EIN MAGAZIN DER B. BOLL MEDIENGRUPPE

SONDERAUSGABE HERBST 2021

Bergisches Land

ENGELBERT

ECHT. LECKER.

Echt anders
Die Gastronomie nach Corona

Echt vollmundig
Interview mit einem Weinkenner

Echt elegant
Knigge-Tipps für den Restaurantbesuch

Aromatisch und vielfältig

Wir haben den Kaffee im Bergischen Land probiert.

Mehr zu dem Kaffee, den unser Titelbild zeigt, auf Seite 9, mehr zur Kaffeevielfalt im Bergischen Land ab Seite 30

*Grundlage für die Berechnung der hier aufgeführten Gesamtersparnis mit Preisstand 01.08.2021 ist ein Jahresverbrauch von 12.000 kWh „Gas“ und 3.200 kWh „Strom“ in den Grundversorgungstarifen der EWR. Bei diesem Jahresverbrauch bietet der Tarif EWR*GAS Natur eine jährliche Ersparnis von 154,22 € gegenüber dem Tarif EWR*GAS Grundversorgung. Bei diesem Jahresverbrauch bietet der Tarif EWR*STROM Natur eine jährliche Ersparnis von 44,86 € gegenüber dem Tarif EWR*STROM Grundversorgung. Kunden, die sowohl den Tarif EWR*GAS Natur als auch den Tarif EWR*STROM Natur unter einer Kundennummer bzw. innerhalb einer Wohnung / eines Hauses abschließen, erhalten einen zusätzlichen KLIMA-BONUS von 5 % auf den jeweiligen Grundpreis des Vertrages. Bei dem hier aufgeführten Beispiel ergibt dies eine Ersparnis bei EWR*STROM Natur von 7,02 € / Jahr und bei EWR*GAS Natur von 8,93 € / Jahr. Zusätzlich kann noch die Online-Option, der Online-Service mit Öko-Bonus, unter ewr-remscheid.de/onlineservice abgeschlossen werden. Damit erhält der Kunde eine zusätzliche Gutschrift von 12 € jährlich. Gesamtersparnis nach diesem Beispiel: 227,03 €

Foto: Christian Beier

Michael Boll
Verleger und Herausgeber

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Die Gastronomie hat in den vergangenen Monaten viel durchgemacht. Als gerade die Corona-Maßnahmen gelockert wurden, kam das Hochwasser und einige Restaurants mussten direkt wieder schließen. Mit dieser ENGELBERT-Sonderausgabe wollen wir Ihnen nicht nur Anregung rund um den Genuss geben, sondern auch Hoffnung machen. Deshalb haben wir mit der Dehoga und mit bergischen Gastronomen gesprochen, die in der Krise Durchhaltevermögen bewiesen haben. Lassen Sie sich inspirieren, stöbern Sie in den Tipps und Rezepten und sehen Sie sich die Fotos unseres Kochevents an.

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Michael Boll

www.engelbert-magazin.de
www.facebook.com/engelbertmagazin

Tel. (0212) 299-202 (Solingen)
(02191) 909-247 (Remscheid)

redaktion@engelbert-magazin.de

Anzeige

DER RICHTIGE
LOKALE
~~MAKLER~~ PARTNER
FÜR IHR
IMMOBILIENTHEMA.

KUBIKOM.DE 0212 650 010 90

KUBIKOM IMMOBILIEN GMBH
PARTNER DER Deutsche Leibrenten

APERITIF

Echt anders:
So hat Corona die Gastronomie verändert 6

Echt selbst gemacht:
Primogeri stellt die Pasta selbst her..... 10

VORSPEISE

Echt mutig:
Von einer Hückeswagener Gastronomin, die nicht aufgibt 12

Echt italienisch:
Mit dem Va'Bene hat Haan ein neues Restaurant 16

Echt umweltfreundlich:
Wie geht die bergische Gastronomie mit dem Verbot von Plastikgeschirr um?..... 18

Echt spritzig:
Von Sekt, Champagner und Co 21

Echt traumhaft:
Aktuelle Küchentrends 22

Echt scharf:
Zehn Dinge, die Sie über das Zöppken wissen sollten 25

Echt wohlerzogen:
Kabeck's Knigge & more aus Wermelskirchen bringt Tischmanieren bei 26

Echt gesund:
Tipps von der Ernährungsberaterin 28

Echt selbst geröstet:
Kaffee aus dem Bergischen 30

Echt zum Nachmachen I:
Vorspeisenrezept 37

ENGELBERT-Kochevent 38

Von edlen Messern 46

Vegane Pralinen 54

HAUPTGANG

Echt lecker:
Das ENGELBERT-Kochevent 38

Echt exquisit:
Wein-Tipps vom Sommelier 44

Echt edel:
Die Messerschmiede Nesmuk 46

Echt regional:
Die Bergische Kaffeetafel 48

Echt zum Nachmachen II:
Hauptspeisenrezept 49

DESSERT

Echt abwechslungsreich:
Tee für Anfänger..... 50

Echt nostalgisch:
Von einer früheren Eisdiele in Solingen..... 52

Echt süß:
Vegane Schokolade aus dem Bernsteinzimmer in Wuppertal 54

Echt zum Nachmachen III:
Nachspeisenrezept 57

DIGESTIF

Echt vielfältig:
Restaurants im Überblick..... 58

Impressum 58

Noch ist die Maske in der Gastronomie Pflicht.

Corona-bedingte Schließungen sind größtenteils ausgeblieben

Petra Meis (64) ist gelernte Hotelkauffrau und betreibt seit nunmehr 24 Jahren die Gaststätte Rüdenstein in Solingen. Seit rund zehn Jahren führt sie außerdem den Solinger Kreisverband des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga) an. Für uns hat sie Bedeutung und **Auswirkung der Pandemie in der bergischen Gastronomie** beleuchtet.

Wie hat sich die Corona-Pandemie auf die Gastronomie ausgewirkt?
Schon die erste Schließung im Frühjahr hat die Gastronomen hart getroffen, gerade zu einem Zeitpunkt, als sich alle freuten, bald wieder die Außengastronomie zu öffnen, war es schlimm. Als wir dann wieder öffnen durften, ging es sofort los und wir mussten alles bereitstehen haben. Normalerweise hat man im Frühjahr immer etwas Zeit, die Mitarbeiter komplett aufzustellen und auch die Gartenterrasse einzurichten. Die zweite Schließung ab November 2020 war schon deshalb schwierig, da keiner wusste, wie lange sie dauern würde. Durch die immer wieder angesetzte Verlängerung des Lockdowns hatte man keine Planungsmöglichkeiten. Können wir das Weihnachts- und Silvester-Geschäft anbieten oder nicht?

Wie sah es mit Veranstaltungen aus?
Diese mussten immer wieder verschoben werden, vom Frühjahr auf den Sommer, dann in den Herbst. Das war schwierig, da die Termine dann auch schon teilweise vergeben waren, wie zum Beispiel für Hochzeiten. Diese werden größtenteils mit längerem Vorlauf geplant.

Wie sah Ihr Betrieb vor der Pandemie aus?
Wir haben verschieden große Räume für 16 bis 80 Personen und eine große Gartenterrasse. Unsere Besucher sind Stammgäste, Ausflügler und Menschen, die kleine, mittlere und größere Familien- und

Firmenfeiern veranstalten. Das hat sich auch nach der Schließung nicht geändert, nur die großen Gesellschaften waren verunsichert, da es in den ersten Wochen fast wöchentlich neue Vorgaben gab. Wir hatten vor der Pandemie 20 Angestellte – Festangestellte und Aushilfen – diese arbeiten auch alle nach der Schließung wieder bei uns.

Was haben Sie während des Lockdowns gemacht?

Unsere festangestellten Mitarbeiter waren während des Lockdowns alle in Kurzarbeit. Wir haben außerdem Speisen zum Abholen angeboten und hatten unseren Baumhofkiosk geöffnet. Dort haben wir Speisen und Getränke für unterwegs verkauft. Dadurch konnten wir unsere Mitarbeiter stundenweise beschäftigen. Auch haben wir ständig Kontakt miteinander gehabt und dabei den Mitarbeitern immer mitgeteilt, wie der Stand der Dinge ist, und gefragt, ob sie Hilfe benötigen. Dadurch hatten wir bei der Wiedereröffnung keine Personalschwierigkeiten – alle waren wieder dabei. Das ist aber eher die Ausnahme, grundsätzlich klagen viele Kollegen über Personalmangel.

Hat sich das Gästeverhalten verändert? Und wie steht die Branche zu den von der Politik eingeführten 2G- und 3G-Regelungen?

Petra Meis ist Vorsitzende des Dehoga Solingen.

Foto: Christian Beier

Anfänglich gab es eine größere Unsicherheit bei den Gästen, dadurch war unsere große Gartenterrasse sehr beliebt. Inzwischen hat sich das wieder eingespielt. Die Gäste sind fast alle geimpft, genesen oder lassen sich testen. Zu 2G oder 3G: Eine aktuelle Umfrage des Dehoga im August hat ergeben, dass nur circa 21 Prozent der Betriebe für 2G sind, es sei denn, die Auflagen wie etwa das Abstandsgebot werden gelockert. Dann wäre die Hälfte der Befragten für 2G. Denn gerade kleinere Betriebe haben Schwierigkeiten, wirtschaftlich zu arbeiten, wenn viele Plätze wegfallen.

Anzeige

RESTAURANT STÜCKGUT

Öffnungszeiten
Di – Sa: 16.00 – 23.00 Uhr
So: 11.30 – 22.00 Uhr

Restaurant – Internationale Küche

kunstvolle Mischung der italienischen, französischen und deutschen Esskultur, mit leichtem asiatischem Crossover. Wechselnde Saison- und Wochenkarte.

Events – Catering – Partyservice

Wunschbuffet, klassisch oder ausgefallen, von Fingerfood bis Hummer Thermidor, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. In unseren Räumlichkeiten oder wir liefern aus, auch mit Geschirr und Besteck.

Restaurant Stückgut
02 12 - 23 37 209
Alexander-Coppel-Str. 50 • 42651 Solingen • mail@restaurantstückgut.de

Ein Bild, das hoffentlich für immer der Vergangenheit angehört: ein wegen Covid geschlossenes Restaurant.

Abgesehen vom allgegenwärtigen Personalmangel, wie geht es der Branche im Bergischen?
Laut unserem Verband gibt es keinen großen Anstieg an Corona-bedingten Insolvenzen oder Schließungen. Gerade im Bergischen Land konnte man in den vergangenen Jahren die Schließung alteingesessener Betriebe feststellen. Das ist sehr schade, denn durch die gute Arbeit der Touristiker – zum Beispiel „Die Bergischen Drei" und „Das Bergische Wanderland" gibt es viele Tagesausflügler und E-Biker, die unterwegs gerne einkehren möchten, doch die Angebote dafür sind beschränkt. Dadurch werden die Ausflugsbetriebe vor allem an den Wochenenden überrannt.

Was hat die Branche im Bergischen aus der Krise gelernt? Welche positiven Lehren lassen sich in der Gastronomie aus der Pandemie ziehen?
Wie schnell sich alles ändern kann. Und bezogen auf den Arbeitsmarkt: wie abhängig man von guten Mitarbeitern ist.

Wurde die Zeit des eingeschränkten Betriebs hierzulande für Innovationen, zum Beispiel Digitalisierung, Umbau, Menükartenüberarbeitung, genutzt? Wenn ja, für welche?
Viele Gastronomen haben die Zeit genutzt, um ihre Betriebe zu renovieren.

Ein Blick in die Glaskugel: Wie könnte die Gastronomie nach der Pandemie aussehen, wenn keine 2Gs oder 3Gs mehr benötigt werden, Abstand und Maske keine Rolle mehr spielen? Wird sich in Zukunft etwas verändern, oder kehrt man in Restaurants und Cafés zum Status quo vor der Pandemie zurück?
Zuerst einmal hoffen wir, dass wir bald wieder auf die Masken und auf die großen Abstände zwischen den Tischen oder die Abtrennungen verzichten dürfen. Dann wünschen wir uns, dass die Möglichkeit, in die Restaurants zu gehen und dort etwas Schönes zu essen und trinken serviert zu bekommen, von den Gästen geschätzt und die Arbeit der Mitarbeiter – vor allen an den Wochenenden – anerkannt wird. *Cristina Segovia-Buendía*

INFO
Nach einem ungebrochenen Wachstumstrend seit 20 Jahren hat laut Statistikportal Statista die Anzahl der sozialversicherungspflichtig Beschäftigten in Deutschlands Gastronomie im vergangenen Jahr um sieben Prozent abgenommen. Die Branche hat damit rund 78.000 Arbeitnehmer verloren. Insgesamt gibt es hierzulande knapp 179.000 Restaurants und Cafés, die zusammen gut 61 Milliarden Euro im Jahr erwirtschaften.

The Coffee-Special-One

Karabusta

100% aus deiner Region REGIONAL 100% aus deiner Region

NACHHALTIG * FAIR * BIO * NACHHALTIG * FAIR * BIO *

BARISTA ◦ CATERING ◦ RÖSTEREI

HAAN
SOLINGEN
METTMANN

... eine schöne Idee auch zu Weihnachten!

Kaffeeplantagen-mitbesitzer in der Dominikanischen Republik

Coffee-Catering

Barista- & Röster-Schulung

Individuell bedruckte Kaffeetüten mit Ihrem Bild oder Logo

Onlineshop

Bestellung direkt beim Röster

Versandkostenfrei ab 49,- €

Erhältlich auch im REWE-Supermarkt

www.karabusta.de

Pasta-Spezialitäten zum Dahinschmelzen

Beliebter Treffpunkt: Das Primogeri in Haan

Auch Feinkost-Freunde kommen bei der Manufaktur auf ihre Kosten.

Hier wird die Pasta selbst gemacht

Schönes Ambiente und frisch zubereitete Pasta aus der hauseigenen Manufaktur: Wer **italienische Küche und Feinkost** genießen möchte, kommt bei Primogeri in Haan ganz und gar auf seine Kosten.

Das Konzept ist außergewöhnlich, denn was einst an der Ohligser Straße mit einem schlichten italienischen Supermarkt der Großeltern begann, hat sich inzwischen zu einer Erlebnisgastronomie mit Verkauf von ausgewählten Genießer-Produkten entwickelt. Besonders schätzen die Gäste des Hauses das Lebensgefühl und die Atmosphäre dort sowie die kulinarischen Genüsse, die hier in immer wieder neuen Variationen geboten werden.

Die Herstellung frischer Pasta im eigenen Haus ist ein Highlight bei Primogeri. Das Besondere ist dabei die gefüllte Pasta. Diese ist einzigartig in Geschmack und Qualität. Die Füllungen werden mit Leidenschaft zum Detail entwickelt. Dabei entstehen außergewöhnliche, geschmacklich abgerundete Rezepte. So kann man bei Primogeri zum Beispiel Pasta gefüllt mit geräucherten Schweine-Bäckchen und Pistazien probieren. Eine andere Sorte enthält eine Kombination aus Ziegenkäse mit Blütenhonig und Weißtrüffel oder aber Languste-Bisque. Es versteht sich von selbst, dass bei diesen exklusiven Pasta-Kreationen keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe verwendet werden. Frische steht im Vordergrund, und das gilt auch für die Füllungen Ricotta-Spinat oder Ricotta-Steinpilz.

Auch frische Pasta wie Tagliolini und Rigatoni bildet eine hervorragende Grundlage, um eine aromatische italienische Sauce mit Topping richtig zur Geltung zu bringen. Durch das besondere Herstellungsverfahren ist die Oberfläche rau und kann sich so besser mit der Sauce verbinden. Die Pasta-Sorten sind allesamt außergewöhnlich und auf jedem Teller ein echter Hingucker. Wer nun neugierig geworden ist, sollte sich vor

Fotos: Primogeri

Pasta als Kunstwerk: Das Auge isst bei Primogeri mit.

Ort ein eigenes Bild machen und einfach mal probieren.
Der Familienbetrieb Primogeri hat sich auf vegane und vegetarische Produkte spezialisiert. Man möchte vor allem durch neue und innovative Ideen im Bereich der Gastronomie überzeugen und legt großen Wert auf ein gesundes und frisches Angebot.
Die Pasta-Produktion ist inzwischen so erfolgreich, dass eine Kooperation mit ortsansässigen Supermärkten vorgesehen ist und man die Teigwaren in Kürze dann als regionale Produkte auch beim täglichen Einkauf erwerben kann. Deshalb wurde die Produktion intensiviert und in eine eigene Halle verlagert.
Die Gerichte werden im Innenbereich und auf der bei schönem Wetter gut besuchten Terrasse serviert. In der großen Halle, die in modernem Stil gehalten zum gemütlichen Verweilen einlädt, findet der Gast außerdem hochwertige italienische Wurst – sowie Käsewaren, Olivenöle, Pesto und eine große Auswahl hochwertiger Weine. Die exklusiven Feinkost-Waren sind Teil des kombinierten Gastronomie- und Shop-Konzeptes und machen Primogeri zu einem Ausflugsziel, an dem es immer wieder Neues zu entdecken gibt.
Die Erlebnis-Gastronomie hat dabei ihren ganz eigenen Charme. Spontan gibt es für die Gäste immer mal wieder eine Weinverkostung, donnerstags speist man zum Afterwork-Event bei Livemusik. Immer wieder stehen neue unterhaltende Veranstaltungen auf dem Plan, darüber hinaus kann man auch Firmen- oder private Events buchen. In der geselligen und herzlichen Atmosphäre entwickeln sich schnell Unterhaltungen über die Tische hinweg, und es entstehen so ganz zwanglos neue Kontakte. Dieses Lebensgefühl macht viele Gäste bei Primogeri zu Stammkunden, die sich auf jeden weiteren Besuch freuen und sich immer wieder zu neuen Entdeckungen einladen lassen.

