EIN MAGAZIN DER B. BOLL MEDIENGRUPPE

SONDERAUSGABE HERBST 2022

Bergisches Land

ENGELBERT

ECHT. LECKER.

Echt kämpferisch
Die bergische Gastronomie

Echt traditionsreich
Die original Burger Brezel

Echt schmackhaft
Gewürzkönig Ralf Fiedler

Echt scharf
Messer-Macher Robin Reuschel

Anzeige

ÜBER 50 VORTEILE!
ewr-remscheid.de/vorteile
EXKLUSIV FÜR EWR STROM & GAS KUNDEN:
ENTDECKEN SIE IHRE VORTEILE!
ewr*
MEINE VORTEILE
LÖWENSTARK FÜR REMSCHEID
STADTWERKE REMSCHEID VERBUND

Genussvoll durchs Bergische

Foto: Christian Beier

Michael Boll, Verleger und Herausgeber

Liebe Leserinnen, liebe Leser,
die bergische Gastronomie steht zusammen. Die kulinarische Sonderausgabe ENGELBERT ECHT.LECKER. widmet sich auch in diesem Jahr wieder einer Branche, die es in den vergangenen drei Jahren besonders hart getroffen hat. So blieben die Gäste zunächst aus, weil der Gastronomiebesuch zunehmend als Risiko gewertet wurde – und nun, weil er zunehmend zum Luxus wird.
Unser Interview mit DEHOGA-Vertreter Markus Kärst zeigt, dass man sich nicht unterkriegen lässt. Die Branche gibt sich kämpferisch und trotzt, wenn auch dezimiert, allen Krisen. Für fast alle Probleme hat man Lösungen gefunden und stellt dabei Kreativität, Innovationsgeist und Wandlungsfähigkeit unter Beweis.
So ist es nach wie vor die Stärke der bergischen Gastronomie, sich gegenseitig zu unterstützen. Man veranstaltet gemeinsame Aktionen oder Themenwochen, auf ganze Städte oder auch auf Stadtteile bezogen. Man sieht sich nicht nur als Konkurrenz, sondern auch als Unterstützer. Kennt ihr noch eine Aushilfe? Welche Erfahrungen habt ihr mit einem zweiten Ruhetag gemacht? Macht eine Verknappung der Karte Sinn? Welche Mehrwegbehälter nutzt ihr? Bei diesen und vielen anderen Fragen macht es Sinn, sich auszutauschen, Erfahrungen anderer zu nutzen und den Mitbewerber im Gegenzug von eigenen Kompetenzen profitieren zu lassen.
Die hiesigen Gastronome und ihre Zulieferbetriebe verbindet die Region und deren Vorzüge. So ist das Bergische als wertvolle Marke zu nutzen und lässt Restaurants, Bistros und Cafés von umliegenden Angeboten profitieren. So eignen sich etwa die Müngstener Brücke auf der eigenen Internetseite, Wanderkarten auf der Theke oder eine Fahrradstation vor dem Eingang als lohnende Maßnahmen, um Touristen des Bergischen neben den kulinarischen Angeboten auch den Naturgenuss schmackhaft zu machen. Nicht umsonst werden in dieser Ausgabe kreative Unternehmen vorgestellt, die die Region im Namen tragen. So setzen Bergische Zwiebelmanufaktur, Bergische Grillakademie und Bergische Gewürzmanufaktur auch auf den Werbefaktor ihres Namens.
Besondere Innovationskraft ist ENGELBERT auch in Person von Mirko Novakovic begegnet, der Solingen zu einem vielseitigen, zahlreiche neue Arbeitsplätze schaffenden Restaurantkonzept verhilft. Oder auf dem Remscheider Bauernhof der Familie Kempe, der sich dank seiner Neuausrichtung wie viele andere seiner Kollegen fit für die Zukunft macht. Oder auch bei den preisgekrönten Unternehmen Kleng aus Solingen und Tortenatelier aus Radevormwald, die das Bergische durch ihre Auszeichnungen als Innovationsstandort bestätigen. Das alles und noch viel mehr bietet der vielseitige Mix dieser Sonderausgabe und zeigt, dass das Bergische auch kulinarisch jede Menge zu bieten hat.

Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr Michael Boll

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

Tel. (02191) 909-248
redaktion@engelbert-magazin.de

Anzeige

VORSPEISE

Echt kämpferisch:
So trotzt die bergische Gastronomie den Krisen ... 6

Echt knusprig:
Die Bergische Zwiebackmanufaktur und ihre Burger Brezel ... 10

Echt heiß:
Grillen lernen mit Maik Herr und der Bergischen Grillakademie ... 14

Echt einfach I:
Vorspeisenrezept: Ingwer-Polenta mit Bohnen und Summer Rolls ... 17

HAUPTGANG

Echt würzig:
Ralf Fiedlers Bergische Gewürzmanufaktur .. 18

Echt preisgekrönt I:
Messer-Macher Robin Reuschel von Kleng ... 20

Echt innovativ:
Mirko Novakovics Restaurantkonzept MAKU ... 22

Echt lecker:
Engelbert-Kochevent im Küchenstudio JS-Küchendesign ... 24

Echt persönlich:
Das kochen die bergischen Bürgermeister am liebsten ... 32

Echt regional:
Bauer Kempe über Landwirtschaft früher und heute ... 36

Echt einfach II:
Hauptspeisenrezept: Lachs-Bowl mit Sushi-Reis und Bohnen ... 38

NACHSPEISE

Echt vielseitig:
Zu Besuch auf der Straußenfarm Emminghausen 39

Echt praktisch:
Tipps zur Selbstversorgung von der Natur-Schule Grund 41

Echt preisgekrönt II:
„Wedding King“ Stefano Gallus vom Tortenatelier in Rade 43

Echt einfach III:
Nachspeisenrezept: Kaffee-Crème-brûlée mit Gewürzorangen 45

DIGESTIF

Echt spritzig:
Villa Paulus gibt Tipps zu trendigen Cocktails 46

Echt wissenswert:
BIGELS Weinladen verrät zehn Fakten über Wein 47

Echt was los:
Kulinarische Termine im Bergischen 48

Echt empfehlenswert:
Besondere Restaurants und Caterer 50

Impressum 50

Foto: Getty Images/drazen_zigic

Es sich in gemütlicher Atmosphäre mit Familie oder Freunden gutgehen lassen und dabei bekochen lassen – für viele zunehmend ein Luxus.

Viele Probleme, viele Lösungen

ENGELBERT hat den Remscheider DEHOGA-Sprecher **Markus Kärst** zu Situation und Zukunft der **Gastronomie** befragt. Der Lüttringhauser zeigt sich trotz der Vielzahl an Problemen **kämpferisch.**

Nach Corona-Lockdowns und Restriktionen folgt nun die große Energiekrise. Ist das jetzt der endgültige Todesstoß für die Gastronomie? So martialisch möchte es Markus Kärst vom Hotel und Restaurant Kromberg in Lüttringhausen und Vorsitzender der DEHOGA-Kreisgruppe Remscheid nicht ausdrücken. Fakt ist aber: „Wir sind alle verunsichert, was auf uns zukommt." Im Sommer sahen die Geschäfte gut aus. „Alle wollten feiern, die Restaurants liefen gut." Was der Herbst nun bringe, wisse keiner. „Corona ist nicht unser Problem. Da wissen wir mittlerweile sehr gut, was wir machen können, um das Infektionsrisiko gering zu halten. Die Frage ist, wie die Kunden reagieren." Bereits im Sommer seien die ersten Weihnachtsfeiern für 2022 abgesagt worden. „Man merkt, dass die Kunden da zurückhaltend sind." Große Kopfschmerzen und Sorgen bereitet den Gastronomen derzeit das Thema Energiekrise. „Die steigenden Energiepreise sind ein enormes Problem, nicht nur für unsere Betriebe. Wenn die Nebenkosten der Kunden teurer werden, muss man an anderer Stelle sparen. Die Gastronomie ist ein Produkt, dass man nicht unbedingt zum Leben braucht. Wir gehören sozusagen zu den Luxusprodukten, die man sich mal gönnt."

Hackfleisch bis zu 70 Prozent teurer

Durch verschiedene Faktoren werden unternehmerische Kalkulationen immer schwieriger. Mit sprunghaft steigenden Lebensmittelpreisen könne man eventuell

Foto: Michael Schütz

Gastronom Markus Kärst ist Vorsitzender der DEHOGA-Kreisgruppe Remscheid.

Archivfoto: Roland Keusch

Die Remscheider Gastronomen halten zusammen und rufen immer wieder gemeinsame Aktionen ins Leben. Hier Ulrich Heldmann, Joachim Schreiber, Petra Heldmann, Markus Kärst und Kai Robert Paulus (v.l.) während der Aktionstage „Schlemmen für Remscheid".

noch umgehen, sagt Kärst. „Das haben wir zuletzt beim Lachs gesehen. Da ist der Preis regelrecht explodiert. Lachs war dann doppelt oder dreifach teurer. Auch beim Hackfleisch haben wir eine Steigerung von 50 bis 70 Prozent. Da kann ich allerdings als Unternehmer immer noch selbst entscheiden, ob ich das Produkt jetzt auf meine Karte nehme und den Preis entsprechend anpasse. Bei einer Nachzahlung, die ich sechs Monate später bekomme, wo die Gäste längst aus dem Haus sind, ist das schon schwieriger einzuschätzen."

Ein weiteres Problem, das die Gastronomen umtreibt, sind die immer wieder eintretenden Lieferengpässe. „Man mag es kaum glauben, aber zeitweise waren auf dem Markt einfach keine Eiswürfel zu bekommen. Das war ein europaweites Problem." Auch andere „Standardprodukte" wie Pommes, Ziegenkäse und Chicken-Wings waren zeitweise nicht lieferbar.

Zu den schwierigen wirtschaftlichen Bedingungen gesellt sich dann auch noch ein akuter Fachkräftemangel. „Fachkräftemangel herrschte in der Gastronomie auch schon vor Corona, doch die Pandemie hat nochmal Mitarbeiter freigesetzt, die sich in der Zeit des Lockdowns umorientiert haben", berichtet Kärst. „In Remscheid haben vergleichsweise wenig festangestellte Mitarbeiter die Betriebe verlassen, weil viele Restaurants mit Take-Away auch während der Lockdownzeit weitergemacht haben", erklärt Markus Kärst. Bei Servicemitarbeitern sah das anders aus. Kellner wechselten die Branche. „Nur wenige sind zurückgekommen."

Junge Köche sind Mangelware

In Großstädten wie Düsseldorf, wo es ohnehin viele Anbieter von Lieferservices gibt, sehe das deutlich anders aus. „Hier haben viele Festangestellte die Branche gewechselt und sind bislang auch nicht wieder zurückgekommen." Auch Nachwuchs sei nur schwer für die Gastronomie zu begeistern. Besonders Köche seien Mangelware. Kärst selbst hat sein Restaurant seit Ostern für das „à la carte"-Ge-

Anzeige

Unser Wintergarten ist beheizt!

OSTERIA
Windhövelchen
Frische Pasta · Gute Weine · Gemütliche Atmosphäre

Genießen Sie Ihr Mittagessen gemütlich in unserem Restaurant!

Dienstag bis Freitag, 12 bis 14 Uhr:

Täglich wechselnder Mittagstisch!

Natürlich werden alle Hygieneschutzmaßnahmen beachtet.

Wir freuen uns auf Sie! Ihr Osteria-Team

Windhövel 3 | 42781 Haan | Telefon: 02129/9276628

Öffnungszeiten: Dienstag – Freitag: 12 – 14 Uhr | Dienstag – Samstag 17.30 – 22 Uhr
Sonntag: 17 Uhr – 22 Uhr | Feiertage: 17.30 Uhr – 22 Uhr | Montag: Ruhetag

Archivfoto: Michael Schütz

Auch die Solinger Gastronomen stellen regelmäßig gemeinsame Aktionstage auf die Beine, so wie hier Zum-Rittersturz-Betreiber Thomas Willis während der Aktion „Herzlich willkommen in Burg“.

Foto: Getty Images/Bondarenco/vladimir

Der Personalmangel ist ein großes Problem in der Gastronomie. Insbesondere Köche werden händeringend gesucht.

schäft geschlossen und wird es voraussichtlich erst Ende Oktober wieder öffnen. „Das Restaurant zu schließen hat uns bei der derzeit dünnen Personaldecke einfach unglaublich über die Sommermonate entlastet, wo wir viele Cateringaufträge für Hochzeiten, Firmenfeiern und Grillpartys hatten.“ Andere Betriebe fangen die Situation durch einen zweiten Ruhetag auf. Das vorhandene Personal werde so entlastet. Außerdem würden Kosten gespart. „Man hat lieber zwei Tage das Restaurant ganz voll, statt drei halbvolle Tage“, erklärt Kärst. Der Lüttringhauser Gastronom hegt die Hoffnung, dass durch den gestiegenen Mindestlohn und die steigenden Lebensunterhaltskosten für viele Menschen ein Aushilfsjob in der Gastronomie wieder interessanter und attraktiver werden könnte. Was den Gastronomen entscheidend hilft, ist jedoch die Fortsetzung der gesenkten Mehrwertsteuer. So gelten nun mindestens noch bis Ende 2023 weiterhin sieben statt der ursprünglichen 19 Prozent. „Das ist eine große Entlastung. Allerdings müssen wir ab Oktober, November die Corona-Kredite zurückzahlen“, erklärt der Remscheider Gastronomie-Sprecher.

Cristina Segovia-Buendía

To-Go wird nachhaltig

Foto: Getty Images/yrabota

Nach einer Änderung im Verpackungsgesetz müssen Restaurants, Cafés und Kioske, die ihre Lebensmittel in Einwegkunststofflebensmittelverpackungen oder Einweggetränkebechern abgeben, ihren Gästen ab 1. Januar 2023 alternativ auch Mehrwegverpackungen anbieten und diese auch zurücknehmen. Eine Ausnahmeregelung gilt für kleine Betriebe mit bis zu fünf Beschäftigten und einer Verkaufsfläche bis 80 Quadratmeter, die alternativ auch die Befüllung kundeneigener Mehrwegbehältnisse anbieten dürfen. Mit den neuen Regelungen werden Vorgaben der EU-Einwegkunststoffrichtlinie in deutsches Recht umgesetzt. Im Zuge der neuen Mehrwegpflicht müssen sich also spätestens jetzt auch gastronomische Unternehmen im Bergischen damit auseinandersetzen. Der DEHOGA Nordrhein-Westfalen schreibt dazu, dass es eine der größten Herausforderung bei der Umsetzung der gesetzlichen Forderungen sei, das richtige System für den eigenen Betrieb zu finden. Es kristallisiert sich zwar heraus, dass es nur einige wenige wirklich national agierende Player geben wird, doch kann auch eine lokale Lösung die passende sein. Wichtige Kriterien bei der Auswahl seien neben dem Kostenfaktor auch Pfand- oder App-System, Gebindegrößen und Material. Die zur Verfügung gestellten Behältnisse müssen zum gleichen Preis wie die Einwegbehälter angeboten werden, die Unternehmen dürfen also keinen Aufschlag verlangen.

