Bergisches Land

EIN MAGAZIN DER B. BOLL MEDIENGRUPPE

SONDERAUSGABE HERBST 2023

ENGELBERT

ECHT. LECKER.

Echt kämpferisch
Die bergische Gastronomie

Echt vielseitig
Spannende Neueröffnungen

Echt schaumig
Bier-Tradition im Bergischen

Echt ausgezeichnet
Kochkunst im Haaner EssensArt

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

Willkommen

Foto: Christian Beier

Michael Boll,
Verleger und Herausgeber

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Es tut sich viel in der bergischen Gastronomie. Selten vermeldeten die zuständigen Verbände so viele Neueröffnungen von Restaurants, Bars und Cafés wie in den vergangenen zwölf Monaten. Doch dem gegenüber stehen auch außergewöhnlich viele Schließungen. Es ist spätestens jetzt klar geworden, dass die Gastronomie nicht nur durch die eigentliche Pandemie-Zeit schwer getroffen worden ist. Vielmehr bekommen viele die Auswirkungen erst jetzt zu spüren, weil Rücklagen aufgebraucht sind, Kredite zurückzuzahlen sind, Stammgäste wegbleiben oder die vielmals dünne Personaldecke nicht mehr mit den Ambitionen zusammenpasst. Hinzu kommen zweifelsohne immens gestiegene Lebensmittel- und Energiekosten – ständig einhergehend mit der Frage, welche Preiserhöhungen man der Kundschaft antun kann beziehungsweise sollte.
Umso mehr sind die Kunden gefragt, Gastronomen zu unterstützen, guten Service mit Treue zu belohnen und die Leistungen von Restaurantbesitzern, Köchen und Servicepersonal zu würdigen. Denn sie alle lassen sich nicht unterkriegen und zeigen, dass es mit Engagement, Innovationskraft und Wandelbarkeit weitergehen kann, auch in schwierigen Zeiten. Unser Interview mit Solingens DEHOGA-Vertreterin Petra Meis verdeutlicht die weitreichenden Probleme, zeigt jedoch auch, wie kämpferisch die Gastronomiebranche bleibt und nach neuen Lösungen sucht. Mehr denn je wird dabei das „Wir" in den Vordergrund gestellt. So hat die Krise die Gastronomen im Bergischen enger zusammenwachsen lassen. Man unterstützt sich durch gegenseitige Empfehlungen, Personalvermittlungen und gemeinsam ausgetragene Veranstaltungen.
ENGELBERT beleuchtet die aktuelle Lage der Gastronomen und porträtiert Restaurants, die sich wegen ihrer Neueröffnung oder durch außergewöhnliche Angebote hervorgetan haben.
Er stellt die Menschen hinter Restaurants, Bars, Bäckereien, Konditoreien, Metzgereien und Lieferanten vor, die die Motoren für genussvolles Speisen und Trinken sind. Dazu zählen auch ein Porträt von engagierten Lebensmittel-Rettern, ein Interview mit einer Ernährungsberaterin sowie ein Blick hinter die Kulissen einer Kochschule. Schwerpunkte setzt ENGELBERT in dieser Ausgabe bei den Themen Bier und Brot und nimmt den Leser mit auf historische Reisen. Darüber hinaus geht es um aktuelle Trends bei Küchen und Messern.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Michael Boll

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

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

Anzeige

VORSPEISE

Echt kämpferisch:
Wie die Gastronomie der Krise trotzt 6

Echt kooperativ:
Bergische Gastronomen unterstützen sich ... 10

Echt spannend:
Neue Restaurants, Bars und Cafés
in der Region 12

Echt nachhaltig:
Die Foodsaver retten Lebensmittel
vor der Tonne 14

Echt alternativ:
Wie gesund ist vegan und Co.? 16

Echt interessant:
Die Geschichte der bergischen Braukunst 18

Echt schaumig:
Über aktuelle Biertrends und
die Rückkehr der Dose 20

Echt wissenswert:
Interessante Fakten über Brot 22

Echt knusprig:
So gelingt das perfekte Brot 24

Echt lecker I:
Vorspeisenrezept:
Rehrücken mit Kürbispüree
und Wildkräutersalat 26

HAUPTGANG

Echt gesellig:
Das ENGELBERT-Kochevent 28

Echt lecker II:
Hauptspeisenrezept: Gulasch
vom Wildschwein 34

Echt spaßig:
Gemeinsam Essen zubereiten
in der Kochschule Kirschbaum 36

Echt gesellig 39

Echt angesagt 44

Echt schokoladig 48

Echt stylish:
Aktuelle Küchentrends
im Überblick 38

Echt scharf:
Die Messer des
Traditionsunternehmens Wüsthof 40

Echt praktisch:
Der neue Getränkelieferant Voll & Leer 41

Echt kultig:
Im Roulez Rouge steigen legendäre Partys ... 42

Echt angesagt:
Das Fine-Dining-Restaurant EssensArt
im Guide Michelin 44

Echt international:
Im Le Coq Français gibt's französische
Küche mit persischen Einflüssen 46

NACHSPEISE

Echt schokoladig:
Das Wuppertaler Bernsteinzimmer
stellt vegane Pralinen her 48

Echt spritzig:
Tipps zu ausgefallenen
Cocktails und Aperitifs 50

Echt Lecker III:
Nachspeisenrezept: Zitronen-Joghurt-Parfait mit
Mandarinen-Reduktion und Buttercrumble 51

Echt was los:
Kulinarische Termine im Bergischen 52

Impressum 54

Gastro-Krise hält weiter an

Energiekrise, hohe Lebensmittelpreise, Personalmangel – in der **Gastronomie** jagt ein Problem das nächste. Solingens DEHOGA-Vorsitzende **Petra Meis** beschreibt die Situation als „angespannt“ und blickt sorgenvoll in die Zukunft.

Foto: GettyImages/PixelsEffect

Viele Gastronomen wissen nicht, wie es weitergehen soll.

Das Jahr 2019 wurde deutschlandweit als eines der erfolgreichsten und umsatzstärksten Jahre in der Gastronomie gefeiert. Rund 95 Milliarden Euro wurden im Gastgewerbe umgesetzt. Dann kam die Pandemie und mit ihr der Lockdown. Der Umsatz brach um gut 33 Prozent ein, und seitdem ist nichts mehr wie es war. Die Branche hat mit Preissteigerungen für Lebensmittel und Energie zu kämpfen, dazu kommen ein erhöhter Mindestlohn und Personalmangel. Verkürzung der Öffnungszeiten oder gar komplette Schließungen sind die Folge, auch im Bergischen, berichtet Petra Meis, Vorsitzende des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA) für Solingen und Betreiberin der Gaststätte Rüdenstein. Aktuell beschreibt sie die Situation als „sehr angespannt“, weil Gastronomen derzeit nicht einzuschätzen wüssten, was im kommenden Jahr auf sie zukomme. Die Reduzierung der Mehrwertsteuer auf Speisen läuft Ende des Jahres aus.

Anzeige

Damit erhöht sich die Abgabe wieder auf 19 Prozent. Seit der Pandemie hatte die Regierung die Mehrwehrsteuer in der Gastronomie auf sieben Prozent reduziert und den Verkauf von Speisen und Getränken in Restaurants mit dem Einkauf von Lebensmitteln in Supermärkten gleichgestellt. Sollte die Maßnahme nicht verlängert werden, würden sich Speisen und Getränke im Restaurant ab Januar 2024 auf einen Schlag um zwölf Prozent erhöhen. „Gerade für die inhabergeführten Betriebe ist das bitter. Für uns wäre es besser, wir könnten das Geld in unsere Häuser investieren und auch unser Personal unterstützen“, sagt sie. Einer vom DEHOGA-Verband erhobenen Umfrage zufolge würden aufgrund der Mehrwertsteuererhöhung im Jahr 2024 weitere 12.000 Betriebe aufgeben müssen. „Es bleibt spannend, wie sich die Lebensmittelpreise und die Energiekosten entwickeln“, sagt Meis. Bundesweit, berichtet die Solinger DEHOGA-Vorsitzende und Gastronomin, hätten in den vergangenen zwei Jahren nach der Pandemie rund 36.000 Betriebe aufgegeben und geschlossen.

Fehlende Wertschätzung

Auch im Bergischen sei ein Rückgang des Angebots zu bemerken. Dass es dabei nur kleine Häuser, Imbisse oder Kantinen betrifft, kann Meis nicht bestätigen. „Das zieht sich durch alle Bereiche.“ Große Häuser und hochklassige Restaurants hätten ebenso mit der Situation zu kämpfen wie kleine Gaststätten. Auch nach der Pandemie habe sich vieles verändert: „In der ersten Zeit waren die Gäste froh, wieder auswärts essen und trinken zu können. Doch nach und nach macht sich eine Ungeduld breit. Keiner mag mehr warten, alles muss sofort sein.“ Den Gastronomiebetrieben fehle es an Wertschätzung. Ein größeres Problem, das sich nach Corona und im Zuge der Inflation wie ein Lauffeuer durch die Branche zog, waren nicht wahrgenommene Reservierungen. Auch Betriebe im Bergischen klagten über Gäste, die zuvor

Foto: Christian Beier

Petra Meis ist DEHOGA-Vorsitzende in Solingen und betreibt die Gaststätte Rüdenstein.

Tische reservierten und dann einfach nicht erschienen. Einige Betriebe führten sogenannte No-Show-Gebühren ein, fordern seitdem bei einer Reservierung eine Anzahlung oder berechnen Stornogebühren. „No-Show-Gebühren werden von den Betrieben unterschiedlich behandelt. Bei Häusern mit weniger Plätzen und hochpreisigen Menüs ist es wichtig, eine Planungssicherheit zu haben und sehr ärgerlich, wenn ein reservierter Tisch frei bleibt“, erklärt Meis. „Bei größeren Häusern

Anzeige

seit 1905 Rauschmann RH Metzgerei & Partyservice

METZGEREI RAUSCHMANN
Inhaber A. Hennig

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

Regional ist optimal

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

FEINSCHMECKER
neanderland typisch
Meister.Werk.NRW AUSGEZEICHNET

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

ist es häufig nicht so gravierend. Trotzdem ist es angebracht, dem Gastronom mitzuteilen, wenn sich an der Reservierung etwas ändert, sei es bei der Personenzahl oder ganz abzusagen."

Größtes Problem: Kosten steigen

Nicht nur beim klassischen Abendessen mit der Familie bemerken Gastronomen Veränderungen. Auch bei der Planung von Veranstaltungen, Hochzeiten, Taufen und Geburtstagen sind Rückgänge zu verzeichnen, berichtet die Solinger DEHOGA-Vorsitzende. „Im ersten Jahr nach Beendigung der coronabedingten Schließungen wurden viele Familienfeiern nachgeholt. Das hat dann vorübergehend zu einer höheren Nachfrage geführt. Inzwischen hat es sich wieder normalisiert." Auffällig sei allerdings, „dass nun Hochzeiten oft mit weniger Gästen geplant werden."

Die größten Herausforderungen, mit denen die bergischen Gastronomiebetriebe derzeit zu kämpfen haben: „Gestiegene Kosten für Energie, Lebensmittel, Personal und so weiter." Zusätzlich, sagt Meis, kommen bei den Betrieben entlang der Wupper noch die Schäden durch das Hochwasser hinzu. „Im Jahr 2021 durften wir Ende Mai unsere Betriebe nach der Pandemie wieder öffnen, und am 14. Juli kam das Wasser. Einige der betroffenen Häuser kämpfen immer noch mit den Schäden, andere haben aufgegeben." Um sich der Vielzahl der Probleme zu stellen, „bleibt vielen nichts anderes übrig, als ihre Öffnungszeiten einzuschränken – entweder die Dauer der täglichen Öffnungszeiten oder durch mehr Ruhetage." Nur so, betont Meis, könnten sich die Betriebe mit weniger Personal und bei niedrigeren Allgemeinkosten über Wasser halten. Grundsätzlich würde sich die Solinger DEHOGA-Vorsitzende von Kunden Unterstützung, durch eine größere Wertschätzung der Mitarbeiter wünschen. „Dazu gehört Geduld und auch mal ein ‚Bitte' oder ‚Danke'. Denn unsere Mitarbeiter arbeiten in der Regel dann, wenn andere freihaben."

Cristina Segovia-Buendía

Foto: Christian Werth

Dieses alte Schild wirkt wie ein Relikt aus besseren Gastronomie-Zeiten. Das dazugehörige Remscheider Restaurant gibt es nicht mehr.

GEWINNSPIEL

Regionale Kenner aufgepasst!

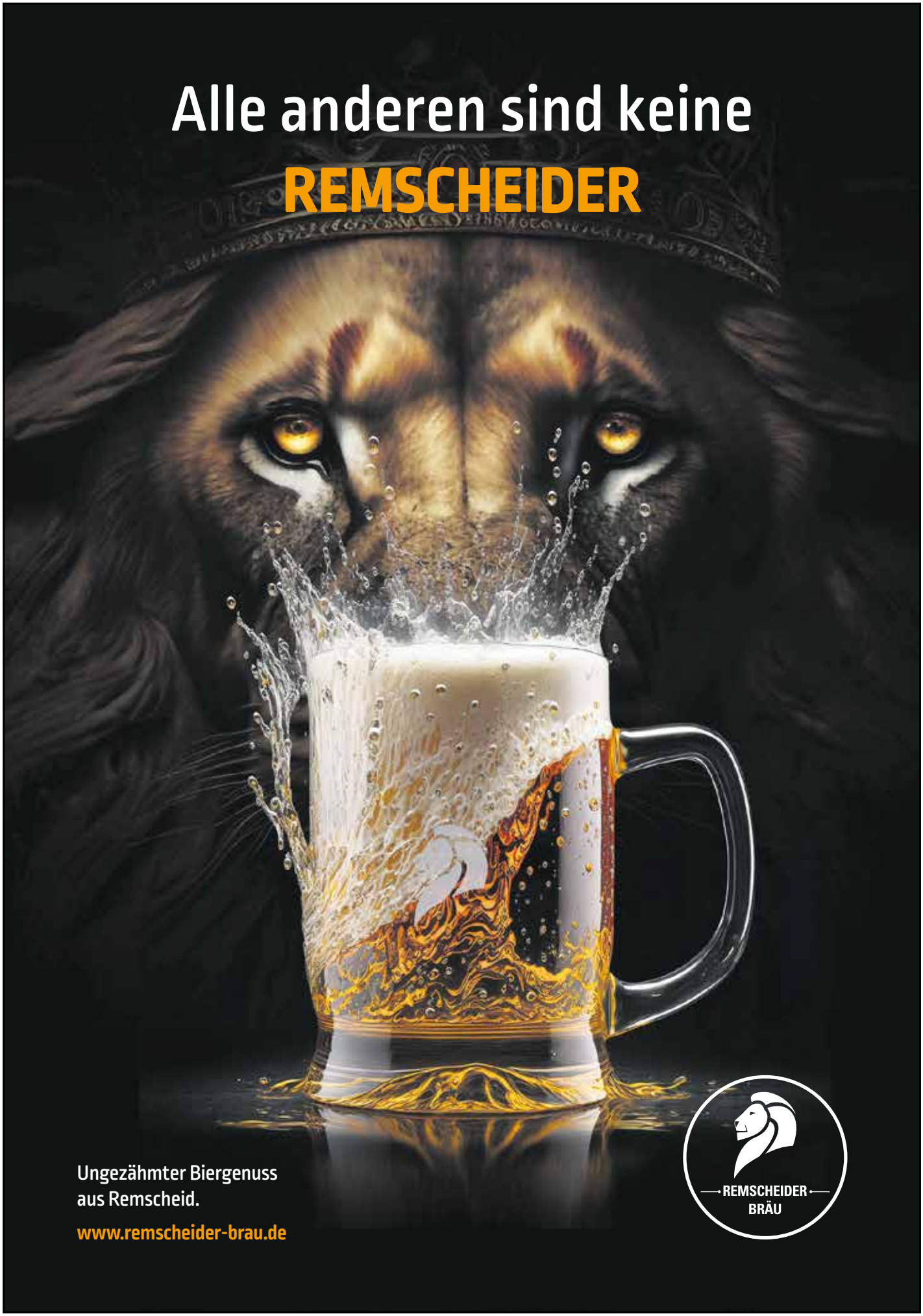
ENGELBERT verlost ein Exemplar des Buchs „Manufakturen und Hofläden im Bergischen Land", dem neuen Freizeitführer des Verlags B. Boll für von Hand gefertigte Produkte und erlebnisorientierte Bauernhöfe in der bergischen Region.

Gewinnspielfrage: Wo befindet sich das oben gezeigte Schild „Achtung: Kellner kreuzt"? Gesucht wird der Name der Ortschaft.

Zum Mitmachen einfach den QR-Code einscannen und online das Teilnahmeformular ausfüllen. Teilnahmeschluss ist der 1. Dezember.

Anzeige

Anzeige


Alle anderen sind keine
REMSCHEIDER
Ungezähmter Biergenuss
aus Remscheid.
www.remscheider-brau.de
REMSCHEIDER
BRÄU

Großer Zusammenhalt bei der Remscheider Genuss-Scheune (von links): Markus Kempe (Hof Kempe), Markus Kärst (Hotel Kromberg), Dennis Gajdalo (Villa Paulus), Petra und Ulrich Heldmann (Heldmann & Herzhaft)

Das Bergische steht zusammen

Durch **gemeinsame Aktivitäten und Angebote** ist die Gastronomie im Bergischen Land enger zusammengewachsen. Hier heißt es mittlerweile **„Kooperation statt Konkurrenz“**. Ein Zukunftsmodell für die gebeutelte Branche.

In Solingen-Burg haben sich vor einiger Zeit Gastronomen für eine gemeinsame Küchenparty zusammengeschlossen und neue Synergien geschaffen. Langfristig, davon ist Axel Eberhard vom Solinger Waffelhaus überzeugt, kommen diese jedem einzelnen Betrieb zugute. Denn dem Kunden wird an nur einem Ort die reichhaltige Vielfalt präsentiert. Einen Konkurrenzkampf gibt es hier nicht, da jeder von ihnen unterschiedliche Schwerpunkte besitzt. Unter dem Titel „Sechs Betriebe – Sechs Gänge“ hat bei der gemeinsamen Küchenparty jedes Haus die Möglichkeit, sich mit einer Speise zu präsentieren. Teil nahmen das Waffelhaus, das Café „Zum Rittersturz“, das Restaurant „Zum Burgnarr“, das Café-Restaurant „Zur schönen Aussicht“ sowie die Vintage-Werkstatt und die Bergische Grillakademie. „Das hat wunderbar funktioniert“, sagt Axel Eberhard. Nicht nur die Gäste, die an einer Stelle die Vorzüge und Genüsse verschiedener Gastronomiebetriebe des Stadtteils probieren konnten und so möglicherweise neue Häuser für sich entdeckten, profitierten. „Wir Gastronomen haben uns durch die Aktion untereinander viel mehr unterhalten und sehr viel voneinander gelernt“, sagt der Gastronom. Bei den Vorbereitungen etwa besuchten sich die Küchenchefs gegenseitig, schauten sich die Räumlichkeiten des anderen an und den Kollegen beim Zubereiten über die Schulter. Wer sich kennt und schätzt, hilft sich dann auch gerne aus, sagt Eberhard. Ein wertvolles Netzwerk, das nun weiter ausgebaut werden soll.