Anke Reiffert

Besonderes Highlight: Bei Primogeri wird die Pasta frisch im eigenen Haus hergestellt.

Ristorante
Mamma Rosa
Pizzeria

Fotos: Christian Beier

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 seinen Gästen serviert – 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 ... Lammcarree ... 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) 7 44 98,
kontakt@mamma-rosa.de,
www.mamma-rosa.de,
Küche täglich 12.00-14.30
und 17.00-23.00 Uhr,
sonn- a feiertags
12.00-21.30 Uhr,
Di. Ruhetag

Vom eigenen Kiosk zum Mittagstisch-Restaurant

Iris Hager plante genau, bevor sie ihren **Kiosk in Hückeswagen** eröffnete. Kurz danach kam Corona. Von einer, die nicht aufgibt und keine Scheu vor neuen Aufgaben hat.

Fotos (4): Heike Karsten

Im Lunchtime#26 ist Iris Hager erstmals Arbeitgeberin. Um die Gerichte kümmert sich der gelernte Koch Jens Jakobs.

Ganz egal, ob 400 Menschen auf dem Hückeswagener Schlossplatz bewirtet werden sollen, Schüler ein Schokokussbrötchen für die Pause kaufen möchten oder der Gaumen Lust auf frisch gekochte Hausmannskost verspürt – Iris Hager hat bisher alle Herausforderungen gemeistert und kleine wie auch große Wünsche erfüllt. Nun hat für die 48-jährige Existenzgründerin eine neue Aufgabe als Pächterin des Mittagstisch-Restaurants „Lunchtime#26“ an der Bahnhofstraße in Hückeswagen begonnen. Dort werden bereits seit März 2019 frisch gekochte Speisen wie Suppen, Eintöpfe, Fisch- und Fleischgerichte angeboten. Junge Leute auf dem Weg zum Bus kehren hier ebenso ein wie Berufstätige, denen die Zeit zum Kochen fehlt, und ältere Kunden, die ihr Essen gerne an den Tischen im Restaurant-Imbiss einnehmen.

Iris Hager wiederum ist nicht nur leidenschaftliche Köchin, sondern hat auch den Beruf der Restaurantfachfrau von der Pike auf gelernt. „Ich mag die Dienstleistung am Menschen“, sagt die 48-Jährige. Anfang 2020 hatte sie daher in den Räumen der ehemaligen Traditionskneipe „Chelsea“ an der Kölner Straße in Hückeswagen den Kiosk „Große Pause“ eröffnet und sich damit einen lang gehegten Traum erfüllt. Bei der Planung hatte sie nichts dem Zufall überlassen. „Ich habe mich mehrere Wochen lang morgens zwischen 6 und 8 Uhr an die Straße gestellt

Hauptgeschäft ist der Mittagstisch, Hager will das Angebot aber auch auf die Abendstunden ausweiten.

und eine Strichliste erstellt", erinnert sich die Selbstständige. Pro Tag kamen an die 200 Autos sowie die Schüler der Grund- und Realschule dort vorbei. Eine gute Grundlage für die Geschäftseröffnung. Die Hückeswagenerin baute eine Verkaufstheke und schaffte sich eine professionelle Kaffeemaschine für den „Coffee to go" an. Neben dem obligatorischen Kaffee gab es Kakao, belegte Brötchen, Sandwiches, Hotdogs, kleine Snacks, gesundes Obst und natürlich Eis und Süßigkeiten. Auch die Tageszeitung und eine kleine Auswahl an Schulbedarf fehlten nicht. Auf Alkohol und Zigaretten verzichtete Iris Hager bewusst. „Das hätte ich in der Nähe der Schulen mit meinem Gewissen nicht vereinbaren können", betont die Geschäftsfrau, die selbst Mutter einer erwachsenen Tochter ist. Stattdessen gab es immer ein nettes Wort für die Kunden und Passanten sowie kleine Überraschungen für die Schüler am letzten Tag vor den Ferien.

In der Pandemie kämpfte sie für ihren Kiosk

Doch nur wenige Woche nach der Eröffnung traf die Corona-Pandemie die Existenzgründerin mit voller Wucht. Die Pendler blieben im Homeoffice, und auch die Schulen wurden geschlossen, wodurch ein Großteil der Kunden ausblieb. Doch Iris Hager kämpfte für ihren Kiosk, beantragte staatliche Hilfe und stellte ihr Angebot um. Zum absoluten Renner wurden ihre selbst kreierten Frühstücksboxen in verschiedenen Variationen, die sie den Kunden bis an die Haustür brachte. Lange hatte sie mit dieser Geschäftsidee die Krise gemeistert, bis sie das Angebot erhielt, das Lunchtime#26 zu übernehmen. „Im letzten Lockdown musste ich mich entscheiden, ob ich weitermache oder etwas Neues beginne", sagt Hager. Zu ihrem Bedauern musste die „Große Pause" geschlossen werden, da sich kein Nachfolger gefunden hatte. „Das tut mir besonders für

Anzeige

GASTSTÄTTE
Rüdenstein

Ab Freitag, den 29. Oktober 2021
bieten wir Gans und Wildgerichte
unter dem Motto

Gans & Wild
AUF BERGISCH

Mittwoch – Samstag ab 11.30 Uhr
Sonn- & Feiertags ab 10.00 Uhr

Obenrüden 72 • 42657 Solingen • 02 12 – 81 23 14 • www.ruedenstein.de

In der Pandemie wurden Hagers Frühstücksboxen, die sie bis an die Haustür lieferte, zum Renner.

Wer mag, kann im Restaurant speisen, es soll aber auch weiterhin geliefert werden.

die Schulkinder leid, die mir sehr ans Herz gewachsen sind."

Für die gelernte Restaurantfachfrau steht nun eine neue Herausforderung an. Vier Monate arbeitete sie bei den Gründern von Lunchtime#26, Michael und Sandra Schüßler, mit, half bei der Zubereitung der Speisen und im Verkauf. Jetzt ist sie selbst Geschäftsführerin und zudem erstmals Arbeitgeberin. Ihr zur Seite stehen der gelernte Koch Jens Jakobs und zunächst noch Sandra Schüssler. Das Mittagstisch-Angebot samt Auslieferungen im Stadtgebiet möchte Iris Hager weiterführen und um Verkaufszeiten in den Abendstunden wie auch um eine Salat-Frischetheke und kleinere Snacks für „auf die Hand" erweitern. „Es ist eine neue Aufgabe, auf die ich mich freue", sagt die 48-Jährige. Und was sie anpackt, wird meistens gut, denn das Herz der Hückeswagenerin schlägt nach wie vor für die Gastronomie. Zum Gelingen trägt nicht nur ihre Leidenschaft bei, sondern auch der Rückhalt ihrer Familie, der ihr Mut und Kraft für den Neustart gibt.

Heike Karsten

Anzeige

BeverBlick

www.beverblick.de

BeverBlick
Wochenendplatz Beverblick 1 · 42499 Hückeswagen
Telefon: 02192 83389
E-Mail: info@beverblick.de · www.beverblick.de

Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag von 11.00 bis 22.00 Uhr
Montag ist Ruhetag und von den Herbstferien bis Ostern auch dienstags.

Unsere Gastronomie liegt mittig auf dem Campingplatz.
Eine große Sonnenterrasse mit Seeblick lädt zum Entspannen ein.
Hier verwöhnen wir Sie mit abwechslungsreichen regionalen und saisonalen Gaumenfreuden.

Entspannen ... Erholen ... Erleben ...

BEI UNS TRÄGT MAN
DIE REGION IM HERZEN.
UND VERANTWORTUNG
FÜRS KLIMA.
klima neutral
BEWUSST BERGISCH.
BERGISCHE WALDQUELLE
BERGISCH STILL
HAANER FELSENQUELLE
BERGISCH PRICKELND
KLASSISCH

Für Eilige gibt es die Speisen nach wie vor to go.

Isabel und Cosimo Carafa freuen sich, dass ihr Restaurant nun wirklich geöffnet hat.

Fotos: Anke Reiffert

Der Abhol-Service als Rettung

Wer an der Dieker Straße in Richtung Innenstadt unterwegs ist, dem steigt auf der Höhe Neuer Markt der Duft von Tomaten, Knoblauch und italienischen Gewürzen in die Nase. Der kommt aus dem Restaurant Va‘Bene. Vor einem Jahr hat **der neue Italiener in Haan** eröffnet – mitten in der schlimmsten Phase der Corona-Pandemie.

Der Name ist Programm: Es ist alles gut gegangen. Aber es war nicht immer einfach.

„Geplant war alles ganz anders“, sagt Inhaber Cosimo Carafa. „Ursprünglich wollten wir das Restaurant gemeinsam mit dem To-go-Service eröffnen.“ Alles war für den Start vorbereitet, doch der Lockdown zu Beginn des Jahres machte die Eröffnung der Trattoria und Pizzeria zunächst unmöglich. Da war Erfindergeist gefragt. Das Restaurant mit großer Fensterfläche blieb fürs Erste verhüllt und man setzte mit aller Energie auf den Abhol-Betrieb. Das Konzept war erfolgreich. „Zu Beginn waren

es nur einige Bestellungen und die Menschen waren sehr vorsichtig. Wir mussten bei der Abholung und beim Lieferservice die damals noch sehr strengen Hygiene-Vorschriften beachten und einhalten, das war für unsere Gäste und uns nicht immer ganz einfach“, blickt Cosimo Carafa zurück.
Doch dann wurde es von Woche zu Woche besser: Mehr Gäste, einige Lockerungen, und im Frühsommer durfte dann auch das Restaurant öffnen.
Dank der guten Werbung, die der To-go-Service für die Küche des Va‘Bene bis zu diesem Zeitpunkt bereits gemacht hatte, war das Restaurant vom ersten Tag an gut besucht. Auch hier mussten die Tische anfangs noch weit auseinanderstehen, aber wichtig war, dass es endlich losgehen konnte. „Wir sind sehr dankbar, dass uns so viele Kunden in dieser schweren Zeit die Treue gehalten haben, und dass wir dann nahtlos mit dem Restaurant-Betrieb starten konnten“, fasst es der Inhaber erleichtert zusammen.
Nicht nur Erfindergeist ist das Geheimnis des Erfolges, es ist natürlich auch der hohen Qualität der italienischen Küche des Hauses Va‘Bene zu verdanken. Die Küche serviert jeden Tag frische Pasta-Gerichte, raffinierte Pizzen und leckere knackige Salate mit hausgemachtem Balsamico-Dressing. Die Auswahl an passenden Weinen ist groß, und lässt sich aufs Schönste italienisch genießen.
Der Catering-Service ist eine weitere wichtige Säule des Familienunternehmens. Individuell plant man hier Firmenevents, Familienfeiern oder die kulinarische Gestaltung privater Feiern.
Mit jedem Gericht entführt das Va‘Bene den Genießer an die schönsten Orte Italiens. *Anke Reiffert*

Liebevoll ausgewählte Details machen die Trattoria gemütlich.

Anzeige

seit 1905 Rauschmann R H Metzgerei & Partyservice

METZGEREI RAUSCHMANN
Inhaber A. Hennig

- Inhabergeführte Metzgerei
- Täglich frische Fleisch- und Wurstwaren
- Regionale Spezialitäten
- Hauseigene Schlachtung
- Tiere aus Bauernbetrieben der Region
- Ausgezeichnet vom Feinschmecker „Die besten Metzger Deutschlands“
- Prämiert vom Meister.Werk.NRW
- Wechselnder Mittagstisch
- Fleischerei und Partyservice
- CO2-neutrale Produktion

Regional ist optimal

Bahnstraße 36
42781 Haan-Gruiten
Tel. 0 21 04 / 6 01 76
info@metzgerei-rauschmann.de
www.metzgerei-rauschmann.de

Öffnungszeiten:
Mo.-Do.: 8.00—14.00 Uhr und 15.00—18.30 Uhr | Fr.: 8.00—18.30 Uhr | Sa.: 7.30—13.00 Uhr

www.metzgerei-rauschmann.de

Fotos (2): reCup GmbH

Ein innovatives Mehrwegsystem für die Gastronomie

Die ökologisch clevere Produkt-Alternative ohne Plastik

Jeder Deutsche verursacht rein rechnerisch 227,5 Kilogramm Verpackungsabfall pro Jahr. Das sind fast 20 Prozent mehr als noch 2010. Durch die Corona-Krise werden diese Zahlen wohl noch drastisch ansteigen. Im Rahmen des neuen Verpackungsgesetzes soll ab 2023 eine **Mehrwegpflicht in der Gastronomie** gelten. Wir haben uns in Solingen und Remscheid umgeschaut, welche Alternativen zum Plastikgeschirr bereits jetzt umgesetzt werden.

Zirkulärer Wirtschaftskreislauf

Immer mehr gastgewerbliche Betriebe setzen für ihr Außer-Haus-Geschäft auf Mehrwegsysteme. Entsprechend groß ist das Angebot an Verpackungen und Behältern. Die Solinger Sedullat GmbH möchte sich mit ihrem Konzept „DishCircle" vom Markt abheben. „Im Zuge des Verbots von Einwegplastik haben wir uns zusammengesetzt und mit unseren gastgewerblichen Kunden verschiedene Behälter entwickelt, die sich stark an deren Bedarf orientieren", erklärt Geschäftsführer Marlon Brückmann. „Uns war aber auch sehr wichtig, dass wir unser System regional produzieren lassen."

In einem der zukünftigen Partnerbetriebe können die Gäste ein „DishCircle"-Teil für fünf Euro ausleihen und es nach dem Gebrauch bei einem anderen Partner gegen Erstattung des Pfandbetrags wieder abgeben. Der gesamte Prozess ist anwenderfreundlich und funktioniert ohne App oder Registrierung. Entwickelt wurden die Behälter für Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser oder Cateringunternehmen.

Auch Städte gehören mittlerweile zu den Kunden des Solinger Unternehmens.

Für die umweltfreundliche Produktion wird auf schadstofffreies PPC-Material zurückgegriffen. Daher sind die Behälter uneingeschränkt für die Mikrowelle geeignet. Wenn der Gebrauchszyklus nach

350 bis 500 Spülgängen beendet ist oder die Behälter nicht mehr ansehnlich sind, werden sie aussortiert und zu Granulat verarbeitet. Daraus entstehen wieder neue „DishCircle“-Behälter. Für sein nachhaltiges und anwenderfreundliches Mehrwegsystem wurde das Solinger Unternehmen Sedullat GmbH in diesem Jahr mit dem Innovationsaward des Vereins Metropolregion Rheinland ausgezeichnet: 100 Prozent „Made in Solingen“.

Fotos (2): Esszimmer Solingen

Das „Esszimmer“ ist im Vintage-Stil eingerichtet.

Klassisch und kreativ

In einem typisch bergischen Schieferhaus in Ohligs hat Gerd König vor einem Jahr das Esszimmer eröffnet. Dort bietet der Solinger Cateringunternehmer eine Mischung aus klassischer und kreativer Küche an. Bei der Zubereitung verzichtet er bewusst auf Tiefkühlprodukte und Tütensaucen. Dafür gibt es jede Menge frische Zutaten, die bei Verfügbarkeit natürlich aus der Region stammen. Mal vegetarisch, mal vegan – aber immer lecker. Den Klingenstädtern ist Gerd König, der seine Leidenschaft für gutes Essen mit seinen neuen Nachbarn teilen möchte, kein Unbekannter. Fünf Jahre war er Chef im „Al B’Andy“. In den vergangenen drei Jahren baute er seinen Cateringbetrieb „Cook-Inc“ auf. „Doch jetzt habe ich wieder Lust auf Gastronomie“, sagt der 44-Jährige.

