohnehin. So sehr, dass es irgendwann unausweichlich schien, dass er die Kneipe neben seiner Wohnung auf der Alten Bismarckstraße in Remscheid übernahm. Das Saxo. Die erste Konzession wurde schon 1896 erteilt, aber plötzlich war der Laden frei, der frühere Besitzer Mike Müller wollte abtreten. Er hatte alles erreicht mit seinem Laden. „Germanys best Whiskey Bar 2008“ zum Beispiel. Das zählt. Auch heute noch.

Niklas Bergmann hat vor vier Jahren übernommen – damals noch mit zwei Kompagnons. Die sind allerdings inzwischen raus, denn der Tages- und oft auch Nachtablauf als Kneipenwirt war dann wohl doch nichts für sie. Dafür

braucht man eine Nachteule. So eine ist Niklas. Denn er liebt seinen Laden und lebt ihn auch. Inzwischen gibt es nicht mehr ganz so viele Whiskeysorten wie damals, aus 530 sind 160 geworden. Viele stehen in der Bar, die Raritäten lagern im Keller.

Dazugekommen ist allerdings Gin. Da kennt Niklas sich aus, hat sich in den Jahren alles an Wissen angeeignet, was geht. Denn Gin, das ist vor allem bei den jungen Leuten im Trend. Fifty-fifty werden Gin-Tonics oder Gin-Cocktails getrunken. Und die sind eigentlich fast immer genau auf den Gast abgestimmt. Denn wer im Saxo bestellt und sich noch nicht so richtig auskennt, bekommt eine Beratung. Wenn einer seiner 16 Mitarbeiter – meist Studenten – noch nicht so ganz drin ist im Thema, dann kommt der Meister. Und erfragt ganz genau, was es denn sein darf. Denn vom Gin gibt es immerhin 60 Sorten im Laden. Mehr sollen es auch nicht werden. Wird ein neuer angeschafft, fliegt ein anderer raus, sagt Niklas. Sonst verliert man den Überblick.

Und den zu behalten, ist wirklich schwer, denn täglich kommen neue Sorten auf den Markt. Die Produktion wiederum sei einfach, im Prinzip könne jeder einen Gin herstellen. Auch ein „Remscheider Gin“ wäre machbar. Was es braucht, ist nur Alkohol, Wacholderbeeren als Grundsubstanz und irgendein anderes „Botanical“. So nennt man in der Fachsprache die Kräuter oder Früchte, die dem Gin noch eine eigene zusätzliche Note geben. Das Ganze wird destilliert und ist fertig. Das ist sogar zu Hause machbar. Aber klar, die wirklich guten Sorten, die gibt es dann im Handel oder noch besser: im Saxo. Und dort kommt eben auch die Beratung dazu. Im besten Fall probiert man im „Nosing Glas“, da ist nur eine kleine Menge drin und man kann eben die Nase mit reinstecken, um nicht nur zu schmecken, sondern auch zu schnuppern. Wer das Richtige gefunden hat, bestellt dann vielleicht einen der unzähligen Cocktails. Von der Karte oder frisch vom Wirt ausgedacht. In seiner Cocktail-Versuchsküche mixt dieser ständig neue Drinks. Sein Hobby – und ein ebenso kreatives wie kochen, meint Bergmann. Die andere Hälfte der Gäste, die gerne Gin trinken, nimmt einen mit Tonic. Der ist übrigens typisch deutsch, in keinem anderen Land wird er so gern getrunken wie bei uns. Vorherrschend darin: Chinin. Der Stoff ist leicht bitter, wirkt geschmacksverstärkend und durstlöschend. Er verlängert sozusagen den Geschmack des Gins noch. Es gibt welche mit viel Kohlensäure, aber auch welche mit wenig. Es gibt teure und billige. Da ist die Range fast endlos.

Und es gibt sogenannte Tonic-Löffel, an denen das Getränk entlang ins Glas läuft, damit keine Kohlensäure verloren geht. Vom Dry Gin hat jeder schon gehört. Heißt einfach: Er hat wenig Zucker. Gesetzlich dürfen da nur 0,1 Gramm Zucker pro einem Liter Destillat zugegeben werden. „Dry“ steht damit auf einer Stufe mit der Kategorie „London Gin“. Also quasi die Diät-Variante. Gin, Whiskey oder wie jetzt gerade wieder im Kommen, Tequila – damit kennt sich Niklas Bergmann aus.

Die Nachfrage steige durch die vielen Sorten allerdings nicht, das sei dann eher ein Verdrängungswettbewerb. Trotzdem: Die Kneipen- und Barkultur lebt im Saxo. Erst vor zwei Jahren hat Bergmann das gegenüberliegende Ladenlokal mit übernommen und nannte es, logisch, „Vis-á-Vis“. Läuft auch wie geschmiert. So gut, dass endlich die Außenterrasse genehmigt wurde, jetzt können die Gäste im Sommer draußen auch sitzen und müssen nicht mit ihren leckeren Drinks auf der Straße rumstehen. Wobei das auch schon wieder Charme hat.

www.saxobar.de

Villa Zefyros
Merscheider Strasse 289 – Solingen

Das Ambiente

Das Restaurant befindet sich in der 1896 im Jugendstil erbauten Villa Hendrichs auf dem Grundstück des heutigen Industriemuseums Solingen.
Das Interieur passt sich dem Charme des Baustils an und verbindet klare Strukturen mit romantischen Elementen. Inmitten der Gartenanlage mit ihren alten Baumbeständen befindet sich unser Biergarten. Im Eingangsbereich des Restaurants schließt sich außerdem ein moderner Wintergarten an und lädt zum Verweilen ein.

Öffnungszeiten:
Dienstag – Sonntag
12.00 – 15.00 Uhr & 17.30 – 23.00 Uhr
(Küche bis 22.00 Uhr / Montag Ruhetag)

Villa Zefyros Merscheider Straße 289 | 42699 Solingen
Telefon: 0212 | 28959196
E-Mail: chatzopoulos.safiris@gmail.com

Folgen Sie uns auch bei Facebook!

Gin Basil Smash

Was wird gebraucht:

6 cl Windspiel Gin – 3 cl Frisch gepresster Zitronensaft – 2 cl Zuckersirup – Eine Handvoll mit frischem Basilikum

Wie wird´s gemacht:

Alles in den Shaker mit Eis: Dadurch, dass das Eis mit dem frischen Basilikum im Shaker ist, wird das Basilikum zerquetscht und die Essenz des Basilikums freigesetzt. Am Ende alles durch ein Feinsieb ins Martiniglas gießen und mit Basilikum garnieren.