Sich austauschen und voneinander lernen

Das ist seit vielen Jahren auch das Credo von den Betreibern der Remscheider Gastronomien „Heldmann & Herzhaft“ und „Villa Paulus“. Seit über zehn Jahre arbeiten diese beiden Häuser jetzt schon intensiv zusammen, indem sie sich ihren Kunden gegenseitig empfehlen und sogar gemeinsame Angebote vorhalten. Übernachtungsgästen der Villa Paulus etwa wird beispielsweise, je nach Buchung, zu einem Festpreis auch ein Besuch im Restaurant „Heldmann & Herzhaft“ angeboten. Und umgekehrt, wenn Geschäftskunden bei Heldmanns speisen und eine Übernachtungsmöglichkeit benötigen, werden diese von Petra und Ulrich Heldmann gerne auf Joachim Schreiber und Kai Robert Paulus verwiesen. Eine Kooperation, die bereits vor mehr als 15 Jahren mit weiteren Remscheider Betrieben, wie Hotel Kromberg, Restaurant der Grund oder auch Hof Kempke begann. Der Genuss-Bus, die Genuss-Fabrik und die Genuss-Scheune sind, ähnlich wie die Küchenparty in Burg, gemeinsame Veranstaltungen, auf denen sich die Betriebe mit ihren Kreationen präsentiert haben. „Mehr an einem Ort anzubieten, war schon immer besser

für die Kunden“, sagt Petra Heldmann. Den Remscheider Gastronomen geht es darum, den Kunden aufzuzeigen, dass sie nicht nach Köln oder Düsseldorf fahren müssen, um eine tolle, kulinarische Auswahl zu finden. Von den gemeinsamen Aktivitäten, berichtet Heldmann, haben sie alle profitiert. In der Pandemie haben sie sich immer wieder ausgetauscht und über aktuelle Themen wie derzeit den Fachkräftemangel oder die fehlende Empathie einiger Gäste gesprochen. „Man tauscht sich aus, entwickelt gemeinsam Ideen, lernt mit- und voneinander“, sind Petra und Ulrich Heldmann überzeugt.

Gemeinsam klappt es besser

In Burg hat die erste gemeinsame Veranstaltung dazu geführt, dass die örtlichen Dienstleister beschlossen, eine Werbegemeinschaft für Burg zu gründen. Man will hierüber nun gemeinsame Aktivitäten koordinieren und die Gastronomie wie auch den Stadtteil mit vereinten Kräften besser präsentieren. Zu den Gastronomiebetrieben stoßen auch Einzelhändler und Dienstleister dazu. Axel Eberhard verspricht sich viel von dieser Zusammenarbeit, zumal sie alle in Burg nicht nur von der Pandemie gebeutelt wurden, sondern auch von dem verheerenden Hochwasser 2021, das vier Betriebe besonders in Mitleidenschaft zog. Aktuell bremst auch die langjährige Baustelle auf Schloss Burg, der wichtigsten Sehenswürdigkeit im Stadtteil, die Besucherströme aus.

„Es gab Zeiten, da waren sich Ober- und Unterburg spinnefeind“, erinnert sich Eberhard. Diese Zeiten sind längst vergangen. Alle haben erkannt, dass es gemeinsam besser klappt. „In den vergangenen Jahren haben sich einige Änderungen ergeben. Es hat in der Gastronomie eine große Verjüngung gegeben, ältere Betreiber sind in den Ruhestand gegangen, jüngere sind nachgekommen. Wir versuchen nun gemeinsam, Stadtteil und Betriebe zu optimieren.“ Gemeinsame Aktionen wie die gelungene Küchenparty könnte sich Eberhardt auch in Zukunft gut vorstellen. „Im Grunde geht es darum, ein gut funktionierendes Netzwerk zu schaffen, Grenzen im Kopf zu sprengen und Zusammenhalt zu demonstrieren.“

Cristina Segovia-Buendía

Foto: Axel Eberhardt

So lecker sieht Kooperation aus – an den Gerichten der Burger Küchenparty waren sechs verschiedene Betriebe beteiligt.

Anzeige

Pizzeria O’live. Pizzakultur seit 1991. Aus Tradition besonders

Bei uns genießen Sie authentisch neapolitanische Pizzen, Antipasti und Salate in gemütlicher und familiärer Atmosphäre im Stile einer Trattoria.

Wir sind ein Familienbetrieb und dies wissen besonders auch unsere Stammgäste zu schätzen.

Ausreichend Sitzplätze im klimatisierten Innenbereich oder auf unserer Terrasse laden zum Verweilen ein. Alle Gerichte gibt es auch „to go“.

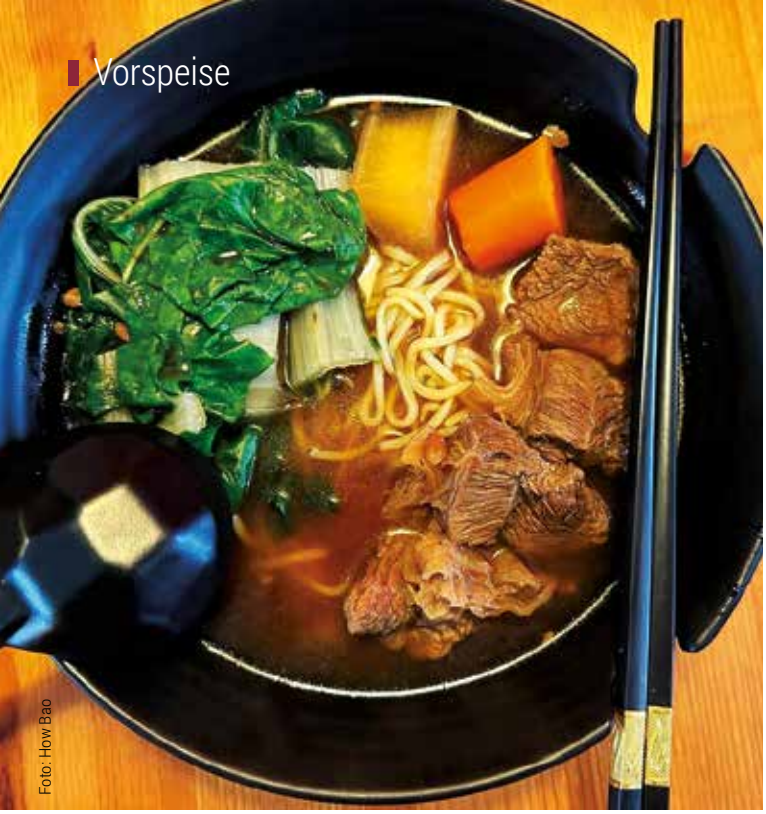
Unsere Neapolitanische Pizza besteht aus besten hochwertigen Zutaten, wie Tomaten, Käse und Öl direkt aus Neapel. Gepaart mit „Burrata & Büffelmozarella“ bringen wir ein Hauch Neapel nach Solingen.

Wir freuen uns, sie von unserer italienischen Küche überzeugen zu dürfen. Passende Weine von einem lokalen Weinhändler und „Aperitivo“ runden Ihren Besuch ab.

Täglich wechselnde Mittagsangebote „Pizza, Pasta & Salate“ können Sie Mo bis Fr, 12 – 17Uhr bei uns genießen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihre Familie Aytemür und Team der O’live Pizzeria.

O’live Pizzeria • Fronhof 6 • 42651 Solingen
Reservieren, Vorbestellen & Abholen • Tel.: 0212 645 936 63
Mo. – Sa.: 12:00 – 22:00 • Sonn- & Feiertags: Ruhetag



Taiwanische Rindfleisch-Ramensuppe gibt es im How Bao in Solingen.

Im Wunder-Eiscafé wird türkisches Frühstück serviert.

Spannende Neueröffnungen im Bergischen Land

Corndogs, marokkanische Tapas, Coq au vin – die **Gastronomie** in Solingen, Remscheid, Burscheid und Haan hat **viel Neues** zu bieten.

Es gibt nicht nur schlechte Nachrichten aus der Gastronomie. Trotz Personalmangels, steigender Kosten und Umsatzrückgang entscheiden sich immer noch Menschen dazu, ein Restaurant, ein Café oder eine Bar zu eröffnen. Wir stellen die Neuzugänge vor.

How Bao

So heißt das neue taiwanesische Restaurant in Solingen am Entenpfuhl 9. Mitten in der Innenstadt haben sich vor einigen Monaten Song Song Lai und Kirill Lejpi mit der Idee selbständig gemacht, Leckeres aus Asien anzubieten. Taiwanesischer Reis und mit Sojasauce mariniertes Schweinefleisch stehen auf der Karte, aber auch Streetfood wie etwa Corndogs – Würstchen im Teigmantel. Dazu gibt's eine Tasse Boba-Tea (vegan und glutenfrei). Viele Spezial-Saucen zum Gua Bao, mariniertem Schweinebauch, oder Dumplings als Fingerfood gibt es ebenfalls in dem netten kleinen Restaurant, das auch liefert und Essen zum Mitnehmen anbietet. Öffnungszeiten außer montags von 11 bis 21 Uhr, am Wochenende von 11.30 bis 22 Uhr.

Wunder-Eiscafé

Gleich gegenüber auf der anderen Straßenseite haben sich Ali und Sevim Egeli niedergelassen. Mit dem Wunder-Eiscafé am Entenpfuhl 5 erfüllen sich die beiden Solinger einen Traum. Bisher gab es das Café im Bachtor-Centrum, doch in den neuen Räumen haben die Stammgäste mehr Platz, außerdem gibt es einen großen Außenbereich. Zum Frühstück gibt es Rührei mit Knoblauchwurst, italienische Nudelgerichte und ein täglich wechselndes Tagesgericht. Schon ab sieben Uhr morgens sind belegte Brötchen zu haben. Sonst stehen türkische Spezialitäten auf der Karte wie türkische Pizza, Börek, Menemen, Gözleme und Manti. Geöffnet hat das Café jeden Tag von 7 bis 22 Uhr.

Frittenbude

Die Maku-Gastronomie hat auch für Solingen Weiteres in Planung: Neben den Weinbars in Ohligs und Gräfrath und dem Restaurant an der Prinzenstraße soll es demnächst noch eine Frittenbude in Ohligs geben.

Costa del Sol

Auch in Remscheid gibt es Neues. Aus dem Café König an der Königstraße 34 ist das Costa del Sol geworden. Hannae und Jamal Dodouh bieten hier jetzt spanisch-marokkanische Tapas an: Tortilla mit Gambas, Kartoffeln und Gemüse stehen

Im Costa del Sol kommen Fischliebhaber auf ihre Kosten.

In der LaSt Bar werden seit Beginn des Jahres leckere Cocktails serviert.

auf der Tageskarte, Fischsuppe, aber auch Vegetarisches. Dienstags geschlossen, an allen anderen Tagen geöffnet von 17 bis 1 Uhr, am sonntags von 12 bis 0 Uhr.

Café Sonntag

In dem Remscheider Café an der Hindenburgstraße 87 gibt es ab sofort Kuchen zwischen 1,50 und 2 Euro pro Stück. Dazu Waffeln, Smoothies, Milchshakes – alles selbst gemacht, betonen die Macher. Geöffnet ist der Laden mit Kinder-Spielecke sonntags bis mittwochs von 10 bis 17 Uhr und freitags von 10 bis 12.30 Uhr. Das Motto: „Bisschen drenken, bisschen töttern, bisschen was essen und ganz viel gut gehen lassen".

Gut Landscheid

Das Burscheider Gut hat im vergangenen Herbst mächtig investiert, um zukunftsfähig zu sein. 2,5 Millionen Euro stecken in Hotel und Restaurant, dazugekommen ist die neu angelegte Scheune für Events wie Weinfeste und andere Veranstaltungen. Von Frühstück bis Abendküche gibt's fast rund um die Uhr Küche im Restaurant 13null1. „Gehoben, aber nicht abgehoben", heißt es hier. Auf der Karte finden sich zum Beispiel Käse vom Thomashof aus Burscheid, Pilze aus Leichlingen, gekocht wird mit Olivenöl aus Solingen. Die Kräuter kommen aus dem eigenen Kräutergarten hinter dem Haus. Geöffnet Mittwoch bis Samstag von 17.30 bis 21 Uhr und am Sonntag von 12 bis 14 Uhr.

LaSt Bar – Drenken und Töttern

Die neue Bar am Neuen Markt 27 in Haan lädt zu Flammkuchen mit Ziegenkäse oder in Sommer-Varianten, Brotsalat, Ofenkartoffeln mit Ziegenkäse, Cocktails und Aperitifs ein. Bis auf sonntags und montags geöffnet von 17 bis 0 Uhr.

Le Coq Français

Das Fine-Dining-Restaurant lockt mit französischer Haute Cuisine. Französische Speisen mit persischem Einfluss und Weine gibt es montags, mittwochs und donnerstags von 17 bis 22 Uhr, freitags und samstags von 17 bis 0 Uhr und sonntags von 12 bis 21 Uhr. Adresse: Neuer Markt 21

Alex Giersberg

Anzeige

Gut beraten

Verlassen Sie sich auf ihr gutes Gefühl. Auf einen Partner, den viele schon jahrelang kennen. Dem sie vertrauen, wenn es um perfekte Küchen und faire Preise geht.

KNOPPKÜCHEN GmbH & Co. KG

Wk-Dabringhausen · Großfeld 5
Tel.: 02193 51080
www.knoppkuechen.de

Foto: Christian Beier

Gehören zum Team der ehrenamtlichen Foodsaver (v.l.): Ljubov Feldbusch, Grazyna Wirkus, Werner und Rebecca Höttges, Olga Koriiets und Dieter Krughöfer.

Auf den Tisch statt in die Tonne

Die **„Foodsaver“** in Solingen sind fast jeden Tag im Einsatz, um **Gemüse, Obst und Backwaren** vor der Tonne zu retten. In ihrem Laden verkaufen sie die Lebensmittel zu kleinen Preisen. Damit liegen sie voll im Trend.

Heute gibt es Lauch. Viel Lauch. Dazu gesellen sich Pastinaken und Möhren, Weintrauben und Pfirsiche, Bananen und Paprika. Dieter Krughöfer lacht zufrieden und beginnt zu sortieren. Manchmal müssen an einem Salatkopf die äußeren Blätter weichen. Gelegentlich wird eine Weintraube aussortiert. Die Ehrenamtlichen schauen sich Obst und Gemüse genau an und finden dann meistens einen schönen Platz in der Auslage. Monika Gruhlke hat unzählige Backwaren in den Körben zurechtgelegt: Brötchen und Brot, Donuts und Muffins. Die Kühlschränke mit Milchprodukten sind bereits gut gefüllt. „Heute haben wir wirklich viele Lebensmittel retten können“, sagt Rebecca Höttges und schaut sich um, wie das Montagsteam mit routinierten Blicken und Händen die Ausgabe vorbereitet. Jeder hat hier seinen Platz: Monika Gruhlke bei den Backwaren, Dieter Krughöfer beim Gemüse und Suse Rymkuß scheint allen den Rücken freizuhalten – zu räumen, zu wischen und den Laden ganz in der Nähe der Solinger Eishalle für die Kunden vorzubereiten.

Rund 40 Helfer sind unter der Woche im Solinger Verein „FoodSaving“ im Einsatz – ehrenamtlich versteht sich. Jeden Tag, außer mittwochs und sonntags, sammeln Freiwillige in den Supermärkten und Bäckereien in Solingen ausrangierte Lebensmittel, sortieren sie im Laden und kümmern sich ab 17.30 Uhr um die „Fairteilung“. Solingen sei lange ein schwarzer Fleck beim Thema Lebensmittelrettung gewesen, erzählt Rebecca Höttges. „Allerdings war das Thema dank meiner Großmutter bei uns Zuhause immer sehr präsent“, sagt sie. Die alte Dame, die in Nachkriegszeiten aufgewachsen war und echten Hunger kannte, vermittelte den Kindern: „Lebensmittel werden nicht weggeworfen“. Stattdessen gab es Restepfannen und kreative Ideen, um Lebensmittel im Kühlschrank zu verwerten, die die Köpfe hängen ließen. „Das hat mich sehr

geprägt“, sagt Rebecca Höttges heute. Dazu komme, dass sie vier Kinder habe und haushalten müsse, um gesundes und gutes Essen auf den Tisch zu bekommen. Als sie 2015 vom Foodsaving hörte, machte sie sich schlau, wo in der Region Lebensmittel gerettet würden. In Solingen wurde sie nicht fündig, also ging sie nach Wuppertal, lernte die bundesweite Initiative kennen und begann zu retten. „Irgendwann dachte ich: Das müssen wir in Solingen doch auch können.“ Also stellte sie in ihrem Hof vor der Haustüre Tische auf und verteilte gerettete Lebensmittel, die in Wuppertal übriggeblieben waren. „Der Rest entwickelte sich von selbst“, sagt sie. Die Menschen freuten sich über die geretteten Lebensmittel: Den einen kam die Philosophie entgegen, die anderen freuten sich, Geld sparen zu können. Und immer mehr Menschen erklärten sich bereit, mit anzupacken.

Deutlich reduzierte Preise

Inzwischen hat der Verein einen Laden gegenüber dem Bahnhof in Solingen Mitte gefunden. „Hier können wir ganz anders arbeiten als früher“, sagt Rebecca Höttges, „auch mit Blick auf die hygienischen Voraussetzungen.“ Inzwischen gibt es auch einen kleinen Transporter, mit dem Lebensmittel eingesammelt werden können – neben den vielen Ehrenamtlichen, die mit eigenen Fahrzeugen unterwegs sind. „Seit wir den Laden und das Auto haben, gibt es natürlich auch laufende Kosten“, erklärt die Vorsitzende des Vereins. Die stemmt die Gruppe durch einen kleinen Unkostenbeitrag, den sie für die Lebensmittel im Laden nehmen: Gut erhaltene Ware – von Pralinen bis zu Drogerieartikeln, von Marmelade bis zu Kinderschuhen – bietet der Verein im vorderen Teil des Ladens für deutlich reduzierte Preise an. Frische Lebensmittel gibt es während der „Fairteilung“ an der Theke: Ein großer Einkaufskorb mit Gemüse, Obst, Gepäck und Milchprodukten gefüllt, kostet vier Euro. Eine gefüllte Tasche kostet zwei Euro. „Mit dem Geld können wir Laden und Fahrzeug finanzieren“, erklärt Rebecca Höttges. Die Ehrenamtlichen bekommen kein Geld für ihre Arbeit, sie dürfen aber auch einen Korb mit Lebensmitteln mit nachhause nehmen.