Sein Geschäftskonzept für seinen neuen gastronomischen Betrieb sieht König eher pragmatisch. „Ich möchte gerne, dass sich unsere Gäste wie in den eigenen vier Wänden fühlen.“ Entsprechend hell und freundlich ist der Gastraum gestaltet. Tische, Stühle und Bänke im Vintage-Stil stehen auf dem aufgearbeiteten Dielenboden. Eine Zapfanlage suchen die Gäste vergebens. Sämtliche Getränke werden in Flaschen serviert. „Das vermittelt ein gewisses Gefühl der Sicherheit“, meint der Gastronom. Neben Regionalität und dem Angebot von saisonalen Gerichten setzt König auf Nachhaltigkeit. „Ein Gericht kann noch so hochwertig, frisch und mit Mühe zubereitet sein – in einer Plastikverpackung wirkt es sofort wie Fast Food. Und der Verpackungsberg nach einem Essen zum Mitnehmen hinterlässt beim Gast und auch bei uns ein schlechtes Gewissen. Folgerichtig haben wir bewusst nach einer anderen, nachhaltigen Verpackung gesucht, uns schließlich für Mehrweggläser entschieden und entsprechend auch unser Angebot angepasst. Unsere Gäste fanden das super. Deswegen nutzen wir auch im Tagesgeschäft Mehrweggläser für das Verpacken von ‚Doggy Bags‘ für das Außer-Haus-Geschäft.“

Garantiert plastikfrei

„Regional und naturbelassen“ lautet das Motto von Melanie Rothe. Im März vergangenen Jahres eröffnete sie mit „Uriginell & Unverpackt“ Remscheids ersten Unverpackt-Laden. „Bereits vor vielen Jahren habe ich mich für eine gesunde Ernährung entschieden und mein Leben gesundheitsbewusst ausgerichtet“, erzählt

Anzeige

Neue Genusswelt in Solingen-Ohligs

- Hausgemachte Wurst- und Fleischspezialitäten
- Vielfach ausgezeichnet
- Regionale Produkte
- Heiße Theke & Fertiggerichte

Metzgerei Jacobs
Düsseldorfer Str. 47
42697 Solingen
Tel.: 0212 - 247 386 30

Öffnungszeiten
Mo: Ruhetag
Di-Fr: 7 - 18 Uhr
Sa: 7 - 13 Uhr

Anzeige

SEIT 125 JAHREN:
DAS HAUS DER TAUSEND GENÜSSE AUS ALLER WELT

500 Weine
120 Whisky
170 Kräuter und Fruchtliköre
35 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 delberger

www.weinhausidelberger.com

die Ernährungsberaterin und Sporttherapeutin. „Aber auch der umweltpolitische Aspekt war für mich wichtig. Ich wollte wissen, woher meine Nahrung kommt und unter welchen Umständen sie produziert wird. Außerdem wollte ich wissen, wie sich Plastik in unserem Körper auswirkt.“ Ein weiterer Punkt war der immense Ressourcenverbrauch der Menschen. „Bis zu 13 Millionen Tonnen Plastikmüll landen jährlich in unseren Weltmeeren und zerstören ganze Ökosysteme. Ein unhaltbarer Zustand.“ Und so reifte in Melanie Rothe die Idee, einen Unverpackt-Laden zu eröffnen. „Unsere Kundinnen und Kunden können nun nachhaltig und regional einkaufen. Wir bieten alles, was für ein plastikmüllfreies Leben gebraucht wird.“
Mittlerweile hat „Uriginell & Unverpackt“ über 200 Produkte im Portfolio. Im kleinen Bistro können vegane und vegetarische Gerichte wie Bratlinge, Quiche, Eintöpfe oder Burger bestellt und mitgenommen werden. Für die Zubereitung werden nur naturbelassen angebaute Lebensmittel aus der Region verwendet. Und alles zum Mitnehmen – natürlich auf plastikfreiem Geschirr und in einer umweltfreundlichen Verpackung.

Einbahnstraße Einweg

Nach Berechnungen des Naturschutzbundes Deutschland (Nabu) entstehen bei uns jedes Jahr 281.000 Tonnen To-go-Verpackungsmüll. Dabei entfallen 60 Prozent auf Essens- und Einwegverpackungen.

Foto: Uriginell & Unverpackt

Melanie Rothe (r.) von „Uriginell & Unverpackt“ mit ihrer Mitarbeiterin Eva

Häufig sind sie nur zwischen 30 und 60 Minuten im Einsatz. Dafür hat die Herstellung viele Ressourcen gekostet. Wenn Plastikverpackungen nicht verbrannt werden, verbleiben sie bis zu 500 Jahre auf unserem Planeten. Nach Angaben des Nabu werden auch die sogenannten „biologisch abbaubaren“ Einwegverpackungen in Deutschland aussortiert und der thermischen Verwertung zugeführt. Vorsichtige Schätzungen gehen von 18,7 Millionen Tonnen aus, die aufgrund fehlender Kompostieranlagen einfach verbrannt werden. Auf jeden Bundesbürger entfallen so 226,5 Kilogramm. *Holger Bernert*

Foto: DUH/Sascha Krautz

281.000 Tonnen To-go-Verpackungsmüll entstehen laut Nabu jährlich in Deutschland.

Prickelnder Genuss im Glas

Was muss bei **Sekt, Champagner, Prosecco & Co.** beachtet werden?

Foto: Bigels

Michael Stolper betreibt seit 2019 Bigels Weinladen in Haan.

Wer es gerne prickelnd mag, kann sich zwischen Champagner, Crémant, Cava, Prosecco und Sekt entscheiden. „Prosecco, vor allem Frizzante, also Perlwein, ist ein sommerliches Getränk, dessen Fruchtigkeit besonders gut in einem bauchigen Glas zur Geltung kommt. Champagner, Crémant, Cava und gute Winzersekte passen hervorragend zu besonderen Anlässen. Hier würde ich die schmale Champagnertulpe als Glas empfehlen", sagt Weinexperte Michael Stolper vom Bigels an der Friedrichstraße 3 in Haan, wo er sich seit 2019 auf alltagstaugliche Weine aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien, Spanien und Portugal spezialisiert hat.

Prosecco wird immer aus der gleichen Glera-Traube hergestellt. Er ist in der Perlweinvariante als „Frizzante" oder in der Sekt-Variante als „Spumante" erhältlich. Erst seit kurzer Zeit ist er auch offiziell als Rosé erhältlich.

Foto: Gettyimages/Pineapple Studio

„Bei Prosecco gibt es sehr gute und leider auch weniger gute Produkte. Die besten Qualitäten kommen aus dem Anbaugebiet rund um die Gemeinde Valdobbiadene in Venetien." Beim Champagner steht der Name vor allem für die Herkunft, die Champagne in Frankreich. „Das sind Schaumweine aus der traditionellen Flaschengärung, die mindestens 24 Monate gelagert werden, bevor sie in den Verkauf kommen. Ähnliche Herstellungsmethoden gibt es auch beim französischen Crémant, beim spanischen Cava und bei vielen deutschen Winzersekten. Auch diese verfügen teilweise über eine sehr gute Qualität, wobei der Champagner aufgrund seiner Herkunft und seines Rufes immer etwas Besonderes bleibt", erklärt Stolper.

Auf die Frage, wie man einen guten Schaumwein erkennt, antwortet der Experte: „Wie beim Wein muss man sich auch hier sein Wissen antrinken. Nur wer probiert, findet die Marke, die wirklich seinem Geschmack entspricht. Anders funktioniert es nicht. Der Preis ist in der Regel kein guter Indikator für die Qualität. Es gibt handwerklich sehr gut gemachte Proseccos in der Preisklasse bis 15 Euro, aber auch unspektakuläre Champagner, die 50 Euro und mehr kosten. Relativ sicher ist man dagegen bei den großen, bekannten und alteingessenen Champagner-Häusern – die haben allerdings meistens auch ihren Preis."

Bei der Temperatur hat Stolper den folgenden Tipp: „Man sollte grundsätzlich Weißweine und auch Schaumweine nicht zu sehr herunterkühlen, weil dann Geschmack und Charakter nicht richtig zur Geltung kommen. In der Regel trinkt man Sekt und Co. bei sechs bis elf Grad. Prosecco Frizzante kann man vor allem im Sommer auch etwas kühler genießen." Alkoholfreie Sekte konnten Stolper bis jetzt noch nicht überzeugen: „Die kommen geschmacklich nicht einmal in die Nähe des Originals."

Stephan Eppinger

Anzeige

Restaurant Va'Bene

Ein Hauch Italiens in der schönen Gartenstadt Haan. Hier bewirten wir Sie in neuer, mediterraner Atmosphäre. Verbringen Sie unvergessliche Stunden bei einer großen Auswahl an frischen Produkten und zuvorkommendem Service in Ihrem Va'Bene.

Va´Bene
TRATTORIA · PIZZERIA

Va'Bene TO GO

In unserem separaten TO GO-Bereich bieten wir Ihnen alle Speisen direkt zum Mitnehmen an. Um die Wartezeit zu verkürzen, können Sie telefonisch vorbestellen.
Ab einem Bestellwert von 18,– € liefern wir kostenfrei innerhalb Haans.

WINTER-ÖFFNUNGSZEITEN VA'BENE RESTAURANT
Mo. + Mi.: 12.00 – 14.00 Uhr
Mo. – Do.: 17.30 – 22.00 Uhr
Mittwochsabends geschlossen
Fr. + Sa.: 17.30 – 22.30 Uhr
(Küche bis 21.30 Uhr) • Sonntags Ruhetag

Herzlich Willkommen
Traditionelle italienische Küche

ÖFFNUNGSZEITEN VA'BENE TO GO
Mo.– Sa.:
11.30 – 14.30 Uhr • 17.30 – 21.00 Uhr
Mittwochsabends geschlossen
Sonntags Ruhetag

Va Bene, Carafa & Team • Neuer Markt 27–29 • 42781 Haan • Tel.: 0 21 29 - 567 99 53 • www.vabene-haan.de

Foto: Gettyimages/2Mmedia

Weiterhin im Trend: der Landhausstil

Bergische Küchen sind vielfältig

Ob Landhausstil oder modernes Design, ob Insel- und L-Form – wir haben uns nach den **aktuellen Küchentrends** umgesehen.

Eine Küche ist heutzutage weit mehr als nur der Ort, an dem gekocht wird. Die Küche, das ist der Bereich in Haus oder Wohnung, an dem man sich trifft, der zum Wohnraum dazugehört und der mehr Lifestyle als funktional ist. Entsprechend legt man heute beim Küchenkauf auch wesentlich mehr Wert darauf, dass die Küche nicht nur praktisch ist, sondern auch schön aussieht. Jörg Schumacher, Geschäftsführer vom KüchenTreff mit zwei Filialen in Haan und Langenfeld, sieht einen Mix aus Landhausstil und modernen Elementen aktuell im Trend. „Grifflose Optik und mehrere Inseln, auf denen sich Kochfeld und Spüle befinden, liegen ebenso im Trend. Eine verspiegelte Sockelleiste kann dann dazu noch den Eindruck erwecken, als würden die Küchenelemente im Raum schweben", sagt Schumacher. Aber auch die klassische L-Optik sei nach wie vor beliebt. „Es kommt natürlich auf den Raum an, in dem die Küche untergebracht werden soll. Durch die Anordnung der Schränke kann der vorhandene Raum optimal ausgenutzt werden", sagt der Küchenexperte.

Im Möbelhaus Knappstein in Remscheid legt man großen Wert auf Flexibilität. Mitarbeiter Stefan Tigges kennt sich im Küchenbereich gut aus. Eine einheitliche Linie im

Bergischen kann auch er nicht erkennen. „Landhaus geht immer, auch wenn hier oft eine Kombination aus modern und klassisch gewünscht wird – klassisch in der Oberfläche, modern in den Farben, etwa leichte Pastelltöne“, sagt Tigges. Oft gewünscht würden die Anti-Fingerprint-Oberflächen, die sehr pflegeleicht seien. Grundsätzlich komme es aber hier auf den vorhandenen Raum an, der optimal ausgenutzt werden könne. Wenn man einen Termin bei ihm mache, könne man völlig ergebnisoffen kommen – lediglich ein Grundriss wäre hilfreich. „Damit wir wissen, wo etwa die Wasseranschlüsse sind – davon hängt ja letztlich die Form der Küche ab“, sagt Tigges.
Ansonsten könne er mit dem Kunden ganz genau auf dessen Wohnbedürfnisse eingehen. „Und wer sich inspirieren lassen will, sollte sich einfach in unserer Ausstellung mit den über 90 Beispielküchen umsehen“, sagt Tigges. Er ergänzt: „Wenn wir uns über die Farbe und Oberfläche klargeworden sind, können wir den gesamten Rest völlig flexibel gestalten – Insel-, L- oder U-Form.“ So seien etwa Schrankbreiten in allen verschiedenen Größen möglich.

Foto: Gettyimages/piovesempre

Kücheninseln sind beliebt.

Weiß ist nicht mehr gefragt

Als Trendfarben hat Pete Blameuser, Verkaufsleiter Küchen im Möbelhaus Ostermann in Haan, Schwarz und Grau ausgemacht – „gerne auch in Kombination mit Holz“, wie er ergänzt. Weiß hingegen gebe es praktisch nicht mehr. „Ein Trendthema ist der ‚Wasserhahn, der alles kann‘ – von kaltem über heißes bis hin zu sprudelndem Wasser“, sagt Blameuser. Auch die klassischen Dunstabzugshauben würden

Anzeige

primogeri

Ihr kulinarisches Erlebnis
weil wir auf Qualität setzen!

BISTRO

Nehmen Sie sich eine Auszeit und genießen Ihr Essen in unserem gemütlichen Ambiente. Wir überraschen Sie jede Woche mit neuen Gerichten aus Italien. Unsere größte Priorität liegt auf Frische und Qualität der Lebensmittel, damit Sie einen unvergesslichen Besuch bei uns haben.

FEINKOST

Selbstverständlich stammen unsere Produkte von ausgesuchten Erzeugern und Händlern, damit wir Ihnen jederzeit nur frische Ware von höchster Qualität präsentieren können. Wir führen typische italienische Salami, Schinken – wie z.B. Parmaschinken und San-Daniele-Schinken – und eine große Auswahl an Käsesorten. Köstliche Antipasti und frische Pasta aus eigener Produktion, auch in bio und vegan, finden Sie ebenfalls in unserer Frischetheke.

SERVICE

Wir erfüllen Ihre individuellen Wünsche und bieten Ihnen den optimalen Rahmen für Ihre Veranstaltung. Natürlich können Sie auch Speisen für Ihre Feier bei uns zusammenstellen lassen. Hochwertige Präsentkörbe mit feinsten Delikatessen runden das Angebot ab. Lassen Sie sich beraten!

Jeden Donnerstag After-Work mit Livemusik bis 21:30 Uhr! Bitte rechtzeitig reservieren.

primogeri

KONTAKT
Primogeri GmbH
Ohligser Straße 62 d · 42781 Haan
Telefon: 02129 - 958735 · www.primogeri.com

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag–Freitag 9:00 – 18:30 Uhr Küche bis 17:00 Uhr
Samstag 9:00 – 16:00 Uhr Küche bis 15:30 Uhr

Es muss kein Weiß sein: Beliebt sind Schwarz- und Grautöne, die auch gerne mit Holz kombiniert werden.

immer seltener gewünscht. „Der Trend heißt hier: Muldenlüfter. Bei denen wird die Abluft direkt unter das Kochfeld gezogen", erklärt der Küchenexperte. Moderne Küchen seien bei Ostermann besonders beliebt. „Wichtig ist vielen Kunden auch, die Küche direkt an die angrenzende Wohnlandschaft anzupassen, damit das wie aus einem Guss wirkt", sagt Blameuser.
Nicht zuletzt gehört aber auch die richtige Beleuchtung untrennbar zur Küche dazu. Darüber weiß Daniel Klages von Dinnebier Licht aus Solingen genau Bescheid. „Küchenbeleuchtung ist von großer Bedeutung. Heute sieht man die Küche eben nicht mehr abgetrennt vom Essbereich. Daher muss man bei der Planung einer neuen Küche sorgfältig darauf achten, dass beide Aspekte berücksichtigt sind – Funktionalität und Atmosphäre", sagt Klages. Zum einen müsse die Beleuchtung am Arbeitsplatz in der Küche hell genug sein, dass problemlos gearbeitet werden könne. Zum anderen dürfe man im Essbereich die Atmosphäre nicht außer Acht lassen. „Eine Möglichkeit ist etwa, das Licht im Arbeitsbereich dimmbar zu gestalten, sodass man es nach dem Kochen und während des Essens abdunkeln kann", sagt Klages. Diese Aufgabenteilung hinzubekommen, sei nicht einfach – daher empfiehlt der Beleuchtungsexperte, sich gut beraten zu lassen. „Insgesamt sollte man in beiden Bereichen auf die Qualität der Lichtquelle achten", sagt Klages.

Wolfgang Weitzdörfer

Anzeige

...ich will
besondere Lebensmittel.
...dann bist du bei uns genau richtig!

www.rewe-rahmati.de

REWE Rahmati
Düsseldorfer Str. 80-82
42697 Solingen
Mo.–Sa. 7.00–22.00 Uhr

Zehn Fakten über das Zöppken

Ein Kultmesser: das Zöppken

Foto: Uli Preuss

Was wäre Solingen ohne sein Zöppken? Dass es **in Solingen zum Kultmesser** wurde, hat aber nicht nur mit der Bezeichnung „Klingenstadt" zu tun. Nicole Molinari, Kuratorin des Schleifermuseums Balkhauser Kotten, hat uns verraten, was man über das Zöppken wissen sollte. *Von Marcus Italiani*

1. Das Zöppken hat dem 1969 eingeführten und weit über die Grenzen der Stadt hinaus bekannten „Zöppkesmarkt" den Namen gegeben. Dabei handelt es sich um einen riesigen Flohmarkt, auf dem es natürlich auch sehr viele der kleinen Küchenmesser zu erwerben gibt.

2. Das Zöppken erhielt seinen Namen einst von der Suppe oder „Zoppe". Mit dem kleinen Messer schnibbelte man allerlei Gemüse und andere Zutaten dafür.

3. Unter dem Begriff Zöppken versteht man ein kleines Schälmesser, klassisch mit Holzgriff.

4. In anderen Regionen nennt man das Zöppken Hümmelken, Klööschen, Flüchschen oder Pitterchen.

5. Man sollte das kleine Messer vor dem Benutzen stets wetzen, damit es seine Schärfe behält. Nicole Molinari: „Früher hat man dazu immer mal wieder die Untertassen des Kaffeeservices umgedreht und das Messer an der rauen Kante des Fußes gewetzt."