Anzeige

GASTSTÄTTE
Rüdenstein

Ab **Dienstag, den 1. November 2022,**
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

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

Foto: Bergische Zwiebackmanufaktur

Die original Burger Brezel ist an ihrem vierfach verschlungenen Brezelknoten zu erkennen.

Foto: Christian Beier

Das urige Geschäft von Dieter Büscher hat auch selbst gemachte Marmelade, Wein und Aufgesetzten zu bieten.

Eine ganz besondere Brezel

Konditormeister Dieter Büscher fertigt bei Schloss Burg die original **Burger Brezel** und dazu 60 verschiedene Sorten Genusszwieback. Seine Bergische Zwiebackmanufaktur macht ihrem Namen alle Ehre: Denn für den vierfach verschlungenen Brezelknoten gibt es keine Maschinen.

Die Burger Brezel ist das Wahrzeichen von Schloss Burg und darf auf keiner Bergischen Kaffeetafel fehlen. Ihre Geschichte geht lokalen Überlieferungen zufolge auf das Jahr 1795 zurück. Damals wurde ein verwundeter französischer Soldat der Napoleonischen Truppen von der Bäckerfamilie Hösterey gesund gepflegt. Als Dank gab es für die Gastgeber das Brezelrezept.
Seitdem Touristen zur ehemaligen Herzogsresidenz strömen, verwandelte sich die Burger Brezel in ein beliebtes Mitbringsel, das gerne mal dekorativ um den Hals getragen wird. Da die Brezeln eher trockene Gebäckstücke sind, die an einen süßen Zwieback erinnern, werden sie bei Kaffeetafeln gerne auch in den Kaffee eingetaucht – oder, um es in Mundart auszudrücken: „gezoppt".
Zu den wenigen Handwerkern im Bergischen Land, die die besondere Spezialität noch nach alter Tradition herstellen, gehört Konditormeister Dieter Büscher. „Wir brauchen dazu einen möglichst fettarmen, nur leicht gesüßten Hefeteig. Dann muss der Teig im Gegensatz zur normalen Brezel mindestens viermal kunstfertig zu einem Knoten verschlungen werden. Das ist alles Handarbeit, dafür gibt es keine Maschinen."

In die kulinarische „Hall of Fame" aufgenommen

Aktuell ist die Brezel im Ladengeschäft in Oberburg nicht ganz so häufig nachgefragt: „Schloss Burg wird gerade umgebaut, deshalb kommen zurzeit weniger Touristen zu uns", berichtet Dieter Büscher über das Traditionsprodukt, das von der Slow-Food-Bewegung inzwischen in deren „Arche des Geschmacks" aufgenommen

Fotos(2): Bergische Zwiebackmanufaktur

Zwieback, so weit das Auge reicht, gibt es im Ladenlokal der Zwiebackmanufaktur, das sich nur unweit von Schloss Burg befindet.

Zur breiten Angebotspalette der Bergischen Zwiebackmanufaktur gehören rund 60 verschiedene Zwiebacksorten.

worden ist. Seit 2010 sollen die Burger Brezeln so zukünftig als Gebäck erhalten werden.
Zur Burger Brezel kam Dieter Büscher, als er das Café Burghof nur wenige Meter vorm Eingang des Schlosses 1989 übernommen hat. „Damals hat uns die 1919 gegründete Bäckerei Künz aus Bergisch Born mit Brezeln und sechs Sorten Zwieback beliefert. Als die Inhaber die Bäckerei Mitte der 1990er-Jahre aus Altersgründen aufgegeben haben, konnten wir die Produktion übernehmen und ausbauen", berichtet der Konditor über die Entstehungsgeschichte seiner Bergischen Zwiebackmanufaktur.
Sein „Café Burghof" hat Büscher im Jahr 2016 geschlossen und konzentriert sich seitdem ganz auf das Backen. Inzwischen gibt es rund 60 verschiedene Sorten Zwieback, die Büscher im eigenen Ladenlokal anbietet, die er aber auch an große Supermärkte sowie an kleine Einzelhändler und Hofläden ausliefert.
„Der Zwieback ist aus der Burger Brezel entstanden. Die Nachfrage danach ist auch über unseren Onlineshop sehr gut. Die Brezel selbst wurde früher hier in der Region von vielen Bäckern hergestellt. Heute sind es nur noch wenige Kollegen, die auf dieses Traditionsprodukt setzen", erklärt Dieter Büscher.

Anzeige

Fotos (2): Bergische Zwiebackmanufaktur

Nicht nur Rezepte und Ladenlokal sind historisch, sondern auch das Lieferfahrzeug der Zwiebackmanufaktur.

Die Produkte werden auch über Einzelhändler in der Region vermarktet.

Vielfalt kennt fast keine Grenzen

Die 60 Zwiebacksorten reichen vom verführerisch süßen Zwieback mit Wiener Mandeln, Vanille, Krokant oder Haselnuss über den Klassiker mit Schokolade und fruchtige Varianten mit Apfelstreusel, Cranberry, Kirschstreusel oder Limoncello bis hin zum Gewürzzwieback wie zum Beispiel mit Erdnusswasabi.

Zu den ungewöhnlicheren Spezialitäten zählen zudem „Thai-Chili-Kokos“ oder „Crème Brulee.“ Im Rahmen des Harry-Potter-Hypes gab es sogar schon „Muggel-Zwieback“ oder bei einer Fantasy-Convention „Elfen-Zwieback“. „Aktuell kooperieren wir mit der Kölner Senfmühle und stellen Senf-Zwieback her. Dazu kommen jetzt auch vorweihnachtliche Spezialitäten wie Bratapfel, Anis oder Spekulatius“, sagt Büschel, der selbst am liebsten den „Butterstreusel-Zwieback“ nascht.

Dabei ist es gar nicht so einfach, neue Sorten zu kreieren: „Ganz maßgeblich ist es, dass der Geschmack beim Backen erhalten bleibt. Da gab es schon viele Versuche und Experimente. Nicht alles hat auch auf dem Markt funktioniert“, berichtet Büscher, der in seiner Manufaktur mit zwei Kollegen arbeitet und seine Produkte auch höchstpersönlich ausliefert.

Nach dem Unterschied zum Standardzwieback befragt, antwortet er: „Anders als große Industriebäckereien stellen wir einen Genusszwieback her, der sich durch seine längliche Form gut zum Knabbern am Fernsehabend oder als Kuchenersatz bei einer Kaffeetafel eignet. Unser Zwieback ist auch röscher und lässt sich so besser beißen, fast wie ein Keks. Er lässt sich zudem gut bevorraten, da er acht Monate haltbar ist.“

Stephan Eppinger

www.bergischerzwieback.de

Anzeige

...ich will
besondere Lebensmittel.

...dann bist du bei uns genau richtig!

www.rewe-rahmati.de

REWE Rahmati

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

Ein Hauch Italien im Bergischen Land.

Il Camino

Ristorante-Pizzeria

Hastener Str. 85 • 42855 Remscheid • Telefon 02191 - 81221
www.ristorante-ilcamino.com • kontakt@ristorante-ilcamino.com

https://instagram.com/ilcaminoristorante?igshid=YmMyMTA2M2Y=

https://www.facebook.com/IlCaminoRistorante

Fotos (6): Bergische Grillakademie

Bei den Grillkursen der Bergischen Grillakademie geht es in bewusst klein gehaltenen Gruppen gesellig zu.

Grillkunst zu jeder Jahreszeit

Der Solinger **Maik Herr** hat vor sieben Jahren die **Bergische Grillakademie** gegründet. Hier können Teilnehmer viele verschiedene Kurse buchen und sind dabei selbst der Koch.

Schon als Kind hat der Solinger Maik Herr seine Leidenschaft für gutes, selbst zubereitetes Essen entdeckt: „Ich habe schon mit elf oder zwölf Jahren gerne gekocht und habe versucht, meine eigenen Soßen zu kreieren", erinnert sich der Chef der Bergischen Grillakademie. „2016 habe ich mit einem Freund bei einem der großen Anbieter einen Grillkurs gebucht. Gefallen hat mir das Angebot dort nicht wirklich. Es gab vieles, das ich anders oder besser gemacht hätte. Daraufhin hat mir mein Freund geraten, es doch einfach selbst zu machen", erinnert sich Herr an die Anfänge seiner Geschäftsidee im Mai 2016.

Sein Konzept beruht darauf, dass die Teilnehmer in kleinen Gruppen von bis zu fünf Personen ein komplettes Drei-Gänge-Menü selbst auf dem Grill zubereiten. „In vielen anderen Kurse kommen gleich mehrere Grills gleichzeitig zum Einsatz, auf denen dann die verschiedenen Speisen von einem Profi zubereitet werden. Die Teilnehmer arbeiten oft nur zu. Bei uns machen sie alles unter der Anleitung eines Grillmeisters selbst und das mit nur einem Grill – denn, wer hat denn schon zu Hause fünf Grills, die er gleichzeitig bedienen kann. Mir ist es ganz wichtig, dass das, was wir in den Kursen anbieten, auch zu Hause und auch von Anfängern nachgegrillt werden kann. Trotzdem haben wir Menüs mit schönen und spannenden Speisen", sagt der Grill-Experte.

Vielseitiger als man denkt

Für Maik Herr ist ein Grill ein Universalgerät: „Mit dem Grill kann man alles machen – garen, kochen, grillen und auch räuchern, was sonst am Herd nicht möglich ist. Ein Flammkuchen funktioniert auf dem Grill genauso gut wie eine Muschelsuppe oder ein Filet Wellington im Blätterteig. Man braucht einfach nur die richtige Anleitung", erklärt der Grillexperte, der vor zwei Jahren in der WDR-Sendung „Wunderschön" zu sehen war. „Damals haben

Der Meister bei der Arbeit: Maik Herr hat sich 2016 mit seiner Grillakademie selbstständig gemacht.

wir mit Moderatorin Anne Willmes ein komplettes Menü auf den Tisch gebracht. Das hat meine Grillakademie ein gutes Stück vorangebracht."

Dort gibt es ganz verschiedene Kurse, die man besuchen kann. „Das reicht bei uns vom Basis- und Steak-Kurs über Workshops zu mediterraner Küche oder zu Wild bis hin zum Veggie-Kurs. Im kommenden Jahr kommen auch noch die asiatische und nordafrikanische Küche dazu. Angeboten wird auch ein reiner Smokerkurs, der über zwei Tage läuft. Denn das Räuchern dauert etwa 16 Stunden."

Wichtig ist es Herr, dass bewusst gegessen und gegrillt wird. „Dabei gibt es keinen erhobenen Zeigefinger. Aber es macht einfach Sinn, regionale und qualitativ hochwertige Produkte zu bevorzugen. Dann holt man nicht täglich das Fleisch vom Discounter, sondern gönnt sich einmal oder zweimal in der Woche ein gutes Stück Fleisch vom Metzger. Spannend sind auch vegetarische Gerichte. So sind bei unserem Steak-Kurs die Orange-Balsamico-Möhren der eigentliche Hit."

Beim Grill selbst muss es nicht unbedingt das teuerste Produkt sein. „Ein Grill für 150 Euro aus dem Baumarkt tut es auch. Wichtig ist nur, dass er einen Deckel hat. Das erweitert die Kochmöglichkeiten wegen der rotierenden Hitze ganz erheblich

Hier zeigt Maik Herr, wie es geht. Grundsatz der Workshops ist es aber, dass die Teilnehmer möglichst viel selbst machen sollen.

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

Gemütliches Abschlussessen nach erfolgreichem „Grilldiplom“

und außerdem geht es auch schneller“, erklärt Maik Herr.

Im Winter mit Glühwein statt mit Bier

Angesagt ist das Grillen allerdings nicht nur im Sommer. Auch das Winter-Barbecue wird immer beliebter. „Wir haben auch Wintergrillkurse im Programm. Da hat man dann den Glühwein statt des Bieres in der Hand. Ich grille selbst auch zu Weihnachten gerne draußen. Gegessen wird dann natürlich drinnen.“

Bislang hat Maik Herr seine Kurse in der angemieteten Villa Lindenhof angeboten. Das soll sich künftig ändern. „Ich habe das alte Gasthaus ‚Drei Linden‘ in Unterburg gekauft und renoviere gerade das Gebäude. Ein fester, eigener Standort macht vieles deutlich einfacher“, sagt der gelernte Speditionskaufmann, der auch in den kommenden Wintermonaten viele verschiedene Kurse im Angebot hat. Am neuen, nun auch für Grilllehrlinge aus Remscheid und Wermelskirchen noch besser zu erreichenden Standort geht es dann ab 1. Januar los.

Stephan Eppinger

www.bergische-grillakademie.de

Anzeige

CATERING
Frische, regionale Produkte, eine Prise Erfindungsgeist und die Leidenschaft fürs Kochen. Das sind die Grundzutaten für das „DER BUSCH BRING'S“-Catering.

GRILLEVENTS
„Der Busch grillt's“ heißt es, wenn wir mit unserem Grillmobil anrücken.

ÜBER BUSCH
Der Busch bringt's... zu Ihnen nach Hause, zu Ihrer Party oder eben dahin, wo Sie Ihr Wunsch-Catering gerne hätten. Denn wir sind Ihr Cateringservice und Eventgriller für Solingen und die Region.

Tel.: 0212 - 881 546 86
Merscheider Str. 238 - 42699 Solingen

FOOD FACTORY
...lecker Mittagessen und Catering!
mail@der-busch-bringts.de

ZUTATEN

Polenta:
500 ml Wasser, 150 g Polenta, 25 g Butter, 30 g Parmesan, gerieben, 30 g Ingwer, gerieben, 10 g Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Rapsöl zum Braten

Edamame-Bohnen:
500 g Edamame-Bohnenkerne , 2 Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten, 50 ml geröstetes Sesamöl, 100 ml Teriyaki-Sauce, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Summer Rolls:
4 bis 6 Blätter Reispapier, 1 große Möhre, 1 gelbe Paprika, 1 rote Paprika, 100 g Zuckerschoten, 2 Lauchzwiebeln, ½ Bund Koriander, 20 g geröstetes Sesamöl, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Rapsöl zum Braten

Wasabi-Sauce:
250 ml Sahne, 250 ml Milch, 2 gewürfelte Schalotten, 100 g Wasabi - Paste, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Curry-Erdnüsse:
200 g geröstete und gesalzene Erdnüsse 20 ml geröstetes Sesamöl,10 g Curry

Vorgestellt vom **Restaurant EssensArt** in Haan

Ingwer-Polenta mit Edamame-Bohnen, Summer Rolls, Curry-Erdnüssen und Wasabi-Sauce

für vier Personen

Foto: EssensArt

Zubereitung der Polenta
Wasser mit Butter, Ingwer und Gewürzen aufkochen. Dann die Polenta und den Parmesan zugeben und circa eine Minute köcheln lassen. Die Masse circa 2 cm hoch in eine Form streichen und im Kühlschrank zwei Stunden auskühlen lassen. In Stücke schneiden und im Öl knusprig braten.