Keine Konkurrenz zur Tafel

Um die Lebensmittel möglichst gerecht zu „fairteilen“ hat die Gruppe ein ausgeklügeltes System entwickelt. Es gilt nicht: Wer zuerst kommt, malt zu erst. „Wer noch arbeiten muss, Kinder versorgt oder alte Menschen pflegt, kann sich hier nicht ewig in einer Schlange anstellen“, weiß Rebecca Höttges. Also gibt es von 17 Uhr bis 17.30 Uhr Lose. Aus einem Korb kann in dieser Zeit jeder Interessierte eine Nummer ziehen, die ab 17.30 Uhr die Reihenfolge regelt. „Hier kann jeder einkaufen“, betont die Vereinsvorsitzende. Und genauso verstehen die Solinger das Angebot auch, egal, ob dicker und dünner Geldbeutel. „Wir sind keine Konkurrenz für die Tafel“, stellt Rebecca Höttges noch klar. Lebensmittel für Bedürftige hätten immer Vorrang. Aber es gebe genug gerettete Lebensmittel in Solingen, um beide Initiativen zu versorgen. Die Bereitschaft der Solinger Märkte, Geschäfte und Landwirte sei hoch, Lebensmittel abzugeben. Im Laden in Solingen sind an diesem Montagnachmittag inzwischen alle Lebensmittel sortiert und eingeräumt. „Es ist so schön zu sehen, wie sich die Menschen über diese Lebensmittel freuen“, sagt Rebecca Höttges. Umso besser, dass sie nicht in der Tonne gelandet sind.

Theresa Demski

Foto: Theresa Demski

INFO

Food Saver gibt es inzwischen in fast allen Bergischen Städten, mal unter dem Titel „Food-Sharing“, ein anderes Mal unter „Food-Saving“. Ehrenamtliche sind immer willkommen. Das gilt auch für den Verein in Solingen. Interessierte können eine Mail schicken an **info@foodsaving-solingen.de** oder anrufen unter **Telefon 0212 / 781 745 81**.

Ein ähnliches Prinzip verfolgt übrigens auch die App „To good to go“: Viele Geschäfte und Restaurants im Bergischen Land beteiligen sich inzwischen am Prinzip und stellen Überraschungstüten in die App, die abends für kleines Geld abgeholt werden können. Wer sich registriert, findet teilnehmende Händler in seiner Nähe und kann sich mit einem Klick für Lebensmittel registrieren.

Anzeige

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

www.rewe-rahmati.de

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

Foto: GettyImages/Wesley Soares Ferracini

Perfekt für ein gesundes Gericht: Viel Gemüse und frische Kräuter

Wie gesund ist vegan und Co.?

Vegetarisch, vegan, zuckerfrei: Immer mehr Menschen entscheiden sich für alternative Ernährungsformen. Doch um das Thema ranken sich hartnäckige Mythen. **Ernährungsberaterin Kathrin Marten** klärt auf, welche Umstellungen unbedenklich sind und welche nicht.

Veganer essen nur Salatblätter, Soja macht den Regenwald kaputt – zum Thema alternative Ernährung kursieren viele Mythen und Vorurteile. Zu Recht?

Kathrin Marten Ich lese gerade das Buch „Öfter mal die Sau rauslassen" von Markus Keller und Annette Sabersy über pflanzenbasierte Ernährung. Dort habe ich noch mehr Ernährungsmythen gefunden: „Salat lässt den Bizeps schrumpfen" zum Beispiel. Das lässt sich jedoch mit Blick auf den Boxer und Veganer Mike Tyson anschaulich entkräften. Auch „Vegan ist etwas für Frauen – Männer essen Fleisch" ist so ein langgehegter Mythos, der zeigt, welche kulturelle Bedeutung Fleisch hat. Fleisch zu essen bedeutet immer noch, Kraft und Potenz aufzunehmen. Dass pflanzliche Ernährung der Umwelt nicht schadet, erklären die Autoren ebenfalls: Zwar verbraucht der Anbau von einem Kilo Avocado 2000 Liter Wasser, aber die Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch 15.000 Liter. Es gibt zwar immer noch viele Mythen, aber mit der jüngeren Generation ändert sich das langsam.

Warum entscheiden sich immer mehr Menschen dafür, vegan oder vegetarisch zu werden?

Marten Die Gründe für die vegane und vegetarische Ernährung sind neben dem gesundheitlichen Aspekt ethischer und politischer Art: Der Klimaschutz, die Sorge um das Tierwohl und der Einsatz für die Nachhaltigkeit stehen im Vordergrund.

Schadet es der Gesundheit, auf Lebensmittel wie Fleisch und Milch zu verzichten?

Marten Die vegetarische Ernährung ist mit wenig Aufwand umsetzbar und birgt keine Risiken, wenn man die guten Fette des Fleischs aus anderen Quellen wie Raps- oder Leinöl bezieht. Hülsenfrüchte wie Kidneybohnen und Kichererbsen

sorgen für ausreichende Eiweißzufuhr. Veganer, die auf alle tierischen Lebensmittel, also auch Gelatine und Honig, verzichten, müssen darauf achtgeben, dass sie das Vitamin B12 als Nahrungsergänzungsmittel zu sich nehmen. B12 sorgt im Körper für Zellteilung, Blutbildung und ist wichtig für die Nerven und die Psyche. Außerdem sollten sie ihre Eiweißversorgung im Blick behalten. Veganer erweitern ihr Ernährungskonzept auf ihr Lebenskonzept und wählen auch ihre Kosmetik und Kleidung nach veganen Gesichtspunkten aus. Was sich in den letzten Jahren zum Besseren geändert hat: Die Vielfalt an Angeboten ist größer geworden, dadurch ist es praktikabler geworden, vegan zu sein.

Also ist es sogar gesund, vegetarisch oder vegan zu leben?

Marten Ja, die gesundheitlichen Vorteile liegen auf der Hand. Ich habe ein geringeres Risiko, Herz- und Kreislauferkrankungen zu bekommen.

Dann gibt es noch die Menschen, die sich zuckerfrei ernähren. Sinnvoll oder übertrieben?

Marten Eine komplett zuckerfreie Ernährung ist fast unmöglich. Denn Zucker ist ja auch in Milchprodukten und Obst enthalten. Sie wäre auch nicht ratsam, denn unser Körper braucht eine gewisse Menge an Kohlenhydraten. Die gesundheitlichen Vorteile einer zuckerreduzierten Ernährung sind jedoch unschlagbar: Übergewicht mit den Folgen eines größeren Risikos für Herz-Kreislauferkrankungen und Karies könnten reduziert werden. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt, dass nur zehn Prozent der Tagesenergie aus freiem, also extra zugesetztem Zucker gedeckt wird – bei einem Kalorienbedarf von 1800 Kalorien würde das etwa 50 Gramm Zucker entsprechen. Die Weltgesundheitsorganisation WHO spricht sogar von nur 25 Gramm Zucker am Tag, die kommen schnell zusammen. Aber es geht immer um das Spiel mit der Menge.

Foto: Katarzyna Weusthoff

Kathrin Marten arbeitet als Ernährungsberaterin in Solingen.

Viele Menschen mit Verdauungsproblemen entscheiden sich dazu, glutenfrei zu essen. Ist das eine gute Idee?

Marten Nur ein kleiner Teil der Bevölkerung kann Gluten nicht vertragen. Wenn gesunde Menschen mit Verdauungsprobleme den Konsum von glutenhaltigem Brot und Nudeln reduzieren, verbessert sich gewissermaßen durch die Hintertür ihr Wohlbefinden und sie bleiben dabei. Aber die Ursache dafür ist oftmals weniger der Verzicht auf Gluten als eine Reduktion von Brot und Nudeln generell, also ein bewussterer Umgang mit der Ernährung. Ein Risiko besteht außerdem: Glutenfreie Produkte sind keine Vollkornprodukte, da bringt man sich um die guten Inhaltsstoffe. Außerdem enthalten sie häufig viel Zucker und Fett. Ich rate meinen Klienten zu einer ausgewogenen Ernährung, die reichlich Gemüse, Obst und Vollkornprodukte wie etwa Haferflocken enthält, aber auch maßvoll Fleisch und Fisch. Wenn die Lebensmittel wenig verarbeitet und vielleicht sogar aus ökologischem Anbau sind, enthält mein Essen deutlich weniger Zusatzstoffe und Rückstände von Pestiziden.

Sigrid Blomen-Radermacher

Anzeige

Beckmann
...SCHMECKT MAN.

Kreuzbergstraße 13
42899 RS-Lüttringhausen

Holzofen-Backhaus

by Beckmann

Unsere Feuerkruste:
Täglich frisch im Holzofen gebacken ein einzigartiger Genuss aus Remscheid!

www.baeckerei-beckmann.de

Streifzug durch die bergische Brauereigeschichte

Neben Dortmund gehörte das bergische Städtedreieck zu den **wichtigsten Brauereistandorten** Deutschlands. Doch von der ehemals blühenden Braulandschaft ist fast nichts mehr übrig. Ein historischer Rückblick.

Vor allem die hügelige Topographie des Bergischen Landes hat dafür gesorgt, dass in diesem Landstrich besonders viele Brauereien ansässig waren. Niemand wollte die teilweise steilen Berge rauf- und runterkraxeln, um an den schäumenden Gerstensaft zu gelangen. Also entstanden im Laufe der Zeit an jeder zweiten Ecke Hausbrauereien. Und in Wuppertal, Solingen und Remscheid auch zahlreiche Großbraustätten. Damals war der Bierdurst der Menschen kaum zu stillen.

Foto: Historisches Zentrum Wuppertal

Die Wuppertaler Adler-Brauerei wurde von Wicküler geschluckt.

Foto: Stadtarchiv Solingen

Die letzten Brauereipferde der Solinger Brauerei C. Beckmann

Wuppertal

Zwischen 1780 und 1996 produzierten knapp 180 kleine, mittelständische und große Brauereien zwischen Vohwinkel und Rittershausen das überaus begehrte Bier. In der Hochzeit des Bierkonsums in den 1920er–Jahren, buhlten 80 Brauereien im Tal der Wupper um die Gunst der Bierliebhaber. Für jeden Geschmack gab es das passende Bier. Neben Elberfeld gehörte Barmen zu den wichtigsten Brauereistandorten im Rheinland und in Westfalen. Namen wie Johann Christoph Küpper, Carl Bremme oder Franz Joseph Wicküler sind eng mit dieser Tradition verbunden. Doch neben den großen Namen gab es noch die Dierichs-Adler-Brauerei, Tienes, Gesenberg, Waldschloß oder Feldschloß, die Mitte des 19. Jahrhunderts ein knapp eine Woche haltbares Dünnbier brauten. Erst die zur damaligen Zeit sehr innovativen Brauer in Elberfeld und Barmen übernahmen die schon im fernen Bayern fortschrittliche Brautechnik und revolutionierten die Bierherstellung im Tal. Dies war gleichzeitig der Startschuss für die industrielle Bierherstellung.

Solingen

Bereits Mitte des 18. Jahrhunderts wurde in Solingen Bier gebraut. 1753 stellte die Brauerei C. Beckmann erstmalig ein mehr oder weniger schmackhaftes Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot her. Schon damals besaß die Eigentümerfamilie sehr viele Häuser mit Gaststätten. Über Bierlieferungsverträge mit den Wirten half die Brauerei bei der Einrichtung der Kneipe – eine Strategie, die in der Branche auch heute noch sehr beliebt ist. Ein Jahr vor der Jahrhundertwende eröffnete die Brauerei C. Beckmann einen weiteren Standort: In direkter Nachbarschaft nahm die Ohligser Aktienbrauerei 1899 ihren Betrieb auf. Und 1920 übernahm der prosperierende Großbrauer die Vereinsbrauerei Höhscheid. An der Schützenstraße in Solingen unterhielt die Brauerei C. Beckmann nicht nur einen Brauereibetrieb mit angeschlossener Mälzerei und Eisfabrikation, sondern auch einen eigenen Fuhrpark mit Pferden und Kutschen. Noch bis in die 1950er-Jahre wurden sowohl die Bierfässer als auch das Stangeneis zur Bierkühlung mit den Fuhrwerken transportiert.
Das Ohligser Bier hatte spätestens in den 1960er-Jahren mit harter Konkurrenz aus der Region zu kämpfen. Plötzlich floss Stifts Pils aus Dortmund oder Hagener Andreas-

Bier aus den Zapfhähnen. Doch der größte Konkurrent für die Brauerei C. Beckmann waren die Musketiere aus dem benachbarten Wuppertal. Vor allem männliche Biertrinker aus der Klingenstadt ließen sich von dem kultigen Werbespruch „Männer wie wir, Wicküler Bier“ verleiten. Dies war der Anfang vom Ende der Solinger Brautradition. 1989 wurde der Braubetrieb an der Schützenstraße eingestellt, zwei Jahre später folgte die Betriebsschließung in Ohligs.

Halbautomatische Flaschenabfüllung in Solingen-Ohligs

Foto: Stadtarchiv Solingen

Archivfoto: Michael Sieber

Blick auf die ehemalige Kipper-Brauerei in Remscheid

Remscheid

Auch die Brautradition in Remscheid erfuhr nach 156 Jahren ein jähes Ende: 1993 stellte die Brauerei C. W. Kipper ihren Betrieb ein. Noch ein Jahr vor der endgültigen Schließung der ältesten und letzten Privatbrauerei im Bergischen Land erhoffte sich der Ur-Urenkel von Brauereigründer Carl Wilhelm Kipper, das Familienunternehmen vor dem Hintergrund eines immer härter werdenden Verdrängungswettbewerbs in die sechste Generation führen zu können. Der Brauereigründer hatte in jungen Jahren nichts mit dem Brauhandwerk am Hut. Als der 1808 geborene Carl Wilhelm Kipper in der Hausbrauerei seines ältesten Bruders in Rösrath-Kleineichen aushalf, entdeckte er seine Leidenschaft für Bier. Im heutigen Kölner Stadtteil Mülheim absolvierte er eine Brauer- und Mälzerlehre. Anschließend ging er als junger Geselle auf Wanderschaft und landete schließlich in Remscheid.
Mit 29 Jahren pachtete er 1837 den ehemaligen Sägenbetrieb von Peter Carl Deitermann. 100 Taler Pacht waren für ein Jahr fällig. Nach anfänglichen Schwierigkeiten beim Bierabsatz expandierte Kipper derart, dass er 1845 eine größere Brauerei mitsamt Wohnhaus am Birgderkamp baute. Im Laufe der Jahre zog modernes technisches Equipment in die Braustätte ein. In der 1869 errichteten Mälzerei versah fortan eine Dampfmaschine ihren Dienst. Der technische Fortschritt war nicht mehr aufzuhalten. Die Qualität des Remscheider Bieres wurde aufgrund der angepassten Herstellungsprozesse immer besser. Nach dem Tod des Vaters übernahm Carl Wilhelm II die Geschicke des Unternehmens. Unter seiner Regie entstand die neue Brauerei an der heutigen Kipperstraße, vollgestopft mit neuester Dampfmaschinentechnik, Eismaschinen und anderen elektrischen Geräten. Im Laufe der vielen Jahrzehnte änderte sich auch der Geschmack der Remscheider Biertrinker. Das bisher dominierende Export wurde durch Pils und Alt als leichtere Sorten abgelöst. Das Kipper Pils – 1983 in Remscheider Pils umbenannte Bier – war jetzt in aller Munde. Wie alle anderen Brauereien in der bergischen Region wurde auch die Brauerei C. W. Kipper trotz aller Anstrengungen aus dem Markt gedrängt. Vor 30 Jahren ging diese Remscheider Biertradition endgültig zu Ende.

Holger Bernert

Anzeige

Bierkultur im Wandel

Obwohl der Bierabsatz in Deutschland auch im ersten Halbjahr 2023 weiter rückläufig ist, haben kleine **Hausbrauereien wie das Remscheider Bräu** weiterhin Konjunktur. Wir haben uns mit Inhaber **Hans-Arno Sonderfeld** über die Biertrends des Jahres und das perfekt eingeschenkte Bier unterhalten.

Fotos (2): Remscheider Bräu

Im Remscheider Bräu gibt es handwerklich gebrautes Bier auch in alkoholfreien Varianten.

Herr Sonderfeld, haben die Deutschen ihre Lust am Biertrinken verloren?

Hans-Arno Sonderfeld Dass uns die Lust am Biertrinken vergangen ist, kann ich so nicht bestätigen. Allerdings gibt es einige Trends und Faktoren, die den Bierkonsum beeinflussen. Das steigende Gesundheitsbewusstsein hat zu einem erhöhten Absatz von alkoholfreien Bieren geführt. Auch die Vielfalt an Craft Limonaden, Tees und Kaffeespezialitäten ist gewachsen. Die Bevölkerung in Deutschland wird älter, ältere Menschen neigen dazu, weniger Alkohol zu trinken. Und die Jüngeren haben keine richtige Stammtischkultur mehr. Die Deutschen mögen nach wie vor ihr Bier sehr gerne – aber der Genuss ist bewusster geworden.

Welche Biertrends gibt es in diesem Jahr?

Sonderfeld Die deutsche Bierkultur ist tief in unserem gesellschaftlichen Miteinander verwurzelt. Die aktuellen Biertrends unterstreichen die wachsende Diversität und Innovation in diesem Bereich. Von handwerklichen Bieren mit stärkerem Fokus auf Nachhaltigkeit, Food Pairing als Kombination von Essen und Bier, Bier zum Mitnehmen oder Bier als Lifestyle-Produkt – es gibt für jeden Geschmack und jeden Anlass das richtige Bier. Mehr als nur ein Getränk ist Bier ein soziales Erlebnis, das Menschen zusammenführt und unvergessliche Momente schafft. Es lohnt sich also, ständig nach neuen Biersorten und innovativen kleinen Brauereien Ausschau zu halten, um die Vielfalt und

Faszination des Bieres immer wieder neu zu erleben.

Trendiges Craftbeer oder die Klassiker – was trinken die Deutschen lieber?

Sonderfeld Führend sind immer noch Pils, Weißbier und Helles. Dazu kommen die klassischen regionalen Biersorten wie Kölsch oder Alt, die allerdings mit der Region verbunden sind. Ausgefallene Sorten wie ein ‚Watermelon Ale' sind für viele Bierliebhaber spannend, dennoch wird nach dem Geschmackserlebnis gerne wieder zu einer Standardsorte gegriffen.