Gin Tonic

Was wird gebraucht:

Gin deiner Wahl – 5 cl

Wie wird´s gemacht:

Glas mit Eiswürfel füllen; Garnierung des Glases mit den Ingredenzien des Gins (z.B. Bombay Saphire mit Zitronenzeste), Glas mit Tonic der Wahl füllen. Tipp: Am besten nicht aus hoher Distanz eingießen, da die Kohlensäure auf den Eiswürfeln verschwindet. Ziel ist, möglichst viel Kohlensäure in den Tonics zu behalten. Dafür gibt es auch den Barlöffel zum Eingießen

White Gin Fizz

Was wird gebraucht:

London Dry Gin - 5 cl (deiner Wahl)
Frisch gepresster Zitronensaft – 3 cl
Zuckersirup – 2 cl
Milch 3,5 % – 3 cl
Garnish mit Zitronenzeste

Wie wird´s gemacht:

Alle Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben, schütteln und dann ohne die Eiswürfel ausgießen.

Was wird gebraucht:

Gimlet:
6 cl Saffron Gin
6 cl Roses Lime Juice

Wie wird´s gemacht:

Glas mit Eiswürfeln füllen und einfach rühren.

Garnish mit Zitronenzeste

Die Vorspeise.

Präsentiert von: Christian Warnke
Hotel-Restaurant Zum Schwanen

LUST AUF VEGETARISCHES?
Besuchen Sie uns im Hotel-Restaurant Zum Schwanen:
www.zumschwanen.com
Dieses und weitere vegetarische Gerichte
immer donnerstags bei unserem vegetarischen Thementag!

Vegetarischer Strudel mit Ziegenkäse

Gefüllt mit getrockneter Tomate, dazu mediterranes Gemüse und Basilikum-Pesto

Was wird gebraucht:

Zutaten für 4 Portionen:

Basilikum-Pesto:

1 Knoblauchzehe
100 g Pinienkerne
150 g frisches Basilikum
200 ml mildes Olivenöl
Meersalz, etwas weißer Pfeffer
50 g Parmesan

Gemüsebett:

Verschiedene mediterrane Gemüsesorten nach eigener Wahl z.B. Zucchini, Paprika, Aubergine
Frische Kräuter: Thymian, Rosmarin etwas Salbei

Strudel:

Für die Füllung:
4 Stängel Thymian
500 g Ziegenkäse
250 g getrocknete Tomaten

4 Stück Strudelteig
Eigelb

Wie wird´s gemacht:

Zubereitung:

Basilikum-Pesto

Knoblauchzehen schälen und in grobe Würfel schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Anschließend abkühlen lassen. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Olivenöl abmessen. Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum in eine Küchenmaschine mit Schneidstab geben. Das Olivenöl zufügen. Das Ganze zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten. Parmesan fein reiben und unter die Masse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüsebett

Gemüsesorten in feine Würfel schneiden und miteinander vermischen. Das Gemüse in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anschwitzen und mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Strudel

Getrocknete Tomaten in Wasser blanchieren. Tomaten und Ziegenkäse in gleichmäßige Würfel schneiden und vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und gehackten Thymian unterheben. Die vier Stücke Strudelteig ausbreiten, die Ränder etwa 1 Zentimeter breit an allen Seiten mit Eigelb bestreichen und jeweils die Tomaten-Ziegenkäse-Masse gleichmäßig auf den vier Strudelteigstücken verteilen, dabei nicht die Eigelb-Ränder bedecken! Nun den Strudel wie eine Frühlingsrolle zusammenlegen und etwa eine Stunde in das Tiefkühlfach legen. Danach bei 180 °C ca. 4 – 5 Minuten frittieren.

Vier Teller anrichten: Jeweils eine Portion des Gemüsebeets darauf verteilen, je einen Strudel diagonal aufschneiden, hochkant auf das Gemüse setzen und zum Schluss mit Basilikum-Pesto beträufeln.

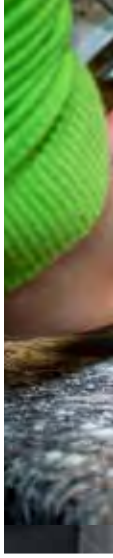
Viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit! Ihr Christian Warnke

Sooo

ENGELBERT-Kochkurs

Küchenchef Matthias Braune von Simas Bootshaus in Radevormwald kreierte mit unseren Lesern Carina Budde und Sascha von Gerishem ein fantastisches Drei-Gänge-Menü. Fotograf Marcel Krauskopf hielt den kulinarischen Abend in tollen Bildern fest.

lecker!



Echt lecker war es bei unserem Kochshooting in Simas Bootshaus in Radevormwald. Die ENGELBERT-Leser Carina Budde und Sascha von Gerishem hatten sich bei unserem Facebook-Gewinnspiel beworben und die Quizfrage richtig beantwortet. Der Gewinn für die beiden und ihre Begleitung hatte es in sich: Gemeinsam durften sie bei einem exklusiven Kochkurs einen ganzen Abend lang Küchenchef Matthias Braune von Simas Bootshaus zur Hand gehen. Das Bootshaus-Team hatte im Anschluss noch eine ganz besonders schöne Überraschung für die beiden: Sie bekamen jeweils die Speisekarte mit den Gerichten und Rezepten des Abends in einem hochwertigen Ledereinband im Wert von je rund 50 Euro überreicht, dazu jeweils eine Kochschürze.

So, und was haben die Hobbyköchin und der Hobbykoch denn nun zusammen mit den Profis zubereitet? Um es kurz zu machen: Richtig leckere, ausgefallene und auch optisch hinreißende Gerichte. Als Vorspeise

gab es Thymian-Knoblauchfladen mit Ziegenkäse und Pflaumenmus. Süß traf hier also auf herzhaft. Bei der Hauptspeise nach Bootshausstyle ging es um die Schätze des Meeres – mit frischer Dorade an warmem Avocado-Kartoffelsalat und knackigem Grillgemüse. Und dazu noch selbst gemachte Gnocchis. Ein Gedicht!

Natürlich gab es auch einen Nachtisch in diesem perfekten Drei-Gänge-Menü. Den zauberten Carina und Sascha von Gerisheim ebenfalls gemeinsam mit dem Bootshaus-Küchenchef. Eine wunderbare süße Sünde zum Abschluss eines großartigen Abends: Mousse von weißer Schokolade und Fruchtspiegel. Mmmmhhh, lecker!