Zubereitung der Summer Rolls
Das Gemüse in dünne Streifen schneiden und im Sesamöl kurz anbraten. Mit den Gewürzen und dem Koriander abschmecken und auskühlen lassen. Die Reispapier-Blätter circa 30 Sekunden in kaltem Wasser einweichen und dann mit dem Gemüse füllen und einrollen. Die Sommer-Rolls vor dem Anrichten in dem Öl knusprig anbraten.

Zubereitung der Edamame-Bohnen
Die Edamame-Bohnen in Salzwasser kochen und noch warm mit den restlichen Zutaten marinieren und abschmecken. Vor dem Anrichten nochmals erhitzen.

Zubereitung der Wasabi-Sauce
Die Schalotten-Würfel in einem Teelöffel Butter anschwitzen und dann mit der Sahne und der Milch ablöschen. Jetzt mit den Gewürzen und dem Wasabi abschmecken und fünf Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab mixen und die restliche Butter in kleinen Stückchen dazugeben und luftig aufschäumen.

Zubereitung der Curry-Erdnüsse
Die Erdnüsse mit dem Sesamöl in einer Pfanne leicht anrösten und danach mit dem Curry würzen.

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

Foto: Christian Beier

Der gelernte Speditionskaufmann Ralf Fiedler hat sich im Vorjahr mit der Bergischen Gewürzmanufaktur selbstständig gemacht.

Eine kräftige Prise Mut und Leidenschaft

Hochwertige Gewürze sind nicht nur gesund, sie verleihen jedem Gericht auch das besondere Etwas. Aber wie immer im Leben kommt es auf die richtige Mischung an. **Ralf Fiedler** trifft mit seiner **Bergischen Gewürzmanufaktur** genau den Geschmacksnerv seiner Kunden. ENGELBERT hat einen Blick hinter die Kulissen der Remscheider Aromenwelt geworfen.

Der Remscheider Ralf Fiedler hat das gemacht, wovon andere nur träumen: Er hat sein Hobby zum Beruf gemacht und vor einem Jahr die Bergische Gewürzmanufaktur eröffnet. „In jüngster Zeit haben die Menschen ihre Liebe zum Kochen wiedererlangt oder für sich neu entdeckt", weiß der Start-up-Unternehmer. „Auch beim Kochen in den eigenen vier Wänden und beim Grillen im Garten oder auf der Terrasse dürfen Gewürze nicht fehlen." Die liefert der stolze Vater von drei Töchtern in Form von selbst kreierten Gewürzmischungen. Und die tragen maßgeblich zum Erfolg eines leckeren Essens bei.

Während sich andere Jungs beim Fußballspielen blutige Knie holten, hat der kleine Ralf seiner Mutter lieber bei der täglichen Essenszubereitung in der Küche über die Schulter geschaut und sie tatkräftig unterstützt. „Für mich war es faszinierend, wie meine Mutter aus unterschiedlichen Zutaten ein leckeres Gericht zauberte", erinnert sich der bergische Gewürzmeister. „Überall in der Küche schwebte der betörende Duft von Gewürzen, die dem Essen meiner Mutter den letzten Pfiff verliehen."
Aus diesen ersten Küchenerfahrungen hat sich im Laufe der Jahre eine echte Leidenschaft entwickelt. „Meine kulinarische Leidenschaft basiert auf der gutbürgerlichen und asiatischen Küche. Beim Kochen kann ich herrlich entspannen." Schon immer hat es den 50-Jährigen geärgert, dass es sehr schwierig ist, an qualitativ hochwertige Gewürze zu kommen. „Entweder sind sie billig und komplett geschmacklos oder sie werden als Delikatesse völlig überteuert

Foto: Bergische Gewürzmanufaktur

angeboten." Und so entschied er sich, die Bergische Gewürzmanufaktur in Remscheid zu gründen. Doch bei allen selbst auferlegten Qualitäts- und Geschmacksansprüchen sollten die Gewürze für jeden erschwinglich bleiben. Bei der Umsetzung seiner Geschäftsidee wurde Ralf Fiedler tatkräftig von der Gründerschmiede Remscheid unterstützt. So haben ihn die Fachleute bei der Beantragung eines Förderprojektes des Landes Nordrhein-Westfalen helfend unter die Arme gegriffen. „Dadurch wurde ich in die Lage versetzt, eine neue Firmenidentität für mich zu schaffen und den Online-Shop entsprechend aufzubauen. Außerdem hat mir die Gründerschmiede geholfen, eine Vernetzung mit anderen lokalen Unternehmen und Institutionen aus dem Bergischen Land aufzubauen."

„Mein Schritt in die Aromen- und Gewürzwelt war für mich ein Zugewinn an Lebensfreude"

Ralf Fiedler, Inhaber der Bergischen Gewürzmanufaktur

Foto: Bergische Gewürzmanufaktur

Ralf Fiedler setzt in seiner Manufaktur auf Handarbeit.

Mittlerweile hat sich die Bergische Gewürzmanufaktur einen wohlklingenden Namen bei Menschen gemacht, die neben hochwertigen Rohgewürzen und Gewürzmischungen auch Tee und Honig aus der eigenen Familien-Imkerei kaufen möchten.

Sämtliche Gewürzmischungen stellt der gelernte Speditionskaufmann in seiner kleinen Manufaktur selbst her. Sein Qualitätsversprechen: „Bei der Produktion verzichte ich grundsätzlich auf jegliche künstliche Zusatzstoffe wie Milchzucker oder Geschmacksverstärker. Vor allem der Milchzucker in Gewürzmischungen aus industrieller Fertigung bereitet vielen Kunden Probleme. Unsere Produkte sollen dabei helfen, gesund, einfach und vor allem schmackhaft zu kochen." Ralf Fiedler ermöglicht es, eine leckere Mahlzeit zuzubereiten – allergenfrei, ohne Chemie und Zucker.

In seinem kleinen Verkaufsladen an der Hastener Straße gibt der Gewürzexperte auch gerne kulinarische Tipps. So gehört eine italienische Gewürzmischung für Nudeln mit Tomatensauce mittlerweile zu den Verkaufsschlagern. Vor allem Kinder werden es mögen. Als Geheimtipp empfiehlt Ralf Fiedler Tschubritza. „Das ist eine hier wenig verbreitete Gewürzmischung aus Bulgarien. Sie ist Basis für leckere Dips, frischen Bauernsalat und passt hervorragend zu Hühnerfleisch und Fisch." Die Manufaktur bietet auch spezielle Produkte für junge Mütter an, die in enger Zusammenarbeit mit einer Hebamme entwickelt wurden. So gehören auch After-Birth-Suppen, die Wöchnerinnen schnell wieder zu Kräften verhelfen sollen, selbst kreierter und die Rückbildung unterstützender Tee sowie milchförderndes Bockshornkleepulver zur gesunden Angebotspalette des Hastener Start-ups.

Foto: Bergische Gewürzmanufaktur

Die Gewürze von Ralf Fiedler kommen grundsätzlich ohne künstliche Zusatzstoffe aus.

Holger Bernert

www.bergische-gewuerzmanufaktur.de

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 ...

Von der Tomate zum Messer

Wer kennt das nicht? Man greift beim Kochen nach einem Messer, und es ist stumpf. Was tun? Genau solch eine Situation gab den Anlass für die Gründung von **„Kleng“**, einem Solinger Start-up, das nur wenige Monate später **einen der renommiertesten Design-Preise** abgeräumt hat.

Kleng. Schon der Name ist ein Volltreffer. Denn zum einen weiß jeder, der Solinger Platt spricht, direkt, was damit gemeint ist: eine Klinge. Zum anderen schlug auch das Design der unter diesem Namen hergestellten Messer und Messerblöcke gleich voll ein: Das Start-up „Kleng“ wurde nur wenige Monate nach seiner Gründung als Best of the Best in der Kategorie Produktdesign des „Red Dot Design Award“ geehrt und bekam damit die höchste Auszeichnung eines der weltweit renommiertesten Designpreise. Überzeugen konnte Kleng mit seiner Kombination aus Kochmesser und -block sowie mit der Verbindung von traditioneller Handwerkskunst mit innovativen Technologien und nachhaltigen Materialien. Alles richtig gemacht also.

Aber warum ausgerechnet in Solingen ein Start-up aufziehen, das Messer herstellt? Schließlich nennt sich Solingen mit seiner jahrhundertelangen Tradition und seiner weltweiten Vorreiterstellung in Sachen Schneidwarenproduktion nicht umsonst „Klingenstadt“. Die Antwort ist einfach: „Hier haben wir das Know-how und die richtigen Partner“, sagt Gründer Robin Reuschel. Aber vor allem war es die Leidenschaft für gute, haltbare und stets scharfe Kochmesser, die aus dem begeisterten Hobbykoch und Unternehmensberater Robin Reuschel einen Unternehmensgründer machte.

„Die Idee entstand 2019, als ich eine Tomate fein schneiden wollte, aber wieder einmal kein scharfes Messer zur Hand hatte. Das wollte ich ein für alle Mal ändern mit einem besonderen Messerblock, über den ich lange nachgedacht habe. Herausgekommen ist einer, der dank zweier innen in V-Form montierter und sich nicht abnutzender Keramikstäbchen die Klinge beim Herausziehen schleift“, berichtet der 28-Jährige. Aber dabei allein sollte es natürlich nicht bleiben. Auch ein dazu passendes Messer mit einem nur zwei Millimeter dicken Rücken wollte er machen, eines, das gerade einmal rund 200 Gramm leicht ist und sich wegen Gewicht und Ergonomie für langes Arbeiten eignet. „Ich habe Profi- und Hobbyköche nach ihren Wünschen gefragt. Herausgekommen ist eine Mischung aus dem japanischen Santoku- und dem europäischen Kochmesser.“

Die Kleng-Klingen gibt es in blaugepließter oder in mit Raumfahrttechnologie veredelter Form.

Foto: Kleng/Stefan Lemanski

Aus Leidenschaft fürs Kochen zum Unternehmer: Robin Reuschel

Bambus für Block und Griff

Der für Griff und Block verwendete rasant wachsende und damit nachhaltige Bambus wird zuerst zerkleinert und dann extrem verdichtet. Knifflig war es vor allem, die Form des Griffs zu entwickeln, denn sie sollte vom achteckigen Ansatz an der Klinge ergonomisch in die Gestalt des Firmenlogos übergehen. Das Markenzeichen von Kleng ist übrigens ein weiteres gutes Beispiel dafür, wie bei dem Start-up eins ins andere greift. „Wir wollten eine perfekt ausbalancierte Klinge und haben letztlich ein Stück Metall herausgenommen." Diese Aussparung in Form eines gespiegelten K bildet ein Sechseck, das nicht von ungefähr an einen Diamanten erinnert.

„Ein Diamant ist ein Premiumprodukt", beschreibt Reuschel, zu dessen Team Messermacher, Designer, Goldschmiede, Ingenieure und natürlich Köche gehören. „Und genau so sollen auch unsere Messer sein – mit gutem Design und in Material wie Herstellung hochwertig und extrem langlebig und eben auch dadurch nachhaltig, sodass sie von Generation zu Generation weitergegeben werden können." Allerdings hat es mit dem Diamanten noch eine weitere Bewandtnis: Die schwarzen Klingen von Kleng – es gibt auch blanke – werden mit einer diamantähnlichen Beschichtung versehen. Die Technologie dafür stammt von der NASA, sie macht die Messer ausgesprochen haltbar. „Wir haben uns gedacht, was gut genug für die Raumfahrt und für die Formel 1 ist, ist es auch für unsere Messer", sagt der gebürtige Solinger.

Foto: Kleng/Stefan Lemanski

Solinger Qualitätsstahl als Basis

Die Klingen werden, ob zum Schluss beschichtet oder nicht, aus rohem Solinger Qualitätsstahl gelasert, dann in mehreren Schritten von Hand gehärtet und in einem alteingesessenen Schleifbetrieb im Solinger Dünnschliff geschliffen. Durch das traditionelle Blaupließten erhalten sie eine besondere Struktur, die wie eine Politur wirkt und der Kleng einen bläulichen Schimmer gibt. Selbstverständlich sind auch die ergonomischen Griffe handgefertigt – damit ist jedes final noch einmal von Hand abgezogene Messer aus der Kleng-Manufaktur ein Unikat.

Produziert wird in kleinen Stückzahlen, verschickt werden die mit Seriennummer versehenen Messer in die DACH-Region, „nach Solingen haben wie bisher genau eins verkauft", sagt Robin Reuschel lachend, der mittlerweile neben dem klassischen und dem veredelten Chefmesser auch ein kleines und ein Brotmesser anbietet. Und eine in 120 Lagen handgeschmiedete Damaszener-Klinge gibt es nun auch schon – natürlich im Kleng-Design.

Foto: Kleng

Kleng-Gründer Robin Reuschel freute sich riesig über die Auszeichnung mit dem Red Dot Award.

Deniz Karius

www.kleng-manufaktur.de

Anzeige

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

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

wohnen? natürlich!

Möbel Hahn

Tel. 0212 332028, www.hahn-moebel.de

Kamper Str. 25-29 · 42699 Solingen-Ohligs

Foto: Sinowenka Photographie / Leon Sinowenka

Das Konzept „MAKU“ funktioniert nur mit einem eingespielten Team.

Guter Geschmack für Solingen

Unternehmer **Mirko Novakovic** will die Stadt mit neuen gastronomischen Konzepten begeistern. **MAKU** heißt die vielseitige Idee und vereint mehrere Standorte.

Stolz schaut Mirko Novakovic auf sein Werk: Ein altes Industrie-Gelände wird zum modernen Arbeits- und Lebenskonzept. Dafür steht MAKU – finnisch für „Geschmack“. So haben Novakovic und sein Gastro-Leiter Patu Habacht es genannt. Der gebürtige Finne Habacht hat schon lange Gastronomie- und Restaurant-Erfahrung und wusste, dass ein kurzer, prägnanter Name mit zwei Silben eingängig ist und schlug eben MAKU vor. Unter diesem Namen firmiert nun alles, was Mirko Novakovic, Patu Habacht und der Dritte im Bunde, Mirkos Bruder Sascha, konzipieren. Mirko bringt dabei das Geld und die Visionen mit, denn der Solinger ist eigentlich IT-Mann und hat die aufstrebende Firma Codecentric mitgegründet, gefolgt vom Unternehmen Instana. Letzteres wurde dann mit hohem Gewinn an IBM verkauft. Und genau dieses Geld soll jetzt neu in Solingen investiert werden, hat sich Novakovic vorgenommen.