Wie entsteht das perfekte Bier?

Sonderfeld Das perfekte Bier zu brauen ist sowohl Kunst als auch echtes Handwerk. Es erfordert hochwertige Zutaten, saubere Ausrüstung, präzise Methodik und vor allem Geduld. Im Remscheider Bräu gibt es, wie in vielen anderen kleinen Brauereien, keine automatisierte Brauprozesse. Unsere Brauer steuern den Sudprozess mit Wissen, Geduld und Liebe. Das macht jedes Bier einzigartig. Der Brauprozess mit allen Vor- und Nachbereitungen dauert etwa neun Stunden. Anschließend kommt das Bier in die Hauptgärung. Bis das Bier bei uns in den Brauereien an den Hahn kommt, vergehen rund zehn Wochen.

Und wie sieht ein perfekt gezapftes Bier aus?

Sonderfeld Das perfekt gezapfte Bier zeichnet sich durch mehrere Merkmale aus. Es sollte eine stabile, cremige Schaumkrone aufweisen. Der Schaum schützt das Bier vor Oxidation, hält Aromen fest und gibt dem Bier ein ansprechendes Aussehen. Wenn Blasen an der Seite des Glases haften, kann das ein Zeichen dafür sein, dass das Glas nicht sauber ist. Das Bier sollte in der für den jeweiligen Stil empfohlenen Temperatur serviert werden. Zu kaltes Bier kann den Geschmack und das Aroma beeinträchtigen. Ein perfekt gezapftes Bier sollte frisch und ohne ‚off-flavours', also ohne Aromafehler sein. Außerdem sollte es nicht nur gut aussehen, es muss auch ein optimales Geschmacks- und Aromaerlebnis bieten. Ein Zeichen des Respekts für das Handwerk und die Tradition des Brauens inklusive.

Ist die Bierdose wieder auf dem Vormarsch?

Sonderfeld Ein ganz klares Ja! Auch wir werden zukünftig unsere Biere im Remscheider Bräu in Dosen füllen. Das bietet viele Vorteile: Bier kann durch ultraviolettes Licht beeinträchtigt werden, was zu einem sehr unangenehmen Geschmack führt. Dosen verhindern, dass Licht das Bier erreicht. Außerdem sind sie vollständig versiegelt, was den Sauerstoff ausschließt. Sauerstoff kann Bier oxidieren lassen und den Geschmack verändern. Dosen kühlen schneller ab als Glasflaschen, sie sind effizient recycelbar, ohne Qualitätsverlust mehrfach wiederverwendbar und können gestapelt werden, dadurch sparen sie Platz. Die Produktion ist oft kosteneffizienter, umweltbewusster und schneller als die von Glasflaschen. Auch der Transport auf dem Lkw verursacht deutlich weniger klimaschädliches Kohlendioxid. Das Wichtigste ist jedoch, dass Dosen nach dem Genuss wieder in den Wiederverwertungskreislauf kommen. Aber am besten schmeckt immer noch ein frisch gezapftes Bier wie bei uns im Remscheider Bräu direkt aus den Tanks.

Holger Bernert

Zur Person: Hans-Arno Sonderfeld

Gemeinsam mit seiner Frau Johanna Lindner-Sonderfeld und seinem Team betreibt Hans-Arno Sonderfeld neben 13 Hotels und fünf Restaurants auch vier Hausbrauereien in Mariakirchen, München, Rüsselsheim und Remscheid mit einem Gesamtbierausstoß von 3800 Hektolitern im Eigenbetrieb. Der 1980 in Wermelskirchen geborene Unternehmer ist gelernter Hotelfachmann und Hotelbetriebswirt. Nach seinen Wanderjahren im In- und Ausland heuerte der Vater von zwei Töchtern 2006 im Familienunternehmen Lindner Group Arnstorf an.

Anzeige

So spannend kann Brot sein

Von wegen langweilig: Das Thema Brot birgt viele Geheimnisse und Besonderheiten. ENGELBERT-Redakteur Christian Werth hat in Kooperation mit dem **Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks** und Thorsten Heidenpeter-Wader von der Remscheider **Bäckerei Beckmann** Wissenswertes zusammengestellt.

Foto: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks

Die Historie des gebackenen Brots reicht rund 22.000 Jahre zurück.

Wussten Sie, seit wann die Menschen Brot essen?

Die Menschheit ernährt sich seit mindestens 30.000 Jahren von Getreidebrei, der seit rund 22.000 Jahren auch gebacken wird. Mit dem Anbau von Getreide, das heißt von Süßgräsern, wurde allerdings erst vor rund 11.000 Jahren begonnen. Von da an bekam das Brot eine solch große Bedeutung, dass die Menschen wegen des Getreides an einem Ort sesshaft wurden. Bis vor 6.000 Jahren gab es jedoch ausschließlich Fladenbrote. Erst dann haben die Ägypter den Sauerteig erfunden und heiße Backtöpfe über den Teig gestülpt, sodass das Brot aufgehen konnte. Seitdem kennt die Menschheit auch Brotlaibe.

Wussten Sie, dass Brotkonsum mal Statussymbol war?

Das Brot war ab dem Hochmittelalter in reichlichen Mengen vorhanden und bildete das Hauptkontingent des enormen Anteils von Getreideprodukten an der Nahrung. Allerdings war anhand des Brotkonsums in jener Zeit festzustellen, welchen sozialen Rang man innehatte. Das sogenannte „Herrenbrot", ein Weißbrot, war in der vorindustriellen Epoche für den Adel beziehungsweise die sozialen Oberschichten bestimmt. Es galt zu dieser Zeit als Statussymbol. Bei den einfachen Schichten wurde dagegen dunkles Brot aus gröberem Mehl gegessen. Da aus feinem Weizen auch besondere Produkte wie Kuchen und Festtagsgebäck hergestellt wurden, war Weizenmehl für soziale Unterschichten begehrenswert und ein kostbares Gut.

Wussten Sie, wie viel Brot in Deutschland gegessen wird?

Eine knackige Kruste, eine zarte Krume, gepaart mit einem unverwechselbaren Duft und aromatischem Geschmack – bewusster Brotgenuss ist ein Erleben mit allen Sinnen, und das wird in Deutschland großgeschrieben und macht die Deutschen zum unangefochtenen Brot-Ess-Weltmeister. So kauften die deutschen Haushalte im Jahr 2022 Daten der Gesellschaft für Konsumforschung zufolge 1,65 Millionen Tonnen Brot, was 20,8 Kilogramm pro Kopf entspricht. Die Käuferreichweite von Brot lag nach Daten des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks im Jahr 2022 bei 97,7 Prozent. Das bedeutet, dass von 1.000 Haushalten 976 zumindest einmal im Jahr Brot kauften. Durchschnittlich fanden pro Käufer und Jahr rund 53 Broteinkäufe statt. Das statistisch beliebteste Brot ist das Toastbrot mit einem Kaufanteil von 29,3 Prozent, gefolgt vom Mischbrot mit 24,3 Prozent und Körnerbroten mit 13,7 Prozent.

Wussten Sie, dass es über 3.000 Brotspezialitäten in Deutschland gibt?

Kaum zu glauben, aber wahr: Die Deutschen lieben ihr Brot so sehr, dass es hierzulande inzwischen mehr als 3.000 registrierte Brotspezialitäten gibt. Dazu zählen verlockende Kreationen wie Lava Brot, Inzeller Bauernbrot und Horizont Brot. Zurückzuführen ist die traditionsreiche Vielfalt auf die kleinstaatliche Struktur in Deutschland, die unterschiedliche Bodenbeschaffenheit und das Klima: So wurde im kühleren Norden vorrangig Roggen angebaut, im Süden und auf fruchtbaren Böden herrschte eher Weizen vor. Mit dem 19. Jahrhundert entwickelten sich die Anbaumethoden weiter, und die regionale Verbreitung der unterschiedlichen Getreidearten nahm zu. So entstanden zahlreiche regionale Brotspezialitäten, die die Grundlage für Deutschlands einmalige Brotkultur bilden. Die heutigen Spezialitäten sind im offiziellen Brotregister gemeldet und damit vom Deutschen Brotinstitut anerkannt.

Wussten Sie, dass es ein Brot des Jahres gibt?

In Deutschland bestimmt das Deutsche Brotinstitut jährlich ein Brot des Jahres. In diesem Jahr ist es das Kürbiskernbrot, das den wissenschaftlichen Beirat des

Deutschen Brotinstituts nicht nur durch seinen ausgewogen-aromatischen und mild-nussigen Geschmack, sondern vor allem durch seine Vielseitigkeit überzeugte. Der Klassiker mit knackigen Kernen in Krume und auf Kruste ist deutschlandweit beliebt und passt vor allem gut zu milden Belägen und Aufstrichen. Übrigens enthalten Kürbiskernbrote nach den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck mindestens acht Prozent Kürbiskerne, bezogen auf den Getreideanteil. Das Brot des Jahres wird traditionell im Januar im Rahmen der Internationalen Grünen Woche bekanntgegeben. Bundesminister Cem Özdemir und Michael Wippler, Präsident des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks, hatten das Siegerbrot zu diesem Anlass feierlich angeschnitten. 2022 war das Holzofenbrot zum Brot des Jahres gekürt worden. Und übrigens: Einen Tag des Brotes gibt es auch: es ist der 5. Mai.

Foto: Thorsten Heidenpeter-Wader / Bäckerei Beckmann

Auch in den 18 bergischen Filialen der Bäckerei Beckmann ist man sich der großen Bedeutung des Brotes als Kulturgut bewusst und wahrt diese Tradition durch hohen Qualitätsanspruch.

Wussten Sie, dass Brotqualität wissenschaftlich beurteilt werden kann?

Das Deutsche Brotinstitut bewertet regelmäßig Backwaren nach wissenschaftlich anerkannten Kriterien. Jährlich prüfen die hochqualifizierten Sachverständigen rund 15.000 Brote und andere Backwaren – bei voller Punktzahl erhält das Produkt die Bewertung „sehr gut". Eine Gold-Auszeichnung gibt es, wenn Brote drei Jahre in Folge Bestnoten bekommen. Der fachmännischen Beurteilung zugrunde liegen dabei die Kriterien Form und Aussehen, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung und Krumenbild, Textur sowie Geruch und Geschmack. Der Bäckerfinder der Deutschen Innungsbäcker listet die Prüfergebnisse unter www.brotinstitut.de auf: So können Verbraucher zielgerichtet gutes Brot in ihrer Nähe finden.

Wussten Sie, dass Sauerteig musikalisch ist?

Der Brot-Sommelier Axel Schmitt gilt als „Rockstar des Bäckerhandwerks" und hat in Kooperation mit der Hochschule für Musik Würzburg herausgefunden, dass Brot aromatischer schmeckt, wenn er den Sauerteig im Reifeprozess mit Musik beschallt. Warum das so ist? Auch wenn Sauerteig keine Ohren hat, die Schallwellen erreichen ihn trotzdem – so erhöhte sich der Säuregrad, und der pH-Wert ging zurück. Das erstaunliche Fazit: Wenn der Sauerteig mit Musik beschallt wird, verleiht ihm das eine besondere Würze. Bei Mozart wird das Aroma saurer, während die Musik von AC/DC einen runderen Geschmack hervorbringt. Axel Schmitt ist offizieller Bäcker des Rock-Festivals „Wacken" und „aromatisiert" seine Brote dort sogar auf der Bühne mithilfe der Heavy-Metal-Bands.

Wussten Sie, was Backfluencer sind?

Der Trend der sozialen Medien, bei dem junge Menschen Einblicke in ihr Privat- und Arbeitsleben geben, macht auch vor dem Bäckerhandwerk keinen Halt. So gibt es inzwischen zahlreiche junge Back-Influencer, die mit unterhaltsamen Berichten auf den sozialen Kanälen Lust auf eine Karriere im Bäckerhandwerk machen und die Branche ins rechte Licht rücken. Hintergrund ist die Nachwuchskampagne „Back Dir Deine Zukunft", die der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks ins Leben gerufen hat und auf Instagram unter www.instagram.com/backdirdeinezukunft mit Auszubildenden des Bäckerhandwerks sowie frisch gebackenen Bäckern zusammenarbeitet. Mit großer Offenheit und auf Augenhöhe geben die „Backfluencer" hier täglich Praxistipps und zeigen, wie vielfältig das Bäckerhandwerk ist und mit wie viel Leidenschaft sie ihre Brötchen verdienen.

Anzeige

So entsteht das perfekte Brot

Die UNESCO erklärte die deutsche **Brotvielfalt** zum immateriellen Kulturerbe. Doch was ist das Besondere daran? Wir haben mit den Geschäftsführern der Remscheider **Bäckerei Evertzberg** über Herstellung und Brottrends gesprochen.

Foto: Zentralverband Deutsches Bäckerhandwerk

Gutes Brot kommt ohne den Einsatz von Zusatzstoffen aus, so auch bei der Bäckerei Evertzberg.

Wie das perfekte Brot gemacht wird? „Ganz einfach", antwortet der für die Produktion zuständige Geschäftsführer Oliver Platt. „3,2,1… lecker! Drei Wochen Reifezeit für unser Mehl. Zwei Tage Ruhezeit für unseren Teig. Und fertig ist ein einzigartiges Brot." Bei den Rezepten und der Herstellung kommt es auf ehrliche handwerkliche Arbeit an, und dass alle Zutaten im Zusammenspiel mit den Brotrezepten harmonieren. „Der Einsatz von Zusatzstoffen kommt für uns nicht infrage. Wer sein Handwerk versteht und nur beste Rohstoffe verwendet, kann darauf verzichten. Natürlich schmeckt es am besten."

Alte Getreidesorten wie Dinkel, Einkorn oder Emmer erleben derzeit eine Renaissance. Obwohl die Urgetreide preislich teurer als konventionelles Getreide sind, schätzen immer mehr Kunden die besonders feinen Aromen dieser Brotsorten. „Vor allem Brote aus Vollkorndinkelmehl stehen in der Gunst der Kunden ganz oben in der Beliebtheitsskala. Aber auch Klassiker wie Brote aus 100 Prozent Roggen, Roggenmischbrote und Brote aus Roggensauerteig sind wieder auf dem Vormarsch", sagt Thomas Bischzur, ebenfalls Geschäftsführer.

Die richtige Lagerung

Vielfalt ist auch beim Brot Trumpf. Beliebtestes Brot der Deutschen ist Toastbrot, gefolgt von Mischbrot und Variationen mit Saaten und Körnern. „Je älter die Menschen werden, desto höher ist ihr Brotverbrauch", weiß Thomas Bischzur. „Jüngere Brotfans bevorzugen weiches Brot und unsere glutenfreien Sorten aus Reismehl." Frisches Brot ist ein wahrer Genuss. Doch bei falscher Lagerung kann es schnell ins Gegenteil umschlagen. Ob Brotkasten, Leinensack oder Kühlschrank – bisher gibt es noch keine Aufbewahrungsmöglichkeit, die das Brot garantiert frisch hält. Brotexperte Oliver Platt rät jedoch dazu, handwerklich gebackenes Brot direkt beim Bäcker zu kaufen. „Auch die Brotsorte ist entscheidend. So halten Vollkornbrote deutlich länger als Weizenbrote."

Holger Bernert

Anzeige

Essens Art

Besonders. Persönlich. Genussvoll.

Etwas versteckt liegt das Restaurant EssensArt am Rande von Haan. Liebhaber des guten Geschmacks finden hier ausgefallene Arrangements — ob à la carte oder als Menü. Die Philosophie von persönlichem Service, familiärem Ambiente und Leidenschaft in der Küche machen jeden Besuch zum genussvollen Erlebnis.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Unser Team

Nikoleta Spyrou, Jens Lommel, Meri Koc, Moritz Mehring

Gaumenfreuden.

Die Speisenkarte, die auch vegetarische Gerichte beinhaltet, wechselt alle acht Wochen und orientiert sich an saisonalen sowie regionalen Möglichkeiten.

Werfen Sie hier schon einmal einen Blick darauf.

Lust auf EssensArt?

Dann bewirb dich jetzt bei uns — wir vergrößern unser Team.

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

Öffnungszeiten:
mittwochs bis samstags 18 – 22 Uhr | sonntags 11 – 16 Uhr

Vorspeise

Rehrücken mit Kürbispüree und Wildkräutersalat

für vier Personen

ZUTATEN

Rehrücken und Püree:
500 g Rehrücken
500 g Hokkaido-Kürbis (ohne Kerngehäuse)
100 g mehligkochende Kartoffeln
100 ml Milch
50 ml Orangensaft
1 Zweig Rosmarin
Muskatnuss
80 g Butter

Salat:
300 g Wildkräutersalat
1 Bund Kresse
Kürbiskerne

Vinaigrette:
2 EL Preiselbeer-Kompott
50 ml Essig
150 ml Rapsöl
1 EL Zucker
1 TL Senf
Salz und Pfeffer

Vorgestellt vom **Restaurant Stückgut** in Solingen

Foto: Stückgut

Kürbispüree
Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, nach 10 Minuten den gewürfelten Kürbis hinzugeben und 15 Minuten mitkochen. Dann das Wasser abgießen und Kartoffeln und Kürbis mit der Kartoffelpresse passieren. Milch und Orangensaft aufkochen und mit dem Püree vermengen, 50 g Butter untermengen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Rehrücken
Die Rehrücken von Sehnen befreien, salzen und in der heißen Pfanne von allen Seiten anbraten. Am Ende die restliche Butter und Rosmarin in die Pfanne geben und das Reh darin wenden. Den Rehrücken samt Butter und Kräutern auf ein Ofenblech geben. Dann ringsherum pfeffern und im vorgeheizten Ofen bei 100 Grad circa 30 Minuten lang auf die Kerntemperatur von 56 Grad garen.

Salat und Preiselbeer-Vinaigrette
1 El Preiselbeer-Kompott, Essig, Zucker, Senf, etwas Salz und Pfeffer in einen Messbecher geben und mit einem Mixstab langsam das Öl einrühren lassen, damit sich Öl und die anderen Zutaten verbinden.
Den Wildkräutersalat waschen und schleudern. Kürbiskerne leicht rösten, bis man einen nussigen Geruch wahrnimmt.

Wenn alles fertig ist, das Püree anrichten und die Rehrücken tranchieren. Den Wildkräutersalat je nach Geschmack mit der gewünschten Menge Dressing vermischen und auf den Teller geben. Anschließend noch ein wenig Kresse zupfen und über den Salat geben. Und zum Abschluss Kürbiskerne und das restliche Preiselbeer-Kompott zur Dekoration auf dem Teller verteilen.