BOOTSHAUS
VELTINS

Simas Bootshaus
Kräwinkel 4
42477 Radevormwald
s.milbrodt@simas-bootshaus.de
https://simas-bootshaus.de

Foto-Team Krauskopf
Kaiserstraße 98
42477 Radevormwald
www.foto-krauskopf.de
info@foto-krauskopf.de

Organisation:
Elena Broch und Sandra Juhr

Teilnehmer:
Carina Budde und Sascha
von Gerishem mit ihren Partnern

NEU
PIZZAKULTUR SEIT 1991
'live
PIZZERIA
AUS TRADITION BESONDERS
AM FRONHOF · SOLINGEN MITTE
UNSERE PIZZA
• LANGZEITGEGÄRTER TEIG
• SOßE NACH ORIGINAL NEAPOLITANISCHEM REZEPT
• FIOR DI LATTE MOZZARELLA
• FRISCHE HOCHWERTIGE ZUTATEN
www.pizza-olive.de
FIND US ON
MO. – SA.
11:30 – 22:00 UHR
SONN- U. FEIERTAGS RUHETAG
VORBESTELLEN & ABHOLEN
0212 645 936 63

SCHARF SCHIESSEN KÖNNEN WIR AUCH

UND DAS SCHON SEIT 1885 IM HERZEN VON RADEVORMWALD

foto-atelier krauskopf

Für die schönsten Momente

Die Hochzeits- und Portraitfotografie

Für die liebsten Vierbeiner

Die Tierportrait-Fotografie

Für den besten Auftritt

Bewerbungsbilder und Passbilder. Biometrisch für alle amtlichen Aufnahmen.
Stets ohne Termin und zur direkten Mitnahme!

Für die perfekte Inszenierung

Große Rahmenauswahl sowie Rahmenzuschnitte und Passepartout-Anfertigungen

Foto-Team Krauskopf – Mirka Kind & Marcel Krauskopf

Kaiserstraße 98 | 42477 Radevormwald | Tel. 0 21 95 88 92 | Mail: info@foto-krauskopf.de

Rehrücken auf badische Art

Rezept: Chefkoch.de, Foto: ExCuisine, Shutterstock

Was wird gebraucht:

1500 g	Rehrücken
1	Zitrone(n)
100 g	Butter
½ TL	Salz
1 TL	Paprikapulver
½ TL	Pfeffer, weißer
3	Birne(n), halbiert
1 Tasse/n	Wasser
½ Stange/n	Zimt
10	Wacholderbeere(n)
1 TL	Thymian, getrockneter
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Gelee (Johannesbeergelee)
2 EL	Wein, rot

Wie wird´s gemacht:

Mit einem spitzen Messer den Rücken entlang dem Mittelknochen beidseitig einschneiden, damit Gewürze und Hitze besser eindringen. Den Rehrücken mit dem Salz, dem Paprikapulver und dem Pfeffer einreiben.

Den Rücken in die Bratpfanne legen, mit 2 EL geschmolzener Butter beträufeln und im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 35 bis 45 Minuten braten. Immer wieder mit Butter übergießen. Die Birnenhälften abtropfen lassen, dann mit dem Wasser, der Zimtstange und der Zitronenschale wenige Minuten kochen.

Den garen Rehrücken aus der Pfanne nehmen und auf den Rost legen, weiter im Backofen lassen, die Hitze abschalten und die Ofentür auflassen. Den Bratensatz mit den Wacholderbeeren und dem Thymian loskochen, durch ein Sieb streichen und mit dem Tomatenmark und 1EL Johannesbeergelee und Rotwein verrühren.

Den Braten tranchieren, mit Birnenhälften-Öffnungen nach oben umlegen und diese mit dem restlichen Johannisbeergelee füllen. Die Sauce gesondert dazugeben und gleichmäßig verteilen.

WildGenuss

www.wildgenuss-nrw.de

Ganz wild auf Wild!

Immer mehr Menschen möchten mit möglichst natürlichen, frischen, saisonalen Zutaten aus der Region kochen.
Auf diese Weise gelangt auch Wildbret immer stärker in das Blickfeld der Verbraucher.
Zu Recht, denn Wildbret schmeckt nicht nur lecker, sondern ist fettarm, reich an Vitaminen und ist das regionale, saisonale und naturbelassene Lebensmittel schlechthin.
In diesem Zusammenhang rückt der Landesjagdverband NRW mit der Gründung der Online-Verkaufsplattform „Wildgenuss NRW" das Thema „Wild aus der Region" in den Fokus der Öffentlichkeit. Sie ist ein Marktplatz für Wildbret, das ausschließlich aus Nordrhein-Westfalen stammt, und sie bringt Jäger aus NRW und Verbraucher zusammen.

Kreisjägerschaft Solingen e.V.
Bonner Straße 221, 42697 Solingen
Telefon (0212) 383 35 77
www.ljv-nrw.de/Solingen
Bürozeiten: Nur Donnerstag von 17.30 bis 19.30 Uhr,
sonst AB oder per EMail: gs@jaegerschaft-solingen.de

Knuspriges Rehblatt mit Nudeln

von Magdalene und Wolfgang Grabitz

Eine geputzte Rehschulter waschen, abtupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben, im gusseisernen Bräter in Butterschmalz und klein gewürfeltem Gelderländer Speck ringsum anbraten, etwas Brühe bzw. Wasser zugeben, mit geschlossenem Deckel auf der untersten Schiene des Backofens bei rund 200° Celsius etwa 70 Minuten garen, den Bratensaft mit etwas süßer Sahne lösen.

Beilagen: bunte Nudeln, Birnen und Preiselbeeren.

Tipp: Das Gericht eignet sich besonders für 2- und 3-Personen-Haushalte. Wegen des starken Knochenanteils der Rehschulter ist es besonders schmackhaft.

Weinempfehlung: trockener Cabernet Dorsa Qualitäts-Rotwein

Weitere Rezepte für Wildgerichte finden Sie unter
www.ljv-nrw.de
> Wildfleisch aus NRW
> Rezepte

So geht anders!

Süße Sünde
in Burscheid.
Die Konditorei Becher
kreiert für ENGELBERT
exklusiv eine
echt lecker
Torte. Sandra Juhr durfte
das in Text und Bild
festhalten.

Morgens um acht Uhr begrüßt mich Konditormeister Marcel Becher fröhlich. Er ist seit Stunden in der Backstube und das meiste bereits fertig. Nun hat er Zeit für ENGELBERT. „So, Herr Becher, was haben Sie sich denn für ENGELBERT Echt. Lecker. überlegt?"
„Ich wollte die Torte gestalten, wie ich ENGELBERT sehe, ein modernes Magazin, das am Puls der Zeit seinen Lesern die leckersten Seiten ihrer Region zeigt. Und gerade voll im Trend sind leichte fruchtige Füllungen mit dem gewissen Etwas", erklärt Becher. Für unsere echt leckere Torte heißt das, sie wird mit einer fruchtigen Mango-Joghurt-Creme gefüllt.