6. Zöppken sind beliebte Mitbringsel aus der Klingenstadt. Es gibt sie in unendlich vielen Varianten und Ausführungen.

7. Die vom Solinger Tageblatt initiierte Wahl zur „Miss Zöpfchen" hat grundsätzlich nichts mit dem Zöppkesmarkt zu tun, die Siegerin wird aber bei der Eröffnung proklamiert und zeichnet die schönsten Stände des Marktes aus.

8. Ein Zöppken sollte man nicht verschenken, ohne sich vorher vom Beschenkten mindestens einen Cent geben zu lassen. Nicole Molinari: „Wer ein Messer verschenkt, der zerschneidet das Band zwischen dem Schenker und dem Beschenkten – das ist sozusagen stets ein heißer Tanz auf der Klinge. Lässt sich der großzügige Schenker aber vorher einen Cent für das Messer geben, so hat er es offiziell verkauft. Nun kann es keinen Schaden mehr anrichten."

9. Es gibt das Zöppken mit geschwungener oder gerader Klinge, aus rostfreiem oder nicht rostfreiem Stahl.

10. In der Spülmaschine hat das Zöppken nichts zu suchen. Es kann stumpf werden oder rosten.

Anzeige

Knigge als Navi für gesellschaftliche Anlässe

In Wermelskirchen können Interessierte in Seminaren bei Kabeck's Knigge & more von zertifizierten Knigge-Trainern **das richtige Auftreten in Restaurants oder bei Events erlernen.**

Foto: Gettyimages/marcogarrincha

So sollten Spaghetti bei Tisch nicht gegessen werden ...

Die Geschichte, warum man in Wermelskirchen Knigge-Seminare belegen kann, ist relativ schnell erzählt. Sascha Kabeck betreibt seit 2005 mit seiner Frau eine Tanzschule in Wermelskirchen. „Wir haben uns irgendwann überlegt, dass wir gerne unser Portfolio erweitern möchten. Und weil es beim Tanzen auch oft um Etikette oder das richtige Auftreten geht – etwa bei Tanzcafés –, sind wir relativ schnell beim Thema Knigge gelandet", sagt Sascha Kabeck. Bei der Suche, wie man den Knigge-Kosmos auch in der Tanzschule einbringen könnte, sei man dann auf die Deutsche Knigge-Gesellschaft gestoßen. Die hat es sich zur Aufgabe gemacht, die „in Aufklärung und Humanismus verwurzelten Ideen des Adolph Freiherrn Knigge zu pflegen und zu verarbeiten", wie es im Selbstverständnis der Gesellschaft mit Sitz in Essen heißt.
Für die Eheleute Kabeck sei es da ein kleiner Schritt gewesen, sich der Knigge-Gesellschaft zuzuwenden. „Wir haben dann eine Weiterbildung gemacht und sind seit 2016 zertifizierte Knigge-Trainer – und Trainer für Business-Etikette IHK", sagt Sascha Kabeck. Seitdem bietet das Ehepaar Knigge-Kurse und -Seminare an, mit dem Ziel, den Teilnehmerinnen und Teilnehmern beim gesellschaftlichen und geschäftlichen Auftreten mehr Sicherheit und Professionalität zu verleihen. „Wir betreuen in unseren Kursen und Seminaren den gesamten Bereich – angefangen vom Dresscode bei Events und Veranstaltungen über den korrekten Schriftverkehr bis hin zum Verhalten und Auftreten im Restaurant oder bei gesellschaftlichen Anlässen, bei denen festlich gegessen und getrunken wird", fasst Sascha Kabeck die Inhalte seines Angebots zusammen.

Unerwartete Fallstricke in gehobenen Restaurants

Zu diesem Zweck habe er das Programm „Dinieren mit Manieren" entwickelt. „Das richtet sich an alle Altersgruppen – und bewegt sich durch den gesamten Prozess eines solchen Diners, also vom Eintreten ins Restaurant bis zum Verlassen desselben", sagt Sascha Kabeck. Und tatsächlich sei es so, dass gerade in gehobenen Restaurants

Foto: Gettyimages/flisk

Essen im gehobenen Restaurant zu teilen kann zu einem Hausverweis führen.

sehr viele Fallstricke lauerten. „Natürlich sagt einem kein Kellner oder Geschäftsführer direkt ins Gesicht, dass man künftig Hausverbot hat. Aber es gibt tatsächlich auf der Kasse einen Knopf, der auf die Rechnung den freundlichen Hinweis druckt: Bitte kommen Sie nicht wieder“, sagt der Knigge-Trainer. Und dieser Hinweis werde gar nicht einmal so selten verwendet.

Dabei gehe es gar nicht um plakatives Fehlverhalten – also, wenn man sich spektakulär und offensichtlich danebenbenimmt. „Ein absolutes No-Go in einem Restaurant der gehobenen Klasse ist etwa das Teilen des Essens. Das gar nicht so seltene ‚Magst du mal probieren?‘ kann da schnell zum subtil erteilten Hausverbot führen“, sagt Sascha Kabeck schmunzelnd. Knigge und entsprechende Kurse seien an dieser Stelle wie eine Navigationsgerät im Auto. „Man bekommt Tipps und Tricks, wie man sich verhalten sollte. Man muss sich allerdings schon selbst entscheiden, was davon man umsetzen will – aber auch in welchem Etablissement man sich befindet. Kurz gesagt: In der Pommesbude gelten andere Etikette-Regeln als im Vier-Sterne-Restaurant“, sagt der Knigge-Trainer.

Im Kursus gehe es dagegen vor allem locker zu. „Es ist eine kulinarische Erfahrung, die wir den Teilnehmerinnen und Teilnehmern bieten.

Sie bekommen ein mehrgängiges gehobenes Menü in einem Restaurant – wir haben da bereits mit mehreren in Wermelskirchen ansässigen Restaurants zusammengearbeitet“, sagt Sascha Kabeck. Vom Aperitif über den Gruß aus der Küche und die Weinauswahl bis hin zum Dessert werde dann ein Diner durchgespielt. „Es steht der Spaß im Vordergrund, die Gäste bekommen die Gelegenheit, sich auszuprobieren. Man muss auch keine Angst haben“, sagt der Knigge-Trainer. Dabei kämen im Laufe eines solchen Abends automatisch Gespräche und Fragen auf. „Wir dozieren nicht, Antworten kommen dabei von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern selbst“, sagt Sascha Kabeck.

Interessant bei den Seminaren sind vor allen die Teilnehmer. „Gerade vom Alter her ist das sehr heterogen. Für junge Menschen

Foto: Kabeck's Knigge & more

Sascha Kabeck bringt seinen Seminarteilnehmern gute Manieren bei.

ist es spannend, weil sie vor dem Eintritt ins Berufsleben stehen und sich orientieren möchten. Für die Altersgruppe von 25 bis 60 Jahren steht die Freude am Essengehen oft im Vordergrund, sie finden es schön, sich schick zu machen und in feinem Ambiente gediegen zu speisen“, sagt Sascha Kabeck. Und die ältere Generation erwarte zudem Unterstützung – etwa für die Sitzordnung bei großen Familienfeiern.

Wolfgang Weitzdörfer

Anzeige

Kromberg
Restaurant | Hotel | Catering

IHR GASTGEBER SEIT 1891

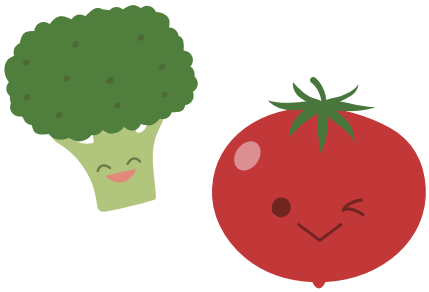
Hausgebeizter graved Lachs, Bergische Tapas, Kottenschnitzel oder Seeteufelfilet auf Trüffelrisotto in unserem Restaurant.

Entspannen in unseren komfortablen 3 Sterne Superior Zimmern.

Kochkurse zum Entdecken, Küchenpartys für gute Unterhaltung. Streetfood für Großveranstaltungen und unser Catering für jede Gelegenheit, egal ob in Ihrer Firma, Ihrem Garten oder in einer ausgesuchten Location.

All das - und vieles mehr - ist das Hotel Restaurant Kromberg.

Hotel Kromberg GmbH & Co. KG · Kreuzbergstr. 24 · 42899 Remscheid
Tel. 02191 - 590 031 · info@hotel-kromberg.de · www.hotel-kromberg.de



Echt gesund mit 10 Grundregeln

„Der Mensch ist, was er isst“ – der Satz des deutschen Philosophen Ludwig Feuerbach (1804-1872) ist immer noch aktuell. Die richtige Ernährung fördert die Gesundheit, steigert die Leistung und das Wohlbefinden. Doch die süßen Verführungen sind groß und führen oft zu einer ungesunden Ernährungsweise. Die Diplom-Oecotrophologin Eva Wisniowski, Inhaberin des Studios für Ernährungsberatung und Therapie in Remscheid, erklärt anhand der **zehn Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)**, wie man sich gesund und vollwertig ernährt.

Von Anna Mazzalupi

1. Lebensmittelvielfalt genießen

Nur, wer abwechslungsreich isst, verhindert eine einseitige Ernährung und nimmt so möglichst alle nötigen Nährstoffe auf. Deshalb auch gerne mit frischen Zutaten experimentierfreudig sein und Neues ausprobieren, um den Speiseplan zu erweitern.

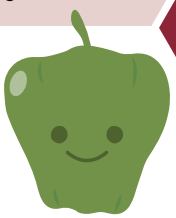
2. „Nimm fünf am Tag“

Diese einfache Faustregel bezieht sich auf den Verzehr von Obst und Gemüse. Die DGE empfiehlt mindestens drei Portionen Gemüse und zwei Portionen Obst am Tag, da sie reichlich Nährstoffe enthalten und sättigend wirken.

Eva Wisniowski berät in Remscheid zum Thema Ernährung.

3. Vollkorn- statt Weißmehl

Bei Getreideprodukten wie Brot, Nudeln, Reis oder Mehl sollte man lieber die Vollkornvarianten wählen. Sie sättigen länger und sind gehaltvoller. Die Ballaststoffe des Vollkorns senken unter anderem das Risiko für Diabetes mellitus Typ 2 oder Fettstoffwechselstörungen.



4. Tierische Produkte und vegane Alternativen

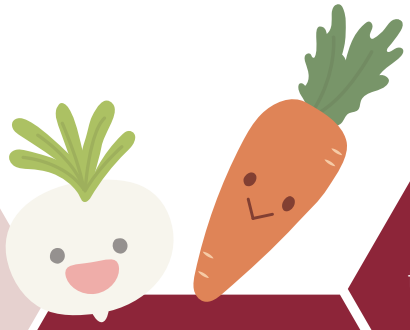
Die DGE rät dazu, Milch und Milchprodukte wie Käse oder Joghurt täglich zu verzehren, weil sie gut verfügbares Protein, Vitamin B2 und Calcium liefern. Dem Tierwohl und der Umwelt zuliebe kann man auf pflanzliche Alternativen zurückgreifen.

5. Richtige Fette nutzen

Öl oder Streichfette zum Braten oder Anrichten von Speisen sollten pflanzlich sein. Rapsöl beispielsweise enthält zwar Fette, liefert aber auch gesundheitsfördernde Fettsäuren sowie Vitamin E. Versteckte Fette finden sich oft in verarbeiteten Lebensmitteln wie Wurst und Süßwaren.

6. Reduzierung von Zucker und Salz

Dass Zucker und Salz nur in Maßen verzehrt werden sollten, ist vermutlich jedem klar. Gesüßte Lebensmittel und Getränke zu vermeiden, hilft dabei. Sie enthalten zudem oft unnötige Kalorien. Um weniger Salz zu nutzen, kann man mehr mit Kräutern und anderen Gewürzen arbeiten.



8. Schonend zubereiten

„Garen Sie Lebensmittel so lange wie nötig und so kurz wie möglich, mit wenig Wasser und wenig Fett", heißt es bei der DGE. Dadurch werden Geschmack und Nährstoffe erhalten. Verbrannte Stellen hingegen können schädliche Stoffe enthalten.

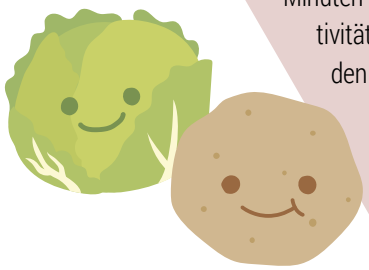
9. Achtsam genießen

Essen gleicht eher einem Marathon und keinem Sprint. Deshalb sollte man die Mahlzeiten nicht zwischen Tür und Angel einnehmen, sondern bewusst eine Pause dafür schaffen. Denn langsames, bewusstes Essen fördert den Genuss und das Sättigungsempfinden.

1. Viel trinken

Mindestens 1,5 bis zwei Liter über den Tag verteilt sollte man trinken. Am besten ist Wasser. Wer etwas mit mehr Geschmack bevorzugt, kann auch ungesüßten Tee trinken. Die Flüssigkeitsaufnahme während der Mahlzeiten ist aber kontraproduktiv, erklärt Wisniowski: „Das verdünnt die Magensäfte."

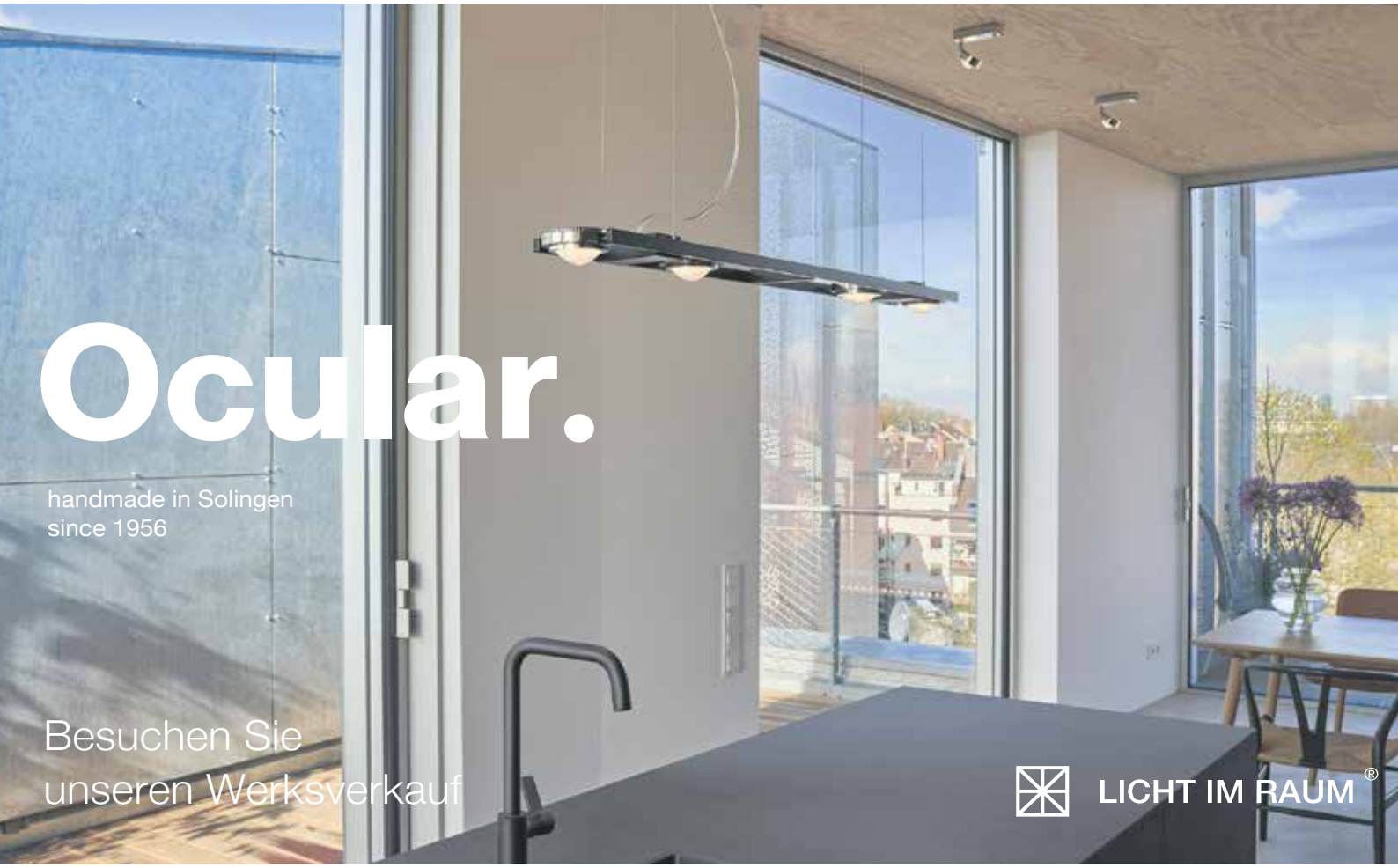
Grafiken: Gettyimages/RYUMA



10. Bewegung

Nicht nur das Essen bestimmt Gewicht und Gesundheit. Auch Bewegung gehört dazu. Rund 30 bis 60 Minuten moderate körperliche Aktivität fördern Gesundheit und Wohlbefinden und helfen auch bei der Gewichtsregulierung. Im Alltag hilft es beispielsweise, häufiger das Auto stehen zu lassen.