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

LE COQ
FRANÇAIS

Montag	17:00-22:00
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	17:00-22:00
Donnerstag	17:00-22:00
Freitag	17:00-00:00
Samstag	17:00-00:00
Sonntag	12:00-21:00

+49 2129 5666 066
Info@le-coq-haan.de
Neuer Markt 21 , 42781 Haan

Ein Gaumenschmaus!

Das **ENGELBERT-Kochevent** brachte erneut viele bergische Akteure zusammen. Bei einem geselligen Abend bei Möbel vom Stein in Remscheid zauberte man unter professioneller Anleitung von Esszimmer-Betreiber Gerd König praktische, hübsch dekorierte und vor allem köstliche Schnellgerichte. Den Kochlöffel schwingen durften ein Geschwisterpaar aus Haan und ein Mutter-Tochter-Gespann aus Solingen. Auch ENGELBERT-Mitarbeiterin Cristina Segovia-Buendía war dabei und berichtet von einem genussvollen Abend.

Gerd König mag es gerne kreativ, aber bodenständig, nicht allzu kompliziert und vor allem lecker. Für das ENGELBERT-Kochevent hatte sich der Ohligser Gastronom daher zwar außergewöhnliche Rezepte mit einem scharfen asiatischen Touch ausgesucht, doch lassen sie sich mit wenigen Handgriffen auch von blutigen Küchenanfängern ganz einfach nachkochen. Gewinnspiel-Teilnehmerin Sarah Carnielo (36) aus Solingen brachte ihre Mutter

Fotos (11): Roland Keusch

Die Teilnehmer des ENGELBERT-Kochevents, Birgit Kehlen, Sarah Carnielo, Hannah Brinkamp und Simon Brinkamp (v.l.), konnten sich über einen geselligen wie auch lehrreichen Abend freuen.

Birgit Kehlen (69) mit. Hannah Brinkamp (18) aus Haan wählte Bruder Simon (16) als Begleitung aus. „Es ist das erste Mal, dass ich etwas gewonnen habe“, berichtete Sarah Carnielo. Weil sie nicht genau wusste, was sie an diesem Abend erwarten würde, nahm sie Mama Birgit mit: „Egal, was heute passiert, ich habe auf jeden Fall den richtigen Menschen dabei“, urteilte die 36-Jährige schmunzelnd. Beide Frauen würden zwar gerne kochen, doch würde Carnielo Kompliziertes lieber ihrer Mutter überlassen. Das Mutter-Tochter-Gespann verbindet zudem die gemeinsame Leidenschaft für Kochsendungen. Hannah und Simon Brinkamp rechneten indes ohne große Erwartungen mit einem schönen Abend und leckeren Gerichten. „Wir sind kulinarisch eigentlich offen für alles“, sagte die 18-Jährige. „Pasta- und Lachsgerichte gehen immer.“
Für den Menüplan hatte Gerd König vegane Summerrolls als Vorspeise, Flammlachs auf einem Rundbeet aus dünnen Gurkenstreifen und Wasabi-Spitzkohlsalat als Hauptgang sowie als Nachspeise eine variierte Käseplatte mit verschiedenen Senfsoßen vorgesehen. „Vernünftiges, gutes Essen, das man easy zu Hause nachkochen kann und für das man die Zutaten überall kaufen kann“, pries König seine Menüauswahl an. Er selbst, Koch und Betreiber des Ohligser Restaurants Esszimmer, stellte fürs Event Fingerfertigkeit und Know-how zur Verfügung. Das Edeka-Center Pauli spendierte die Zutaten fürs Menü. Käse und Soßen brachte Christina Frohnert-Schmackey vom Käseladen „Ausgereift“ mit. Für das flüssige Vergnügen in Form von leckeren Weinen sorgte das Wein- und Feinkost-Geschäft „Casa Luz“, die Haaner Felsenquelle spendierte alle alkoholfreien Getränke.
Nachdem Koch und Teilnehmer auf den bevorstehenden Abend angestoßen hatten, krempelte Gerd König die Ärmel hoch, während die Event-Gewinner noch gemütlich mit ihrem Getränk an der Küchentheke saßen und beobachteten. Einen Atemzug lang ließ König die Teilnehmer zunächst zuschauen, bis er in Windeseile die erste

Fachkundige Anleitung von Profikoch Gerd König, Betreiber des Solinger Restaurants Esszimmer

Christina Frohnert-Schmackey (l.) vom Solinger Feinkostladen „Ausgereift“ wartete mit leckeren Käsespezialitäten auf.

Als Hauptspeise gab's Flammlachs mit Spitzkohlsalat.

vegane Summerroll auftischte. „So einfach geht das. Wer jetzt mehr möchte, muss sie selber machen", sagte König mit ernster Miene und dem sprichwörtlichen Schalk im Nacken. Sarah Carnielo traute sich als erste, tunkte das Reispapier in die mit Wasser gefüllte Schale und legte es dann auf die marmorierte Arbeitsplatte. Wie einen Wrap befüllte Carnielo das Reispapier mit Salat, knackigen Sprossen, grünen Gurken und gelben Zucchinischeiben und tröpfelte ordentlich eine scharfe Mayo über das Werk. Ein Klecks Cashew-Sauce obendrauf, und schon wurde die Summerroll eingerollt. „Das ist eine Lkw-Fahrer-Version", bemerkte König beim Anblick der proper gefüllten Rolle. Carnielo schaute ihn zunächst ernst an und lachte kurz darauf amüsiert. Während Mutter Birgit doch eher zaghaft mit den asiatischen Soßen umging, um nicht zu viel Schärfe in ihre Vorspeise zu verarbeiten, rollten Hannah und Simon vergnügt ihre erste Speise zusammen. „Das haben wir schon mal gemacht, mit anderen Zutaten allerdings", erklärte Simon Brinkmann. Schon der erste Bissen schmeckte allen Teilnehmern, die sofort von der schnellen und tollen Speise schwärmten. Mit einem Schluck des spanischen Weißweins El Palo mundete den Teilnehmern die vegane Rolle besonders. „Die Rolls kann man natürlich mit allem Möglichen füllen, und sie sind ein schnellgemachter und beliebter Partysnack", erklärte König, während er sich bereits an den Hauptgang zu schaffen machte.

Der Flammlachs, den König mit einer scharfen Soße mariniert und zu Beginn des Abends bei Oberhitze in den Ofen gescho-

Die Solinger Weinhandlung Casa Luz steuerte die edlen Tropfen bei.

Unser Dank geht an...

Location:
Küchen- und Polsterwelt vom Stein
Lenneper Str. 250-260,
42897 Remscheid,
www.moebelwelt-remscheid.de

Koch:
Gerd König, Restaurant Esszimmer
Aachener Str. 25, 42697 Solingen,
www.esszimmer-solingen.de

Lebensmittel:
Edeka-Center Pauli
Einkaufszentren Hofgarten in Solingen
und Alleecenter in Remscheid,
www.edeka-pauli.de

Käse:
Feinkost Ausgereift
Forststr. 5, 42697 Solingen,
www.ausgereift.de

Wein:
Weinhandlung Casa Luz
Hildener Str. 43, 42697 Solingen,
www.casaluz-solingen.de

Alkoholfreie Getränke:
Haaner Felsenquelle
Flurstr. 140, 42781 Haan,
www.haanerfelsenquelle.de

Teilnehmer:
Birgit Kehlen, Sarah Carnielo,
Hannah Brinkamp, Simon Brinkamp

Fotos:
Roland Keusch

ben hatte, war auf den Moment genau fertig geworden, sodass die Teller angerichtet werden konnten. Simon hatte, während die anderen ihre letzten Summerrolls einrollten, tatkräftig Spitzkohl gerieben, mit ordentlich Salz und Zucker im Verhältnis zwei zu eins und einem guten Schuss Wasabi angelegt und fünf Minuten lang geknetet. König kleidete eine geölte Metallfassung mit dünnen Gurkenscheiben aus und füllte den Ring auf dem Teller mit ein paar gehäuften Löffeln Spitzkohlsalat. Darauf platzierte er eine Portion Flammlachs und garnierte den Teller mit ineinander gewickelten, hauchdünnen Gurken- und Zucchinischeiben und einem Spritzer Cashew-Mayonnaise obendrauf.

„Das sieht ja wirklich toll aus und ist einfach zu machen", lobte Birgit Kehlen. „Da hat sich der Abend doch schon gelohnt", äußerte König amüsiert. „Ja, auf jeden Fall etwas Neues gelernt", erwiderte die 69-Jährige freudig. Das Hauptgericht sah nicht nur wunderschön aus, es schmeckte den Teilnehmern auch sehr gut. „Ich hätte nicht gedacht, dass ein so leckeres Gericht so schnell gemacht ist. Es sieht immer wesentlich aufwendiger aus", fand Carnielo. „Das ist auf jeden Fall etwas, das ich zu Hause nachkochen werde." Zum Lachs wurde ein trockener Merlot Blanc de Noir des Weinguts Schittler Becker serviert.

Zum Abschluss und der Käseplatte als Nachspeise passte dann ein gut gekühlter Portwein. Ein perfekter Abend in ungezwungener Atmosphäre, mit vielen neuen Genüssen und Eindrücken!

Ein Prosit auf ein gelungenes Engelbert-Event: Simon Brinkamp, Christina Frohnert-Schmackey, Hannah Brinkamp, Gerd König, Sarah Carnielo und Birgit Kehlen (v.l.)

So gelingt auch Ihr privates „Kochevent“

Vorspeise: Summerolls mit Dressing

Reispapier kurz in eine mit Wasser gefüllte Schale eintauchen und auf eine glatte Oberfläche legen. Die Füllung kann je nach Geschmack ausgewählt werden, entweder rein vegetarisch oder vegan, mit ein paar fein geschnittenen Gemüsesorten oder aber für eine etwas deftigere Variante mit Fisch oder Fleischstücken. Für das gewisse Etwas immer etwas Knackiges wie beispielsweise Sprossen dazugeben.

Als Saucen eigenen sich leichte Dressings oder auch Mayonnaisen. Für die im Kochevent verwendete Cashew-Mayonnaise braucht es eine Stunde lang in heißem Wasser eingeweichte Cashewkerne (120 g), Olivenöl (60 ml), Hafermilch (125 ml), Apfelessig (15 ml), Ahornsirup (7,5 ml) und einen halben Teelöffel Salz. Das Dressing sollte längere Zeit vor den Summerrolls vorbereitet und kühl gestellt werden. Die Füllung mittig platzieren, leicht zusammendrücken und das Reispapier rollen.

Hauptspeise: Flammlachs mit Spitzkohlsalat

Einen ganzen Spitzkohl reiben und mit ordentlich Salz und Zucker im Verhältnis zwei zu eins und einem guten Schuss Wasabi vermischen und kräftig durchkneten. Für den Flammlachs den Backofen vorheizen (200 Grad bei Ober- und Unterhitze), den Fisch abwaschen und nach Gräten untersuchen. Das Backblech mit Alufolie auskleiden und den Lachs mit etwas Öl darauflegen. Danach die favorisierte Gewürzmischung – entweder nur mit Salz und Pfeffer oder alternativ mit Zitronenpfeffer und Chiliflocken – großzügig auf den Fisch geben. Das Ganze dann je nach Dicke zwischen 15 und 20 Minuten lang garen lassen. Durchgegart ist der Lachs bei einer Kerntemperatur von 60 Grad.

Anrichten kann man Lachs und Spitzkohl, indem man eine eingeölte Metallfassung mit dünnen Gurkenscheiben auskleidet und sie auf dem Teller platziert mit ein paar gehäuften Löffeln Spitzkohlsalat füllt. Den Salat etwas andrücken und die Metallfassung lösen. Auf den Salat eine Portion Flammlachs legen und mit einem Spritzer Cashew-Mayonnaise abrunden. Alternativ lässt sich der Flammlachs mit etwas Salat und Cashew-Mayonnaise auch prima im Brötchen oder Burger-Bun genießen.

Anzeige

Traditionsunternehmen in 4. Generation

Ihre Einrichtungsprofis in Remscheid wenn's um Küchen-, Esszimmer-, Polster- sowie Schlafzimmermöbel für Ihre eigenen vier Wände geht.

Kommen Sie vorbei und wir beraten Sie gerne.

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag: geschlossen | Dienstag - Freitag: 10.00 - 18.30 Uhr | Samstag: 10.00 - 18.00 Uhr

Küchen- und Polsterwelt vom Stein GmbH & Co. KG
Lenneper Straße 250 - 260
42897 Remscheid
(direkt an der B 229)
Telefon: (0 21 91) 56 47 10
www.kuechenwelt-vom-stein.de

MÖBEL vom Stein
DER WEG DER SICH LOHNT
since 1933

Gulasch vom Wildschwein

für vier Personen

ZUTATEN

1 kg Gulasch vom Wildschwein
3 EL Öl
125 g Speck, durchwachsen
2 große Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
Salz
¼ Liter Rotwein
½ Liter Fleischbrühe oder Wildfond
1 EL Tomatenmark
Thymian, Rosmarin, evtl. Wildgewürz
Etwas Mehl
1 große Dose Pfifferlinge
½ Becher Crème fraîche
Knoblauchpulver

Foto: Pixabay

Zubereitung:
Das Fleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten und warmstellen. Den in Würfeln geschnittenen Speck und die gewürfelten Zwiebeln ebenfalls anbraten, das Fleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz mitrösten. Durchgepressten Knoblauch hinzufügen und mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen, mit Gewürzen abschmecken und im geschlossenen Topf für circa 60 Minuten schmoren lassen. Jetzt noch das Mehl mit etwas Wasser anrühren und die kochende Flüssigkeit nach individuellem Bedarf binden und noch einmal abschmecken. Zum Abschluss noch die abgetropften Pfifferlinge in der Sauce erhitzen und mit Crème fraîche verfeinern. Dazu passen beispielsweise Spätzle-Nudeln oder Kartoffeln.

Vorgestellt von der **Metzgerei A. Rauschmann** in Haan-Gruiten

Anzeige

TRINKT DOCH WASSER WOLLT.

ABER BITTE REGIONAL.

BEWUSST BERGISCH.

Wenn Kochen zum Event wird

Vor über 20 Jahren hat sich die Wuppertalerin **Christiane Kirschbaum** mit einer **eigenen Kochschule** selbstständig gemacht. Seither nimmt sie wissbegierige Kochnovizen mit auf eine kulinarische Weltumrundung.

Foto: GettyImages/Enrique Diaz / 7cero

Ab November stehen japanische Köstlichkeiten wie Okonomiyaki (Pfannkuchen) auf dem Speiseplan der Kochschule Kirschbaum.

In der Kochschule von Christiane Kirschbaum, unweit der Historischen Stadthalle in Elberfeld, wird nur das zubereitet, was ihr und dem ganzen Team schmeckt. „Nur so können wir zu 100 Prozent hinter dem stehen, was wir in unserer Kochschule anbieten. Authentizität steht bei uns ganz oben auf dem Rezeptplan", sagt die kochbegeisterte Gastgeberin. Den Kochberuf hat Christiane Kirschbaum nie erlernt. „Ich koche leidenschaftlich gerne und habe mein geliebtes Hobby später zu meinem ebenso leidenschaftlichen Beruf gemacht", erzählt die gelernte Fleischereifachverkäuferin. Bevor sich die Wuppertalerin 2002 mit ihrer Kochschule selbstständig machte, leitete sie mehr als 20 Jahre lang den Partyservice der traditionellen elterlichen Metzgerei Erb. In all den Jahren habe sie ihr kulinarisches Wissen im In- und Ausland vertieft und durfte während Praktika, Workshops und Seminaren bei namhaften Küchenchefs über den eigenen Tellerrand schauen. Das habe ihre spätere Arbeit geprägt. Aber auch aktuell bilde sich die Kochschulleiterin in der internationalen Kulinarik weiter.

Neu im Programm: Japanische Küche

Christiane Kirschbaum und ihr Küchenchef Ewout Hilferink nehmen die Teilnehmer mit in ferne Welten der Kulinarik. Sie waren kulinarisch schon in Italien, Frankreich, Spanien, Israel oder Peru. „Im November werden wir einen Abstecher in das Land der aufgehenden Sonne machen. Dann steht Japan auf unserem Reise- und Speiseplan." Während einer Reise nach Asien hat die 58-Jährige die „Izakaya" kennengelernt, wohnzimmergroße Kneipen, in denen traditionelle japanische Küche angeboten wird. Zu erkennen sind diese in Japan sehr beliebten Gastronomiebetriebe an einem kleinen rot leuchtenden Lampion, auf der das Wort „Izakaya" steht. Eigentlich sind das Kneipen, in denen man

den beliebten Reiswein Sake genießt. Im Laufe der Zeit wurde das gastronomische Angebot um kleine Speisen erweitert, zur Auswahl stehen beispielsweise Edamame, Gomaae oder Sashimi.
Jetzt hat Christiane Kirschbaum diesen Trend auch ins Angebot ihrer Kochschule aufgenommen. Am 24. November, 18 Uhr, startet der erste „Izakaya"-Kochkurs im Bergischen Land. Ein absoluter Bestseller des Kochschulangebots ist auch die kulinarische und kulturelle Entdeckungsreise nach Israel. „Diese Küche ist ein wahres Feuerwerk an Aromen", schwärmt Christiane Kirschbaum, die von den charakteristischen Zutaten inspiriert wird. „Wir geben zwar nur einen kleinen Einblick in die Küche des Nahen Ostens, aber dafür einen sehr intensiven."