Aber nur die eine Füllung? Wäre ja wie nur eine einzige Reportage. Deshalb gesellen sich zu der Mango-Joghurt-Creme noch eine Aprikosenfüllung und eine Himbeersahne, welche die Komposition abrundet. „Vielschichtig wie ENGELBERT eben und interessanter für den Gaumen", sagt Becher.
Aber natürlich braucht die Torte auch eine stabile Basis, auf der aufgebaut wird. Dazu benutzt Konditor Becher doch sicher einen Mürbeteig, auf den nun Schicht für Schicht die Torte aufgebaut wird, oder? Nein! Hier kommt der besondere Clou der ENGELBERT-Torte. Sie ist ja eine Kuppel. „Diese bekommen wir nur hin, wenn wir mal alles auf den Kopf stellen", verrät

Marcel Becher hat sich für diie ENGELBERT-Torte nicht nur viele Gedanken gemacht, er hat auch einen großen Aufwand betrieben. Das schmeckt man!

Becher und lacht. Einfach mal was anders machen, wieder wie ENGELBERT. Also fangen wir mit dem Dach der Torte an. Diese besteht aus dünn abgerolltem, ausgebackenem, hellem Biskuit. Diesen hat Petra Kuhlen bereits vorbereitet. Nun bestreicht sie ihn dünn mit warmer Aprikosenmarmelade und rollt den Biskuit vorsichtig zu einer Roulade. Anschließend in circa einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in die halbrunde Form auslegen. „Dadurch entsteht später der besondere Hingucker," erklärt Petra Kuhlen.

Jetzt kann die Schichtarbeit beginnen. Die Mango-Joghurt-Creme findet als Erste den Weg in die halbrunde Form, darauf kommt nun ein dunkler Biskuit. Ich ahne es: Das ergibt am Ende einen tollen Kontrast beim Anschnitt. Denn auch auf dem Teller soll die ENGELBERT-Torte ja eine gute Figur machen. Weiter geht es mit der Himbeersahne und dem Aprikosenkern, welche wiederum mit hellem Biskuit abgedeckt werden. Jetzt nur noch mal die Mango-Joghurt-Creme und den Deckel aus Mürbeteig drauf. Und ab in den Kühlschrank und gut durchkühlen lassen.

Foto: bildsprache Sina Frantzen

Der Rigano caffe Adventskalender 2019

Für magische Kaffeemomente

24 verschiedene Kaffees und ein tolles Rezeptheft mit Ideen für jeden Tag in einem handgenähten Wandkalender aus Kaffeesäcken. Ab sofort vorbestellen! Auslieferung ab dem 6. November.

Tel. (0 21 91) 29 11 67 | www.shop.rigano.de

Rigano caffe

Kaffeerösterei. Kaffeemaschinen. Service

Honsberger Str. 5, 42857 Remscheid

Mit Liebe geröstet Nefin Kinderpläne nachhaltig sozial

Marcel Becher achtet bei der ENGELBERT-Torte auf jedes Detail. Für die nötige Stabilität hat er eine ganz besonders süß schmeckende Idee.

In der Zwischenzeit genieße ich in dem sehr geschmackvoll eingerichteten Café einen köstlichen Cappuccino. Das Café Arnz ist nicht nur Konditorei; die Kunden bekommen hier auch Brot und Backwaren. Und: „Man kann hier auch super frühstücken," verrät mir die Dame am Nachbartisch. Hier bleiben also wohl keine Wünsche offen.

Auch nicht, wenn es um Hochzeit, Geburtstag, Jahrestag oder Jubiläum, Kommunion oder Konfirmation oder einfach nur den leckeren Nachmittagskuchen geht. Marcel Becher ist auf Kuchen- und Tortenkreationen für Events genauso spezialisiert wie aufs Tagesgeschäft. Und er kann auch groß: „Bis zu fünf Etagen sind möglich, um eine große Anzahl an Gästen mit den süßen Köstlichkeiten zu verwöhnen", erzählt er: „Und um den schönsten Tag im Leben auch wirklich zum schönsten werden zu lassen."
Den logistischen Herausforderungen des Tortentransports ist Becher auch gewachsen. Wenngleich er bis heute jedes Mal ein wenig aufgeregt ist, wenn die aufwendige Kreation auf die Reise geht: „Noch ist jede Torte heil angekommen. Vom Klassiker bis zum Naked Cake, von der modellierten Fondanttorte bis zum Baumstammkuchen", sagt er. Bis zu zwölf Torten zaubert Becher am Tag mit seiner starken Mannschaft. Neben Konditormeister

Ihr Solinger Spezialist für individuell geplante Einbauküchen. Von Planung bis Lieferung und Montage: Alles aus „einer Hand"!

Ihr Zuhause ist unser Auftrag.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

wohnen? natürlich!
Möbel Hahn
Tel. 0212 332028, www.hahn-moebel.de
Kamper Str. 25-29 · 42699 Solingen-Ohligs

auf die Kuppel und platziert die Pysalis darauf. Lächelnd erklärt mir, warum diese so gut hält: „Ein Trick von mir, damit sie bei dem halbrunden Kuchen nicht herunterrollen: einfach Schokoladendeko als Halterung mit einbauen."

Und nun ist die ENGELBERT-Torte fertig, und wie sie so da steht einfach viel zu schade zum Anschneiden, finde ich. Das übernimmt Marcel Becher dann selbst, und ich darf das erste Stück probieren. Eine wahre Geschmacksexplosion. Abwechslungsreich, raffiniert, vielschichtig und optisch ein Highlight. Eine ENGELBERT-Torte eben.

Becher sind noch acht weitere Mitarbeiter in seinem Unternehmen tätig. Dabei soll es nicht bleiben, denn für die Zukunft hat Marcel Becher noch große Pläne. Das Personal soll aufgestockt werden und nach dem Umbau der Hauptstraße in Burscheid eine neue Außengastronomie entstehen.

So, aber nun zurück in die Backstube. Dort wartet die Torte darauf, aus der Form befreit zu werden. „Nun nur noch die Rouladen außen abglänzen und dekorieren", erklärt Marcel Becher. Gekonnt spritzt er die Sahne

ROR extra scharfe Stahlwaren
Friedrich Engels & Cie GmbH

Das Gemüsemesser „Tante Käthe"
Ein ideales Küchenmesser zum Schneiden, Teilen, Schälen – einfach für alles!
Aus bestem Klingenstahl gefertigt, traditionell geschliffen mit hochwertigen Griff aus natürlichem Buchenholz, schön scharf durch Handabzug!

Pflegetipp:
Messer sollten nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Spülen Sie die Klinge nur von Hand (mit der Klingenspitze nach unten zeigend, damit der Griff trocken bleibt) und trocknen Sie diese direkt ab. Verwenden Sie hierfür nur milde Spülmittel. Den Holzgriff gelegentlich mit handelsüblichem Rapsöl einölen.