Anzeige



Dinnebier Licht GmbH
Piepersberg 36 I 42653 Solingen
Telefon (02 12) 59 67 33-0

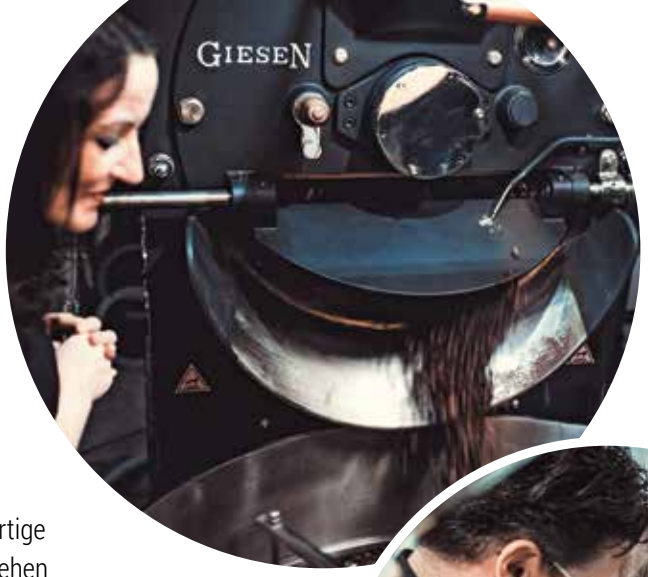
Manufaktur und Werksverkauf:
Mo bis Do 8 – 16 Uhr I Fr 8 – 14 Uhr
Online Shop: www.licht-im-raum.de

Schwarzes Gold aus der bergischen Nachbarschaft

Das Bergische Land ist ein Paradies für Kaffeeliebhaber. Überall sind Kaffeeröstereien entstanden. Die meisten Betriebe haben sich auch das Thema Nachhaltigkeit auf die Fahnen geschrieben. Die Inhaber machen sich dafür stark, dass der **Kaffee nachhaltig produziert und die Erzeuger für ihre Arbeit fair entlohnt werden.** Unser Autor hat sich auf eine „Kaffeefahrt" durch die Region begeben.

Foto: Gettyimages/photoshkolnik

Lecker, fair, sozial



Stephanie Rigano hat ein Auge darauf, dass nur hochwertige Ware verarbeitet wird.

„Kaffee ist mehr als ein Getränk", ist Lorenzo Rigano überzeugt. Und seine Ehefrau und Geschäftspartnerin Stephanie stimmt ihm zu: „Kaffee hat symbolischen Wert. Er ist ein Ritual unseres Alltags." Mit viel Leidenschaft und Können werden in der Remscheider **Kaffeerösterei Rigano** Kaffee und Espresso geröstet, die einzigartig sind. Bereits bei der Auswahl des Rohkaffees richten die Riganos ihr Augenmerk auf qualitativ hochwertige Ware und eine faire Behandlung der Kaffeebauern. „Wir sehen Kaffee nicht als weitverbreitetes Genussmittel an, das als Ware weltweit an Kaffeebörsen gehandelt wird", bringt es Lorenzo Rigano auf den Punkt. „Unser Respekt gilt vielmehr diesem wunderbaren Naturprodukt und den Menschen, die an der gesamten Erzeugerkette beteiligt sind." Daher steht das Ehepaar mit sehr viel Begeisterung am Röster und ist mit Herz und Verstand bei der Sache, wenn aus Rohkaffee ein Röstprodukt der ganz besonderen Art wird. Dabei spielt der Faktor Zeit eine wichtige Rolle. Je nach Sorte darf das Trommelröstverfahren bei knapp 180 Grad Celsius bis zu 20 Minuten dauern, wobei die Bohnentemperatur niemals über 220 Grad steigt. „Die Kunst liegt darin, dem Kaffee einen eigenen, unverwechselbaren Charakter voller Aroma und Harmonie zu geben", sagt Lorenzo Rigano, der das Rösterhandwerk gemeinsam mit seiner Frau an der „Berlin School of Coffee" von der Pike auf erlernt hat. Natürlich wird in der Kaffeerösterei Rigano auch ein Kaffee mit viel Lokalkolorit geröstet: „Der Bergische" ist eine kräftige Spezialität, die besonders für Siebträgermaschinen und Vollautomaten geeignet ist. Über die genaue Rezeptur schweigen sich die Riganos aus. Doch der Espresso ist so gut, dass er beim Verkostungswettbewerb der Deutschen Röstergilde mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde. „Der Bergische" ist aber nur eine von insgesamt über 40 Sorten, die in Remscheid geröstet werden. Dass sich Genuss und Gutes zu tun nicht ausschließen müssen, zeigt das Engagement der Kaffeeröster für die Aktion Kinderpläne. Der gemeinnützige Verein unterstützt bedürftige Kinder in den Ursprungsländern des Kaffees und direkt vor der Haustür im Bergischen Land. So kommen dem Verein, der von Stephanie Rigano gegründet wurde, Teile des Verkaufserlöses des gesamten Kaffee- und Espressosortiments zugute. „Mit dem Geld konnten wir in den letzten Jahren viele tolle Schulprojekte in Honduras, Peru, Kenia und der Dominikanischen Republik unterstützen. Für Kinder aus unserer Region haben wir Tanzpatenschaften übernommen und arbeiten eng mit der Kunstschule ‚Heimat' zusammen", erzählt die engagierte Kaffeeösterin. Daher steht auch auf jeder Kaffeetüte: „Mit Liebe geröstet, sozial engagiert".

www.rigano.de

Fotos (2): Sina Frantzen

Lorenzo und Stephanie Rigano setzen in ihrer Kaffeerösterei auf Teamarbeit.

Grafiken: Gettyimages/Dell

Anzeige

Gärtnerei Hosse - Quatuor
Inh. R. Breuer

Weyerstraße 226
42719 Solingen
Telefon 02 12 - 33 09 07

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

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!

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

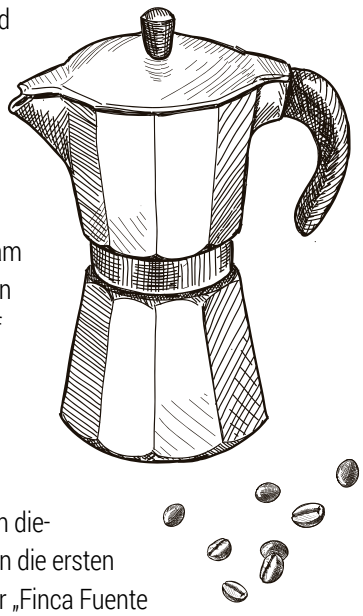
Schwarze Magie

In der von Sultan und Selcuk Karademir betriebenen **Karabusta Coffee World** dreht sich alles um die schwarze Magie der Kaffeebohne. Vor knapp acht Jahren hat alles mit einer kleinen Espressobar in Haan begonnen. Mittlerweile röstet das Karabusta-Team seine Kaffeespezialitäten selbst. Das kleine Familienunternehmen ist seitdem auf Expansionskurs. Nach der Zweigstelle am Solinger Neumarkt eröffneten die beiden einen weiteren Standort in der Mettmanner Innenstadt. Darüber hinaus sind sie Miteigentümer einer kleinen Kaffeeplantage in der Dominikanischen Republik. Und woher stammt der Name Karabusta? „Der setzt sich aus den beiden Anfangsbuchstaben der Worte Kaffee, Arabica und Robusta zusammen", antwortet der gelernte Elektroinstallateur. Die professionelle Zubereitung einer Kaffeespezialität hat Selcuk Karademir, der von Freunden und Kunden liebevoll „Selgio" genannt wird, als Barista erlernt. Dieses Wissen konnte er im Laufe der Jahre bei führenden deutschen Großröstereien noch vertiefen und dieses erlangte Know-how in sein eigenes Geschäft einbringen. Aufgrund seines großen Erfahrungsschatzes wird er regelmäßig als Trainer zu Schulungszwecken im In- und Ausland gebucht. Und genau diese Expertise, gepaart mit einem ordentlichen Schuss Leidenschaft und Können, lässt der 45-Jährige mit türkischen Wurzeln in den Herstellungsprozess seiner Kaffeespezialitäten einfließen. Mittlerweile röstet er auf seiner gasbetriebenen Röstmaschine zehn verschiedene Sorten für Liebhaber eines ganz besonderen Kaffees. In der Klingenstadt schätzen die Kunden vor allem die Sorte „Solinger". Ein kräftiger, sehr komplexer Espresso, der zu 70 Prozent aus Arabica- und 30 Prozent aus Robustabohnen aus Brasilien und Indien besteht. Wer es lieber milder haben möchte, sollte mal den „Haaner" mit seiner unvergleichlichen Crema probieren. Der verarbeitete Rohkaffee stammt hauptsächlich aus Mittel- und Südamerika, Indien und demnächst auch von der eigenen Plantage. Vor zweieinhalb Jahren hat Selgio gemeinsam mit acht weiteren Partnern eine elf Hektar große Kaffeeplantage im Norden der Dominikanischen Republik gekauft. In diesem Sommer wurden die ersten Kaffeekirschen auf der „Finca Fuente Vieja" geerntet.

www.karabusta.com

Selcuk Karademir, genannt Selgio

Fotos (2): Karabusta



Der Name Karabusta setzt sich aus Teilen der Worte Kaffee, Arabica und Robusta zusammen.

Echter Mehrwert

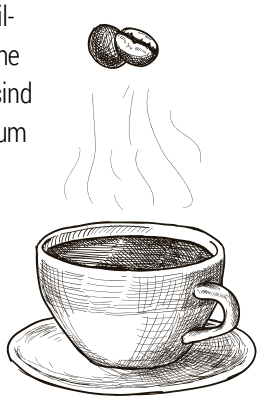
Kaffee aus Kenia gehört zu den weltweit besten Sorten. Doch erst durch langsames Rösten wird der Kaffee schonend zum einmaligen Genuss. „Unser Kaffee ist milder, vollmundiger und nachweislich bekömmlicher als industriell hergestellter Kaffee“, ist sich Jörn Carsten Pfeiffer von der **Wertkaffee GmbH** in Hückeswagen sicher. „Einen echten Mehrwert bilden neben dem nachhaltigen Kaffeeanbau auch der faire Direkthandel und die langjährigen Beziehungen zu unseren Kaffeebauern vor Ort.“ Wer einen in Hückeswagen gerösteten „mehrwert Kaffee“ kauft, unterstützt gleichzeitig die Verbesserung der Lebensbedingungen von Kaffeebauern in Kenia. Eine lohnende und vor allem genussvolle Investition in die Zukunft dieser Menschen. „Mit jeder gekauften Tüte unseres ‚mehrwert Kaffees‘ spenden unsere Kundinnen und Kunden einen Kaffeestrauch an das kenianische Sozialprojekt ‚Crossroads‘. Gefährdeten Jugendlichen wird so eine neue Perspektive durch soziale Integration und berufliche Qualifikation geboten.“ Das 2017 von Jörn Carsten, Chris P. und Michael P. Pfeiffer gegründete Unternehmen importiert den Rohkaffee direkt aus Kenia und zahlt den Kaffeebauern einen fairen Preis, der 30 Prozent über dem Weltmarktpreis liegt. Die drei Unternehmensgründer haben eine gemeinsame Vision: Nachhaltigkeit für eine faire Zukunft. Und die kann man auch schmecken. Zur Auswahl stehen drei Kaffeespezialitäten: „Furaha“ ist ein dunkler, vollmundiger Espressoblend, der eine erstklassige Crema bildet und durch fruchtige Anklänge überzeugt. Eine leichte Alternative bildet die helle Filterröstung „Wikiendi“, deren feine Süße an Hagebutten erinnert. Dunkle Beeren sind zwar nicht in der samtigen Filterröstung medium „Kushuhuru“ zu finden, doch die süße Feinheit weist auf die Früchte hin. Alle drei Kaffees wurden aus 100 Prozent Arabica Bohnen geröstet, von Hand verpackt und mit einem hölzernen Kaffeelöffel fürs perfekte Portionieren ausgestattet.

www.mehrwert-kaffee.de

Jörn Carsten, Chris P. und Michael P. Pfeiffer (v.l.)

Genuss mit gutem Gewissen: Der „mehrwert Kaffee“ ist fair gehandelt.

Fotos (2): Magdalena Maria Stengel



Anzeige

Fotos (2): Holger Bernert

Mischungen, die Giuseppe Drago unter dem Namen **Drago Mocambo** vor allem in der italienischen Gastronomieszene verkaufte. Aus den bescheidenen Anfängen ist ein kleines Kaffeeimperium geworden. Nachdem der Firmengründer vor zehn Jahren gestorben ist, führen seine Kinder Giorgio und Concetta Drago die Kaffeerösterei erfolgreich in der zweiten Generation weiter – und die dritte ist auch schon im Kaffeegeschäft tätig. Längst ist das Familienunternehmen mit seinen 30 Mitarbeitern den Kinderschuhen entwachsen. Auch in der Garage wurde es zu eng. Mittlerweile werden bei Drago Mocambo im Gewerbegebiet Mermbach in Radevormwald neun eigene Mischungen, von denen zwei Sorten biozertifiziert sind, geröstet. Auch als Lohnrösterei hat sich das Unternehmen längst einen Namen gemacht.

Genuss und Leidenschaft

Giuseppe Drago war vor fast 40 Jahren Inhaber von zwei Kaffeebars. Er wollte seinen italienischen Landsleuten damit ein bisschen Heimatgefühl bieten. Doch beim schnöden deutschen Filterkaffee kam wenig „Dolce Vita“ auf. Und so entschloss er sich, seinen eigenen italienischen Espresso zu rösten. In seiner Heimat Sizilien eignete er sich das handwerkliche „Röstzeug“ dafür an und kaufte sich eine gebrauchte Röstmaschine. Seine Leidenschaft für guten italienischen Espresso ließ ihn fortan in seiner umfunktionierten Garage Bohnen rösten. Mit Unterstützung seiner Familie gelangen nach den ersten weniger geglückten Röstversuchen leckere

Anzeige

CRAMERS. KAFFEE + CO.

Das Cramers. Kaffee + Co. ist seit über 15 Jahren eine Institution am Fronhof. Die zahlreichen (Stamm-)Gäste werden mit wunderbarem Kaffee aus einer Wassenberger Rösterei und Kuchen vom hauseigenen Konditor verwöhnt.

Auf der Speisekarte findet sich eine Auswahl an verschiedenen, leckeren Gerichten von Pasta bis Flammkuchen die von dem eingespielten Küchenteam frisch zubereitet werden.

Freitags werden traditionell köstliche Reibekuchen serviert, mit Lachs oder Apfelmus.

Das Frühstücksangebot bietet täglich von 9 bis 18 Uhr sowohl Früh-, als auch Spätaufstehern die Möglichkeit auf einen guten Start in den Tag.

Will man den Tag perfekt ausklingen lassen, so kann man dies ganz entspannt bei Tapas und einem köstlichen Glas Grauburgunder tun.

Fronhof 9 – 42651 Solingen – Telefon (02 12) 2 31 22 22
Öffnungszeiten: Mo. – Fr.: 9 – 19 Uhr, Sa.: 9 – 17 Uhr, So.: Ruhetag

Bei Drago Mocambo wird schonend geröstet.

Foto: Drago Mocambo GmbH

Trotz des stetigen Wachstums setzt Familie Drago mit Handwerkskunst, Leidenschaft und Professionalität weiterhin auf das traditionelle Trommelröstverfahren. „Die Bohnen werden bei sehr niedrigen Temperaturen um die 200 Grad Celsius für 16 bis 20 Minuten geröstet. Dieses schonende Verfahren sorgt für eine besonders hochwertige Qualität", sagt Vertriebschef Maurizio Caccamo über die hauseigenen Produkte. Um die Qualität des Rohkaffees auf gleichbleibend hohem Niveau halten zu können, arbeitet die mittelständische Rösterei direkt mit Kaffeefarmern aus Südamerika, Afrika, Asien und Indien zusammen. Dadurch verteuert sich der Preis für die Kaffeemischungen, die nach italienischer Art geröstet wurden, natürlich. „Unsere Kunden sind aber bereit, für hohe Kaffeequalität auch etwas tiefer in die Tasche zu greifen."

www.drago-mocambo.de

Anzeige

STEAKHAUS WASSERTURM

Gesellschaftsraum
(bis zu 60 Personen) inkl. Catering
• Hochzeitsfeier
• Weihnachtsfeier
• Firmenfeier / Jubiläum
• Trauerfeier • Geburtstage

Für Sie unser bestes
Dry-Aged
Das Fleisch für Genießer mit dem besonderen Geschmack!

DAS STEAKHAUS IN SOLINGEN!

Genießen Sie Argentinisches Rumpsteak vom Lavagrill, verschiedene Fleischvariationen oder diverse Fischgerichte, begleitet von frisch zubereiteten Beilagen.
Unser vielfältiges Salatbuffet zur Selbstbedienung, sowie eine Auswahl an Vor- und Nachspeisen.

Schlagbaumer Straße 125 · 42653 Solingen · ✆ 0212-548121 · www.steakhaus-wasserturm.de
Öffnungszeiten: Mo. – Di.: Geschlossen · Mi. – Sa.: 17.00 – 23.00 Uhr · So. und Feiertage: 12.00 – 22.00 Uhr

Esszimmer
BY COOK.INC CATERING

GAUMENFREUDE & AUGEN**SCHMAUS**

Mit hausgemachten Speisen und frischen regionalen Zutaten – garniert mit einer guten Portion Experimentierfreudigkeit – sorgen wir für kulinarisches Vergnügen. Im Esszimmer am Ohligser Markt oder an ihrem Wunschort zu einem besonderen Anlass. Wir bringen Fisch, Fleisch, vegetarische und vegange Gerichte von klassisch bis kreativ auf den Tisch.