Das Verschüttete freilegen

Die Stadt, aus der er kommt, hat so viel zu bieten „man muss das Verschüttete nur freilegen“ sagt er. Und – egal, wie die Zeiten gerade sind – er hält es wie Warren Buffet: „Der kluge Mann investiert in der Krise“. Und ist überzeugt, dass es klappt. Selbst, wenn man erst einmal eine Durststrecke überstehen muss, langfristig wird das MAKU-Konzept überzeugen. Nicht nur die Solinger, sondern auch Menschen von außerhalb. Da wäre die MAKU-Weinbar am Ohligser Markt, die wie „verrückt“ laufe, so Patu stolz. Das Konzept: Bar-Tische und Selbstbedienung. Keine Reservierung – man soll auch ein bisschen um einen Platz kämpfen, sagt der Gastro-Chef lachend. Die Menschen sollen sich an den großen Tischen kennenlernen. Und die Idee geht auf: Viele Solinger, aber auch Besucher aus dem Umland, haben im ersten Jahr die Bar besucht, dort geklönt und probiert und am Wochenende auch draußen gefeiert. Das geht, denn ab und zu heißt es „MAKU-Mucke“. Dann legt ein DJ auf, und auf dem Markt wird getanzt und getrunken. Unter dem Label MAKU-Mucke hatte man im Sommer bereits ein Konzert mit Jan Delay hingelegt.

Genauso wie in der Weinbar soll es demnächst auch auf dem Gräfrather Markt laufen. Denn dort wird jetzt die zweite Weinbar eröffnet im ehemaligen „Spicy“. Einziger Unterschied: Hier gibt es eine Küche. Damit sieht Novakovic in Zukunft frische Flammkuchen, die zum Wein gereicht werden können. Für beide gilt: Man will neben dem Abend- auch das Tagesgeschäft stärken. Bowls und Suppen sollen das Angebot erweitern. Hergestellt werden die in Zukunft in der großen Küche an der Prinzenstraße. Hier wurde gerade eröffnet.

In dem Gebäudekomplex von 1915 ist etwas Großes entstanden. Ursprünglich waren hier einmal eine Einkaufsgenossenschaft, eine Großbäckerei und eine Nudelmanufaktur angesiedelt, und auch Getränke wurden hier einst produziert. Nach dem Krieg zog dann die Blumensamen-Fabrik Flora Frey ein. Zuletzt wurden die Räume als Lager genutzt. Industrie-Geschichte pur. Bis 2019 Novakovic das Areal kaufte, eigentlich mit dem Ziel, seine aufstrebende Firma Instana dort anzusiedeln. Doch die wurde dann ja verkauft.

So kam die Frage auf: Was tun mit den beeindruckenden Räumlichkeiten? Und so wuchs die Idee langsam. Schon seit etlichen Wochen eröffnet ist ein riesiger Co-Working-Space – die Orangery. Über drei Etagen erstrecken sich stylishe Büros, Großraum-Arbeitsplätze, Konferenzräume und alles, was man so braucht.

Die Orangery ist eine Kette – auch da hatte sich Novakovic schon eingekauft und nutzt jetzt die eigenen Räume für einen Standort. Und wo gearbeitet wird, soll natürlich auch gegessen und getrunken werden. Deshalb ist jetzt tagsüber das MAKU-Deli und abends das MAKU-Restaurant geöffnet.

Fünf unterschiedliche Räume und eine große Außenterrasse

Das Deli hat von 8 bis 16 Uhr geöffnet – hier soll es Suppen, Bowls und Stullen geben, Leckeres mit einem Schwerpunkt auf „Veggie". Abends dann wird's etwas ausführlicher – allerdings nicht steif –, Tischdecken liegen auch dann nicht unter dem Besteck. Industrial-Style lautet die Überschrift. Altes wurde erhalten und Neues hinzugenommen. Stylish, aber trotzdem gemütlich, das ist der Eindruck, den man bekommt. Offene Bar und offene Küche – alles ist transparent. „Wir kochen alles, was Spaß macht", sagt Patu. International – das ergibt sich schon aus dem Personal in der Küche, das aus unterschiedlichen Ländern stammt und nicht immer Deutsch spricht. Kein Problem, sagt Novakovic, der selbst lange in den USA gelebt hat, „wir wollen bewusst international und mehrsprachig sein". Und eine große Auswahl haben. 250 verschiedene Weine lagern im alten Weinkeller bei kühlen Temperaturen. Und auch hier an der Prinzenstraße soll nicht nur getafelt, sondern auch gefeiert werden. Am Wochenende soll ab 22 Uhr ein DJ zum Tanzen animieren. Wer privater sein will – auch kein Problem.

Foto: Berthold Litjes

Das Deli-Restaurant an der Prinzenstraße war bereits Veranstaltungsort für ein großes Open-Air.

Foto: Sinowenka Photographie / Leon Sinowenka

MAKU-Macher Mirko Novakovic

Private Dining ist in einem der Räume mit 20 Personen möglich. Die Küche ist für mehrere Hundert Essen pro Tag ausgelegt und die will man auch irgendwann zubereiten, sagt Patu. Nicht nur fürs eigene Haus, sondern auch für die Weinbars und die zwei weiteren Locations, die in der Planung sind. Vor Kurzem wurde das Brauhaus „Alt Ohligs" dem Unternehmer Siegfried Lapawa abgekauft und soll jetzt wiederbelebt werden. Mit gleichem Konzept, gutem Bier, deftigem Essen sowie Spare Rips aus dem eigenen Smoker. Hier fehlt noch eine neue Küche, da das Lokal lange leer gestanden hat. Für den Herbst ist die Eröffnung geplant. Ebenso wie ein paar Meter weiter. An der Bahnstraße direkt gegenüber vom Hauptbahnhof hatte Novakovic zuletzt ein Haus gekauft – auch hier soll ein schönes neues Café als Treffpunkt entstehen. Natürlich auch mit dem MAKU-Schriftzug und dem Gedanken dahinter. Und: Noch ist kein Ende in Sicht, sagt der Unternehmer. „Wir ziehen das durch!" *Alex Giersberg*

www.makuconcept.com

Anzeige

CASA LUZ
SEIT 1993
WEINE, SPIRITUOSEN & FEINKOST

- Präsentservice für Firmen und Privat
- erlesener Gin & Rum
- iberische Wurst- und 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

Ein Geschmacksfeuerwerk

Beim **ENGELBERT-Kochevent** in Wermelskirchen zauberten Juliane Bothge und Benjamin Dahmenhaus aus Solingen sowie Vanessa Arntzen und Heinz-Georg Mahle aus Remscheid unter Anleitung von Koch Paulo Gomes einen italienischen Gaumenschmaus. Während am letzten Kirmesabend das abschließende Höhenfeuerwerk kurzfristig wegen Trockenheit abgesagt werden musste, konnte man sich am Schwanen im Küchenstudio JS-Küchendesign an einem Geschmacksfeuerwerk erfreuen, zu dem viele Akteure beitrugen.

Tolles Ambiente, offene Menschen, beste Produkte: Das ENGELBERT-Kochevent versprach bereits zu Beginn ein gelungener Abend zu werden: Es wurde viel gelacht, geredet, geschnippelt, gebrutzelt und genossen. Das Küchenstudio JS-Küchendesign von Jörn und Heike Schneider im Herzen Wermelskirchens bot dafür das perfekte Ambiente. In einer der hochmodernen offenen Showküchen mit Kochinsel und zahlreichen Hightech-Öfen fanden alle Teilnehmenden genügend

Die Teilnehmer Juliane Bothge, Benjamin Dahmenhaus, Heinz-Georg Mahle und Vanessa Arntzen (v.l.) genossen den Kochabend.

Platz, um sich der Zubereitung der verschiedenen Gänge zu widmen. Gespeist wurde an einer langen Tafel in gemütlicher Atmosphäre.
Juliane Bothge und Freund Benjamin Dahmenhaus erklärten sich bereit für die Vorspeise – italienische Bruschette. Vanessa Arntzen und Vater Heinz-Georg Mahle kümmerten sich um eine verführerische Nachspeise – Mascarponecreme mit Erdbeermousse und gehobelter weißer Schokolade. Koch Paulo Gomes, der eigentlich in seinem Remscheider Restaurant „Il Camino" zauberhafte Leckereien kredenzt, hatte im Vorfeld für den Hauptgang ein gutes Stück feinstes argentinisches Roastbeef zum Garen in den Ofen geschoben, schonend bei konstant 57 Grad über mehrere Stunden. Dazu wollte er Pasta aglio e olio servieren.

Parmesanprobe als Genussstart

Eigentlich steht Benjamin Dahmenhaus eher am Grill. Mit Tomatenwürfeln hat er weniger Erfahrung, dafür freute er sich aber auf einen leckeren Abend. Auch Heinz-Georg Mahle hat die Küche erst im Rentenalter für sich entdeckt. Doch das Hobeln von Parmesan weckte bei ihm offenkundig keine Glücksgefühle. Dagegen wusste Gomes Abhilfe zu schaffen: „Ein Koch muss immer wissen, wie seine Produkte schmecken", sagte er augenzwinkernd und schlug Mahle vor, ein Stück Parmesan zu probieren. Das ließ sich der 66-Jährige nicht zweimal sagen und verteilte prompt kleine Parmesanwürfel an die tüchtigen Küchenhelfer. „Mmh, richtig lecker", waren sich die Teilnehmenden einig.
Das Geheimnis guter italienischer Küche, verriet Gomes, der für das Kochevent sämtliche Lebensmittel gesponsert hatte, beiläufig beim Waschen von Tomaten, Petersilie und Rucola: frische Produkte, ganz viel Olivenöl, Knoblauch und leckere Gewürze. Letztere steuerte Ralf Fiedler mit seiner Bergischen Gewürzmanufaktur aus Remscheid bei: selbst gemischte Gewürzmischungen gänzlich ohne Allergene oder künstliche Zusatzstoffe. Einfach nur reinstes Aroma für alle Gerichte, egal, ob Fisch, Fleisch und Gemüse, oder auch für Pasta.

Die Gastgeber Heike und Jörn Schneider vom Küchenstudio JS-Küchendesign (oben) und Il-Camino-Koch Paulo Gomes (unten) ermöglichten das Kochevent.

Die Weine des Kochevents hat Thomas Dombrowsky vom Solinger Wein- und Feinkostgeschäft "Casa Luz" beigesteuert.

Weingenuss mit fruchtigen Aromen

Um die Hobbyköche nicht auf dem Trockenen sitzen zu lassen, gab es von Thomas Dombrowsky und seinem Wein- und Feinkostladen „Casa Luz" in Solingen die passenden Weine zu den Gängen: Einen „Rosé Pescador" aus Katalonien, kreiert aus den Rebsorten Tempranillo, Garnatxa und Merlot, ein gelungener Aperitif, passend zur mediterranen Vorspeise. Für den Hauptgang wählte der Weinkenner einen „Vanita Pecorino" aus den italienischen Abruzzen mit Aromen von weißem Pfirsich, Birnen und Vanille sowie balsamischen Noten im Abgang. Zum krönenden Abschluss dann einen weitgereisten Semillon, den „Viu Manent Noble Semillon" aus Chile, mit einer glänzend goldenen Farbe und fruchtigem Geschmack nach Ananas, Papaya, Aprikose, Honig und Walnuss. Ein toller Begleiter für viele Desserts.

Das bestätigte am Ende eines langen Abends auch Juliane Bothge: „Ich bin überrascht von der schönen und entspannten Atmosphäre. Obwohl wir uns am Anfang alle fremd waren, hat es sich doch ein bisschen wie zu Hause angefühlt." Toll fand sie auch, „wie mit einfachen Zutaten ganz leckeres Essen gekocht werden kann." Vanessa Arntzen, die die Kochkünste von Paulo Gomes bereits als Gast in seinem Restaurant kennt, hatte sich auf einen schönen Abend eingestellt: „Ich wusste, dass es gut und lecker werden würde. Ich bin nur froh, dass ich nicht die ganze Schokolade für die Nachspeise alleine hobeln musste", sagte sie schmunzelnd.

Denn tatkräftig zur Seite sprang ihr dabei der gelernte Schreiner, Hobbykoch und Kuchenstudio-Inhaber Jörn Schneider und half mit. „Das ist super. Genau so habe ich mir das vorgestellt. Ich hatte unglaublich viel Spaß mit den verschiedenen Leuten. Das war super", lobte der Gastgeber, der seine Showküche samt Tafel gerne für andere Events oder einen Kochabend mit Freunden vermietet. „Ich war am Anfang ziemlich aufgeregt, weil es für mich eine Premiere war, mit fremden Leuten zu kochen", verriet Koch und Restaurantinhaber Paulo Gomes. „Aber es hat sehr viel Spaß gemacht."

Cristina Segovia-Buendía

Profikoch Paulo Gomes vom Remscheider Restaurant "Il Camino" zeigte den Kochevent-Teilnehmern, worauf es am Herd ankommt.

Letzte Vorbereitungen für das große Festessen: Für die Gewürzveredelungen der Speisen sorgte die Bergische Gewürzmanufaktur.

Auch Gastgeber Jörn Schneider vom Küchenstudio JS-Küchendesign war mit viel Herzblut bei der Sache.

Ein Prosit auf einen gelungenen Kochabend: Juliane Bothge, Benjamin Dahmenhaus, Heinz-Georg Mahle und Vanessa Arntzen (v.l.)

Unser Dank geht an

Location:
Küchenstudio JS-Küchendesign
Eich 47, Wermelskirchen
www.js-kuechendesign.de

Koch / Lebensmittel:
Paulo Gomes
Restaurant Il Camino
Hastener Straße 85, Remscheid
www.ristorante-ilcamino.com

Gewürze:
Ralf Fiedler
Bergische Gewürzmanufaktur
Hastener Straße 83, Remscheid
www.bergische-gewuerzmanufaktur.de

Wein:
Thomas Dombrowsky
Casa Luz Wein & Feinkost
Hildener Str. 43, Solingen
www.casaluz-solingen.de

Fotos:
Christian Beier

Teilnehmer:
Juliane Bothge,
Benjamin Dahmenhaus,
Vanessa Arntzen,
Heinz-Georg Mahle

Paulo Gomes, Heinz-Georg Mahle, Vanessa Arntzen, Juliane Bothge, Benjamin Dahmenhaus sowie Heike und Jörn Schneider (v.l.) genossen das Geschmacksfeuerwerk.