MACHEN SIE DIE **NAGEL PROBE!**

Hochstraße 29-31
42697 Solingen
Tel. (02 12) 33 10 01
info@roer-solingen.de
www.roer-solingen.de

Der Sparschäler für Obst und Gemüse aus hochwertigem Kunststoff mit angenehm ergonomischem Griff – dadurch gut in der Hand liegend – und scharfer Schälerklinge; einfach praktisch in vielen aktuellen Trend-Farben.

Das Küchenmesser mit Kunststoffgriff, ein absolut praktischer „Allrounder" für den Haushalt. Aus bestem Klingenstahl geschliffen, natürlich schön scharf durch Handabzug und in top-aktuellen Modefarben.

LAGERVERKAUF
Mo.-Fr. ab 8 Uhr geöffnet

Das „Buckelsmesser", der Klassiker schlechthin – ein sehr schönes Tisch- und Tafelmesser mit besonders langer Klinge zum idealen Schneiden und Streichen; und dank seiner Klingenform kann man auch das Marmeladenglas in den Ecken leeren. Ein Messer für den täglichen Gebrauch – einfach zum Verlieben! Auch hier ist die Klinge aus bestem Klingenstahl gefertigt, traditionell geschliffen, mit schönem Griff aus natürlichem Buchenholz und auch hier wieder: Schön scharf durch Handabzug!

Alle Fotos Christian Beier

Alles für die Küche

Küchenausstattung

Haushaltswaren Dorten setzt bei seinen Produkten auf Nachhaltigkeit und Qualität.

Wie wichtig ist eigentlich ein vernünftiges Service? Wie viele verschiedene Gläser braucht man im Haushalt? Und welche Pfanne brät denn am besten? Thomas Dorten und die Mitarbeiter des Haushaltwarengeschäftes Dorten in Solingen-Ohligs haben die Antworten darauf.

Seit 1889 gibt es das familiengeführte Geschäft schon, allein seit 40 Jahren in der Ohligser Fußgängerzone. Die Auswahl hier ist riesig. Von der schön verzierten Tasse bis hin zum original Solinger Küchenmesser. Ganz wichtig ist bei Dorten das Thema Nachhaltigkeit. Und das nicht, weil es gerade ein Trend des 21. Jahrhunderts ist, sondern schon sehr lange. Und aus purer Überzeugung der Inhaber, wie Thomas Dorten erklärt: „Alles, was wir hier anbieten, ist dafür gemacht, lange zu halten. Die Teller beziehungsweise die Service sind so qualitativ hoch verarbeitet, dass alles ohne Bedenken in die Spülmaschine kann. Wer hat heute noch Zeit oder Lust jeden Teller, nur weil er eine Verzierung oder einen Goldrand hat, mit der Hand abzuwaschen?" Bunte Teller mit floralen Mustern sind momentan der Trend in den deutschen Küchen. Aber auch die alten Schätze von Oma sind bei Dorten zu finden. „Wir haben oft Kunden, denen ein bestimmtes Teil aus dem Service fehlt. Das ist natürlich sehr schade, vor allem, wenn es sehr teuer war. Das Gute ist: Wir haben hier die passenden Ersatzteile."

Aber warum sollte man sich überhaupt ein vernünftiges Service anlegen? Es gibt darauf eine ganz klare Antwort, erklärt der Inhaber: „Das Essen darauf schmeckt einfach viel besser. Und das Auge isst mit. Es ist natürlich nicht notwendig, direkt das komplette Set zu kaufen. Wir wachsen meistens mit unseren Kunden mit." Oft decken sich die Kunden von Dorten erst mal mit Tellern und Tassen für zwei Personen ein. Dann wird aufgestockt. „Für uns ist es dann besonders toll zu sehen, dass die Qualität unserer Produkte nach so vielen Jahren immer noch hervorragend ist, so dass unsere Kunden immer wiederkommen."

Und wie sieht es bei den Gläsern aus? Hier sollte man sich nach Bedarf eindecken, empfiehlt der Fachmann. Klar gehört zum

Beispiel ein Satz Wassergläser in den Haushalt sowie mindestens zwei verschiedene Gläser für Wein oder Sekt. Hier gibt es ebenfalls Unterschiede, erklärt Dorten. Normalerweise können übrigens alle Gläser ohne Bedenken in die Spülmaschine gestellt werden. Gläser mit Verzierungen oder Gravuren sollten dann doch lieber mit der Hand gespült und abgetrocknet werden. Denn das Wasser setzt sich schnell in der rauen Oberfläche fest und es besteht die Gefahr, dass die Gläser anlaufen – quasi erblinden, wie der Fachmann sagt.

Schaut man sich weiter im Haushaltswarengeschäft Dorten um, gibt es noch so vieles zu entdecken. Von Karaffen bis Backformen, von Pfeffermühlen bis Küchenmaschinen. Diese sind absolut angesagt: „Viele unserer Kunden möchten alles komplett selber zubereiten. Da ist so eine Maschine durchaus sehr nützlich." Einkochen ist ebenfalls ein wiederkehrender Trend, erklärt Thomas Dorten. Qualität, große Auswahl und immer ein Gespür haben für den Zeitgeist in bergischen Haushalten und Küchen – auch dafür steht das Team von Dorten. Und beweist damit, wie wertvoll echte Fachgeschäfte gerade in der heutigen Zeit sind.

Dagewesen

Event

Alexander Eckhardt und sein Team organisierten in der Galerie_426 die Ausstellungsreihe Grand Closing Exhibition – in Kooperation mit Kamerakete.de und Raumvision by MSD Immobilien. Casa Luz und Event-Koch Gerd König lieferten die passenden Snacks und frischen Weine.

Fotos: Daniela Tobias

CASA LUZ
SET 1993
WEINE, SPIRITUOSEN & FEINKOST

- Präsentservice für Firmen und Privat
- erlesener Gin & Rum
- iberische Wurst- & Käsespezialitäten
- stil- und genussvolle Weinproben
- Lieferservice
- Parkplätze am Haus

Hildener Straße 43 ·42697 Solingen
Tel.: 0212 - 72 138
casaluz@t-online.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo-Fr 10-13 & 15-18.30 Uhr
Samstag 10-14 Uhr
kein Ruhetag

Folgen Sie uns:
@casaluzsolingen

Großartige Kunst, eine perfekte Location in den Felixwerken an der Grünewalder Straße 2 in Solingen, inszeniert von Raumvision by MSD Immobilien, bestens aufgelegte Gäste und feinste Speisen – das waren die Zutaten für die sechste Auflage der Ausstellungsreihe Grand Closing Exhibition, die am 19. September ihre Tore für eine neue Sammelausstellung geöffnet hat. Bei der Eröffnung bekamen die Gäste visuell und kulinarisch einiges geboten.