Gemeinsam kochen und essen

Gemeinsam mit ihrem Küchenchef Ewout Hilferink begrüßt Christiane Kirschbaum die Gäste mit einem leckeren Aperitif. Zur Einstimmung auf den bevorstehenden Kochkurs wird auch Fingerfood gereicht. Nach der Rezeptbesprechung und dem Verteilen der Schürzen geht es an die Vorbereitungsarbeiten. „Dann sind unsere Kochschüler etwa eineinhalb Stunden mit Schnibbeln, Rühren, Schlagen, Kneten und Kochen beschäftigt. In dieser Zeit entsteht in aller Regel ein Vier-Gänge-Menü, das nach getaner Arbeit gemeinsam an der stilvoll eingedeckten Tafel gegessen wird."
In den Kochkursen wird so ziemlich alles gekocht, was lecker ist. Bis auf einige Ausnahmen: „Wachteln kommen bei unseren Gästen ebenso wenig an wie Fische, die noch ausgenommen werden müssen", so die Chefin. Beim Thema gesunde Ernährung werden keine Kompromisse gemacht. „Wir kochen vegan, vegetarisch oder mit tierischen Produkten. Ganz nach den Wünschen der Teilnehmer." Einzig der Barbecue-Kurs ist eher fleischlastig. „Das liegt wohl daran, dass 80 Prozent der Teilnehmer männlich sind. Und die stehen nach wie vor auf ein großes Stück Fleisch – mindesten ein Pfund schwer." Nur beim Thema Alkohol geht es in Maßen zu. „Die meisten verzichten auf alkoholische Getränke und probieren lieber unsere alkoholfreien Alternativen."
An den Kochkursen von Christiane Kirschbaum nehmen zwischen acht und 18 Kochnovizen teil, die, je nach Rezeptur in kleinere Gruppen aufgeteilt werden. Besonders beliebt sind Firmenevents. „Gerade in der Vorweihnachtszeit nutzen Unternehmen unser Angebot und buchen Kochkurse für ihre Mitarbeiter. Ein tolle Alternative zur klassischen Feier in der Gastronomie."
www.kochschule-kirschbaum.de

Holger Bernert

Foto: Kochschule Kirschbaum

Küchenchef Ewout Hilferink und Christiane Kirschbaum in Action

Anzeige

Ihr Profi für individuelle Küchenplanung

KüchenTreff Langenfeld
Inh. Jörg Schumacher
Schulstraße 2 · 40764 Langenfeld
Tel.: 02173 1017742 · Fax: 02173 1018723
info@kuechentreff-langenfeld.de
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 10.00 – 18:00 Uhr
Sa. 10.00 – 16.00 Uhr

KüchenTreff Haan
Inh. Jörg Schumacher
Neuer Markt 3 – 5 · 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

Bahnhofstraße 72 – 74 · 42781 Haan
Tel.: 02129 3311690 · Fax: 02173 1018723
info@kuechentreff.de
Öffnungszeiten: nach Vereinbarung

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Jörg Schumacher
& das KüchenTreff-Team

Küchentrends im Überblick: Was ist angesagt?

Elegante Designs, unaufdringliche Farben und jede Menge Technik sind zurzeit beliebt. Was in einer **trendigen Küche** außerdem nicht fehlten sollte, verraten drei Experten.

Die Küche wird immer mehr zum Lebensmittelpunkt. Umso mehr legen Menschen Wert darauf, dass der Raum nicht nur funktional, sondern auch gemütlich und lebenswert ist. Nicht zuletzt ist während der Corona-Pandemie das Thema neue Küche wieder auf den Tisch gekommen. Um eine schöne Küche zu haben, lohnt sich eine ausgiebige Beratung – etwa in einem Küchenstudio, wo man die aktuellsten Trends und Themen genau kennt.

So wie bei Ömer Özer Öztürk vom Küchenstudio Behrend in Solingen. „Aktuell sind matte Fronten besonders gefragt", sagt der Küchenfachberater. Moderner Landhausstil, dazu die Farben Schwarz oder Anthrazit seien die Spitzenreiter. Absolut im Trend liegen auch grifflose Schubladen und Schranktüren sowie die Kochfelder mit integrierter Dampfabzugshaube, so der Experte. Wo früher vor allem Holzwerkstoffe bei den Arbeitsplatten verwendet worden seien, gehe man heute in Richtung Naturstein und Keramik. „Gerade im Neubaubereich, wo man deutlich freier in der Planung ist als im Bestand, geht es immer weiter in Richtung der Wohnküchen. Man lebt mehr in der Küche, verbringt dort viel mehr Zeit", sagt Ömer Özer Öztürk. Auch der technische Fortschritt mache bei der Küchenwahl nicht halt. „Mehr und mehr Kunden möchten ihre Küchengeräte von der Couch aus mit dem Smartphone steuern können – etwa die Kochplatte ausstellen, ohne hingehen zu müssen", sagt er. Eher im Luxussegment und daher noch hochpreisig und nicht so weit verbreitet seien dabei Multimedia-Anwendungen etwa in der Dunstabzugshaube. „Da sind Lautsprecher verbaut, die per Bluetooth angesteuert werden können. Bis das allerdings massentauglich wird, dürfte durchaus noch einige Zeit vergehen. Es gibt aber auch bei diesem Zukunftsthema

Auch Küchen können dank Naturfarben im modernen Landhausstil gestaltet werden.

Anzeige

Behrend GmbH
Hausgeräte und Küchenstudio

musterhaus küchen
FACHGESCHÄFT

Kompetenz mit Tradition seit über 37 Jahren

Hausgeräte und Küchenstudio

- Beratung / Kundendienst / Lieferservice
- Küchenplanung / Küchenmodernisierung
- Große Markenauswahl: z.B. BOSCH, Siemens, Neff, Miele, Liebherr, Nolte u.v.m.

Hier treffen Sie uns persönlich an: **Klauberger Str. 1 / 42651 Solingen**
Auch telefonisch sind wir für Sie da: **Tel. 0212 20 84 21**
Besuchen Sie uns auch online: **www.behrend-team.de**

schon einige Anbieter, die solche Produkte bereits auf dem Markt haben“, sagt Ömer Özer Öztürk.

Holz wird beliebter

Dass sich die Funktion der Küche gewandelt hat, sieht man auch im Küchentreff mit seinen beiden Standorten in Haan und Langenfeld so: „Die Küche wird immer mehr zum Anlaufpunkt für die Familien“, heißt es auf Nachfrage. Daher wolle man ein schönes Raumambiente schaffen. „Allerdings sitzt derzeit das Geld nicht mehr so locker bei den Kunden, weshalb auf unnötige Spielereien verzichtet wird.“ Stattdessen rücke die Funktionalität in den Vordergrund. Was die Farben angehe, würden die Kunden verstärkt auf gedeckte Pastellfarben Wert legen. Wobei auch das Holz als naturnahe Oberfläche bei den Fronten wieder deutlich beliebter werde. Smarte Küchen seien ebenfalls ein Thema, das mit der steigenden Digitalisierung an Beliebtheit gewinne, wobei auch dies eine Frage des Preises sei.

Knallige Farben finden sich in der Küche immer weniger.

Knallige Farben sind out

Manfred Kamphausen ist Küchenfachberater bei Küchen Knopp mit drei Filialen in Remscheid, Bergisch Gladbach und Wermelskirchen. „Ich sehe viele softe Grautöne, mattes Grün oder Salbei, der Klassiker in Weiß ist auch immer noch gefragt. Aber keine knalligen Farben wie Blau oder Rot“, sagt er. Ebenfalls vollkommen out sein Hochglanz-Fronten. Auch er bemerkt, dass die modernen Flow-in-Gebläse sehr gefragt sind. „Die Kunden wollen nicht mehr diese riesigen Dunstabzugshauben über dem Herd hängen haben“, sagt er. Insgesamt seien vor allem die pflegeleichten, glatten Flächen gefragt – aus gutem Grund. „Niemand putzt gerne, und an irgendjemandem bleibt es dann doch hängen. Putzen und Küche, das sind wichtige Themen in der Beratung.“ Daher würden auch Griffe nicht mehr so gerne gekauft, stattdessen Griffmulden, die in die Fronten eingefräst sind. Und auch wenn man vielleicht im Einzelfall nicht wisse, was man genau damit anfangen solle – „alle Geräte müssen mittlerweile WLAN-fähig sein“, sagt Manfred Kamphausen lachend.

Wolfgang Weitzdörfer

Anzeige

RESTAURANT STÜCKGUT

Öffnungszeiten
Di – Sa: 16.00 – 22.00 Uhr
So: 11.30 – 22.00 Uhr
Montag Ruhetag

Restaurant – Internationale Küche

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

Events – Catering – Partyservice

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

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

Ein Messer für die Ewigkeit

Es ist nicht leicht, das passende Messer zu finden. Dabei helfen kann eine Beratung vor Ort, etwa bei dem Solinger **Traditionsunternehmen Wüsthof**. Dort gibt es die richtigen Pflegetipps gleich mit.

Gibt es das eine Messer für alles? Worauf sollte man beim Kauf achten? Wie hält man es scharf? Wie wird es gut gepflegt? Auf alle diese Fragen hat Florian Rotondi Antworten. Seit März 2017 ist Rotondi der Verantwortliche für die Qualitätssicherung und das Qualitätsmanagement im Hause Wüsthof. Die Firma mit Sitz in Solingen stellt Messer und Produkte zum Schärfen, Aufbewahren und Pflegen von Messern her. Der Klassiker ist das Europäische Kochmesser, zu den Spezialmessern gehören Käse-, Steak- und Fischmesser, Aufschnitt-, Gemüse- und Brotmesser sowie Hack-, Fleisch- und Tranchiermesser.

Aus Erfahrung weiß Rotondi, dass Männer und Frauen in der Küche vor allem ihr Lieblingsmesser verwenden. Doch kann nicht ein einziges Messer alles schneiden. „Es gibt ein Grundsortiment an Messer", erklärt Rotondi, „dazu gehören das Kochmesser, ein Gemüse-, ein Brotmesser und ein Tomatenmesser." Letzteres zeichnet sich durch eine Schneide mit Wellenschliff aus. Damit kann außer Tomaten auch Gemüse oder Salami geschnitten werden. Das Kochmesser gibt es in unterschiedlichen Größen von 14 bis 36 Zentimetern Länge. Mit dem großen Messer arbeiten gerne Profiköche. Worauf der „normale" Messerverwender achten sollte, ist, dass er sich mit dem Messer wohlfühlt, dass es gut in seine Hand passt. Dass das gelingt, setzt allerdings voraus, dass ein Messer im Fachgeschäft erworben wird, wo es angefasst und an Gemüse und anderem ausprobiert werden kann. Eine Beratung ist wichtig, schließlich gibt es viele verschiedene Messer.

Messer richtig pflegen

Die Preisunterschiede sind groß, sie hängen mit dem Material sowie der Verarbeitung und Herstellung der Schneidewerkzeuge zusammen. Auch ein günstiges Messer kann lange halten, so Rotondi. Voraussetzung ist die sachgerechte Anwendung und seine Pflege. Wichtig ist hierbei unter anderem die Schneideunterlage. Er empfiehlt ein Holz- oder Kunststoffbrett und rät von Glas- oder Keramikunterlagen ab, weil sie die Messer schnell stumpf werden lassen. Nach der Benutzung sollte das Messer mit lauwarmem Wasser und Spülmittel gereinigt und abgetrocknet werden. Zwar sind die Messer der Firma Wüsthof spülmaschinengeeignet, doch rät Rotondi mit dem Hinweis auf die hohe Temperatur des Wassers, die Reinigungsmittel und das Geschirrsalz zur Handwäsche. Nach dem Reinigen steht die Aufbewahrung an: Die beste Aufbewahrung für die Messer ist der Messerblock, der außerdem den Vorteil hat, dass sie sofort griffbereit sind. Alternativ können sie in die Schublade gelegt werden, vorzugsweise in dafür vorgesehene Schubladeneinsätze. Zum Schutz des Messers und des Anwenders, erklärt Rotondi, sei es sinnvoll, einen Klingenschutz einzusetzen.

Ein Messer muss scharf sein und scharf bleiben. Optimal ist es, das Messer vor jeder Anwendung einige Male über den Wetzstahl zu ziehen. Wenn es richtig stumpf ist, kommt der Abziehstab aus Keramik oder Diamant zum Einsatz.

Wüsthof: 209 Jahre Tradition

Beachtet man alle Pflegetipps, kann ein Messer den Anwender ein Leben lang begleiten. Das Unternehmen Wüsthof blickt auf eine 209 Jahre alte Tradition zurück. In siebter Generation wird es von der Familie geleitet. Johann Abraham Wüsthof machte 1814 aus der Schleiferei seines Vaters eine Fabrik für Stahl- und Eisenwaren. 1869 stand im Wuppertaler Firmenregister die Firma unter „Fabrik & Lager aller Sorten geschmiedeter Scheeren, Taschen-, Feder-, & Dolchmesser, Tischmesser und Gabel, Brod-, Gemüse- u. Schlachtmesser etc." Im Jahr 1886 kam das Messer heraus, das optisch noch heute untrennbar mit der Marke Wüsthof verbunden ist: das Classic-Kochmesser mit dem schwarzen Griff und den drei charakteristischen Nieten. In den 1970er-Jahren beschloss das Unternehmen, sich ausschließlich auf die Produktion von Messern für Haushalt und Beruf zu konzentrieren. 1987 gründete die Firma eine Tochtergesellschaft in Amerika. In diesem Jahr wurde die Messerserie „Classic Colour" eingeführt – mit farbigen Griffen. Seit 2014 ist Viola Wüsthof geschäftsführende Gesellschafterin der Wüsthof GmbH. Gemeinsam mit ihrem Cousin Harald Wüsthof leitet sie das Unternehmen – übrigens als erste Frau an der Firmenspitze. Sie beschäftigen etwa 500 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

Sigrid Blomen-Radermacher

Foto: Wüsthof

Volle Pulle Leidenschaft

Lea Haselhoff und Jendrik Vollstedt haben sich mit ihrem Getränkelieferservice **„Voll & Leer“** selbstständig gemacht. Das Remscheider Paar lebt für seinen Beruf und profitiert vom aktuellen Trend, dass sich immer mehr Kunden Lebensmittel liefern lassen wollen.

T-shirts und Kappen zieren die Schriftzüge von namhaften Getränkeherstellern. Und auch innerhalb ihres Domizils am Lenneper Hackenberg ist das Thema allgegenwärtig: ein Kühlschrank mitten im Wohnzimmer, eine liebevoll dekorierte Cocktail-Lounge und an der Wand ein „Hangover-Brett“ mit Hochprozentigem. Man sieht sofort, dass sich bei diesem Paar alles um Getränke dreht. Lea Haselhoff und Jendrik Vollstedt haben ihre Begeisterung für kühle Erfrischungen zu ihrem gemeinsamen Projekt gemacht und mit „Voll & Leer“ den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt. Da überrascht es wenig, dass sich die beiden über ihre gemeinsame Leidenschaft kennengelernt haben – als Mitarbeiter eines Getränkelieferdiensts.

Seit diesem April sind sie es, die Lennep, Remscheid und Umgebung erfrischen. „Wir hatten die Idee ganz spontan und haben uns überlegt, dass wir das, was wir woanders gemacht haben, doch eigentlich auch komplett selbst machen können“, berichten Lea Haselhoff und Jendrik Vollstedt schmunzelnd. „Wir haben hierfür von allen Seiten viel Zuspruch bekommen und den Vorteil nutzen können, dass wir viele Menschen aus dem Bereich kennen“, erklärt Lea Haselhoff. Die 27-jährige Geschäftsführerin hatte sich nach einem auslaufenden Vertrag umorientieren müssen und hat, nachdem sie eine Ausbildung zur Buchhalterin abgeschlossen hatte, als Lieferantin für die Gastronomie gearbeitet.

Mit einem Tag Vorlaufzeit und zwei Euro Lieferaufpreis pro Kiste kann man telefonisch, per Mail oder über Whatsapp bestellen. Die kreativ gestaltete Internetseite hilft bei der Auswahl. Und wie es der pfiffige Firmenname schon sagt, liefert „Voll & Leer“ nicht nur, sondern holt auch leere Flaschen ab.

Foto: Christian Werth

Lea Haselhoffs und Jendrik Vollstedts Leidenschaft für Getränke ist allgegenwärtig.

Trotz stetigem Wachstum machen Haselhoff und Vollstedt noch immer alles selbst und liefern persönlich nach Remscheid, Rade, Hückeswagen, Wermelskirchen, Burscheid und in den Süden Wuppertals. Wenn sie weiter expandieren, wollen sie über die Einstellung einer Aushilfe nachdenken. Schon jetzt suchen die Getränkeboten nach einer neuen Lagerhalle, da das jetzige Lager in Lennep an seine Grenzen stößt.

Lieferung bis ins Schlafzimmer

Die Begeisterung für ihren Lieferdienst ist weiterhin ungebrochen. So gehören zuweilen sogar umfangreiche Recherchelleistungen zum Service der Durstlöscher. „Es sind immer mal wieder außergewöhnliche Anfragen zu ausländischen Bieren dabei. Aktuell suche ich zum Beispiel nach einem exotischen Bier aus Japan“, berichtet Jendrik Vollstedt, der hauptberuflich als Kommissionierer in einem Speditionsunternehmen arbeitet. Nicht nur die Getränkewünsche der Kunden sind außergewöhnlich, sondern mitunter auch die Lieferorte. „Zu unserem Service gehört, dass wir die Kästen überall hintragen, wo sie der Kunde hinhaben will. Das kann auch mal der Keller, der Garten oder sogar das Schlafzimmer sein“, erklärt der 32-Jährige.

Die beiden Jung-Unternehmer haben die Erfahrung gemacht, dass immer mehr Menschen auf den Lieferservice von Getränken zurückgreifen. „Zeit ist eben auch Geld, und durch einen Lieferservice muss man sich nicht mehr um den Einkauf kümmern“, weiß Lea Haselhoff. Gerade für ältere Menschen mit Arthrose sei das „Betreute Einkaufen“ Gold wert, wobei hier auch immer häufiger auf die leichteren, mit 0,5 Litern gefüllten Flaschen zurückgegriffen werde. Dennoch seien Getränkelieferungen nicht zuletzt infolge der Corona-Pandemie ein allgemeiner Trend und würden auch zunehmend von jungen Menschen genutzt. Immer mehr große Anbieter, auch im Bereich von Essenslieferungen, verstärken diese Entwicklung. „Außerdem stellen wir fest, dass der Trend hin zu Markengetränken geht und die Kunden wissen wollen, wo die Getränke herkommen“, berichten die Lieferanten. So seien regionale Produkte wie Bergisches Landbier oder Haaner Felsenquelle besonders beliebt.

www.vollundleer.de

Christian Werth

Foto: Theresa Demski

Vorhang auf: Haan ist um eine Eventlocation reicher.

Manege frei fürs Roulez Rouge

Sabine Lang hat in Haan einen besonderen Ort geschaffen. Im **Roulez Rouge** richtet die Solingerin Feste und Veranstaltungen zwischen **Zirkus- und Clubkultur** aus – mit viel Liebe zum Detail und einer eigenen Philosophie.

Wer auf dem gemütlichen Loungesessel Platz nimmt und den Blick durch den Raum schweifen lässt, kann noch fast die Musik des DJs hören und das Bild prickelnden Sekts in feinen Gläsern auf der Bar heraufbeschwören. Es ist fast so, als würde das bunte Licht den Raum gleich in diese besondere Atmosphäre eintauchen, die auch Tanzmuffel auf die Tanzfläche lockt. Und draußen an der Fassade der Villa lehnt noch die große hölzerne Windmühle, die an das „Moulin Rouge" in Paris erinnert. „Es war ein tolles Fest", sagt Sabine Lang und lässt die Gedanken zum zurückliegenden Wochenende wandern. Ein großes Haaner Unternehmen hatte seine Mitarbeiter zum Feiern eingeladen und sich dafür die neuen Räume an der Elberfelder Straße ausgesucht – im Roulez Rouge.