Zur Person: Paulo Gomes

Paulo Carreira Gomes (37) ist in Portugal geboren und erst mit elf Jahren nach Deutschland gekommen, wo er in Remscheid aufwuchs. Erste Erfahrungen in der Gastronomie sammelte er bereits im Alter von 16 Jahren. Lange Zeit arbeitete Gomes erst im Service, später auch als Betriebsleiter in Düsseldorf und kümmerte sich dort um Einkauf und Weinhandel. 2017 übernahm er das italienische Restaurant Il Camino im Remscheider Stadtteil Hasten, nachdem er selbst viele Jahre als Mitarbeiter hier tätig gewesen war. Durch seine italienische Frau fand er nicht nur kulinarisch am heimischen Herd den Zugang zur italienischen Küche, sondern steht seit der Pandemie und ausgelöst durch den allgemeinen Fachkräftemangel in der Gastronomie mittlerweile auch selbst immer häufiger hinterm Herd seines eigenen Restaurants. Paulo Carreira Gomes ist verheiratet und hat zwei kleine Kinder.

So gelingt auch Ihr privates „Kochevent“

Vorspeise: Bruschetta
Tomaten und Petersilie gut waschen und abtrocknen. Tomaten in Würfel schneiden, Petersilie kleinhacken und in eine Schüssel geben. Dazu ein paar Zehen gehackten Knoblauch dazugeben. Salzen und einen ordentlichen Schuss Olivenöl hinzugießen. Das Ganze abgedeckt ziehen lassen und währenddessen Weißbrot-Baguette in dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und im Ofen knusprig rösten. Zum Servieren die fertigen Brotscheiben je nach Größe mit ein bis zwei gehäuften Esslöffeln belegen und bei Bedarf mit einem Schuss Balsamicoessig veredeln.

Hauptspeise: Roastbeef mit Spaghetti aglio e olio
Spaghetti in Salzwasser kochen, währenddessen ordentlich Olivenöl mit mehreren Knoblauchzehen und Petersilie in einer Pfanne bei leichter Hitze erwärmen und ziehen lassen. Die Spaghetti al dente gut abtropfen und in die Pfanne geben. Anschließend gut durchschwenken.
Das Roastbeef wird bei 57 Grad mehrere Stunden im Sous-vide-Verfahren (Vakuumgaren) gegart. Dabei gilt, dass die Garzeit von der Dicke des Fleischstücks abhängig ist. Um die richtige Garzeit zu ermitteln, gilt als Faustregel eine Stunde pro Zentimeter. Kurz vor dem Verzehr wird das Fleisch noch mal kurz ohne Öl in der Pfanne angebraten und danach in Scheiben geschnitten. Anschließend auf dem Teller mit Rucola und Parmesan verfeinern.

Nachspeise: Mascarponecreme mit Erdbeermousse und weißer Schokolade
Mascarpone mit Zucker und Eigelb mit viel Geduld verrühren, bis sie eine cremige Konsistenz erreichen. Frische oder gefrorene Erdbeeren zu Mousse pürieren, eine Tafel weiße Schokolade raspeln. Creme, Mousse und Schokolade bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren Mascarponecreme in ein Schälchen füllen, als Topping einige Kleckse Erdbeermousse dazugeben und mit weißen Schokoraspeln verzieren.

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 Megne 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,

Öffnungszeiten:
Sonntag, Montag, Feiertage
12.00 – 14.30 Uhr
17.30 – 21.00 Uhr (Küche)
Mittwoch, Donnerstag
17.30 – 21.00 Uhr (Küche)
Freitag, Samstag
12.00 – 14.30 Uhr, 17.30 – 22.00 Uhr
Dienstag Ruhetag

Die „Kochkünste“ der Bürgermeister

Kochen ist ein **dankbares Hobby** – aber nicht jedermanns Sache. So steht wahrlich nicht jeder mit Leidenschaft am Herd. Nur gut speisen – das machen wir doch alle gerne. ENGELBERT wollte wissen, was den Bürgermeistern im Bergischen Land mundet und was sie gerne selbst zubereiten. Die Antworten aus **fünf Städten** fielen erfrischend ehrlich aus und zeigen die kulinarischen Seiten der Stadtoberhäupter.

Burkhard Mast-Weisz, Bürgermeister von Remscheid, liebt mediterrane Speisen und die französische Art, das Essen zu zelebrieren:

„Ob spanische, französische oder portugiesische Küche – ich esse sehr gerne mediterran und liebe die französische Art, das gemeinsame Essen, das sich über Stunden hinziehen kann, zu zelebrieren. Da ich einen familiären Bezug zu Frankreich habe, komme ich zum Glück immer wieder in den Genuss, dieses Lebensgefühl miterleben und mitzelebrieren zu dürfen. Ebenfalls sehr lecker finde ich die Küche aus Südtirol. Wenn wir dort im Urlaub sind, genieße ich diese besondere Mischung aus italienischer und alpiner Küche, mit ihren Einflüssen aus Österreich und Ungarn. Ich liebe aber auch alles, was meine Frau kocht, weil sie wirklich eine fantastische Köchin ist! Da geht die Liebe sprichwörtlich auch durch den Magen. Wunderbar finde ich außerdem eine Tradition aus früheren Zeiten, als unsere Kinder und die Kinder unserer Nachbarn noch klein waren. Damals trafen wir uns regelmäßig zum gemeinsamen Essen, weil es mit so kleinen Kindern etwas schwierig war, auswärts in Restaurants essen zu gehen. Also bekochten wir Nachbarn uns gegenseitig. Diese Tradition kam zum Erliegen, als die Kinder älter wurden. Jetzt, nachdem die Kleinkinder von damals inzwischen alle längst erwachsen sind, haben wir diese Tradition wiederbelebt und treffen uns mehrfach im Jahr zum Kochen – nun eben ohne die Babyphones in der Tasche. Was meine eigenen Kochkünste angeht, muss ich sagen, dass ich mangels Zeit nicht mehr so oft zum Kochen komme. Dadurch sind die Kochkünste zuletzt etwas eingeschlafen. Grundsätzlich kann ich aber kochen, und am liebsten koche ich ausgerechnet ein Gericht, das bei meiner Familie wegen der Zutaten eher mäßig ankommt: einen Nudelauflauf mit Hackfleisch, Milch, Porree, Speck, Sahne und Butter. Ein einfaches Gericht, aber mir schmeckt es!“

Foto: Getty Images/ JoeGough

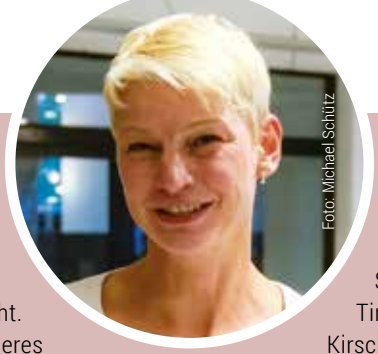


Foto: Michael Schütz

Marion Lück, Bürgermeisterin von Wermelskirchen, mag kulinarische Vielfalt und zaubert am liebsten Desserts:

„Eine echte Lieblingsspeise habe ich nicht. Ich habe mir schon als Kind kein besonderes Geburtstagsessen gewünscht, weil ich fast alles mag. Beim Essen bin ich eher unkompliziert und esse fast alles, was serviert wird. Ehrlich! Selbst für das Weihnachtsfest haben wir kein Traditionsgericht in unserer Familie. Meine beiden Schwestern Simone und Martina und ich setzen uns immer um Oktober herum zusammen und überlegen dann, was wir in diesem Jahr für das Familienfest zusammen zaubern können. Im vergangenen Jahr hat meine Schwester Simone einen Rehrücken zubereitet. Da hat sie mich lieber nicht rangelassen, weil ich zugegebenermaßen nicht die weltbeste Köchin bin. Kochen gehört schlicht nicht zu meinen Lieblingshobbys. Deshalb werde ich bei Menüs eher für die Handlanger-Tätigkeiten eingesetzt. Wobei ich Zwiebelhacken dann gerne an meinen Sohn Justus weiterdelegiere. In diesem Jahr wird es vielleicht das Fondue Chinoise. Was ich allerdings tatsächlich gerne und auch sehr gut zubereite, sind Desserts! Deshalb bin ich auch die Dessert-Verantwortliche bei Familienfeiern oder bei Feiern von Freunden, zu denen jeder etwas mitbringt. Am häufigsten wünschen sich alle das ganz klassisch zubereitete italienische Tiramisu. Dieses Jahr zu Weihnachten werde ich es vielleicht abwandeln und ein Spekulatius-Tiramisu mit Kirschen oder ein Bratapfel-Tiramisu auf den Tisch bringen. Neulich habe ich allerdings auch ein Rezept für ein Birnen-Mandel-Trifle mit Orangensabayon entdeckt. Das werde ich bei unserem Planungstreffen im Oktober servieren, und dann entscheiden wir, welches Dessert es zu Weihnachten gibt. Was Lieblingsspeisen angeht, sind meine Schwestern und ich uns sehr ähnlich. Wir kochen immer etwas anderes, wenn wir uns treffen. Wahrscheinlich, weil wir gerne neue Gerichte ausprobieren. Auch da bin ich sehr unkompliziert: Die beiden suchen aus und ich esse, was serviert wird. Und es ist immer ausgesprochen köstlich!“

Foto: Getty Images/AlexPro9500

Dietmar Persian, Bürgermeister von Hückeswagen, ist ein Freund der asiatischen Küche und kocht gerne im Team:

„So ein richtiger Feinschmecker mit einem ganz besonderen Lieblingsrezept bin ich nicht. Aber ich mag gerne asiatische Küche. Gerne ein wenig scharf, aber auch nicht zu heftig. Und am liebsten mag ich es, wenn meine Frau und ich zusammen kochen. Gemeinsam zu schnibbeln und auszuprobieren ist wunderbar. Da gibt es zum Beispiel ein leckeres Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry mit Cashewkernen als Topping. Das haben wir neulich ausprobiert und es hat sehr gut geschmeckt. Ja, und dann fällt mir doch noch etwas ein, was regelmäßig auf meinen Geburtstagskaffeetisch gehört: Schwarzwälder Kirschtorte. Da gibt es ein leckeres Familienrezept, nach dem früher meine Schwiegermutter backte und heute meine Frau backt.“

Foto: Getty Images/WSF

Foto: Christian Werth

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

Foto: Nadja Lehmann

Dirk Runge, Bürgermeister von Burscheid, schwärmt für Omas Sauerkraut mit Kasseler und Restaurants mit kreativen Köchen:

„Meine Lieblingsspeise ist eindeutig Omas Sauerkraut mit Stampfkartoffeln und Kasseler. Oben drüber muss auf jeden Fall noch ausgelassener Speck. Wenn das Gericht dann angerichtet ist, werden die Stampfkartoffeln, das Sauerkraut und der ausgelassene Speck untereinander gehoben. Dann ist das Gericht nahezu perfekt! Das Allerschönste ist, dass auch meine Mutter die Zubereitung perfekt hinbekam, und zur Krönung kann ich nur feststellen, dass auch meine Frau diese Tradition ohne jeglichen Qualitätsverlust fortsetzt. Der große Nachteil bei dem Gericht ist, dass ich natürlich viel zu viel davon esse und man dank des Sauerkrautes anschließend sehr durstig wird. Da ich jedoch auch ein ‚Süßer' bin, lieben unsere Kinder und ich die Desserts und Süßspeisen, die meine Frau relativ aufwändig zubereitet. Besonders beliebt sind das Mousse au Chocolat, die Crème Brûlée sowie das Tiramisu. Allerdings ist es auch so, dass meine Frau und ich auch ganz gerne mal die gehobene Küche genießen. Wir suchen uns dann am liebsten ein Restaurant, das noch jung und kreativ ist und in dem nicht an erster Stelle die ‚Etikette' steht. Dieses Vergnügen gönnen wir uns aber leider nur selten oder eben zu besonderen Anlässen. Selbst kann ich leider gar nicht mit Kochkünsten aufwarten. Früher war es so, dass ich freitags für die Zubereitung des Essens der Kinder zuständig war. Meistens lief es dann auf Pfannkuchen, Fischstäbchen oder Spaghetti Bolognese hinaus. Meine Frau hatte sich eigentlich etwas mehr Kreativität und vor allem gesündere Kost gewünscht. Den Kindern hat es jedoch sehr gefallen, und sie haben sich immer auf Freitag gefreut."

Foto: Getty Images/TomaA

Foto: Stadt Radevormwald

Johannes Mans, Bürgermeister von Radevormwald, isst gerne einfache Gerichte in ruhiger Atmosphäre:

„Panierte Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Gemüse esse ich am liebsten, und das war eigentlich schon immer so. Ich mag einfache Gerichte, die frisch zubereitet werden und verlässlich gut schmecken. Ein gelungenes Abendessen bedeutet aber nicht nur ein leckeres Gericht, sondern auch ein stimmungsvolles Ambiente und ein ansprechend gedeckter Tisch. Am liebsten esse ich zu Hause, weil man dann eine gewisse Ruhe hat, die ein Abendessen ausmacht. Ein guter Koch bin ich allerdings nicht. Das einzige Gericht, das mir immer gelingt, ist ein Omelett mit Zwiebeln und Gemüse. Das habe ich in meiner Studentenzeit gelernt."

Foto: Getty Images/Mariha-kitchen;

Essens Art

Jens Lommel

Kulinarisch. Familiär. Entspannend.

Am grünen Rand von Haan gelegen ist EssensArt ein Tipp für echte Kenner der Gourmetszene im Großraum Düsseldorf.
Ob kleines Tellergericht oder mehrgängiges Menü — hier findet jeder Gast das passende Angebot. Die Philosophie von persönlichem Service, familiärem Ambiente und Leidenschaft in der Küche gehen hier Hand in Hand.
Jeder Gast ist herzlich willkommen.

Nikoleta Spyrou

Meri Koc

Moritz Mehring

Unser Team

Gaumenfreuden.

Die Speisenkarte, die auch vegetarische Gerichte beinhaltet, orientiert sich am regionalen und saisonalen Angebot und wechselt alle sechs bis acht Wochen.

Werfen Sie hier einen ersten Blick auf das kulinarische Fine Dining vom Restaurant EssensArt.

Bachstraße 141 | 42781 Haan | Telefon (0 21 29) 37 79 21
www.essensart-haan.de

Öffnungszeiten:
mittwochs bis samstags 17 – 23 Uhr | sonn- & feiertags 12 – 15 Uhr und 17 – 23 Uhr

Landwirtschaft früher und heute

Immer mehr **Landwirte gehen neue Wege**, indem sie ihren Kundenstamm durch familiengerechte Angebote erweitern, sich auch online präsentieren oder ihre Produkte selbst vermarkten. Mit der Zeit geht auch der moderne Betrieb von **Markus Kempe** aus Remscheid.