TISCH RESERVIEREN
ODER CATERING BUCHEN
TEL: 0212 128 534 43

MEHR AUF
www.esszimmer-solingen.de
www.cook-inc.de

COOK.INC
CATERING
MIT LEIDENSCHAFT

By Gerd König
Aachener Str. 25 42697 Solingen

Ehrliche Handarbeit

Bevor ein Kaffee in der Siebträgermaschine, im Kaffeevollautomaten oder per Hand aufgebrüht werden kann, müssen die Bohnen zerkleinert werden. Die einen verlassen sich dabei auf die Elektronik ihrer Kaffeemühlen. Andere setzen auf Handarbeit und Schlichtheit. Oft kopiert, aber nie erreicht: Die Kaffeemühlen von Zassenhaus sind ein echter Designklassiker für die Ewigkeit. Auch 154 Jahre nach Gründung des Solinger Traditionsunternehmens sind die Mühlen mit der typischen Kurbel gefragter denn je. Zassenhaus profitiert als einzig übrig gebliebene Manufaktur für Kaffeemühlen dieser Art eindeutig vom Kaffeeboom der letzten Jahre. Handmühlen erleben eine nie dagewesene Renaissance. Noch heute sieht man die legendäre Zassenhaus Nr. 105, die in den 1920er-Jahren auf den Markt gekommen ist, auf den Flohmärkten der Republik. Das in den Holzkorpus eingelassene Kegelmahlwerk aus Edelstahl ist unverwüstlich. Eben „Made in Solingen". Auch typisch für diese Mühle ist die kleine Schublade für den gemahlenen Kaffee. Rund 100 Jahre später werden Genuss und Lebensqualität noch immer mit der handwerklichen Tradition von Zassenhaus in Verbindung gebracht. Diese schlichte Funktionalität sorgt bei vielen Puristen für den richtigen Mahlgrad ihrer Kaffeespezialitäten. Die sehr schonende Verarbeitung der Bohnen sorgt für den Erhalt der Aromastoffe. Damals wie heute.

www.zassenhaus.com

Holger Bernert

Foto: Zassenhaus

Die Zassenhaus Nr. 105 ist ein echter Klassiker.

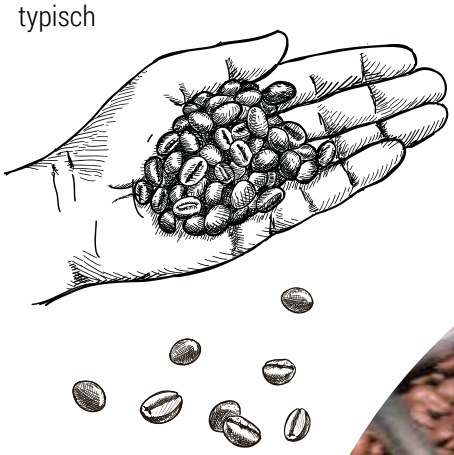


Foto: Holger Bernert

Es gibt verschiedene Arten, Kaffeebohnen zu mahlen.

ZUTATEN

3 mittelgroße Zwiebeln
1 kleiner Hokkaido-Kürbis
1 kleine Dose Kokosmilch
Currypulver
0,5 l Gemüsebrühe zum Ablöschen
Salz
Pfeffer
Chilipulver
frischer Ingwer
Rote-Bete-Sprossen

Herbstliche Kürbissuppe

für ca. sechs Portionen

Zubereitung

Die Zwiebeln anschwitzen, danach den zerkleinerten Kürbis weich köcheln und mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Chilipulver würzen. Nun mit Gemüsebrühe aufgießen und zum Schluss die Kokosmilch dazugeben. Alles köcheln lassen und danach pürieren. Die Suppe in Suppenteller füllen und mit den Rote-Bete-Sprossen garnieren.

Foto: Gettyimages/AnnaPustynnikova

Vorgestellt vom **Café Q** in Solingen

Anzeige

Bergische Spezialitäten online einkaufen
Bestellen Sie Bergische Spezialitäten und Geschenkartikel im Onlineshop www.bergisch-bestes.de
Mit Liebe und Sorgfalt ausgesuchte Qualitäts-Produkte aus dem Bergischen Land für Jedermann verfügbar.
Bergisch BESTES
bergisch-bestes.de
Der Online-Shop für das Beste aus dem Bergischen Land.
B. Boll Verlag des Solinger Tageblattes GmbH & Co. KG, Mummstr. 9, 42651 Solingen
Fotos: Dorfschönheiten, Carl Mertens, Heldmann, Jordan, Weinhaus Idelberger, Karabusta, Pech Liköre, Rigano, Christian Beier

Markus Kärst (Mitte) und Familie Gebert hatten viel Spaß in der Küche.

Die Tafel präsentierte sich in herbstlich-warmen Farben.

Eine starke Familienbande

Familie Gebert durfte beim **ENGELBERT-Kochevent in Haan** mit dem Remscheider Profi-Koch Markus Kärst ein Drei-Gänge-Menü zaubern.

Ehrlich waren sie wirklich, die Geberts aus Remscheid: Mutter Lena (43) hatte in ihrer Bewerbung geschrieben, dass Sohn Paul (14) ein richtiger Fleisch-Fan ist, Tochter Lilly (13) vegetarisch unterwegs ist, und das Nesthäkchen Luisa (7) vor allem gerne süß is(s)t.
Ihren Ehemann Patrick (42) beschrieb die Mama als „probierfreudig". Profi-Koch Markus Kärst vom Hotel Restaurant Kromberg aus Remscheid stellte diese Konstellation trotz gewisser Extrawünsche dann auch erwartungsgemäß vor keine allzu großen Herausforderungen, und so konnte er mit der sympathischen Familie aus dem Bergischen einen witzigen, unterhaltsamen und vor allem zauberhaften Abend in der Showküche des Möbelhauses Ostermann in Haan verbringen. Auffällig war dabei die Engelsgeduld, mit der Kärst die Kinder in die Küchenarbeit miteinbezog und jeden einzelnen Schritt anschaulich beschrieb. Und einen Rat gab er den drei Kindern dabei auch direkt mit auf den Weg: Ordnung ist für einen Koch sehr wichtig, wenn nicht sogar das oberste Gebot! „Ein guter Koch muss ordentlich sein", sagte er. Und wie Kinder nun einmal so sind, lautete die schlagfertige Antwort von Lilly Gebert: „Dann wird nie eine gute Köchin aus mir." Die Lacher hatte der Teenager damit auf seiner Seite, den lautesten vom Chefkoch persönlich.
Diese Zeilen verdeutlichen: Das Kochevent in Haan war ein voller Erfolg! Und das lag auch am passenden – übrigens mehr als „ordentlichen" – Ambiente des Abends. Dafür sorgte einmal mehr die Gärtnerei Hosse-Quatuor aus Solingen mit einem wunderschönen herbstlichen Tisch-Arrangement in warmen Erdtönen. Geschäftsführer Rudolf Breuer hatte extra dafür seine Mitarbeiterin Sabine Kleinekathöfer nach Haan geschickt und zeigte sich dann letztlich auch begeistert von der Atmosphäre an der Tafel.
Chefkoch Markus Kärst hatte die Kühlschränke gut bestückt vorgefunden: Die Lebensmittel für sein Drei-Gänge-Menü, bestehend aus der Vorspeise „Gegrillte Garnelen mit Cajun Spice auf Chorizo-Risotto", dem Hauptgang „Kikok-Hähnchen auf Kürbis-Linsen-Curry" und dem Dessert „Zwetschgen-Tiramisu", kamen von Edeka Pauli aus Solingen. Dazu gab es exquisite Weine aus der Casa Luz, ebenfalls in Solingen beheimatet. Wein-Experte Thomas Dombrowsky hatte die Tropfen genau auf Markus Kärsts Menü abgestimmt: So gab es zur Vorspeise einen Luna Lunera Sauvignon Blanc, zum Hautpgang einen Ellermann-Spiegel Grauburgunder und zum Dessert etwas ganz Besonderes: einen Viu Manent Noble Semillon aus Chile.
Bei Paul, Lilly und Luisa, die sich wirklich vorbildlich in der Küche einbrachten, sorgte dann Barista Selcuk „Selgio" Karademir von der Rösterei Karabusta aus Haan für besonders leuchtende Augen. Der Kaffee-Experte, der Familie Gebert am Kochevent-Abend einen Mini-Barista-Kurs anbot, zauberte für die Kinder die spannendsten Motive in den Milchschaum: einen Skorpion für Paul, ein Einhorn für Luisa oder eine Rose für Lilly. Der kinderfreundliche Selgio war für die drei Remscheider Kinder das absolute Highlight des Abends. Mama Lena und Papa Patrick genossen derweil einen stimmigen Abschluss des Abends mit leckerem Essen und passenden Getränken. „Das war wirklich ein tolles Erlebnis, das sowohl den Kindern als auch uns Eltern Riesenspaß gemacht hat. Vielen Dank dafür!", bedankte sich die Remscheider Familie dann auch, bevor es heimging.

Felix Förster

Die ausgefallenen Motive im Milchschaum der Kaffee-Spezialitäten von Barista Selgio begeisterten auch die Kinder.

Tipps vom Experten

Markus Kärst und Familie Gebert bildeten ein perfektes Team.

rs1.tv

Die Rezepte und mehr Fotos gibt es online unter www.engelbert-magazin.de

Frisch und lecker

Das durchaus ausgefallene Menü schmeckte sowohl den Kindern als auch den Erwachsenen.

Unser Dank geht an

Lebensmittel:
Edeka Pauli
Kölner Straße 99
Solingen
www.edeka-pauli.de

Wein:
Casa Luz
Hildener Straße 43
Solingen
www.casaluz-solingen.de

Location:
Einrichtungs-Centrum Haan
Landstraße 40
Haan
www.ostermann.de/haan

Blumendeko:
Blumen Breuer/Hosse-Quatuor
Weyerstraße 226
Solingen
www.blumenbreuer.de

Koch:
Markus Kärst
Hotel Restaurant Kromberg
Kreuzbergstraße 24
Remscheid-Lüttringhausen
www.hotel-kromberg.de

Barista:
Selcuk „Selgio“ Karademir
Kaiserstraße 67
Haan
Am Neumarkt 20
Solingen
www.karabusta.com

Fotos:
Rouven Böttner LUPRO Mediamanagement
rouven@lupro-media.de

Teilnehmer:
Patrick und Lena Gebert mit Paul, Lilly und Luisa

Foto: GettyImages/Rostislav_Sedlacek

Foto: Kaddy Saydikhan

Sommelier Sebastian Bordthäuser

„Entgegen der landläufigen Meinung passen weiße Weine zu den meisten Käsesorten sogar besser als Rotwein", sagt Sebastian Bordthäuser.

Weißwein zu Käse

Sebastian Bordthäuser aus Köln ist freiberuflicher Sommelier. Im Interview spricht er über gute Weine, grobe Wein-Fehler und erklärt, warum Essen und Trinken untrennbar zusammengehören.

Herr Bordthäuser, welchen Wein würden Sie einem absoluten Anfänger empfehlen?

Sebastian Bordthäuser: Empfehlen würde ich einfach so gar keinen Wein. Im Gegenteil würde ich mich daran orientieren, was der- oder demjenigen schmeckt und bislang schon Freude gemacht hat. Daran anknüpfend kann ich dann Empfehlungen abgeben.

Und zu welcher Gelegenheit?

Bordthäuser: Grundsätzlich gilt: Wein schmeckt bei jeder Gelegenheit. Allerdings ist es so, dass unterschiedliche Gelegenheiten auch unterschiedliche Weine erfordern. Sehen Sie, es ist doch so – eine Brotzeit verlangt nach einem anderen Wein, als es bei einem Festessen der Fall ist. Etwa bei einer Kommunion, einer Grillparty – oder auch bei einem ganz altmodischen Gelage.

Was sind die größten Fehler, die man bei der Weinauswahl machen kann?

Bordthäuser: Das ergibt sich aus der Frage zuvor. Den falschen Wein zu wählen, ihn nicht auf die Gelegenheit abzustimmen, das

Anzeige

CASA LUZ
SEIT 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

ist meiner Meinung nach der größte Fehler, den man machen kann.

Weißwein muss immer kühl serviert werden – aber welche Temperatur ist die richtige?
Bordthäuser: Das stimmt – und es ist ganz einfach. Die korrekte Temperatur für einen Weißwein liegt bei zehn Grad Celsius.

Weißer Wein zu Fisch, roter zu Fleisch – gilt das immer?
Bordthäuser: Nein, das lässt sich tatsächlich nicht allgemein so sagen. Denn es kommt immer auch auf die Zubereitungsart des Essens an.

Passen süße Weine tatsächlich zu süßen Desserts?
Bordthäuser: Hier zählt nicht nur die Restsüße des servierten Weins, sondern auch dessen Alkoholstärke. In der Tat passen auch Schaumweine oft sehr gut zu Desserts.

Was ist mit dem Käse nach dem Essen – welchen Wein empfehlen Sie da?
Bordthäuser: Entgegen der landläufigen Meinung passen weiße Weine zu den meisten Käsesorten sogar besser als Rotwein. Unsere Vorstellung ist ein Ergebnis der Werbeindustrie. Denn was sieht man, wenn es Werbung für Wein und Käse gibt? Es wird einem ein Franzose mit Baskenmütze, Baguette, Rotwein und Käse gezeigt – und leider ist dieses Bild auch ziemlich nachhaltig in den Köpfen der Leute kleben geblieben. Obwohl es nicht stimmt.

Kann man das so sagen: Die Planung der Weinkarte zu einem Menü verlangt so viel Hingabe wie jene für das Menü selbst?
Bordthäuser: Zunächst einmal ist es eine ganz andere Disziplin. Und diese Disziplin bringt, wenn man sie ordentlich ausübt, sogar einen ganz eigenen Berufsstand hervor: den des Sommeliers. Kurz zusammengefasst lässt sich sagen: Küche und Wein bedingen sich wie Ying und Yang.

Guter Wein ist immer teuer – stimmt das Ihrer Erfahrung nach?
Bordthäuser: Nein, meiner Meinung nach ist das eine absolut hanebüchene Gleichung. Der Markt regelt den Preis.

Haben Sie selbst einen Lieblingswein? Welcher ist das und warum?
Bordthäuser: Champagner. Denn Champagner geht immer, geht zu jeder Gelegenheit, geht rund um die Uhr. Es braucht noch nicht einmal einen Anlass, um Champagner zu trinken.

Und welcher Wein hat Sie zuletzt so richtig vom Hocker gehauen?
Bordthäuser: Das war ein 1949er Silvaner vom Roten Hang. Der Rote Hang ist in Nierstein in Rheinland-Pfalz. Das Besondere daran ist zum einen, dass man von einem Silvaner eigentlich gar nicht erwartet, dass er so lange reifen kann und sich so entwickelt. Zum anderen wird am Roten Hang heute nur noch Riesling angebaut – also ist der Silvaner von dort eigentlich eine Art Dinosaurier, es gibt ihn im Grunde genommen gar nicht mehr. Ich habe den Wein in einem dortigen Weingut zu trinken bekommen, anlässlich meines Geburtstags.

Losgelöst vom Essen – welcher Wein bietet sich zu welcher Gelegenheit an?
Bordthäuser: Hierzu muss man dies beachten: Das Trinken losgelöst vom Essen ist eine typisch deutsche Angelegenheit. Diese Sichtweise hat in anderen Kulturkreisen kaum Bedeutung. Man sollte das trinken, was einem Freude bereitet – alles andere ist doch nebensächlich. Genauso ist es ganz egal, ob der Wein nun acht oder 800 Euro gekostet hat. Wenn es Spaß macht, ist es okay.

Wolfgang Weitzdörfer stellte die Fragen

Sommelier und Journalist
Zur Person: Sebastian Bordthäuser aus Köln hat eigentlich Germanistik studiert, sich dann aber doch für den Beruf des Sommeliers entschieden. Seit 2014 ist er freiberuflicher Sommelier, Weinkenner, Dozent und Journalist.

Anzeige

HERZLICH WILLKOMMEN
in unserem Fachhandel für Weine und Spirituosen.
Entdecken Sie unser Sortiment und lassen Sie sich inspirieren.

Ihr Michael Stolper

BIGELS Weinladen

WEIN & SPIRITUOSEN

DEUTSCHLAND
FRANKREICH | SPANIEN
ITALIEN | PORTUGAL
ÖSTERREICH

Friedrichstr. 3
42781 Haan
info@bigels.de
www.bigels.de
Tel.: 02129/5662360

Fotos (4): Nesmuk

Der Ferrari unter den Kochmessern kostet 80.000 Euro

Ein Steakmesser der ganz besonderen Art

Solinger Schmiede für scharfes Schnittgut

An diesen Messern hätte so mancher Chirurg seine helle Freude. Denn die Klingen der **Solinger Messerschmiede Nesmuk** sind schärfer als einige Skalpelle. Herzstück ist die Klinge aus zigfach geschmiedetem Damaszenerstahl. Die hat allerdings auch ihren Preis.