Im vergangenen Jahr hat Sabine Lang aus Solingen hier einen Ort geschaffen, der Clubkultur und Familienfeste, Unternehmensfeiern und kleine Festivals unter einen Hut bringen will. „Als ich hier das erste Mal durch die Tür spaziert bin, wusste ich: Meine Suche hat ein Ende", sagt die 53-Jährige. Mehr als zehn Jahre lang hatte sie einen Ort im Bergischen gesucht, an dem sie ihren großen Traum von einer Eventlocation mit eigener Handschrift verwirklichen konnte. Und als Dariusz Maslowski ihr die Tür seines geschichtsträchtigen Gebäudes in Haan aufschloss, wusste sie: Es war Zeit, um das eigene Konzept von Clubkultur und Eventlocation aus der Schublade zu holen, „auch wenn das hier eigentlich zwei Nummern zu groß war". Seit Dezember 2022 richtet sie nun mit ihrem Team Feste und Veranstaltungen im Roulez Rouge aus und lädt regelmäßig selbst zu Partys ein.

Vom Bauamt in den Club

„Ich war schon immer so", sagt sie und lacht. Als Grundschülerin richtete sie das erste Sommerfest vor der eigenen Haustüre aus, als sie 15 Jahre alt wurde, ließ sie im Freibad im Ittertal eine Party mit 500 Gästen steigen. Und zu ihrem 18. Geburtstag kamen 1000 Leute in die Solinger Bienenhalle. „Da hat meine Freundin gesagt: Mach 'ne Kasse auf, hier kannst du Geld verdienen. Und so leicht war das damals wirklich", erzählt Sabine Lang. Sie arbeitete in Bars und Clubs, studierte Jura und machte ihr erstes Staatsexamen, entschied sich dann aber gegen die Arbeit im Bauamt und für den Kult-Club „Libelle" in Solingen-Gräfrath. Das Babyphone von Sohn Nick stand auf dem DJ-Pult – wenn er schrie, lief sie die Stufen in den ersten Stock in ihre Woh-

nung und wiegte ihn in den Schlaf. Danach ging es zurück in die Libelle. „Und dann rief mich der Düsseldorfer Hafen an“, erzählt sie. „Der tollste Job der Welt.“ Der Tote Hosen-Manager Jochen Hülder holte sie in seine Düsseldorfer Clubs 3001 und mk-2, und sie war in ihrem Element, richtete riesige Partys aus, organisierte, gestaltete und tobte sich als Gastgeberin aus.

Fotos (2): Theresa Demski

In den vergangenen Jahren wurde es ruhig um die Villa – bis Sabine Lang sie entdeckte.

Discofieber im Zirkuszelt

Mit dem Roulez Rouge findet nun eine Idee Gestalt, die ihr lange im Kopf herumging. 1990 hatte Rainer Wengenroth mit Europas spektakulärstem Party-Konzept Station im Düsseldorfer Hafen gemacht, die „Macht der Nacht“ – und Sabine Lang war mittendrin im Discofieber im Zirkuszelt. „Die beste Party aller Zeiten“, sagt sie heute. Das Zirkusmotiv ließ sie seitdem nicht mehr los. Sie wünschte sich einen eigenen „Zirkus des Zauberhaften“, die „Renaissance von Kultur und Amüsement“. Eigentlich sah ihr Konzept eine mobile Partyflotte vor, die Firmenfeiern überall auf der Welt in ein kleines Spektakel verwandeln würden. Am Ende wurde es die Villa in Haan, obwohl sie die Idee noch nicht aufgegeben hat, den festen Standort durch ein mobiles Partymodell zu ergänzen. Fürs Erste lädt sie nun aber zum Feiern ins Roulez Rouge ein – dessen Name verrucht und geheimnisvoll genug klinge, um Zirkus- und Clubkultur unter einen Hut zu bringen. „Wir rollen den Menschen den roten Teppich aus“, sagt sie. Wer im Roulez Rouge feiert, bucht Getränke und Personal mit, kann sich aber auch für das große Paket mit DJ, Catering und einem rauschenden Fest bis in den Morgen entscheiden. Sabine Lang macht vieles möglich, solange der Ton stimmt und der Umgang freundlich ist. „Hier haben schon 60. Geburtstage stattgefunden, die sensationell waren“, erzählt sie. Und genauso haben Hunderte Menschen in großen Zelten auf dem Außengelände zusammen gegessen, bevor sie sich zum Tanzen in der Villa trafen.

„Groß denken geht voll klar“

Fast 500 Quadratmeter misst das Außengelände samt einem kleinen Wäldchen. „Hier ist noch so viel möglich“, sagt Sabine Lang und denkt an kleine Festivals. „Groß denken geht voll klar“, sagt sie. Das habe sie ihr Arbeitsalltag in den vergangenen 30 Jahren gelehrt. Inzwischen haben die ersten großen Unternehmen nicht nur im Roulez Rouge gefeiert, sondern auch Kongresse veranstaltet. Weil sie das Potenzial des Gebäudes früh erkannt habe, seien schon ganz zu Anfang die technischen Voraussetzungen dafür geschaffen worden. Am allerwohlsten fühlt sich Sabine Lang aber bis heute in dem Moment, wenn der DJ übernimmt, wenn das Licht zu spielen beginnt und sich die Menschen auf der Tanzfläche tummeln. „Die Menschheit hat es nicht leicht. Alle haben Probleme“, sagt sie. „Aber wenn sie einen Abend lang glücklich sein können, tanken sie neue Energie für die nächsten Tage.“

Theresa Demski

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 ...

Foto: EssensArt

Im Restaurant EssensArt isst das Auge mit.

Ein Gemälde auf dem Teller

Das Haaner **EssensArt** ist längst kein Geheimtipp mehr. Auch der **Michelin-Guide** ist auf das Fine-Dining-Restaurant aufmerksam geworden. Gekocht wird aber nicht für Auszeichnungen, sondern für die Gäste.

Es duftet. In der Küche bereiten Küchenchef Jens Lommel und Sous Chef Moritz Mehring schon den Abend vor. Sie sind bester Laune, ihr Lachen klingt durch den Gastraum. Die schmale weiße Holztür im Restaurant steht weit offen, die frisch gespülten Weingläser fangen auf der Theke die Sonnenstrahlen ein. Wer an diesem Nachmittag die wenigen Stufen zur gemütlichen Terrasse in Haan hinuntersteigt, der betritt eine andere Welt. „Als ich hier zum ersten Mal reingekommen bin, fühlte sich das an, als käme ich nach Hause“, erzählt Nicoleta Spyrou, die gerade einen Tisch eindeckt. Die Inhaberin des Restaurants EssensArt erinnert sich genau an jenen Moment, in dem sie dem Drängen ihrer Mutter nachgab und für die Stelle der Aushilfe in dem kleinen, aber ausgesprochen feinen Restaurant in Haan vorsprach. „Ich wollte das eigentlich nicht“, sagt die heute 41-Jährige. Sie hatte damals gerade die Ausbildung in der Hotelgastronomie erfolgreich beendet und spielte mit dem Gedanken, Ernährungswissenschaften zu studieren. Doch weil ihre Mutter das besondere Restaurant gleich in der Nachbarschaft so gerne besuchte, empfahl sie der Tochter, in der Zwischenzeit doch mal im EssensArt vorbeizuschauen. „Ich habe mich direkt verliebt und bin nie wieder weg“, sagt Nicoleta Spyrou heute.
Sie hat inzwischen auf der grünen Terrasse in einem der gemütlichen großzügigen Holzstühle Platz genommen, und es ist, als würde sie dieses Gefühl ihrer ersten Ankunft heraufbeschwören können. „Ich kann gar nicht genau sagen, was es war: Aber in diesem Moment kam ich an“, erzählt sie. Und genau dieses Gefühl wünscht sie heute ihren Gästen. Die Rückmeldung ist eindeutig: Wer einmal im EssensArt speisen war, der weiß, wovon die Inhaberin spricht. Fürs Erste blieb Nicoleta Spyrou damals aber hinter der Theke: Sie bewunderte Ilona Ridders für ihre Restaurantführung, ihren Stil und ihre Präsenz im Gastraum. „Sie schwebte durch ihr Restaurant“, erzählt Nicoleta Spyrou.

Küchenchef ist seit 20 Jahren dabei

Inzwischen liegt der Tag fast genau 13 Jahre zurück, an dem Nicoleta Spyrou das Restaurant übernahm. „Wir sind vielem treu geblieben, anderes haben wir nach unserem eigenen Stil angepasst“, erklärt sie. Das betraf das Farbkonzept, die Möbel und die Karte – und vor allem die Küche. Küchenchef Jens Lommel kocht seit mehr als 20 Jahren im EssensArt, inzwischen erhält er Unterstützung von Sous Chef Moritz Mehring. Und die beiden haben sich einen Namen gemacht – in der Fine-Dinging-Szene und bei Gästen, die bereit sind, für gutes und besonderes Essen auch etwas mehr Geld auszugeben. Sie haben Preise und Auszeichnungen erhalten, der Michelin Guide hat sie

erwähnt. „Aber am Ende ist für uns nur entscheidend, den Gästen einen schönen Abend und ein besonderes Menü zu zaubern“, sagt Nicoleta Spyrou. Deswegen habe sie damals die Küche gepusht. Sie habe in vielen anderen Restaurants gegessen, Ideen mitgebracht, einen eigenen Stil entwickelt. Wie sie den beschreiben würde? „Keine Effekthascherei“, antwortet stattdessen der Küchenchef selbst, „gute, regionale Produkte. Kein Convenience Food. Und auf den Punkt gewürzt“, sagt er. Sous Chef Moritz Mehring ergänzt: „Alles auf dem Teller hat einen Sinn.“ Und das schmecke man, bescheinigt ihnen die Inhaberin. Sie könne aus zehn verschiedenen Küchen die Speisen ihres Küchenchefs herausschmecken. „Das ist die Liebe, mit der hier gekocht wird“, ist sie sich sicher.

Foto: Christian Beier

Küchenchef Jens Lommel (l.) und Sous Chef Moritz Mehring

Kunstvoll angerichtet

Für den Gast präsentiert sich diese gehobene Küche als Gemälde auf großen Tellern. Das gilt für das Schaumsüppchen von Kohlrabi und Vanille genauso wie für den kurz gebratenen Thunfisch mit Sauce Chien. Shabu Shabu vom Rinderfilet wird genauso kunstvoll serviert wie der Steinbeißer mit Roter Bete. Und auch für die Desserts legen sich die Köche richtig ins Zeug. Fast 90 Prozent der Besucher entscheiden sich dann abends für das Menü – mit vier oder sechs Gängen und guten Weinen. Sie bleiben dann ein paar Stunden. „Wellness. Ein kleiner Urlaub“, sagt die Inhaberin. Aber es werde auch keiner schief angeguckt, der nur ein Stündchen auf ein Glas Wein oder einen Hauptgang bleibt. Seit Oktober lädt das Restaurant sonntags zum lockeren Brunch. Ohnehin: „Ich konnte diese Restaurants nie leiden, in denen man Speisen voller Emotionen serviert bekam, die Gefühle aber nicht zeigen durfte“, sagt Nicoleta Spyrou. Das sei im EssensArt anders: Hier darf gelacht und geseufzt werden, geplaudert und geträumt. Und dabei sprechen die Besucher das Team immer mal wieder auf einen möglichen Stern an. „Aber wir kochen nicht für Auszeichnungen, wir kochen für die Gäste“, sagt die Inhaberin. Natürlich würde sie sich über einen Stern für ihre engagierten Köche freuen. „Aber so etwas verändert weder das Essen noch den Menschen“, ist sie sicher. Und deswegen kochen Küchenchef Jens Lommel und Sous Chef Moritz Mehring weiterhin mit Leidenschaft – für den Gast und für den Gaumen. *Theresa Demski*

Anzeige

Becherhus
HAAN
Wir freuen uns auf Sie!

Im Becherhus verbinden wir den gut bürgerlichen Brauhauscharakter mit verantwortungsvollem Umgang mit unserer Umwelt. Wir arbeiten kontinuierlich daran, lokale Anbieter mit ins „Hus“ zu holen und deren Produkte zu nutzen und zu verarbeiten. Sie und wir gemeinsam bevorzugen dadurch regionale Produkte, unterstützen somit lokale Unternehmen und stärken unseren Standort. So sind die Wege ins Becherhus kurz und klimafreundlich. Mit jedem Besuch im Becherhus leben Sie diese Philosophie mit. Wir danken Ihnen dafür!

Kennen Sie schon unser eigenes Altbier „HUS ALT“, unseren eigenen Wein „EMIL“, unsere eigenen Spirituosen, unser eigenes Brot, unseren eigenen Kaffee, Tee und unsere Gewürze? Kommen Sie gerne vorbei und schauen und probieren Sie selbst!

Kaiserstraße 47
42781 Haan
02129 3475050
0172 9450824

Ein neuer Hahn für Haan

Im Herzen der Haaner Innenstadt hat im vergangenen Jahr ein neues Restaurant eröffnet: Das **Le Coq Français** vereint das Beste der französischen Küche mit einer würzigen Prise Iran und lokaler Identifikation.

Ein schickes Restaurant im Herzen Haans, das hält, was es von außen verspricht: Das Le Coq Français ist schick, aber nicht hochgestochen, mit bequemen Polsterstühlen und geschmackvoller Deko ausgestattet. Farblich schlicht gehalten, mit silber- und cremefarbenen Akzenten versprüht es den Charme eines modernen und doch heimeligen Wohnzimmers. Der Gast fühlt sich hier auf Anhieb wohl. Und auch beim Essen darf sich der Besucher auf besondere Genüsse freuen. Nicht ohne Grund werben Chef-Koch und Inhaber Ali Resa Niknejad und seine Frau und Geschäftsführerin Shima Tabrizi mit den Worten "Fine Dining". Ein Besuch in ihrem Restaurant sei immer etwas Besonderes: „Wir sind die optimale Adresse für alle, die gerne sehr gut essen und einen idealen Service im stimmungsvollen Ambiente zu schätzen wissen."

Fotos (4): Le Coq

Geschäftsführerin Shima Tabrizi wirbt mit Fine Dining.

Fünf Jahre in der Feldküche

Ali Resa Niknejad ist im Iran aufgewachsen und erst vor wenigen Jahren nach Deutschland gezogen. Seine Kochleidenschaft hat ihn, obwohl er keine klassische Kochausbildung genoss, allerdings schon immer begleitet: „Ich habe schon als Kind zu Hause viel gekocht, wenn meine Eltern nicht da waren", erzählt Niknejad. Vater und Mutter freuten sich bei der Heimkehr von der Arbeit auf ein leckeres Mittag- oder Abendessen und staunten nicht schlecht über die Kochkünste des Sohnes. Beim Onkel im Restaurant durfte er als Kind noch zuschauen und später in den Sommerferien aushelfen. Als Erwachsener diente Niknejad fünf Jahre lang dem iranischen Militär und fand als Soldat seinen Platz dort ausgerechnet in der Feldküche, verrät seine Frau. „Die Soldaten haben sich gefreut", schmunzelt Tabrizi. Als Niknejad schließlich vor einigen Jahren nach Deutschland kam, arbeitete er im Restaurant des Schwagers und später in den gehobenen Küchen der Landeshauptstadt. Als Chefkoch zeichnete er lange verantwortlich für die Küche des Düsseldorfer Ratatouille Restaurants, sowie für das Café de Bretagne und kreierte auch dort zuletzt eigene Gerichte.

Hommage an Haan

Seit 2015 lebt das Paar mit den drei kleinen Kindern in der Gartenstadt Haan. Seit Oktober vergangenen Jahres haben sie sich ihren Traum eines eigenen Restaurants erfüllt. Der Name, verrät Tabrizi, deutet auf die französische Küche hin, ist aber auch eine Hommage an ihre Haaner Heimatstadt. „Der Haaner Hahn ist hier

ja überall präsent." Im Le Coq verbindet der gebürtige Iraner Niknejad seine Leidenschaft für die französische Küche mit seinen eigenen Wurzeln und mischt unter dem ein oder anderen klassischen Gericht eine würzige Prise aus seiner Heimat. Ein köstliches Crossover, das die Geschmacksknospen verwöhnt und überrascht. Zu den absoluten Highlights gehören – wie sollte es anders sein – Coq au vin, Hähnchen in Rotweinsauce mit Gemüse und Drillingen, sowie Boeuf bourguignon, geschmortes Rindfleisch in Burgunderweinsauce. Apropos Wein: Niknejad und Tabrizi arbeiten mit einem Sommelier zusammen, der ihnen passend zu ihrer Menükarte exklusive Weine zusammenstellt. Im Le Coq ist die Weinkarte entsprechend lang und hält viele leckere Rebensäfte aus Frankreich, Italien, Spanien, aber auch Deutschland vor. Vom trockenen Grauburgunder aus Rheinhessen, über den roten Château Brun aus Bordeaux, dem italienischen Primitivo aus Puglia bis hin zu den exklusiveren Schaumweinen, Crémant de Loire oder Champagner aus Èpernay und Reims, die Auswahl ist gigantisch. Zu den kulinarischen Stärken des Hauses gehören die frischen Fischgerichte, wie Bouillabaisse, Wolfsbarsch oder Hummer. Aber auch bei süßen Speisen beweist Niknejad ein gutes Händchen, vor allem bei seinem selbst kreierten Parfait aus Tonkabohnen.
Außerdem beinhaltet das Le Coq neben dem klassischen Restaurantbetrieb auch eine Crêperie und Galetterie. Während die Crêpes hauptsächlich süß serviert werden, mit hausgemachter Karamellsauce, Nuss-Nougat-Creme, flambiert mit Erdbeeren oder Zimt und Zucker, sind die Galettes die deftigere Variante aus der Bretagne. Bretonische Crêpes aus Buchweizen mit Kochschinken und Spiegelei, Ziegenkäse, Paprika und Zucchini, Champignons oder Brie. So ist das Le Coq Français auch ein guter Anlaufpunkt für den kleinen Hunger zwischendurch.

Cristina Segovia-Buendía

Stilvolle Einrichtung trifft auf Crossover-Küche.

Koch Ali Resa Niknejad ist im Iran aufgewachsen.

Anzeige

Esszimmer
BY COOK.INC CATERING

Frisch, regional, saisonal - und immer lecker!

www.esszimmer-solingen.de
Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr
Genusszeiten: 18 bis 22 Uhr
Telefon: 0212 - 12 853 443
Aachener Str. 25 | 42697 Solingen
Wir freuen uns auf euren Besuch!

Vegane Köstlichkeiten aus Schokolade

Im Wuppertaler **Bernsteinzimmer** fertigen Solveig Klein und Oliver Pak schon seit 2015 **vegane Pralinen** in Handarbeit an. Für ihre ausgefallenen Schokoladen-Kunstwerke wurden sie schon mehrfach ausgezeichnet.