Landwirtschaft früher und heute - bei den meisten Betrieben hat im Laufe der Jahre zunehmend eine Spezialisierung stattgefunden.

Anders als in früheren Zeiten sind heutzutage moderne Bauernhöfe meist spezialisiert. Dadurch können sich die Höfe häufig wirtschaftlich besser über Wasser halten.
Das gilt auch für den Bauernhof Kempe, den Markus Kempe in Bergisch Born zusammen mit seinem Bruder Sebastian in mittlerweile siebter Generation führt. Auch die Eltern Gabriele und Hans Hermann Kempe sind noch mit im Boot. „Wir haben heute neben unseren rund 20.000 Legehennen auch ein großes Damwild-Gehege auf etwa sieben Hektar Fläche", sagt Markus Kempe.

Tendenz geht zur Spezialisierung

Ganz anders als noch zu Großvater oder Urgroßvater Kempes Zeiten. „Ich habe von meinen Vorfahren, genauer von meinem Ur-Ur-Urgroßvater, der den Hof gegründet hat, die Überlieferung gelesen, dass er den Hof habe vergrößern wollen – um ein Pferd und zwei Kühe", sagt Markus Kempe. Das sei damals eine „riesige Sache" gewesen. Heute ist es kaum vorstellbar, dass man darüber überhaupt ein Wort verlieren würde. Die Zeiten der bunten Vielfalt, in denen auf einem Bauernhof ein paar Kühe, Schweine, Hühner und Ziegen sowie jede Menge Obst und Gemüse zu finden waren, sind eben schon lange vorbei. „Man muss sich spezialisieren und so seine Nische finden", sagt der Kaufmann. Ansonsten könne man einen solchen Mischhof nur als sehr teures und zeitintensives Hobby betreiben. Insofern sind die Legehennen und das Damwild also die Kempe-eigene Form der Spezialisierung. In den 1920er- und 1930er-Jahren habe der Hof noch seine eigene Molkerei gehabt. „Spätestens in den 1950er-Jahren war das aber kein Thema mehr", sagt Markus Kempe. Das liegt auch daran, dass die Milch nicht mehr selbst vermarktet werden konnte. Heute gilt es, sich neben der Spezialisierung breit aufzustellen. Was wie ein Widerspruch klingt, ist indes keiner. „Wir haben die Landwirtschaft, das ist das eine Standbein. Ein zweites ist die Direktvermarktung über den Hofladen und über inhabergeführte Supermärkte", sagt der Landwirt.

Hofladen als zweites Standbein

Der Hofladen bietet eine Vielzahl an unterschiedlichen Produkten – vom Eierlikör über Wildschinken und -wurst

sowie Nudeln bis zum einfachen Hühnerei. Die rund 20.000 Eier, die die Hennen jeden Tag legen – „sonntags gibt es aber keine zwei“, kommentiert Markus Kempe schmunzelnd – werden natürlich nicht per Hand sortiert und verpackt, sondern mithilfe einer modernen Sortiermaschine, die automatisch Farbe und Größe der Eier erkennt. „Die Arbeit an sich ist nicht viel anders als früher, nur eben automatisierter und einfacher“, sagt Markus Kempe. Was sich hingegen deutlich geändert habe, sei der bürokratische Aufwand. „Man könnte praktisch den ganzen Tag im Büro sitzen, um irgendwelche Listen oder Statistiken auszufüllen.“
Ein drittes Standbein sind Veranstaltungen. „Wir machen einmal im Jahr, meistens im November, einen Tag der offenen Tür. Dann ist der Sommer vorbei und die Vorweihnachtszeit hat noch nicht begonnen. Es geht uns dabei aber vor allem auch darum, den Menschen ein Gesicht hinter den Produkten zu zeigen“, erklärt Markus Kempe. Es sei immer ein großer und abwechslungsreicher Tag – mal mit den Treckerfreunden, mal mit der Freiwilligen Feuerwehr. „Das ist zeit- und arbeitsintensiv, aber uns ist das Thema sehr wichtig“, sagt der Landwirt. Entsprechend groß sei der Zuspruch für diese Veranstaltungen. „Wir verkaufen unsere Eier und Waren auf Wochenmärkten bis nach Leverkusen oder Langenfeld, und von dort kommen auch die Besucher zum Tag der offenen Tür“, so Markus Kempe.

Markus Kempe in der Eier-Sortierabteilung mit vollautomatisierter Sortieranlage

Der Bauernhof als Lernort

Aber auch als außerschulischer Lernort fungiert der Bauernhof Kempe – zumindest ab und zu. „Das ist jetzt nichts, wofür wir groß Werbung machen. Aber wenn wir Anfragen von Grundschulen oder Kindergärten bekommen, dann suchen wir immer eine Möglichkeit, um einen solchen Termin zu ermöglichen“, sagt Kempe. Auch die Klasse der Kinder seines Bruders Sebastian, die in die benachbarte Waldorfschule in Bergisch Born gehen, habe bereits gemeinsam einen Tag auf dem Bauernhof verbracht. „Dabei haben sie eine alte Egge gesehen und ausprobieren können. Das war schon eindrucksvoll, weil es eben sehr schwer ist, diese fortzubewegen“, sagt Markus Kempe. Auf diese Weise könnten die Kinder einfach kennenlernen, wie Landwirtschaft funktioniert. Und eben auch, woher die Eier kommen.

Wolfgang Weitzdörfer

Direktvermarktung über einen Automaten vor dem Hofladen

Anzeige

Bergische Gewürzmanufaktur

- Gewürze und Gewürzmischungen
- Honig aus dem Bergischen Land
- Tee
- Met und Wikingerblut
- Geschenkpakete für alle Anlässe
- Produkte für Schwangere und Wöchnerinnen
- Spezielle Konditionen für Gewerbetreibende

Ladenlokal: Hastener Str. 83, Remscheid
Öffnungszeiten: Vormittags und nach Vereinbarung

www.bergische-gewuerzmanufaktur.de

Lachs-Bowl für zwei Personen

Foto: Nivy Sushi & Grill Restaurant

ZUTATEN

300 g Lachs
150 g Sushi-Reis
100 g Edamama-Sojabohnen
1 Avocado
1 Salatgurke
1 Mango
50 g Salat
Teriyaki - Sauce
Sesam - Sauce
Sesamkörner
Rote Bete

Vorgestellt vom **Nivy Sushi & Grill Restaurant** in Haan

Zubereitung

Den Lachs in Würfel schneiden, kurz in einer Pfanne anbraten und zur Seite stellen. 150 g Sushi-Reis nach Packungsangabe kochen und zur Seite stellen. Die Avocado, die Salatgurke und die Mango in Würfel schneiden. 100 g Edamame (Sojabohne) und 50 g Salat waschen und abtropfen lassen. Alle Zutaten auf einem Teller anrichten. 70 ml Teriyaki-Sauce – aus dem Handel oder hausgemacht von Nivy – und 90 ml Sesam-Sauce – aus dem Handel oder hausgemacht von Nivy – darübergeben und mit 6 g Sesam bestreuen. Wer mag, kann noch gegarte Rote Bete in feine Streifen schneiden und das Ganze damit garnieren.

Anzeige

Fotos (2): Theresa Demski

Auf der idyllischen Farm von Klaus Stöcker leben rund 200 Strauße.

Erst glücklich, dann lecker

Auf seiner großen Farm in Wermelskirchen-Emminghausen züchtet **Klaus Stöcker** Strauße. Rund 200 Tiere leben aktuell in der bergischen Idylle. Die Produkte vertreibt das Team der **Straußenfarm** ausschließlich über den Hofladen – vom Steak über Eier bis hin zu Nudeln.

Kaum kommt Kerstin Schnabel mit ihrem klimpernden Schlüsselbund um die Ecke, strecken die Strauße ihre Köpfe. „Ich habe keine Birnen dabei", sagt sie und begrüßt die Tiere dann lachend. Als die Straußendamen erkennen, dass es heute für sie nichts zu holen gibt, drehen sie sich um und laufen in Windeseile über die riesigen Flächen zwischen Wald und Dorf.

Seit 2008 züchtet Klaus Stöcker in Emminghausen Strauße. Seine Eltern hatten hier erst einen Mastviehbetrieb und dann eine Pferdepension. Als es um mögliche Zukunftskonzepte ging, sah sich der Wermelskirchener um.

Im Haupterwerb hatte er bereits ein Unternehmen für Metallverarbeitungen gegründet. Also suchte er eine Möglichkeit, den landwirtschaftlichen Betrieb im Nebenerwerb weiterzuführen. Ihm gefiel die Idee, Exoten ein Zuhause zu geben – und besuchte Straußenfarmen, reiste nach Afrika und kam mit vielen Eindrücken zurück.

2008 zogen die ersten beiden Hennen und der erste Hahn auf der rund 12,5 Hektar großen Fläche in Emminghausen ein. Inzwischen hat die Farm weit über die Grenzen des Bergischen Landes Fans gefunden. „Aktuell leben hier rund 200 Strauße", sagt Kerstin Schnabel vom Straußenfarm-Team. Bisons haben auf dem Feld nebenan ein Zuhause gefunden.

„Uns ist es wichtig, die Tiere artgerecht zu halten", betont Kerstin Schnabel. Die Farm hat sich dem Straußenzuchtverband „Artgerecht" angeschlossen. „Und vor allem machen wir alles selbst", ergänzt sie, „bis zur Schlachtung und Vermarktung." Die meisten Tiere, die in Emminghausen zur Welt kommen, werden zwölf bis 18 Monate später geschlachtet – schon um in der Zucht eine große genetische Distanz zu wahren.

Wertschätzung gegenüber den Tieren

„Wir wünschen uns, dass die Menschen Fleisch bewusst essen", sagt Kerstin Schnabel. Wo kommt mein Fleisch her? Wie haben die Tiere gelebt? „Das hat mit Wertschätzung gegenüber den Tieren zu tun", sagt sie. Und das gleiche gilt auch für eine verantwortungsvolle Schlachtung und Verwertung.

Der Strauß wird in Emminghausen zu rund 95 Prozent vermarktet. „Es gibt also so gut wie keine Abfälle", sagt Kerstin Schnabel. Stattdessen füllen die bunten Produkte die Regale des Hofladens. Das gilt für Federn, Häute und Eierschalen, aber erst recht für die Lebensmittel. „Umso weiter oben, desto höher die Qualität", sagt Kerstin Schnabel und deutet auf den Körperbau des Tieres. Auf Filet-Qualität folgt Steak, Bratfleisch und Gulasch.

Im Hofladen gibt es auch Hackfleisch und Burger-Patties – und Innereien. „Und für die Weiterverarbeitung haben wir verläss-

JS-Küchendesign

JS-Küchendesign
Eich 47
42929 Wermelskirchen
Telefon 02196 - 977997-0
www.js-kuechendesign.de

liche Partner im Bergischen gefunden", sagt Kerstin Schnabel. Geräucherter Schinken und allerlei Wurst wird vom Metzger hergestellt. Eine Nudelküche sorgt für die Straußennudeln, im Winter stellt eine Zwiebackmanufaktur aus Schloss Burg Straußen-Zwieback her und auch der Eierlikör hat viele Fans.
„Das Fleisch ist fett- und cholesterinarm", erklärt Kerstin Schnabel. Das heißt: Obacht beim Braten, damit es nicht trocken wird. Aber vor allem Allergiker oder Menschen, die mit hohen Cholesterinwerten kämpfen, finden mit Straußenprodukten eine Alternative. Was den Geschmack ausmache? „Das kann man nicht beschreiben", sagt Kerstin Schnabel. Die Konsistenz erinnere an Rindfleisch, und das gebe auch bei der Zubereitung eine gute Orientierung für Hobbyköche. „Aber der Geschmack: Das ist etwas ganz eigenes, nicht zu aufdringlich oder intensiv, aber nicht vergleichbar", sagt die Fachfrau.
Um den Kunden beim Kochen unter die Arme zu greifen, veröffentlicht die Farm Lieblingsrezepte. „Mediterran, afrikanisch oder bergische Küche", sagt Kerstin Schnabel, „wir wollen Mut machen, zum selber Kochen." *Theresa Demski*

Auch Mitarbeiterin Kerstin Schnabel sind die possierlichen Tiere ans Herz gewachsen.

Rezepttipp: Straußenfleisch mit Nudeln und Spargel

Zutaten:
Für die Marinade werden zwei Knoblauchzehen, fünf Esslöffel Sojasauce, 40 Milliliter Sherry, zwei Esslöffel Sesamöl und eine Prise gehackte Chilischote gebraucht. Außerdem: 400 Gramm Straußenfleisch, 200 Gramm Mie-Nudeln, drei Esslöffel Sesamöl, zwei Esslöffel Austernsauce, 75 Milliliter Gemüsebrühe, 150 Gramm grüner Spargel, 100 Gramm Zuckerschoten, sechs Babymöhrchen, zwei Zentimeter Ingwer, ein Bund Frühlingszwiebeln, Salz und Pfeffer.

Foto: Straußenfarm Stöcker

Zubereitung:
Knoblauch fein hacken, mit Sojasauce, Sherry, Sesamöl und Chilischoten mischen. Das Fleisch in feine Streifen schneiden und mit der Hälfte der Marinade in einen Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank eine Stunde marinieren. Den Ingwer sehr fein hacken und zur restlichen Marinade geben. Die Mie-Nudeln nach Packungsanleitung garen, abschrecken, mit der Schere kürzen und zur Seite stellen. Mit etwas Erdnussöl beträufeln. Den Spargel schälen, halbieren und in kleine Stücke schneiden, die Möhrchen in feine Streifen, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Einen Esslöffel Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kurz anbraten, und herausnehmen. Danach das restliche Öl erhitzen, und erst den Spargel und dann das restliche Gemüse anbraten, anschließend die restliche Marinade, Austernsauce und Gemüsebrühe unterrühren. Nudeln und Fleisch zufügen, und mit Salz und frischem Pfeffer abschmecken.

So wird der Garten zum Supermarkt

Nur noch die wenigsten Gärten dienen der **Selbstversorgung**, obwohl Obst, Gemüse und Kräuter aus heimischem Anbau besonders gesund sind und zugleich den Geldbeutel schonen. **Jörg Liesendahl** von der **Natur-Schule Grund** erklärt, was es beim Eigenanbau zu beachten gilt.

Im Zuge steigender Lebensmittelpreise und eines höheren Bewusstseins für Umwelt und Nachhaltigkeit entscheiden sich immer mehr Menschen für einen deutlich reduzierten Fleischkonsum und steigen dadurch automatisch auf pflanzliche Produkte um. Dass dabei der eigene Garten eine gute Versorgungsquelle sein kann, ist für viele eine echte (Wieder-)Entdeckung. Die Fachleute der Natur-Schule Grund in Remscheid werben hierfür schon seit vielen Jahren und bemühen sich durch verschiedene Workshops und Themenabende, Wanderungen und Führungen darum, wertvolles Naturwissen weiterzugeben und im eigenen Schulgarten vorzuleben.