Immer wieder holt Markus Patschull das glühend heiße Werkstück aus der Esse der Solinger Messermanufaktur. Mithilfe einer langen Zange legt der Schmied das stählerne Päckchen unter den Fallhammer, um es mit gezielten Schlägen zu bearbeiten. Von Hektik keine Spur. Mit stoischer Ruhe und glühender Professionalität wiederholt er das Prozedere so lange, bis das gewünschte Ergebnis da ist. Und das kann Stunden, manchmal auch Tage dauern. Erst wenn der Fachmann zufrieden ist, kann aus dem unförmigen Werkstück eine exklusive Klinge werden.
„Schneiden wird mit Nesmuk zum sinnlichen Erlebnis", philosophiert Nesmuk-Geschäftsführer Stephan Borchert. „Das Alleinstellungsmerkmal liegt dabei in der Schärfe."

Was macht Damaszenerstahl oder kurz Damast so einzigartig? Basis des Werkstoffs ist ein gefalteter, feuergeschweißter Schichtstahl. Entstanden ist diese spezielle Schmiedetechnik vor mehr als zwei Jahrtausenden, wahrscheinlich im syrischen Damaskus. Dort wurde für die Waffenherstellung ganz besonderer Stahl benötigt. Um das unregelmäßige Roheisen verfeinern zu können, wurde es zu einer Art Blätterteig aus unterschiedlich beschaffenen Stählen geformt. Im Zuge der intensiven Bearbeitung konnte der Schmied dann die besonderen Materialeigenschaften wie Härte und Elastizität herausarbeiten. Im Schichtsystem wurde der Stahl immer wieder unter Hammerschlägen und Hitze bearbeitet. Die einer Holzmaserung ähnelnde Oberfläche war das Markenzeichen eines feuergeschweißten Damaszenerstahls, der vor allem für die Herstellung von exklusiven Schwertern verwendet wurde. Keine Klinge glich der anderen. Und das ist auch heute noch so.
Den archaisch anmutenden Produktionsablauf macht sich Nesmuk heute noch zunutze. Die Solinger Messerschmiede hat den Ur-Messertyp ästhetisch und haptisch neu interpretiert und zur Perfektion gebracht. Im Fokus der Arbeit steht bei jedem neu geschaffenen Messer der höchstmögliche Schärfegrad. Handwerkliches Können, bestmögliche Qualität und professionelle Funktionalität machen diese Werkzeuge für die Küche so einzigartig.

Das wohl teuerste Kochmesser der Welt

Auch das wohl teuerste Kochmesser der Welt wird in der Solinger Manufaktur ge-

fertigt. Die einzigartige Klinge dieses Unikats wurde aus 640 Lagen handgeschmiedeten Torsionsdamasts gefertigt und mit einem beidseitigen Hohlschliff versehen. Schon das sorgt für exzellente Schneidergebnisse. Für den Griff wurde ein Stück einer 5000 Jahre alten Mooreiche verwendet. Das von Hand matt gebürstete, Zwinge genannte Zwischenstück aus 960er Platin wurde anschließend vom hauseigenen Goldschmied weiterverarbeitet. Auch diese Arbeit musste mit höchster Sorgfalt und Präzision ausgeführt werden. Schließlich galt es, 25 lupenreine Diamanten im Brillantschliff einzusetzen. Als Krönung dieses über mehrere Monate gefertigten Meisterwerks ziert ein besonders großer, handverlesener Solitär die Vorderseite. So viel Perfektion hat natürlich ihren Preis. Wer den Ferrari unter den Kochmessern sein Eigen nennen will, muss 80.000 Euro locker machen. Es geht aber auch preiswerter. Die Spanne für die Nesmuk-Messer beginnt bei knapp 400 Euro für ein „einfaches" Kochmesser bis hin zu 5000 Euro für ein edles Damastmesser.
Eine kleine Wissenschaft für sich ist das Schärfen eines Messers. Daher sollte man dieses Handwerk nicht jedem Wald-und-Wiesen-Schleifer überlassen. Niobstahl- und Damaststahlklingen benötigen viel mehr Zeit beim Schleifen als Messerklingen aus konventionellen Stählen. Bei intensivem Gebrauch wird jedes Messer stumpfer. Übliche Messerschärfgeräte oder Wetzstäbe können auf keinen Fall die Schärfe zurückbringen, mit denen Nesmuk-Messer ausgeliefert wurden. Die Produktionsmitarbeiter haben nach Aussagen des Nesmuk-Geschäftsführers nahezu den gleichen Aufwand wie beim Erstschliff des jeweiligen Messers. Das Versprechen von Stephan Borchert und seinem erfahrenen Team: „Wir achten auf ein exzellentes Schärfergebnis und nehmen uns die nötige Zeit dafür."
Ab kommendem Jahr lädt Nesmuk wieder zu Werksbesichtigungen ein, die dann regelmäßig alle drei Monate stattfinden sollen. Dabei geht es nicht nur um die arbeitsintensive Herstellung der Messerunikate, sondern auch um die richtige Nutzung und Pflege der exklusiven Schneidwaren aus Solingen. *Holger Bernert*

Bis zu 640 Lagen hat so eine Damastklinge, die von Schmied Markus Patschull bearbeitet wird.

Erst durch den Feinschliff wird die Klinge schärfer als ein Skalpell.

Anzeige

Kaffeetafel auf Bergisch

Sie gehört zum Bergischen Land wie Engelbert von Berg: die Bergische Kaffeetafel. Aber was genau macht sie aus? Und wie verzehrt man sie richtig? Wir haben bei der Gaststätte Rüdenstein in Solingen nachgefragt, was nicht fehlen darf.

Stuten

Zur Kaffeetafel wird Stuten gereicht – aber nicht ausschließlich. Während man in der Gaststätte Rüdenstein neben Korinthenstuten auch Semmeln sowie Land- und Schwarzbrot bekommt, kann anderswo auch eine Burger Brezel dabei sein. Die Brezeln aus Solingen-Burg sind ein Zwiebackgebäck, das früher an einer Schnur über dem Ofen aufgehängt wurde, damit es trocken blieb.

Foto: Sinowenka Photographie / Leon Sinowenka

Marmelade

Zu Marmelade eingemachtes Obst hat eine lange Tradition. Zur Bergischen Kaffeetafel gehört neben der Marmelade aber auch das Apfelkraut.

Wurst und Käse

Im Winter ein Schwein zu schlachten, gehörte früher zum Leben dazu. Aber auch Kühe gibt es im Bergischen in großer Zahl. Deshalb darf der herzhafte Belag nicht fehlen. In der Gaststätte Rüdenstein gibt es darüber hinaus auch Quark.

Dröppelminna

Sie ist elementarer Bestandteil der Bergischen Kaffeetafel: die Dröppelminna, eine Kaffeekanne aus Zinn. Woher sie ihren Namen hat? „Früher wurde der Kaffee im Bauch der Kanne mit kochendem Wasser aufgebrüht. Über dem höchsten Stand des Kaffeesatzes befindet sich ein Kränchen zur Entnahme des Kaffees. Beim Öffnen und Schließen tropft das Kränchen: Es dröppelt“, erklärt Petra Meis von der Gaststätte Rüdenstein.

Waffeln

Bergische Waffeln schmecken bekanntlich besonders gut – was auch daran liegt, dass sie traditionell reich belegt werden: mit heißen Kirschen, Schlagsahne und Milchreis beziehungsweise Reisbrei. Heiße Sauerkirschen gab es früher, weil sie direkt aus dem eigenen Garten heraus verarbeitet werden konnten. Die Sahne ist nicht nur für die Waffeln da, sondern kann auch in den Kaffee gegeben werden. Der Milchreis war früher wahrscheinlich noch nicht dabei, gehört aber mittlerweile seit Generationen dazu.

Die Reihenfolge

Im Plattdeutschen, erklärt Petra Meis, beschreibt man die Bergische Kaffeetafel als „Koffeedrenken met allem dröm und draan“. Aber wie isst man sie richtig? Erst süß oder erst salzig? Oder am Ende gemischt? „Die Reihenfolge, in der die einzelnen Bestandteile verspeist werden, liegt im Ermessen des Gastes“, sagt Meis. „Der Tisch ist von Anfang an mit allem gedeckt, und wie ein ‚Tischlein-deck-dich‘ wird er nicht leer, bis alle satt sind.“

Lara Hunt

ZUTATEN

Für die Schweinemedaillons:
12 Scheiben Schweinefilet (800 g)
12 Scheiben Frühstücksspeck

Für die Sauce:
500 ml Sahne
1 EL Paprika edelsüß
Salz
Tomatenmark
Pfeffer

Schweinemedaillons in Paprika-Sahne-Sauce

für vier Portionen

Vorgestellt von **Jacobs Catering** in Solingen

Foto: Gettyimages/donstock

Zubereitung
Backofen auf 200 Grad vorheizen. Sahne und Paprikapulver verrühren, aufkochen und auf die Hälfte der Flüssigkeit einkochen lassen. Tomatenmark nach Geschmack einrühren. Speckscheiben um die Schweinefilets wickeln und in eine Auflaufform legen. Die Sahnesauce darübergießen und mit Salz und Pfeffer würzen. 20 bis 25 Minuten im Backofen garen.

Anzeige

Ihr Profi für individuelle Küchenplanung

Vereinbaren Sie jetzt Ihren Beratungstermin!

KüchenTreff Langenfeld
Inh. Jörg Schumacher
Schulstraße 2 · 40764 Langenfeld
Tel.: 02173 1017742 · Fax: 02173 1018723
info@kuechentreff-langenfeld.de
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 10.00 – 18:30 Uhr
Sa. 10.00 – 17.00 Uhr

KüchenTreff Haan
Inh. Jörg Schumacher
Bahnhofstraße 72 – 74 · 42781 Haan
Tel.: 02129 3311690 · Fax: 02173 1018723
info@kuechentreff-haan.de
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 10.00 – 18:00 Uhr
Sa. 10.00 – 16.00 Uhr

Ihr KüchenTreff
2x in Langenfeld und 1x in Haan
www.kuechentreff-schumacher.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Jörg Schumacher
Vivienne Kretschmer-Galander

Anzeige

Foto: Tim Oelbermann

• Über 160 Teesorten in bester Qualität

• Vielseitiges Sortiment an Teezubehör

• Kundenorientierter Service & individuelle Beratung

• Versandkostenfrei bestellen im ONLINESHOP
*ab 20 Euro Warenwert

www.teeblatt-solingen.de

ÖFFNUNGSZEITEN
MO. – FR. 9:30 – 13:30
14:30 – 18:30
SA. 9:00 – 14:00

Teeblatt Solingen

Düsseldorfer Str. 37
42697 Solingen
Tel.: 0212 - 88132337

Tee für Anfänger

Eine Einführung für alle, die **nicht nur Kaffee trinken** wollen.

Foto: Gettyimages/Seva_blsv

Frisch aufgegossen schmeckt Tee am besten.

Wer erinnert sich noch an die witzige Werbung, die vor einigen Jahren Tee-Liebhaber auf die Schippe nahm und sie als etwas schrullig darstellte? „Und was ist mit Tee?“ Völlig zu Unrecht, denn obwohl Deutschland als Land der Kaffeetrinker gilt, hat auch der Tee viele Freunde. Laut einer Umfrage des Statistik-Portals Statista trinken knapp zwei Drittel der Deutschen mehrmals in der Woche Tee, ein Drittel sogar jeden Tag. In Zahlen ausgedrückt konsumierte laut Statista jeder Bundesbürger 2020 immerhin 0,3 Kilogramm. Damit befindet sich unser Land unter den Top 20 weltweit – führendes Land ist die Türkei mit unglaublichen 2,7 Kilogramm Tee pro Kopf. Besonders Früchte- und Kräutertees erfreuen sich in Deutschland wachsender Beliebtheit, aber auch schwarzer und grüner Tee wird häufig konsumiert.

Tee – die Sortenvielfalt macht's

Grundsätzlich gelten Aufgüsse als „echte" Tees, wenn sie aus den Blättern der immergrünen Teepflanze gewonnen werden, einer Pflanzenart der Gattung der Kamelien. Die größten Teeproduzenten weltweit sind China, Indien und Kenia. Entscheidend für die Sorte des Tees ist dabei nicht das Anbaugebiet, sondern die Verarbeitung der Teeblätter. Der schwarze Tee heißt so, weil die Blätter nach der Ernte gerollt werden, wodurch die Zellwände „zerstört" werden. Durch den Einfluss des Sauerstoffs wird der Tee fermentiert und erhält dadurch seine rotbraune bis schwarze Farbe. Der Tee wird nach der Fermentation getrocknet. Grüner Tee hingegen wird gar nicht fermentiert. Die Blätter werden lediglich kurz geröstet, anschließend erfolgt die Trocknung. Die grüne Farbe der Teesorte, zu der zum Beispiel Matcha und Sencha gehören, bleibt erhalten.
Zum Teil werden diese echten Tees etwa durch die Zugabe ätherischer Pflanzenöle oder Blüten- und Fruchtstücke aromatisiert.
Weißer Tee wird so genannt, weil die Härchen an der Blattunterseite den getrockneten Teeblättern eine weiß-silberne Farbe geben. Beim weißen Tee gibt es keine gewollte Oxidation. Junge Triebe werden geerntet und wie Heu getrocknet. Nur Spitzentees eignen sich zur Produktion von weißem Tee.
Oolong-Tee wird teilweise oxidiert. Nach der Ernte wird der Tee in Weidenkörben geschüttelt, der austretende Saft reagiert mit dem Sauerstoff der Luft. Dieser Prozess wird durch das Erhitzen in Eisenpfannen gestoppt.

Erweiterter Tee-Begriff

Andere Teesorten, die in Deutschland so beliebten Früchte-, Kräuter- und Rooboistees, sind streng genommen eigentlich keine echten Tees. Die Heißgetränke entstehen durch den Aufguss anderer Pflanzen- und Pflanzenteile. Ihr Vorteil ist jedoch, dass sie kein Koffein enthalten – beim Tee Teein genannt – und reich sind an Mineralstoffen und Vitaminen. Sie können die Gesundheit fördern, etwa die Kräutertees bei Magen-Darm-Beschwerden.

Die Zubereitung

Das Highlight der Tee-Freunde ist der Aufguss, viele zelebrieren dies in einer Art Zeremonie. Zwar gibt es heute auch fertige Teebeutel von hervorragender Qualität was Verarbeitung und Inhalt angeht, doch gerade die Zubereitung von frischem, losem Tee ist besonders schön. Ein paar Regeln sollten dabei beachtet werden: So sollte der Tee genügend Raum zur Entfaltung haben. Die etwas aufwendigere Version ist es, ihn direkt in die Kanne zu geben und später abzusieben. Doch auch ein Teeglas mit Sieb oder spezielle Teefilter eignen sich für den Aufguss. In Sachen Wassertemperatur, Ziehzeit und dem Verhältnis von Menge und Intensität sollte man sich, gerade bei hochpreisigen Tees, zunächst an die Angaben halten. Später kann das Ganze dann an den eigenen Geschmack angepasst werden. *Felix Förster*

Foto: Gettyimages/kiboka

Apfelstrudel Punsch

Rezept für 4 Gläser

Zutaten:

1 L	kochendes Wasser
8 TL	Apfelstrudel Tee
2	Äpfel
200 g	Schlagsahne

Etwas Butter
brauner Zucker nach Geschmack
Zimt zum Bestreuen

1. Den Tee mit kochendem Wasser übergießen und 8 bis 10 Minuten ziehen lassen.
2. Die Äpfel in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit braunem Zucker und der Butter karamellisieren.
3. Den Tee in Gläser geben und 1 bis 2 EL der Apfelstücke hinzugeben.
4. Vor dem Servieren die Schlagsahne als Haube auf den Gläsern verteilen und mit Zimt bestreuen.

Tipp:
Dazu Weihnachtsgebäck servieren.

Anzeige

TEE GENUSS

Genießen Sie die kalte Jahreszeit mit wohlig köstlichemTee. Gerne begleiten wir Sie auf Ihrer Entdeckungsreise durch die weite Teewelt!

Tee Gschwendner

Inh.: A. Beckmann
Allee-Center · 42853 Remscheid
remscheid@teegschwendner.com

Grafiken: Gettyimages/Yulia

Bilder aus einer anderen Zeit: Das Eiscafé Kummer in Solingen war ein wichtiger Treffpunkt in der Stadt.

Eisiges Vergnügen im Wirtschaftswunder

Zwei Kugeln Eis im Waffelhörnchen – einmal Erdbeere, einmal Zitrone – und dazu ein Sahnehäubchen. Das Ganze für 20 Pfennig: Das viertelstündige Anstehen hatte sich gelohnt. Es gab ja so viel auf- und nachzuholen in diesen Jahren des deutschen Wirtschaftswunders. **Die Eltern unseres Autors betrieben damals ein Eiscafé in der Solinger City.**

Geschäfte wie das Eiscafé Kummer in der Solinger Innenstadt waren eindeutige Zeichen dafür, dass es wirtschaftlich wieder aufwärts ging. Es war über Jahrzehnte hinweg eine Institution im geselligen Leben. Jetzt jedoch wurde das Haus, in dem früher das Café betrieben wurde, abgerissen, um Platz zu machen für die neue Sparkassen-Zentrale. Kurt und Ruth Kummer hatten das Geschäft nach dem Zweiten Weltkrieg in der zerstörten City gegründet. Zuerst in einer Baracke, parallel dazu unterwegs mit einem dreirädrigen Kleintransporter Marke Goliath, später in einem ordentlichen Haus gegenüber. Drinnen das Café, für den Verkauf außer Haus ein kleiner Schalter, etwa einen halben Quadratmeter groß. „Ort meiner Sehnsüchte“, erinnerte sich eine Leserin in einem Beitrag des Solinger Tageblatts im Mai 2021. Davor gab es im Hochsommer lange Schlangen geduldiger Kunden. Anfangs wurden nur wenige Sorten Speiseeis nach selbst entwickelten Rezepturen hergestellt und gelangten so ins Angebot: Schoko, Vanille, Nuss, Zitrone und Erdbeere. Ab und zu kam noch etwas Exotisches hinzu wie

Anzeige

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

Öffnungszeiten über Weihnachten und Silvester:
Wir bitten um Voranmeldung.