Das Spektrum der gezeigten Arbeiten reichte von zeitgenössischer Malerei über Video-Art, bis hin zu Skulpturarbeiten. Die Ausstellung bot somit eine hochqualitative Auswahl verschiedener Stilrichtungen – mit Werken von knapp 20 unterschiedlichen Künstlern.
All das eingebettet in ein lokal einzigartiges Ausstellungskonzept und ein kulturell ansprechendes Abendprogramm, welches von den Firmen Raumvision by MSD Immobilien und Kamerakete.de tatkräftig unterstützt wurde. Aber nicht nur von ihnen:

Zum Schwanen

Treffpunkt Bergischer Gastlichkeit

Jeder Tag ein anderer Genuss!

ZUSÄTZLICH ZU UNSEREN À LA CARTE-GERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN:

DIENSTAGS
Schnitzel in Variationen

MITTWOCHS
Bergisch Spezial

DONNERSTAGS
Vegetarisch

FREITAGS
Fisch & Meer

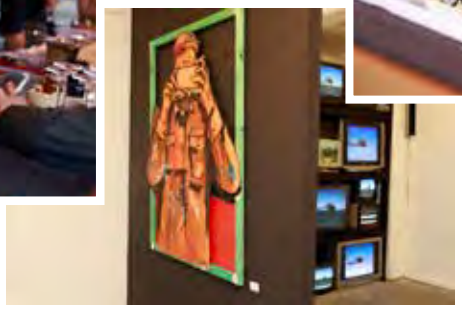
SAMSTAGS
Steaks & Co.

Unsere ausführliche Karte auf www.zumschwanen.com

Hotel-Restaurant
Zum Schwanen
Schwanen 1
42929 Wermelskirchen
Tel.: 0 21 96 / 711-0
www.zumschwanen.com

Unsere Öffnungszeiten:
Di. bis Sa. 12 – 14 Uhr & ab 18 Uhr
Sonntag 12 – 14 Uhr
Montag Ruhetag

Fotos: Daniela Tobias



Abgerundet wurde das fantastische Programm durch die Firma Casa Luz und Event-Koch Gerd König, welche mit frischen Snacks und erlesenen Weinen durch den Abend begleiteten. Klar, dass auch Solinger Messerexperten mit von der Partie waren. Darunter die Unternehmen Wüsthof und Gering. Für echte Feinschmecker waren auch die eigens präsentierten exklusiven Olivenöle der Firma Jordan eines der vielen Highlights des Abends, der bereits zwei Tage später, zur Lichternacht am 21. September, fortgesetzt wurde.

Lassen auch Sie Ihre Immobilie kostenfrei bewerten.
Sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

Ihr **Immobilienmakler** im Bergischen Land

raumvision by msd immobilien gmbh

Hauptstelle Solingen
Neuenhofer Straße 46
42657 Solingen
Telefon: (0212) - 12010
info@raumvision-msd.de
www.raumvision-msd.de

Büro Haan
Neuer Markt 21
42781 Haan
Telefon: (02129) - 559213
info@raumvision-msd.de
www.raumvision-msd.de

Foto: Kamerakete.de

Fotos: Daniela Tobias

Gutbürgerliche Küche in Solingen

Alter Speicher
RESTAURANT
Uferstraße 49-51 · 42699 Solingen

Gesellschaftsräume für
bis zu 80 Personen
für Ihre Feierlichkeiten!

Ö. Ünsal, L. Uhlenbrock,
U. Hinck

Sie denken schon an Ihre Weihnachtsfeier?
Wir haben die passende Räumlichkeiten.
Bitte sprechen Sie uns an.

Herzlich willkommen

Der Alter Speicher ist ein Restaurant, welches seinen Gästen ein interessantes und abwechslungsreiches Angebot an mediteran-deutschen Speisen, die ausschließlich aus hochwertigen Produkten und mit Liebe zum Detail zubereitet werden, anbietet.
Das Ambiente in unserem historischen Fachwerkhaus ist eine Wohlfühl-Mischung aus rustikalem Eichengebälk und modernem Schick.

In unserer Küche machen wir aus dem Einfachen das Besondere.
Lassen Sie sich von unseren abwechslungsreichen Gänge-Menüs verwöhnen!
Für Sie mit dem Besten, der Frische der Zutaten und der Vielfalt der Aromen sowie unserer sorgfältigen und liebevollen Zubereitung.

Veranstaltungen im Alter Speicher, privat oder geschäftlich, gerne auch am Ruhetag, wir haben Raum für Sie. Sprechen Sie uns an.
Selbstverständlich auch mit unserem Catering-Service.

Jeden Monat ein wechselndes 4-Gang-Menü für 19,90 €.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und Ihren Besuch!

Unsere Öffnungszeiten

Montag–Samstag	**17.30 Uhr–22.30 Uhr**
Sonntag	**12.00 Uhr–14.30 Uhr und ab 17.30 Uhr**
Dienstag	**Ruhetag**

☎ (02 12) 2 64 12 88
info@alterspeicher-restaurant.de
www.alterspeicher-restaurant.de

Fotos: Daniela Tobias

Foto: Kamerakete.de

HOLZRAUM

IM SCHLOSS LÜNTENBECK

Lüntenbeck 1 · 42327 Wuppertal
www.holzraum-lüntenbeck.de

Pickelein

TP

Tischlerei
Wuppertal

Tischlerei Thorsten Pickelei
Meisterbetrieb
Oberkamper Straße 24 a
42349 Wuppertal
Tel. 02 02 - 4 79 67 10
Fax 02 02 - 4 79 67 11
e-mail: tp@tischlerei-pickelei
www.tischlerei-pickelein.de

Quooker

Das Dessert. Präsentiert von: Villa Paulus

Dessertvariation aus Spekulatius Creme Brulée, Zartbitter Schokoladenmousse und Cassis Sorbet

Foto: Villa Paulus

Was wird gebraucht:

Creme Brulée
6 Eigelb
80g Zucker
1 Vanillestange
5 Gr Spekulatiusgewürz
0,5 l Sahne

Für das Cassis Sorbet
1 Eiweiß
3 El Zucker
0,5 l Cassismark (Entweder frische schwarze Johannisbeeren oder gefrorene aufgetaute Johannisbeeren durch ein Sieb streichen, so dass keine Kerne in der Masse sind)

Zartbittermousse
200 Gramm Zartbitterkuvertüre
6 Eigelb
1 Schuss Baileys
300 Gramm Schlagsahne
Puderzucker zum Überbrennen

Wie wird´s gemacht:

Spekulatius Creme Brulée

Eigelb in eine Schüssel mit dem Zucker geben und ein wenig verquirlen. Die Sahne mit dem Vanillemark, dem Spekulatiusgewürz und der Vanillestange zum Kochen bringen und die Stange entfernen. Die gekochte Sahne vorsichtig zum Eigelb geben, kurz durchrühren. Dann in Schalen einfüllen und bei ca. 90˚C im Wasserbad ca. 30 Minuten stocken lassen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker überstreuen und mit einem Bunsenbrenner (Baumarkt) karamellisieren.