„Es ist immer eine Frage, was die Menschen konkret haben wollen. Grundsätzlich eignen sich Garten, Terrasse und Balkon natürlich für die Eigenversorgung", stellt Jörg Liesendahl, Diplom-Biologe und pädagogischer Leiter der Natur-Schule Grund, klar. Früher und ganz besonders nach dem Krieg hatten Gärten die Ur-Aufgabe, Menschen mit frischem Obst und Gemüse zu versorgen. „Heute sehen wir in vielen Fällen große Rasenflächen mit einigen Zierpflanzen und Ziergehölzen."

Um den eigenen Garten wieder zu seiner eigentlichen Funktion zurückzuführen, erklärt Liesendahl, müssen allerdings einige Dinge vorab geklärt werden. „Das Wissen von früher über Anbau und Pflege ist heute vielerorts gar nicht mehr vorhanden und lässt sich auch nicht mal eben aneignen."

Bodenqualität abklären

Bevor also der Garten umgegraben wird, sollte man sich erst mal einiges an Wissen

Foto: Getty Images/Julia Sudnitskaya

Wer Gemüse im eigenen Garten anbaut, kann sich gesunder, unbehandelter Lebensmittel gewiss sein.

Anzeige

Familien, die im eigenen Garten Lebensmittel anbauen, können zugleich von einem pädagogischen Mehrwert profitieren.

Foto: Getty Images/monkeybusinessimages

anlesen. Als „kleine Bibel des Gartenbaus" rät Liesendahl zum Buch „Der Biogarten" von Marie-Luise Kreuter. Unbedingt geklärt werden muss auch die Beschaffenheit des vorhandenen Bodens, die Basis für einen guten Anbau. Gärten in Siedlungsnähe haben häufig das Problem, dass der Boden mit Altlasten belegt ist. Erste Voraussetzung sollte daher sein, eine Bodenprobe zu nehmen. Ein reiner Lehmboden etwa bietet Gemüsepflanzen nur wenige Nährstoffe. Besser ist da ein Mischboden aus Sand, Lehm, Ton und Humus – krümelige Erde, die dadurch gut durchlüftet wird und Wasser speichern kann. Für Hochbeete, Balkon- und Terrassenkästen empfiehlt Liesendahl hochwertige, torffreie Komposterde.

Foto: Michael Schmitz

Jörg Liesendahl ist pädagogischer Leiter der Natur-Schule Grund.

Allerdings: „Die Erde, die wir in vielen Gartencentern vorfinden, ist eher fragwürdig. Man sollte auf jeden Fall darauf achten, dass diese torffrei ist." Bei Torf handelt es sich um tote Pflanzenmasse, die kaum Wasser aufnimmt und aus den Mooren stammt, die dafür abgebaut werden. „Wir brauchen die Moore allerdings als Lebensraum und sollten sie nicht abbauen, weil sie ein großer CO_2-Speicher sind." Gute Komposterde könne jeder selber im Garten herstellen.

Unbedingt Regen auffangen

Hat der Boden eine gute Qualität, muss für einen ökologisch sinnvollen Garten auch die Bewässerung geklärt werden. „Bei Dürremonaten, wie im vergangenen Sommer, wäre es ökologisch fatal, den Garten mit Wasser aus dem Wasserhahn zu gießen. Am besten sind Regentonnen und Zisternen, um Regenwasser aufzufangen, das zum Gießen genutzt werden kann." Allerdings sollte man auch da vorher schauen, dass auf dem Dach nichts Unappetitliches wächst, was das Wasser verunreinigen würde, rät der Fachmann.

Auch die Sonneneinstrahlung, also die Wahl des richtigen Standorts für Gemüsebeete oder Obstbäume sei wichtig. „Ein kleines Gewächshaus ist ein gutes Mittel gegen sehr nasse Monate. Wenn Tomaten und Zucchini sehr nass werden, entwickeln sie Krautfäule und die Früchte gehen kaputt."

Wenn die ersten Gemüsepflanzen sprießen und gedeihen, stellt sich schließlich noch die Frage zum Dünger. Wer einen guten Ertrag einfahren und leckere Früchte ernten will, wird düngen müssen, um die Pflanzen ganzheitlich mit Nährstoffen zu versorgen. „Hier sollte lieber mit organischem Dünger, statt mit mineralischem Dünger gedüngt werden", empfiehlt Jörg Liesendahl.

Bei der Wahl der Pflanzensorten für Gartenbeet und Balkonkästen rät der Experte dazu, heimische Gewächse und Kräuter zu wählen, die seit über vielen Jahrzehnten im Bergischen beheimatet sind. Damit leiste man nicht nur einen wichtigen Beitrag zum Erhalt dieser alten Arten, sondern erzielt wahrscheinlich auch bessere Erfolge, da diese Pflanzen sich über Jahrzehnte an die hiesigen Gegebenheiten angepasst haben. Dagegen warnt der Fachmann vor allzu exotischen Pflanzen, die unserem Ökosystem durch Verdrängung Schaden zufügen könnte. „Es braucht also schon ein wenig Gehirnschmalz und Vorbereitung, ehe ich leckeres Obst, Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten ernten und genießen kann. Aber es lohnt sich", betont Liesendahl.

Cristina Segovia-Buendía

www.natur-schule-grund.de

Heimische Steinpilze gehören zu den beliebtesten essbaren Pilzen.

Foto: Getty Images/JaCrispy

Zeit des Pilzesammelns hat begonnen

Zur schmackhaften Selbstversorgung können auch Pilze dienen. Denn egal ob Pfifferlinge mit Knödeln, Pasta mit Pilz-Soße oder eine bunte Pilzpfanne – Pilze sind eine gute Fleischalternative und wachsen in unseren Wäldern. Einfach drauflossammeln sollte aber unbedingt vermieden werden, zumal der Verzehr von giftigen Pilzen schnell im Krankenhaus enden kann. Die Verwechslungsgefahr bei Pilzen ist groß, sodass es einiges an Erfahrung braucht, um Pilze im Wald richtig zu identifizieren. Mehr als jeder zweite Pilz lässt sich auch für Fachleute nur mit einem Blick durchs Mikroskop bestimmen, schreibt der BUND. Viele beliebte Pilze trifft man an nährstoffarmen und eher trockenen, sandigen Böden an. „Die beliebtesten Speisepilze wie Steinpilze, Maronen oder auch Pfifferlinge sind Symbiosepilze und genau dort zu finden", erklärt BUND-Pilzexpertin Tamara Pilz-Hunter (kein Witz – sie heißt wirklich so). Für Pilzeinsteiger lohnt es sich, eine fachkundige Führung durch den Wald zu besuchen, wie sie im Herbst viele BUND-Gruppen oder auch die Natur-Schule Grund anbieten.

Kreativkonditor Stefano Gallus im Ladenlokal seines Tortenateliers in Rade

Foto: Heike Karsten

Die Handwerker mit der künstlerischen Ader

Konditormeister Stefano Gallus und sein Team vom Tortenatelier in Radevormwald kreieren kunstvolle Torten für alle Anlässe, die dazu auch noch gut schmecken. Diese kreative Handwerkskunst ist bereits mit dem **„Wedding King Award“** ausgezeichnet worden.

Mode kann im Trend liegen. Aber gilt das auch für Kuchen? „Auf jeden Fall“, ist Stefano Gallus überzeugt. Der Konditormeister hat viel Erfahrung, was die aktuellen Trends in der Tortenwelt angeht. Nicht umsonst wurde er im vorigen Jahr mit dem „Wedding King Award“ in der Kategorie „Beste Hochzeitstorte“ in Deutschland ausgezeichnet. Die Auszeichnung steht nun im Tortenatelier an der Kaiserstraße in Radevormwald. Mit der Eröffnung des Cafés erfüllte sich das Ehepaar Edith und Stefano Gallus vor zehn Jahren einen Lebenstraum.In der Backstube entstehen immer neue Kreationen und fein abgestimmte Geschmacksrichtungen. Besonders die liebevoll gestalteten Festtorten für den schönsten Tag im Leben sind für den Konditormeister und seine Mitarbeiter eine Herzensangelegenheit. Ob zur Hochzeit, Kommunion, Konfirmation, zum Jubiläum oder

Anzeige

Fotos (2): Tortenatelier

Mit dieser Semi-Naked-Cake-Torte gewann Stefano Gallus den „Wedding King Award".

Kleiner Kuchen aus Pflaumen-Vanille-Mascarpone

zur Taufe – die Backkreationen leisten einen wertvollen Beitrag zu diesem besonderen Tag. Und sie schmecken: Die Füllungen werden in deutscher Handwerkskunst verfeinert und viele weitere Geschmackskompositionen speisen sich aus der italienischen Herkunft des Konditormeisters.

Semi-Naked-Cake als Siegertorte

Für die Preisverleihung der Hochzeits-Award-Show in der Kölner Flora hatten Stefano Gallus und sein Team einen vierstöckigen „Semi-Naked-Cake" gebacken, der mit einen „Gold-Drip" verziert war. „Naked-Cakes" sind nackte Kuchen ohne Fondant-Überzug, wodurch die einzelnen Schichten am äußeren Rand sichtbar bleiben. Die „Drips" sind Verzierungen, die wie Tropfen an der Torte herunterlaufen. Dekoriert werden die mehrstöckigen Torten mit echten Blüten und Blättern. „Die Zeiten von Zuckerblumen sind zum Glück vorbei", wirft der Konditormeister lachend ein. Die Sieger-Torte überzeugte die Juroren aber auch aufgrund der verschiedenen Geschmacksrichtungen: Salted Caramel, Himbeer-, Blaubeer- und Pfirsich-Maracuja-Mascarpone.

Im Tortenatelier sind schon viele kreative Leckereien entstanden. Dafür sorgt das Team, das derzeit aus vier Gesellen und drei Auszubildenden besteht. „Ich gebe den Mitarbeitern die Möglichkeit, sich auszuprobieren", betont der Tortenatelier-Chef. So entstand in der Corona-Pandemie, als nur ein Außer-Haus-Verkauf möglich war, die Klorollen-Torte in Form des zu der Zeit knappen „weißen Golds". Die Idee kam bei den Kunden so gut an, dass Stefano Gallus seine Gesellen aus der Kurzarbeit holen und weiterbeschäftigen konnte.

Im Tortenatelier bietet der gebürtige Remscheider den Heiratswilligen auch eine Verkostung an. Mittlerweile kommen die Paare nicht nur aus dem näheren Umkreis, sondern zum Teil aus Köln, Dortmund, Bochum, Olpe und Düsseldorf. Bei der persönlichen Beratung darf nach Herzenslust probiert und ausgesucht werden. Jede Hochzeitstorte wird individuell an den Geschmack des Brautpaares, die Dekoration der Tische sowie die Anzahl der Gäste angepasst und per Kühlfahrzeug ausgeliefert.

Leidenschaft für den Umgang mit Lebensmitteln

Stefano Gallus kann bereits auf 37 Jahre Erfahrung in der Branche zurückblicken. „Mit 17 Jahren haben ich meine Lehre im Café Noll in Remscheid gemacht, das damals zu den 50 besten Cafés in Deutschland zählte", erinnert sich der 54-Jährige mit dem markanten Bart. An der Konditor-Schule in Heidelberg bildete er sich 1994 zum Meister weiter. Daraufhin leitete er zehn Jahre lang die Konditorei einer großen Bäckerei in Wuppertal. Nach dem Umzug der Familie nach Wermelskirchen unterbrach Stefano Gallus seine Karriere in der Backstube und ging für zehn Jahre in den Außendienst. „Das Backen lag mir aber im Blut, und ich habe weiterhin zu Hause für Freunde Torten kreiert und gestaltet", erinnert er sich. Als Edith und Stefano Gallus das leer stehende Ladenlokal in Radevormwald mit den nostalgischen Sprossenfenstern fanden, flammte die Leidenschaft des Konditormeisters für seine Profession neu auf. Hier entstanden die ersten handgefertigten Torten, Cupcakes, Pralinen und das Gebäck – zunächst nur für den Verkauf außer Haus. Auf Wunsch der Radevormwalder eröffnete Stefano Gallus zu Ostern 2012 das Café an der Kaiserstraße.

Der Blick in die Zukunft bereitet dem Konditormeister aufgrund der aktuellen Energiekrise Sorgen. „Wir sind ein Handwerksbetrieb, der eine Menge Energie zum Backen und Kühlen braucht", sagt er und fügt hinzu: „Gute Arbeit werden wir auch zukünftig leisten, alles andere lässt sich nicht beeinflussen."

Dennoch: Die Arbeit bereitet dem 54-Jährigen enorm viel Freude. Sich und seine Konditorkollegen und -kolleginnen bezeichnet er als „Handwerker mit künstlerischer Ader". Und genau diese Handwerkskunst spiegelt das Angebot im Café auch wider, an dem es schwerfällt vorbeizugehen, ohne die süßen Freuden des Lebens zu genießen.

Heike Karsten

www.tortenatelier.com

Kaffee-Crème-brûlée mit Gewürzorangen und Passionsfrucht-Eiscreme

für acht Personen

ZUTATEN

Gewürzorangen:
6 Orangen
400 ml Wasser
2 Sternanis
1 Zimtstange
½ Teelöffel Piment, gemahlen
½ Teelöffel Kardamom, gemahlen
6 cl Grenadine

Kaffee-Crème-brûlée:
600 g Sahne
80 g Zucker
2 Eier
2 Esslöffel Kaffeebohnen
80 g brauner Zucker – zum Karamellisieren

Vorgestellt von der **Gaststätte Rüdenstein** in Solingen

Zubereitung der Gewürzorangen
Die Orangen schälen, sodass keine weiße Haut mehr daran ist. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Danach die Orangen in den Sud einlegen und 24 Std. ruhen lassen.

Foto: Gaststätte Rüdenstein

Zubereitung der Kaffee-Crème-brûlée
Eier mit dem Zucker vermischen, dann die Sahne langsam unterrühren. Die Kaffeebohnen grob hacken und in die Flüssigkeit geben – dann kaltstellen und 24 Std. ziehen lassen.
Am nächsten Tag die Flüssigkeit passieren und in kleinen Auflaufformen füllen. Diese auf ein tiefes Backblech – welches circa 1 cm Wasser hoch befüllt ist – stellen und bei 85° für 90 Minuten in den Backofen schieben.
Die Creme abkühlen lassen und dann mit dem braunen Zucker karamellisieren und mit den aufgeschnittenen Orangen anrichten.
Dazu empfehlen wir Passionsfrucht-Eiscreme.