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.

Auf Anfrage können Sie Ihre Weihnachtsfeier auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten buchen. Sprechen Sie uns bitte an.

Restaurant Neuemühle

Öffnungszeiten: **Donnerstag und Freitag ab 16:00 Uhr**
Samstag und Sonntag, Feiertage ab 12:00 Uhr

Fotos (5): Kurt Kummer

Grafiken (2): Gettyimages/Alisa

Himbeere, Banane oder Mokka. Das musste reichen. Und es reichte.
Im Sommer hatte das Eiscafé an sieben Tagen in der Woche geöffnet. Von morgens halb zehn bis spät in die Nacht hinein. Die Tische waren oft allesamt besetzt. Kinogänger strebten noch weit nach 22 Uhr aus der Nachtvorstellung hierher, um einen eisigen Absacker zu nehmen.
Eine Leserin erzählte von 1958, als sie als Fünfjährige für sich und ihre Cousine ein Eis kaufen wollte. An Kummers Schalter bestellte sie zwei Eishörnchen und legte einen Pfennig hin. Für zwei Eishörnchen? Das Mädchen nickte: Aber nur Schokolade. „Herr Kummer drehte sich um zu seinen Eistrommeln und füllte zwei Hörnchen mit Schokoladeneis, die er uns lachend reichte", erinnert sie sich.
90 Stunden und mehr in der Woche arbeitete das Ehepaar im Laden. Dafür war im Winter über einen Monat hinweg geschlossen. Für Eis war es einfach zu kalt, und der von der vielen Arbeit geschundene Körper musste und konnte sich erholen.
Die Tische mit polierten Steinplatten, die Stühle zuerst aus Holz, später ganz modern aus gepolstertem weichen Plastik, in Gelb oder Orange mit schwarzen Einsprengseln. Auf dem Nierentischchen in der Ecke standen einige Pflanzen. Ein Ölofen bullerte an den kühleren Tagen. Im Kuchenbüfett lockten Hefeteilchen und einige Torten, als Spezialbecher gab es lange Zeit nur Eis mit Früchten aus der Dose oder später noch Schwarzwälder Kirsch. An warmen Speisen standen Hühnersuppe oder Würstchen mit Brot auf der Karte. Samstags hausgemachte Erbsensuppe.
Zu besonderen Anlässen war ein Fernseher eingeschaltet. Er wurde 1954 aufgestellt, damit die Gäste den WM-Finalsieg von Fritz Walter und Co. mitverfolgen konnten.
Morgens um zehn Uhr traf sich der Stammtisch. Handwerksmeister legten eine erste Pause ein, um beim Kaffee die Schlagzeilen rauf und runter zu diskutieren. Die Ostpolitik, der Mauerbau in Berlin, die TV-Shows mit Peter Frankenfeld.
Der Wahlkampfauftritt von Alt-Bundeskanzler Konrad Adenauer gegenüber auf dem Marktplatz!
Mitte der 1970er-Jahre zog Eis Kummer zwei Häuser weiter. Der älteste Sohn Dieter setzte das Werk seiner Eltern in umgebauten neuen Geschäftsräumen fort. Aber unter anderen Vorzeichen: Wiener Kaffeehaus-Charme mit verschnörkelten Tischen im Jugendstil-Ambiente war angesagt. Die Auswahl an Eissorten und -bechern nahm deutlich zu, auch auf der Speisekarte fanden sich neue Gerichte.
Oft fiel es schwer, noch irgendwo einen freien Tisch zu ergattern. Schüler und ältere Gäste strömten gleichermaßen herein. Generationenübergreifend ging man zum Kummer, genoss Eis, Milchshake, Kaffee und Kuchen oder eine Mahlzeit.
Das alles ist jetzt längst ein Stück Heimatgeschichte. Das letzte Eishörnchen ist verkauft, das Haus abgerissen. Was bleibt, sind Erinnerungen alteingesessener Solinger. Das Café sei ein wichtiger Treffpunkt gewesen, erinnerte sich eine Leserin im Solinger Tageblatt. Ihr erstes Rendezvous mit ihrem späteren Ehemann hatte dort vor 23 Jahren stattgefunden. „Nach der Schule oder wenn wir eine Freistunde hatten, gingen wir ins Kummer", erzählte ein anderer Leser.

Peter Kummer

Anzeige

Süße Verführungen aus veganer Schokolade

Das Bernsteinzimmer aus Wuppertal ist nach eigener Aussage **Deutschlands erste und einzige rein bio-vegane Pralinen- und Konfektmanufaktur.** Ausgewählte Kreationen sind sogar prämiert. Die Nachfrage nach veganen Leckereien wächst.

Fotos: Celia Wagner
Grafiken: Gettyimages/Qilli

Foto: Lars Walther

Die Pralinen und Konfekte werden aus ausgewählten Zutaten hergestellt. Einige von ihnen gibt es deshalb nur saisonal.

Richtig gute Schokolade ist ein wahrer Genuss und lässt die Geschmacksknospen so recht in Fahrt kommen. Richtig gute Schokolade muss aber nicht zwingend mit Milch hergestellt werden. Dass das geht, zeigt Solvejg Klein, Inhaberin und kreativer Kopf der Manufaktur „Das Bernsteinzimmer – Raum für Genuss" aus Wuppertal. Der Handwerksbetrieb stellt süße Leckereien her – ganz vegan und nachhaltig.

Damit hat sich das inzwischen schon mehrfach beim Schokoladenwettbewerb ausgezeichnete Unternehmen einen Namen gemacht. Es ist in Deutschland nach eigenen Angaben die erste und einzige rein bio-vegane Pralinen- und Konfektmanufaktur. Plakativ wirbt das Bernsteinzimmer jedoch nicht mit der veganen Herstellungsweise. „Wir wollen mit unseren Kreationen alle ansprechen. Manche haben immer noch Vorbehalte, dass vegane Schokolade nicht schmeckt, weil sie nur die Ware aus dem Supermarkt kennen", nennt Klein den Grund. Deshalb sollen die ausgefallenen Pralinen und Konfekte, wie Erdnuss-Salzkaramell, Matcha-Cashew, Maple-Pekan oder Mozärtlich, für sich sprechen und beim Probieren überzeugen.

Inzwischen, sagt die gelernte Chocolatière, merke sie einen Wandel. Die Menschen kaufen und ernähren sich bewusster und setzen häufiger auf Alternativen. Die Nachfrage sei größer als der Markt. Das Herz der 34-Jährigen schlägt nicht nur für die kulinarischen

Verführungen aus Kakao, sondern auch für eine nachhaltige und vegane Lebensweise. Deshalb achtet sie auch beim Kauf der Zutaten darauf, dass sie aus einer ökologischen und fairen Produktion stammen. Diese Philosophie ist in dem bio-zertifizierten Betrieb fest verankert. So stammen zum Beispiel die Haselnüsse von einer zertifizierten Farm. Für den Kakao arbeitet das Bernsteinzimmer mit Kleinbauernkooperativen auf Madagaskar und in Ecuador zusammen, wo er direkt vor Ort verarbeitet wird. Auf diese Weise können die Schalen zum Düngen genutzt werden und die fertige Kuvertüre benötigt weniger Platz beim Transport, erklärt Klein die Vorteile.

Qualität statt Massenware ist das Credo der Manufaktur. „Konfekt, Pralinen oder Schokolade allgemein sollten keine Massenware im Supermarkt sein. Es sind Genussmittel", betont sie. Das gebe allein schon die natürliche Limitierung der Rohstoffe vor. Deshalb gibt es beim Bernsteinzimmer manche Kreationen nur saisonal.

Solvejg Klein experimentiert gerne für die Genussreise der Geschmacksnerven mit verschiedenen Zutaten und Gewürzen, lässt sich dabei von der Natur inspirieren oder auch von ihrem Team. Auch Kindheitserinnerungen an bestimmte Gerüche dienen als kreative Quelle.

Mehr als ihr halbes Leben setzt sich die gebürtige Norddeutsche schon mit dem Thema Schokolade auseinander. Die ersten eigenen Kreationen entstanden in der elterlichen Küche, nachdem sie den Film „Chocolat" gesehen hatte. Ihr Handwerk lernte sie während der Ausbildung zur Süßwarentechnologin bei Lindt & Sprüngli an der Süßwaren-Akademie in Solingen. Dann reifte der Wunsch, sich mit einem eigenen Schokoladencafé selbstständig zu machen, als sie auf ihren Geschäftspartner Oliver Pak stieß, der sich vor allem um verwaltungstechnische Dinge kümmert. Vor sechs Jahren, 2015, war es dann soweit: Das Bernsteinzimmer

Foto: Anna Schwartz

Der Film „Chocolat" inspirierte Solvejg Klein dazu, Chocolatière zu werden.

Anzeige

eröffnete in Wuppertal – vorerst jedoch nur als reine Produktionsstätte. Den Traum vom eigenen Café habe sie aber nach wie vor im Hinterkopf.

Doch das muss warten. Denn das Bernsteinzimmer – der Name geht zurück auf ein Familienerbstück von Solvejg Klein – wächst und wächst von Jahr zu Jahr. Weil die aktuellen Räume zu klein geworden sind, zieht die Firma im nächsten Jahr innerhalb Wuppertals in eine neue Produktionsstätte. Insgesamt acht Mitarbeiter sorgen dafür, dass die Kreationen zu den Kunden kommen. In den vergangenen Jahren waren das immerhin rund zwei Tonnen der Leckereien. Man kann sie nicht nur bei ausgewählten Händlern kaufen, sondern inzwischen auch im eigenen Bernsteinzimmer-Online-Shop erwerben.

Das kommt an: Die Bestellungen kommen aus ganz Europa. Durch die immer weiter steigende Nachfrage ist das Bernsteinzimmer inzwischen von der reinen Handwerksproduktion auf maschinelle Unterstützung umgestiegen. So wird der Überzug der Pralinen von Maschinen gemacht. Dennoch: „So wie wir die Pralinen herstellen, macht das keiner mehr“, erklärt Klein. Ab 2023 möchte sie deshalb auch gerne selbst ausbilden.

Bei der Teilnahme an Wettbewerben muss die Chocolatière nach wie vor ihr handwerkliches Können unter Beweis stellen. Bisher gab es zwar „nur“ Silber und noch kein Gold bei der „Academy of Chocolate“, was aber an der Technik gelegen habe. „Die Auszeichnungen zeigen, dass sich veganes Konfekt nicht hinter den konventionellen Herstellern verstecken muss“, betont Solvejg Klein stolz.

Anna Mazzalupi

Fotos (2): Lars Walther

Künstlerisches Talent ist in jedem Fall gefragt.

Anzeige

Restaurant Spicy

Indische Küche in Solingen
Uferstr. 49-51 • 42699 Solingen
Liefer- und Abholservice • Tel.: 02 12/65 00 04 61
Öffnungszeiten Dienstag-Samstag ab 16-22 Uhr • Montag Ruhetag
Bestellungen täglich (außer Montag) von 16-22 Uhr
Sonntag bereits ab 12 Uhr • Speisekarte siehe Homepage
www.spicy-solingen.de

Süßer Kartoffelkuchen mit Milchreisparfait

für ca. sechs Portionen

ZUTATEN

Für den Kartoffelkuchen:

250 g Zucker
250 g Butter
100 g gemahlene Haselnusskerne
100 g gekochte, geriebene Kartoffeln
1 Prise Salz
6 Eier
250 g Mehl
zwei Messerspitzen Backpulver
50 g Schokostückchen

Für das Milchreisparfait:

3 Eigelb
120 g Puderzucker
ca. 400 g Schlagsahne
100 g gekochter Milchreis
etwas Zimt

Vorgestellt vom Restaurant **Neuemühle** in Wermelskirchen

Zubereitung

Für den Kartoffelkuchen Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach zugeben. Mehl, Salz und Backpulver zufügen. Gemahlene Haselnusskerne und die geriebenen Kartoffeln und Schokostücken unterheben.
Im auf 165 Grad vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten in einer ausgekleideten normalen Backform backen, auskühlen lassen, stürzen und ausstechen, anrichten.

Für das Milchreisparfait Eigelb und Puderzucker auf einem Wasserbad schaumig hell schlagen, das Wasser darf dabei nicht kochen, sonst gerinnt die Masse. Eiermasse kalt rühren, wer mag, kann etwas Vanillemark zufügen. Geschlagene Sahne unterheben. Pürierten Milchreis unterheben.

In eine ausgekleidete Kastenform füllen, circa sechs Stunden ins Gefrierfach stellen. Stürzen und schneiden.

Empfehlung zum Servieren: heiße Kirschen oder karamellisierte Pflaumen

Foto: Restaurant Neuemühle

Anzeige

Gastro-Tipps

Hunger? Hier können Sie sich kulinarisch verwöhnen lassen!

Café Q
Entenpfuhl 1
42651 Solingen-Mitte
Tel. 0212 40164483
www.cafe-q.net

Esszimmer
Aachener Straße 25
42697 Solingen-Ohligs
Tel. 0212 12853443
www.esszimmer-solingen.de

Gaststätte Beverblick
Campingplatz Beverblick 1
42499 Hückeswagen
Tel. 02129 83389
www.beverblick.de

Casa Pio
Bahnhofstraße 52
42781 Haan
Tel. 02129 379499
www.ristorantecpio.weebly.com

Mamma Rosa Ristorante
Bonner Straße 54
42697 Solingen-Ohligs
Tel. 0212 74498
www.mamma-rosa.de

Nivy Sushi & Grill
Neuer Markt 46
42781 Haan
Tel. 02129 5 90 99 95
www.nivy-sushi.de

Restaurant Spicy
Uferstraße 51
42699 Solingen
Tel. 0212 65000461
www.spicy-solingen.de

Gaststätte Rüdenstein
Obenrüden 72
42657 Solingen
Tel. 0212 812314

Steakhaus Wasserturm
Schlagbaumer Straße 125
42653 Solingen
Tel. 0212 548121
www.steakhaus-wasserturm.de

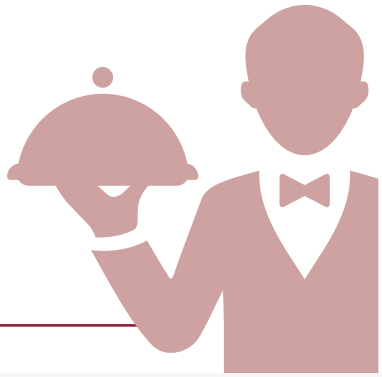
Restaurant Stückgut
Alexander-Coppel-Straße 50
42651 Solingen-Mitte
Tel. 0212 2337209
www.restaurantstueckgut.de

Cramers Kaffee + Co
Fronhof 9
42651 Solingen-Mitte
Tel. 0212 2312222

Va'Bene
Neuer Markt 27-29
42781 Haan
Tel. 02129 5 67 99 53
www.vabene-haan.de

Primogeri
Ohligser Straße 62d
42781 Haan
Tel. 02129 95 87 35
www.primogeri.com

Karabusta Kaffeerösterei
in Haan, Mettmann
und im C & A in Solingen
Tel. 0172 2 92 43 34
www.karabusta.com



Ein Magazin der B. Boll Mediengruppe

Impressum

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

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

Redaktion:
Rheinland Presse Service GmbH
Monschauer Str. 1, 40549 Düsseldorf
José Macias (verantwortlich),
Anja Kawohl,
Lara Hunt, Felix Förster, Marcus Italiani

Layout und Grafik:
SiMa Design – Michael Sieger
Lea Dzionsko, Laura Bartel
Grund 3, 42653 Solingen

Titelbild: Rouven Böttner;
Gettyimages/FRANCOIS-EDMOND
Weitere Bildquellen: Siehe Artikel

Anzeigen (verantw.):
Jörg Laus

Zuständige Mediaberater:
Salima Khallouki, Max Piotrowski

Druck:
Rheinische DruckMedien GmbH, Düsseldorf

Auflage:
10.500 Exemplare

Es gilt die Anzeigenpreisliste 3,
Januar 2021

Kochen wie die Profis!

DEUTSCHLANDS
MODERNSTES
KÜCHENHAUS

next125

KOCHFELD & ABZUG IN EINEM

Auf Grund der **kompakten Abmessungen** passt das System in nahezu jede auch sehr kleine Küche und schafft durch den Wegfall der Dunstabzugshaube **Raum für zusätzliche Oberschränke.**

Die großen Einrichtungs-Centren in NRW und auf ostermann.de

OSTERMANN

Einrichtungshaus Ostermann GmbH & Co. KG • Firmensitz: Fredi-Ostermann-Str. 1-3, D-58454 Witten

www.bergische-volksbank.de

WO REZEPTE
im Kopf
BLEIBEN UND
Herzlichkeit
AUF DEN TISCH
KOMMT,

da ist meine Volksbank
im Bergischen Land.

Ob Geldanlage oder Altersvorsorge, wir setzen uns mit Ihnen zusammen und nehmen uns so lange Zeit für Sie, bis wir Ihre individuellen Bedürfnisse ganz genau kennen und die beste Lösung für Sie finden. Von Herzen!

Volksbank
im Bergischen Land