Cassis Sorbet

Das Eiweiß aufschlagen.
In das fast steife Eiweiß drei Esslöffel Zucker während des Schlagens langsam einrieseln lassen. Das Cassismark unterrühren, mit Creme de Cassis abschmecken und ins Tiefkühlfach stellen. Nach ca. 30 Minuten mit dem Stabmixer aufmixen, das Ganze so oft wiederholen, bis das Sorbet fest ist.

Zartbittermousse

Die Kuvertüre klein hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Eigelb weiß aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade mit dem Baileys unter die Eimasse ziehen und kaltschlagen. Die Sahne schlagen und ebenfalls unterziehen, zum Schluss kaltstellen.

Fotos: Christian Beier, RGA-Archiv, Roland Keusch, Tobias Arhelger - fotolia.com, mitifoto - fotolia.com

KOCHVERGNÜGEN

IN MEINEM LEBEN.

EWR HEIZUNG*

STADTWERKE **REMSCHEID** VERBUND

Für Theaterliebhaber

Villa Paulus: Mordart a la Carte am 20. Oktober
Nach über fünf Jahren Pause und auf vielfachen Wunsch der Villa-Paulus-Gäste hat das Team sie wieder ins Programm aufgenommen, die Hottenlotten aus Bochum mit Ihrem Programm Mordart a la Carte. Die Gäste sehen und erleben die Premiere und Derniere ihres ganz persönlichen Krimifalls, nur einmal und dann nie wieder, denn jeder Krimifall ist anders und entsteht aus den Vorschlägen des Publikums. Jeder Gast gestaltet den Fall mit und trägt zu dessen Auflösung bei. In den Spielpausen serviert das Villa-Paulus-Team den Gästen ein Drei-Gang Menü. Wer darauf Lust hat, bringt bitte mörderischen Appetit mit!
Mordart a la Carte, Drei-Gang-Menü inkl. Theaterstück 59,90 Euro pro Person, 20. Oktober 2019, 18.30 Uhr, www.villapaulus.de

Für Schlemmerfreunde

Foto: Roland Keusch

Advents-Küchentreffen bei Heldmann, Mittwoch, 4. Dezember
Für die Weihnachtsfeier, den Mädels- oder Männerabend oder weil man leinfach mal wieder richtig lecker Essen gehen möchte. Das Restaurant Heldmann lädt seine Gäste wieder in die Sterneküche ein! Für alle diejenigen, die „mal schnuppern" möchten, wie es hinter der sonst geschlossenen Küchentür abläuft, die gerne Tipps von den Profis erfragen und gemeinsam genießen möchten. Und das dürfen sie mit je 3 Vorspeisen | 2 Suppen | 2 Pasta-Gerichten | 3 Fleischgerichten | 3 Desserts
Erleben & Genießen beim Küchentreff in Heldmanns Restaurant, 4. Dezember 2019, Beginn 18.30 Uhr, Pro Person 49,- Euro, www.heldmanns-restaurant.de

BISTRO
VALENTINO©
Reloaded GmbH

Genießen Sie den
– TÄGLICH WECHSELNDEN MITTAGSTISCH –
– LECKERE TAPAS –
und viele weitere Köstlichkeiten.
Unsere Räumlichkeiten kann man mieten.

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag bis Freitag 9 bis 19 Uhr
Samstag 9 bis 16 Uhr

Unser Team freut sich auf Sie!

Küstergasse 1
42651 Solingen
Telefon: 0202-102 20

Für Kaffee- und Thrillerfans

Foto: bildsprache, Sina Frantzen

Kaffeerösterei Rigano: Mysterylesung des neuen Buches 13zehn mit Kaffee am Mittwoch, den 20. November, um 18 Uhr

Das gab es noch nie: Zwei Autoren erzählen vier Geschichten mit einem bösen Ende – und erzählen davon in einer Kaffeemanufaktur! Rigano caffe sowie die Autoren Daniel Kohlhaas und Daniel Juhr machen es möglich. Mit der Eventlesung zum neuen bergischen Mysterythriller „13zehn" am Mittwoch, den 20. November um 18 Uhr bei Rigano an der Honsberger Straße 5 in Remscheid. Von der Lesung sowie dem Buchverkauf an dem Abend geht ein Teil an die Aktion Kinderpläne.

Ein Musiker und seine verlorene Tochter. Ein Pfarrer auf der Suche nach seiner Vergangenheit. Eine junge Frau und ihre seelischen Abgründe. Eine Mutter und das Trauma ihres Unfalls. Und eine Brücke über Müngsten, die so vieles verbindet ... das sind nur einige der Zutaten von „13zehn", dem neuen Mystery-Thriller, mit dem Daniel Kohlhaas und Daniel Juhr ihren Lesern ein einzigartiges Spannungserlebnis bieten werden. Sie erzählen vier Geschichten in Novellenlänge. Diese spielen im gesamten Bergischen Land und im Westerwald. Sie spielen mit der Angst. Mit dem, wovor jeder sich fürchtet. Man kann die vier Geschichten einzeln lesen. Nacheinander. Durcheinander. Aber nur, wer sie alle liest, erfährt die ganze Wahrheit. Trifft Figuren, die in allen Geschichten auftauchen. Erkennt, was es mit versteckten Botschaften, Hinweisen und Andeutungen auf sich hat. Und lernt ihr Schicksal kennen. Entdeckt, was wirklich zusammengehört und was nicht. Dann kommt das Ende. Diese letzte, fünfte Geschichte. Die alles in ein ganz neues Licht setzt. Live wird das Buch zum besonderen Erlebnis, denn die beiden Autoren lesen mit verteilten Rollen. „13zehn" erscheint am 12. Oktober. Der Termin für die Eventlesung bei Rigano caffe: Mittwoch, 20. November, 18 Uhr. www.rigano.de, www.juhrmade.de/13zehn

Gute Tropfen

Das Remscheider Wasser. Erfrischend, sauber, weich.
Wasser ist selbstverständlicher und unverzichtbarer Teil des Lebens, natürlich auch für die Menschen in Remscheid. Doch in dieser Region fließt ein ganz besonderes Wasser durch die Leitungen.

Frisch aus der Wasserschutzzone
In den meisten Regionen Deutschlands wird das Trinkwasser aus Grundwasser gewonnen. Das Remscheider Wasser ist jedoch reines Oberflächenwasser aus der Großen Dhünntalsperre. Die liegt in einer großzügigen Wasserschutzzone, deren größte Zuflüsse aus einem waldreichen Dreieck kommen. Rund 19.000 Kubikmeter Wasser werden von der Großen Dhünntalsperre täglich nach Remscheid geleitet.