Anzeige

Smoked Cocktails als Herbst-Hit

ENGELBERT hat sich bei den **Cocktail-Experten** der Villa Paulus nach aktuellen und saisonalen Trends erkundigt.

Ein guter Cocktail schmeckt nicht nur im Sommer am Strand gut. Eine gute Kreation kann den Gaumen auch im nassen Herbst und kalten Winter in einen wohligen Genuss-Urlaub entführen. Einer, der sich bestens damit auskennt, ist Kai Robert Paulus vom Remscheider Restaurant „Villa Paulus". Seit drei Jahren führt er hier ein kleines „Wohnzimmer", in dem ausgefallene Getränke und leckere Kleinigkeiten serviert und regelmäßige Cocktailabende zelebriert werden. Mischgetränke wurden in der Villa Paulus schon immer serviert, stellt der Inhaber klar. Doch da seine Restaurantgäste immer häufiger den Wunsch äußerten, diese auch ohne ein Menü genießen zu können, baute Kai Robert Paulus einen Gastraum zum gemütlichen „Wohnzimmer" um. 08/15-Cocktails kommen bei ihm hier aber nicht auf die Karte, obwohl einige Klassiker, wenn auch neu interpretiert, nicht wegzudenken sind: „Da mein Vater aus Brasilien kommt, darf bei uns der Caipirinha natürlich nicht fehlen." Fruchtig-florale Cocktails mit Gin, sagt der Fachmann, passen in jede Jahreszeit und lassen sich mit außergewöhnlichen Zutaten und saisonalen Geschmäckern verfeinern. Derzeit bietet Paulus beispielsweise ein klassisches Mixgetränk aus Gin mit einem selbst gekochten Earl Grey Sirup an. Auch innovative Getränke mit dem Geschmack aus Kindertagen, wie etwa Omas Apfelstrudel, serviert das Team von Kai Robert Paulus.

Weihnachtsgewürze auch im Cocktail

Für den anstehenden Winter, verrät der Gastronom, werde es Cocktails aus gefilterter Milch geben. „Das ist eine Idee, die wir aus einer Bar in Riga mitgenommen haben." Trotz der Grundzutat aus trüber Emulsion ist der fertige Cocktail durchsichtig und klar. Paulus freut sich, in der kalten Jahreszeit wieder auf die klassischen Weihnachtsgewürze, die sich nicht nur bestens in Festtagsmenüs und Süßspeisen machen, sondern eben auch in Cocktails, wie etwa Sternanis oder Zimt. „Glücklicherweise gehen die Allergien und Lebensmittelunverträglichkeit wieder etwas zurück, dafür aber setzt sich der vegane Trend bei den Cocktails immer mehr durch", erzählt Paulus. Hier kommt häufig ein Eiweiß-Substitut zum Einsatz. „Das ist dann allerdings nicht ganz günstig."
Die beliebten Sahne- und Regenbogen-Cocktails von einst haben mittlerweile an Beliebtheit verloren. An ihre Stelle sind Mixgetränke aus Pastelltönen getreten, mondäne, mit getrockneten Früchten wie etwa Limetten, die mit Minzöl bestrichen werden, oder gespickten Orangenschalen. „Man hat auch keinen Obstsalat mit Ananas- und Kiwischeiben oder ganze Kirschen mehr im Glas", stellt Paulus klar. Dafür sind Gewürze und Blüten, wie etwa Veilchen und Lavendel – in frühlingshaften Cocktails beispielsweise – zu finden. Ein weiterer Klassiker, der sich je nach Jahreszeit mit saisonalen Geschmäckern aufpeppen lässt, ist der Whisky Sour wie etwa mit Cachaça. Auch der Aperol Spritz als Aperitif-Klassiker funktioniert in seiner neuen Variante als „Deja Vu" mit Tonic Water, Weißwein, Prosecco und einer arabischen Note durch Grapefruit und Rosmarin sehr gut. Was in diesem Herbst Cocktail-Trend ist? Frische Fichtenknospen im Glas und Rauch abgebende „Smoked Cocktails" mit Zimt.

Cristina Segovia-Buendía

Cocktail-Vielfalt im „Wohnzimmer" der Villa Paulus

Foto: BIGELS Weinladen

Spanien ist mit mehr als einer Million Hektar Fläche weltweiter Spitzenreiter beim Weinanbau. Wussten Sie's?

10 Fakten über Wein...

ENGELBERT hat bei den **Rebsaft-Experten** von BIGELS Weinladen in Haan nachgefragt und zum Teil erstaunliche Antworten bekommen.

Anbau-Champion

Tatsächlich ist Spanien weltweit Spitzenreiter, was die Anbaufläche betrifft. Die liegt nämlich bei mehr als einer Million Hektar. Übrigens: Spanien ist auch größter Weißweinanbauer mit einem Anteil von über 50 Prozent.

Größtes Weinfass

Das größte Weinfass der Welt steht in Rheinland Pfalz, genauer gesagt in Bad Dürkheim und fasst unglaubliche 1,7 Millionen Liter. Aber: Das Fass ist noch nie seiner eigentlichen Bestimmung gerecht geworden, denn im Inneren befindet sich ein Restaurant, das „Dürkheimer Fass".

Größtes Weinfest

Das weltweit größte Weinfest kann ebenfalls Bad Dürkheim für sich beanspruchen. Der seit 1417 bestehende Wurstmarkt lockt jährlich 600.000 Besucher an.

Kaufpreis

Durchschnittlich zahlt der Deutsche beim Weinkauf aktuell rund 2,40 Euro pro Flasche. Also erstaunlich wenig für den kostbaren Rebsaft.

Ursprünge

Forscher schätzen, dass es wahrscheinlich bereits um 6000 vor Christus in Georgien Wein gab. Bei Ausgrabungen wurden diverse Bruchstücke von Krügen gefunden, die mit Traubenabbildungen verziert waren.

Weinphobie

Die Oenophobie bezeichnet die Angst vor Wein, die sich durch den eigenen Konsum, dem Zusehen anderer beim Weintrinken oder auch dem Geruch von Wein äußern kann. Sachen gibt's...

Flaschenwölbung

Culot de Bouteille heißt die Wölbung am Boden einer Weinflasche. Wie diese entstanden ist, weiß man allerdings nicht genau. Entweder aus Gründen der Standfestigkeit, der Wertigkeit, oder um den Inhalt der Flasche nach mehr aussehen zu lassen.

Trink-Champions

Am meisten Wein trinken die Einwohner des Vatikan, gemessen am Pro-Kopf-Konsum. Der lag 2012 bei über 70 Litern, also jährlich 100 Flaschen. Herunter gerechnet sind es aber doch „nur" 0,2 Liter pro Tag.

Weinvielfalt

Experten schätzen, dass es 14.000 bis 16.000 Rebsorten gibt, welche sich im Laufe der Jahrtausende über den Erdball verteilt haben. Allerdings davon sind „nur" knapp 2500 Sorten für den eigentlichen Weinanbau zugelassen.

Wertvollster Wein

Die teuerste Flasche Wein wurde 2010 bei einer Auktion in Hongkong versteigert. Der Bieter zahlte 230.000 Euro für eine Flasche Lafite Rothschild, 1869er-Jahrgang.

Anzeige

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

www.weinhausidelberger.com

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 idelberger

Tipps zum Genießen

Versüßen Sie sich den Herbst durch den Besuch einer **kulinarischen Veranstaltung**! ENGELBERT-Autorin Alex Giersberg hat fünf leckere Tipps zusammengestellt.

Luisenviertel kulinarisch – die Elberfelder Stadtführung

Foto: Andreas Fischer

Das Luisenviertel in der Elberfelder City ist mit seinen Bars, Restaurants und Kneipen so etwas wie die Elberfelder Altstadt. Eine Tour führt durch diesen Ort, der Besucher magisch anzieht und versorgt die Teilnehmer mit unterhaltsamen Anekdoten über das Leben und die hier lebenden Menschen. Auf der circa drei Kilometer langen Tour wird ein regionaler Marktstand, eine gastronomische Institution, ein Laden für Bierliebhaber und ein Lakritz-Fachgeschäft besucht. Im Preis enthalten sind dabei jede Menge Kostproben.

21. Oktober, 14 Uhr, Preis pro Person 39 Euro (ermäßigt 20 Euro)
22. Oktober, 11 Uhr, Preis pro Person 39 Euro (ermäßigt 20 Euro)

Anmeldung über www.wuppertal-live.de

Gutes Benehmen beim Fine Dining – Knigge-Seminar in Schwerte

Foto: GettyImages/BJI / Blue Jean Images

Wer möchte nicht souverän im Umgang mit Tisch und Gästen auftreten? In einem Abendseminar kann man genau dies jetzt lernen. Im Workshop im „Freischütz" in Schwerte werden die wichtigsten Grundlagen vermittelt – über den ersten Kontakt, sicheren Smalltalk und alles rund um den gedeckten Tisch. Die Seminare werden für Teens und für Erwachsene angeboten.

29. Oktober, Knigge-Seminar für Erwachsene inklusive Vier-Gänge-Menü
30. Oktober, Knigge-Seminar für Teens (13-17 Jahre), inklusive Vier-Gänge-Menü

Tickets ab 65 Euro beziehungsweise 85 Euro direkt im Freischütz Schwerte oder online unter www.freischuetz-schwerte.de

Anzeige

Foto: Hans Dieter Schmitz

Foodtrucks und Stadtfest – Wermelskirchen à la carte

Am letzten Wochenende im Oktober trifft sich in Wermelskirchen regelmäßig Jung und Alt zum Stadtfest mit angeschlossenem Food-Truck-Festival, das sich in der Innenstadt wieder mit vielen unterschiedlichen Anbietern kulinarischer Produkte präsentiert. Begleitet wird dies von einem Unterhaltungsprogramm der Wermelskirchener Vereinen mit Walking-Acts, Oldtimer-Rallye und verkaufsoffenem Sonntag.

30. Oktober, von 13 bis 18 Uhr, Wermelskirchener Innenstadt

„Bier trifft Steak" in Remscheid

Foto: Hildebrand-Kromberg

Das Restaurant Stromberg in Remscheid-Lüttringhausen lädt im November zu einem besonderen Abend ein: Chef Markus Kärst, der Macher des Parkfood-Festivals, startet die Eventreihe mit „Bier trifft Steak". Die Besucher erwartet eine kulinarische Bier-Entdeckungsreise mit dem hauseigenen Bier-Sommelier Thorsten Henkels, der in die Vielfalt regionaler Bier-Spezialitäten entführt. Zwischen den Bierproben serviert die Küche fünf leckere Steak-Gerichte: Vom heimischen Rind über US Prime Beef bis hin zum Hirschsteak ist für jeden etwas Passendes dabei.

4. November, 18.30 Uhr, Preis pro Person 79 Euro inklusive Fünf-Gänge-Menü und zehn Bierspezialitäten.
Individuelle Termine für Gruppen ab zehn Personen.
Die Buchung erfolgt direkt über das Restaurant Kromberg, Telefon 02191 - 59 00 31.

Whiskey und Rum in Wermelskirchen

Foto. Jörg Michels

Die „Anzugkultur" bietet nicht nur die passenden „Klamotten", hier gibt es auch für Freunde des „Flüssigen" garantiert etwas. So stehen im Herbst wieder Whiskey- und Rum-Tastings im gemütlichen Ladenlokal auf dem Programm. An der Bar „Bridemakers Tankstelle" können bis zu 15 Personen besondere internationale Spirituosen testen und ausprobieren. Die Tastings werden von einem professionellen Barkeeper durchgeführt, der mit Charme, Humor und viel Wissen über die Klassiker und die neuesten Szenegetränke berichten kann. Was macht einen guten Whiskey aus? Was ist der Unterschied zwischen Scotch und Bourbon? Was ist das Besondere an einem Single Malt? Diese und weitere Fragen werden bei einem Whiskey-Tasting in der Anzugkultur in Wermelskirchen beantwortet. Zu den Tastings, die zwischen zwei und maximal drei Stunden inklusive einer kleinen Pause dauern, werden Brot, Wasser und kleine Knabbereien gereicht.

13. Oktober, Whiskey-Tasting für Anfänger und Whiskykenner, Preis pro Person 60 Euro
3. November, Rum-Tasting für Anfänger und Rumkenner, Preis pro Person 60 Euro
16. Dezember, Whiskey-Tasting in Fassstärke und Single Cask, Preis pro Person 89 Euro
Anmeldung unter Telefon 02196 - 70 80 28

Anzeige

Gastro-Tipps

Hunger? Hier können Sie sich kulinarisch verwöhnen lassen!

The Cornish Arms
Täppken 19
42653 Solingen
0212 24921005
www.cornisharms.de

Bistro Büro
Emscherstraße 13
42697 Solingen
0212 65957999
www.bistro-buero.de

Gaststätte Rüdenstein
Obenrüden 72
42657 Solingen
Tel. 0212 812314
www.ruedenstein.de

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

Food Factory
Merscheider Str. 238
42699 Solingen
0212 88154686
www.der-busch-bringts.de

Hartmanns im Windhövel
Neuenhofer Straße 2
42657 Solingen
0212 800797
www.hartmannsimwindhövel.de

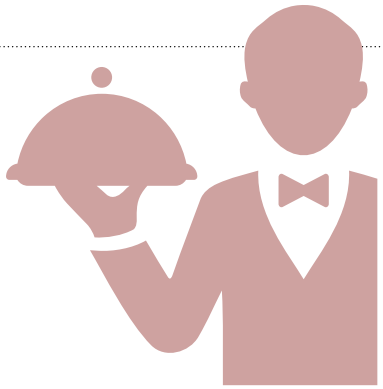
Nivy Sushi & Grill
Neuer Markt 46
42781 Haan
Tel. 02129 5 90 99 95
www.nivy-sushi.de

EssensArt
Bachstraße 141
42781 Haan
02129 377921
www.essensart-haan.de

Osteria Windhövelchen
Windhövel 3
42781 Haan
02129 9276628
www.osteria-windhoevelchen.de

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

Gaststätte Beverblick
Wochenendplatz Beverblick 1
42499 Hückeswagen
Tel. 02192 83389
www.beverblick.de



Impressum

Ein Magazin der B. Boll Mediengruppe

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
Christian Werth

Layout und Grafik:
SiMa Design – Michael Sieger
Pascal Gerlach, Laura Bartel,
Bastian Meyer, Lena Carstens
Grund 3, 42653 Solingen

Titelbild: Christian Beier
Weitere Bildquellen: Siehe Artikel

Anzeigen (verantw.):
Jörg Laus

Mediaberater:
Michelle Pientka, Frauke Eich

Druck:
Rheinisch-Bergische Druckerei GmbH

Auflage:
10.000 Exemplare

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 4, Januar 2022

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.**

OSTERMANN.de

Das Zuhause des Wohnens

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