Sparsam weich
Wie jedes Trinkwasser wird auch das Remscheider Wasser als Lebensmittel sehr streng kontrolliert. Der Gesetzgeber hat die Härtebereiche des Wassers in drei Klassen unterteilt. Das Remscheider Trinkwasser gehört mit durchschnittlich 1,0 mmol CaCO3/l (zum Härtebereich weich. Die Vorteile für die Bürger: Sie können Wasch-, Reinigungs- und Spülmittel sehr sparsam dosieren.

Mehr als ein Durstlöscher – ein Genussmittel
Kaltes, klares Wasser aus dem Hahn, Eiswürfel nach Wusch – und dann schnippeln Sie mal Obst, Gemüse und Kräuter hinein!

Rezept Apfel-Zimt-Wasser
(präsentiert von der EWR)

Die Zutaten:

1/2 süßer BIO-Apfel
1/2 Zimtstange
1 Liter Remscheider Leitungswasser
Eiswürfel (nach Wunsch)
*wenn möglich in BIO-Qualität und aus der Region

Den BIO-Apfel waschen und in feine Scheiben schneiden.
Die Zimtstange halbieren.
Beides in eine Karaffe geben.
Mit Remscheider Leitungswasser auffüllen und etwas ziehen lassen.

RADIO RSG
94,3 | 107,9 | 92,2

DAS BESTE AM MORGEN

Die meistgehörte Morgenshow
in Remscheid und Solingen von 6 bis 10 Uhr

DIE BESTE MUSIK

Perfekt geweckt mit Euren Lieblingssongs bei Radio RSG. Alle aktuellen Hits im besten Mix.

DER BESTE SERVICE

Besser ankommen mit dem Radio RSG Verkehrsservice. Staus in Echtzeit und die Blitzer in der Region exklusiv bei uns.

www.radiorsg.de

Noch mehr Musik gibt's

- in unseren **zwölf digitalen Webradios**
- auf unserer **neuen Internetseite** oder
- mit der **kostenlosen RSG-App** für iOS & Android

RADIO RSG
94,3 | 107,9 | 92,2
NRW LOKALRADIOS. DER BESTE MIX.

Die Küche und ich

Seit Sohnemann fünf ist, kann er die KitchenAid besser bedienen als ich. Wenn ich mit ihm einen Kuchen backe, hat er die Eier schneller in der Schüssel, als ich Gock-gock machen kann. Neulich hat er ein Video gedreht und dafür eine Dampfnudel gezaubert, vielleicht stellt er das ja mal bei YouTube ein. Ich bin wie ein schlurfender Bär einmal geistig umnachtet ins Bild gelatscht und habe die Szene gekonnt gecrasht.

Unseren Ofen bedient er auch wie ein alter Kochprofi und hat sich neulich sogar an zwei Steaks gewagt, die er in der schweineteuren Pfanne auf dem nagelneuen Induktionsfeld mit etwas zu viel Öl, aber unfallfrei hinbekommen hat. Ich stehe dem Ganzen oft fassungslos gegenüber, bin stolz auf meine seit Jahrzehnten erfolgreich kochende und backende Frau und stelle fest, dass ich beim Thema „Dem Kind beibringen, wie es in der Studi-WG nicht verhungert" doch ziemlich versagt habe. Ja, ich könnte es lernen. Jeden Tag.

Und ein bisschen neidisch blicke ich auch zu Hobbykoch-Spätstartern wie Erich Richtsfeld, den wir ja in dieser Ausgabe porträtieren dürfen, und wie er so entspannt und mit Leichtigkeit vom Kochen erzählt. Wenn ich an dieses ganze Zusammenspiel aus Vorbereitung, Technik und Timing denke, wird mir immer gleich ganz schwindelig.

Ja, klar, oberste Regel: Beim Kochen und Braten immer dabei bleiben, nichts anderes machen, schon klar. Ich schaffe es aber schon, bei der Zubereitung eines Rühreis plötzlich an unsere Hühner zu denken, mal eben sinnbefreit zum Stall zu rennen und zu schauen, ob auch alles rund, nein, eher oval läuft (natürlich tut es das, es sind Hühner!), und Sohnemann muss das Ei retten, das gerade in der Pfanne verrückt wird.

Aber: Ich habe meine Passion gefunden! Ich besorge bei uns seit neuestem die Technik. Die Erstküche hat mehr als ein Jahrzehnt auf dem Buckel, Spülmaschine und Ceranfeld verabschieden sich langsam? Kein Problem: Ich weiß ja, was meine Familie in Sachen Küchenausstattung alles braucht.

Besonders stolz bin ich auch auf unsere neue Waschmaschine mit gleich zwei Trommeln, die ich ausgesucht habe. Der Vorteil: Wenn ich mich dann beim nächsten Rühreier-Brat-Versuch komplett mit Öl besudelt habe, kann ich das weiße Shirt und die schwarze Hose parallel waschen, ohne die auch noch zu versauen. Mann, bin ich haushaltsfit.

Daniel Juhr

Impressum

Verlag:
B. Boll, Verlag des Solinger Tageblattes GmbH & Co. KG
Mummstraße 9
42651 Solingen
in Zusammenarbeit mit der Remscheider Medienhaus GmbH & Co. KG

Herausgeber:
Michael Boll, V. i. S. d. P.

Projektleitung, Redaktion, Gestaltung, Reinzeichnung:
JUHRmade

Mitarbeit:
Alex Giersberg
Fotografen:
Christian Beier,
Sandra Juhr

Weitere Bildquellen:
Siehe Artikel

Kochkursfotos: Marcel Krauskopf

Titelbild: Marcel Krauskopf

Anzeigen (verantw.):
Jörg Laus

Zuständige Mediaberaterin Solingen: Jaqueline Pylla
Zuständige Mediaberaterin Remscheid: Salima Khallouki

Druck:
RBD, Düsseldorf

Auflage:
10.600 Exemplare

Es gilt die Anzeigenpreisliste 2, 2019

Jacobs Catering
Kulinarisches für jeden Anlass

Ob regional, mediterran oder exklusiv – wir bieten für jeden Anlass das passende Menü

Perfekter Rundum-Service

Metzgerei Jacobs
seit 1898

Bergische Genussproduktion seit vier Generationen

Mehrfach prämierte Fleisch- und Wurstwaren

JACOBS CATERING & METZGEREI | In der Freiheit 28 | 42653 Solingen | Telefon: 0212 - 382 848 62 | info@jacobs-catering.de
www.jacobs-catering.de

www.bergische-volksbank.de

Wir sind da, wo Sie uns brauchen!

VOLKSBANK & BANKING

Volksbank im Bergischen Land