Edle und doch nachhaltige Verpackung – kein Plastik, nur recyceltes Papier

In Wuppertal gibt es ein Bernsteinzimmer, das von außen alles andere als edel wirkt. Doch wenn man sich ansieht, was dort produziert wird, versteht man. Alles geht zurück auf eine Idee von Solveig Klein. Im Jahr 2014 hat sie zusammen mit ihrem heutigen Ex-Mann und Geschäftspartner Oliver Pak diese Idee Realität werden lassen. „Solveig hat immer schon für Schokolade gebrannt, so sehr, dass sie eine Ausbildung zur Fachkraft Süßwarentechnik mit Schwerpunkt Konfekt bei Lindt & Sprüngli gemacht hat", sagt der 40-Jährige. Er hat sie kennengelernt, als sie bereits mit der Ausbildung fertig war. Er selbst kommt aus dem Emsland, hat zuvor ein Studium als Bankbetriebswirt absolviert und in Wuppertal gearbeitet. Ihre Idee, von dem sie ihm erzählt hat, war damals noch nicht sehr verbreitet, gehört heute jedoch zum Alltag vieler Menschen: vegane Pralinen. Und der Plan, diese selbst zu produzieren und im eigenen Café zu verkaufen. Er selber habe damals weder mit dem einen noch mit dem anderen viel am Hut gehabt, aber die Idee habe ihn dennoch gepackt. 2015 ging es los. „An die erste Praline kann ich mich nicht mehr erinnern", sagt er. Wohl aber daran, dass er damals noch seinen „richtigen" Job behalten habe – als Sicherheit, um den Schritt in die Selbstständigkeit zu ermöglichen. „Wir waren eines der ersten Unternehmen, das mit veganen Pralinen begonnen hat. Solveig hat nachts die Pralinen hergestellt, ich bin nach der Arbeit dazugekommen und habe mich um Buchhaltung und Versand gekümmert", sagt er.

Herzensthema: Nachhaltigkeit

Eine Arbeitsteilung, die bis heute beibehalten wurde. Auch wenn die beiden mittlerweile zu siebt und längst in größere Räumlichkeiten umgezogen sind. Schon nach einem halben Jahr hätten sie gemerkt, dass das so nicht gehe. Sie zogen um, am Ostersbaum befindet sich bis heute die Produktion, an der Rudolfstraße sind die Büro- und Lagerräume. „Anfangs hatten wir Bedenken, weil die neuen Räume so groß waren. Heute stoßen wir dort auch schon an die Grenzen", sagt Oliver Pak. Ein echtes Bernsteinzimmer, also ein Café, wie zu Beginn geplant, gibt es indes nicht. „Wir sind ein reiner Versandhandel, ab und zu sind wir auch auf Messen und Märkten unterwegs." Außerdem gebe es einige Verkaufsstellen in Wuppertal.
Neben der veganen Schokolade haben die beiden Unternehmer noch eine weitere Herzensangelegenheit: Nachhaltigkeit. „Kakao ist ein sensibles und schwieriges Thema, Kinderarbeit oder Ausbeutung sind hier Schlagworte. Wir beziehen nicht die Kakaobohnen, sondern direkt die Schokolade, die vor Ort hergestellt wird." Die Kontakte dazu seien über Süßwarenmessen zustande gekommen. So etwa zu Kuna Chocolate aus Ecuador oder zu Madagaskar Chocolate von der ostafrikanischen Insel. „Die Inhaber dieser Unternehmen wollen ihrerseits etwas Gutes tun, für menschenwürdige Bedingungen der Arbeiter vor Ort sorgen. Und wir bekommen somit regional produzierte Schokolade geliefert", sagt Oliver Pak.

Jede Praline ist anders

Aber auch im Bergischen geht es nachhaltig weiter. Sie verzichten auf Plastik-Verpackungen jeglicher Art, dazu kommen die veganen Rezepturen und die nachhaltig

produzierte Schokolade, die ausschließlich verwendet wird. Etwa drei Tonnen Pralinen pro Jahr werden in Wuppertal produziert. Das ist im Vergleich zu den großen Produzenten nicht viel. Aber die Idee ist lebendig, sie funktioniert. Und seit Anfang 2018 muss Oliver Pak auch nicht mehr bei der Bank arbeiten. „Ich habe festgestellt, dass mir ‚Das Bernsteinzimmer' wesentlich mehr gegeben hat, daher war die Entscheidung nicht wirklich schwer", sagt Oliver Pak. Doch was hat es nun mit der Bernstein-Verbindung auf sich? „Wir waren damals bei Solveig Kleins Eltern, und sie trug einen Ring, ein Familienerbstück. Wir haben über mögliche Namen nachgedacht. Und im Bernstein sind so viele Farbnuancen, man verbindet damit etwas Hochwertiges – genau wie es uns für die Pralinen vorschwebte", sagt Oliver Pak. Zudem sehe jede Praline anders aus, da sie handgemacht sei. „Genau wie beim Bernstein, auch hier sieht jeder Stein ein klein wenig anders aus."

Wolfgang Weitzdörfer

Foto: Anna Schwartz

Solveig Klein ist Inhaberin und kreativer Kopf des Bernsteinzimmers.

Das Bernsteinzimmer

Die Pralinen von Das Bernsteinzimmer gibt es hauptsächlich im Online-Handel, allerdings werden sie auch in mehreren Geschäften in Wuppertal verkauft: bei Bertha's an der Sophienstraße1, im Stadtmarketing-Laden am Hauptbahnhof, in der Bergthal-Manufaktur an der Hünefeldstraße 85 oder bei der Kaffeemanufaktur Talbohne an der Mirker Straße 48.

Weitere Infos unter
www.dasbernsteinzimmer.com

Anzeige

Das Auge trinkt mit

In der **LaSt Bar** von Lavinia Henkels und Stephan Mathias in Haan kann man sich zum gemütlichen Beisammensein treffen und dabei aus einer Vielzahl an fantasievollen und optisch ansprechenden **Aperitifs und Cocktails** auswählen.

Foto: LaSt Bar

Experimentierfreude steht beim Thema Cocktails nach wie vor hoch im Kurs.

In launiger Runde Cocktails oder Aperitifs genießen – in Haan kann man das seit Anfang des Jahres bei Lavinia Henkels und Stephan Mathias in der LaSt Bar. Der Name setzt sich aus den Vornamen der Inhaber zusammen. Am Neuen Markt schenken sie Cocktails, Aperitifs und Digestifs, aber auch andere Getränke aus. Dazu gibt es Kleinigkeiten zum Essen, etwa Flammkuchen oder Käseplatten mit verschiedenen Sorten. Bisher war es für die beiden ein spannendes Jahr: „Wir merken mittlerweile, dass die Haaner unser Angebot annehmen. Das dauert ein bisschen, aber die Mund-zu-Mund-Propaganda funktioniert offensichtlich", sagt Lavinia Henkels. Wie sich im Laufe der Zeit herausgestellt hat, ist die Hauptklientel der LaSt Bar weiblich. „Wir sind ein richtiger Mädels-Laden. Das sieht man dann auch daran, was gerne getrunken wird", sagt Lavinia Henkel. Bei den Cocktails seien die Haaner eher konservativ. Bei der Eröffnung habe es eine große Cocktail-Karte mit einer ganzen Menge ungewöhnlicher Cocktails gegeben, aber die seien kaum nachgefragt worden – dafür eher Klassiker wie Sex on The Beach, Mojito oder Piña Colada. Für den Herbst wird es wieder eine aktualisierte Karte geben, darunter auch neue Cocktails. „Im letzten Winter hatten wir zum Beispiel den Bratapfel Colada, sozusagen die Winter-Edition des Piña Coladas, der auch sehr gut angenommen wurde", so die Inhaberin.

Neues ausprobieren

Überhaupt sei es ein Feld, auf dem man durch Ausprobieren viel verändern und damit neue Getränke erschaffen kann. Etwa beim bekannten Aperitif Aperol Spritz: „Man kann den Sekt weglassen, sodass er nicht so viele Umdrehungen hat und ein wenig süßer schmeckt. Oder man kann über die Dekoration des Getränks arbeiten, indem man zusätzlich zur Orangenscheibe einen Zweig Rosmarin ins Glas gibt. Das sieht schön aus und verändert den Geschmack", erklärt sie. Weil hauptsächlich Frauen in geselliger Runde in die LaSt Bar kämen, die sich eher für Getränke mit etwas weniger Alkoholgehalt als für einen Cocktail entscheiden würden, seien Aperitifs insgesamt mehr gefragt. „Es gibt neben dem Aperol Spritz etwa den Ramazotti Rosato mit Tonic Water, der ist etwas süßer und sehr beliebt. Neu ist der Ramazotti Fresco, der ebenfalls mit Tonic Water und Sekt aufgefüllt wird und sehr erfrischend im Geschmack ist", sagt Lavinia Henkels. Im vergangenen Jahr sei auch der Lillet Wildberry überaus beliebt bei den Kundinnen gewesen.

Optisch ansprechende Drinks

Aber nicht nur Frauen haben den Genuss des Aperitifs für sich entdeckt, auch Männer finden plötzlich Geschmack daran. „Ich merke das an meinem Verlobten. Der hat sich lange dagegen gewehrt, findet mittlerweile den Aperol Spritz aber durchaus lecker", sagt Lavinia Henkels schmunzelnd. Mindestens ebenso wichtig sei die Optik. Daher bemühen sich die beiden, jedes Glas so schön wie möglich zu gestalten. „Das Auge isst nämlich nicht nur mit, es trinkt auch mit." Eine Anstrengung, die gut ankomme, viele Gäste würden die liebevoll angerichteten Getränke gerne fotografieren und etwa bei Instagram hochladen.

Ein jeder Abend, ist er auch noch so schön, hat irgendwann einmal ein Ende. Zeit für einen Absacker – auch Digestif genannt. Nach dem Essen einen Schnaps zu trinken – das sei vollkommen aus der Mode, sagt Lavinia Henkels. Insgesamt sei das nicht so weit verbreitet wie der Aperitif. Mit einer Dauerbrenner-Ausnahme: „Den Gin Tonic gibt es schon ewig und wird es wohl auch immer geben. Zumal es ja zahllose unterschiedliche Gins und auch Tonic Waters gibt – sogar alkoholfreie, etwa von Gordon's, die nur ein klein wenig süßer schmecken als ein regulärer Gin mit Alkohol", sagt Lavinia Henkels.

www.lastbar.de

Wolfgang Weitzdörfer

Anzeige

Zitronen-Joghurt-Parfait mit Mandarinen-Reduktion und Buttercrumble

für vier Personen

Vorgestellt vom **Restaurant Junkbrunnen** in Solingen

Foto: Restaurant Junkbrunnen

Parfait

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen oder eine Silikonform nehmen. Es gehen auch kleine Förmchen. Die Sahne steif schlagen. Eine große Schüssel mit kaltem Wasser neben den Herd stellen. In einem ausreichend großen Topf Wasser aufkochen lassen und in einer Edelstahlschüssel oder einem Schokoladen-Schmelz-Einsatz das Eigelb unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen erwärmen. Den Zucker unter Rühren dazugeben und weiterrühren, bis alles schaumig ist. Die Zitronenschale, den Saft und das Yuzu-Püree dazugeben. Nun das Gefäß mit der Eigelbmasse in die Schüssel mit kaltem Wasser setzen und weiterrühren, bis die Masse erkaltet ist. Die Eicreme in den Naturjoghurt rühren und die Sahne unterheben. Das Parfait sofort in die Form füllen und einfrieren. Am besten über Nacht, damit das Parfait schön durchkühlen kann.

Mandarinen-Reduktion

Den Mandarinensaft, die Orangenmarmelade und den Zucker gemeinsam in einem Topf aufkochen lassen und verrühren. Danach erkalten lassen. Die steif gewordenen Masse im Thermomix auf Stufe 6 glatt mixen. Pfefferminz-Sirup, Minzblätter und Wasser zusammen aufkochen, abkühlen lassen und auf die Reduktion tröpfeln.

Buttercrumble

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich eine krümelige Masse verbunden hat. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech die Masse geben und bei 180 °C (Umluft) circa 15 bis 20 Minuten backen. Die goldbraune, ausgehärtete Masse nach dem Abkühlen in kleine Brocken brechen.

ZUTATEN

Parfait:
4 Eigelb
100 g Zucker
100 g Naturjoghurt
1 Bio Zitrone, davon der Saft und Zeste
50 g Yuzu-Püree
250 g Sahne

Mandarinen-Reduktion mit Minzöl:
500 ml Mandarinensaft
1 Glas Orangenmarmelade
100 g Zucker
100 ml Pfefferminz-Sirup
100 g frische Minzblätter
100 ml Wasser

Buttercrumble:
80 g Mehl (Typ 405)
80 g gemahlene Haselnüsse
(alternativ gemahlene Mandeln)
50 g brauner Zucker
1 Prise Salz
80 g kalte Butter

Anzeige

SEIT 127 JAHREN:
DAS HAUS DER TAUSEND GENÜSSE AUS ALLER WELT

500 Weine
120 Whisky
170 Kräuter und Fruchtliköre
35 Gin
Calvados, Tequila, Cognac, Sekt und Champagner

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

Wir sind Ihr Lieferant für alle Feierlichkeiten.

Idelberger – immer was Feines

Folgen Sie uns auf Facebook & Instagram!

- Kirchstraße 5, Solingen
  Alter Markt, ✆ 20 49 65
  Mo. bis Fr. 09.30 bis 18.00 Uhr
  Sa. 09.00 bis 15.00 Uhr
- Am Neumarkt 45
  Wein-Abhollager, ✆ 1 43 97
  Do. und Fr. 15.00 bis 18.30 Uhr
  Sa. 09.30 bis 14.00 Uhr

WEINHAUS idelberger

www.weinhausidelberger.com

Tipps zum Genießen

Versüßen Sie sich den Herbst durch den Besuch einer **kulinarischen Veranstaltung!** ENGELBERT-Mitarbeiter Stephan Eppinger hat sechs geschmackvolle Tipps zusammengestellt.

Kräuterführung auf Schloss Burg

Wie wurden die Kräuter im Mittelalter genutzt und wertgeschätzt? Wie können die Menschen heute diesen Schatz wiederentdecken und für sich nutzen? Diese Fragen und viele weitere beantworten Dagmar Schmidt und Frank Langer in zweieinhalbstündigen Spaziergängen rund um Schloss Burg in Solingen. Der Spaziergang führt durch Heilkräutergärten und den neu angelegten Bauerngarten nach Hildegard von Bingen. Besprochen werden neben den Heil- und Bauernpflanzen auch die Wildkräuter, die sich von selbst rund um die Burg angesiedelt haben. Bei der „Ernteführung" werden Kräuter geschnitten und den Kursteilnehmern mitgegeben.

Kräuterführung Schloss Burg im Oktober und November
Treffpunkt: Besucherzentrum am Schlossplatz 2
Kosten: 20 Euro, Kinder bis 12 Jahren zahlen nichts
Kontakt: Tel. 0176/23989362
Weitere Infos und Anmeldung unter www.bergisch-erlebnis.de.

Foto: Liudmila Chernetska

Foto: Fischer, Andreas H503840

Kulinarische Führung im Luisenviertel

Die Teilnehmer schlendern bei der kulinarischen Führung im Wuppertaler Luisenviertel durch die Elberfelder City mit seiner überaus bedeutenden Historie. Auf der Luisenstraße, die durch ihre vielen kleinen Cafés und Ateliers zum Verweilen einlädt, geht es vorbei an romantischen Cafés, individuellen Manufakturen und Spezialitätengeschäften, anerkannten Restaurants und originellen Bars. Der Tourguide versorgt die Gäste dabei mit unterhaltsamen Erzählungen über das Leben und die hier lebenden Menschen. Die dreistündige Tour mit "Eat The World" wird abgerundet durch verschiedene leckere kulinarische Köstlichkeiten der lokalen Gastronomie.

Eat the World: Kulinarische Führung im Luisenviertel in Wuppertal
Termine: Samstags 11 und 14.30, freitags 14 und mittwochs 16.30 Uhr
Kosten: 44 Euro (ermäßigt 22 Euro) inkl. der Kostproben
Weitere Infos und Tickets unter www.eat-the-world.com.

Brückenfest und Streetfood-Festival

Nach der Jubiläumsausgabe zum 125. Geburtstag der Müngstener Brücke in Solingen findet auch in diesem Jahr wieder ein Brückenfest statt, allerdings deutlich kleiner und nicht unter der historischen Eisenbahnbrücke. In Solingen-Mitte können sich die Besucher vom 27. bis zum 29. Oktober bei einem Streetfood-Festival bei Livemusik verwöhnen lassen. Dabei erwarten die Besucher coole Foodtrucks mit hervorragendem Essen aus aller Welt. Hier kann zu Musik getanzt und im Einklang mit der Musik gespeist und getrunken werden. Verschiedene Biere vom Fass gehören ebenso zum Angebot wie leckere Cocktails. Auch für Familien ist gesorgt: Auf dem Alter Markt wird mit Kindern zu Halloween gebastelt. Am 29. Oktober gibt es in Ohligs zudem von 11 bis 18 Uhr einen Bücher- und Kunstmarkt, zu dem auch Essenstände und ein Kinderkarussell gehören.

Streetfood-Festival zum Brückenfest
Termin: 27. bis 29. Oktober, Fr. 17 bis 22, Sa. 12 bis 22 und So. 12 bis 20 Uhr

Foto: Food-Truck-Festival Neumarkt

Ort: Solingen-Mitte auf dem Neumarkt und auf dem Alter Markt
Kosten: Eintritt frei
Weitere Infos unter www.streetfoodagentur.de.

Wermelskirchen à la Carte

Am 29. Oktober bietet das beliebte Stadtfest „Wermelskirchen à la Carte" seinen Gästen in der Innenstadt wieder zahlreiche kulinarische Angebote, ergänzt durch ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm aus den Bereichen Sport, Kirchen, Kultur, Musik, Bildung und Kunst, das von ehrenamtlichen Vereinsmitgliedern organisiert und ausgerichtet wird. Vor Ort wird es auch ein Food-Truck-Festival mit 15 verschiedenen Anbietern geben. Auf einer großen Bühne spielen Bands, treten Tanzgruppen auf und findet die Siegerehrung der traditionsreichen Oldtimer-Rallye statt. Außerdem eröffnet der Kunstverein seine Jahresausstellung. Zum kulinarischen Stadtfest gehört auch ein verkaufsoffener Sonntag. „Wermelskirchen à la carte" ist zugleich die Auftaktveranstaltung der beliebten Zählscheinaktion.

Wermelskirchen à la Carte
Termin: Sonntag; 29. Oktober, 13 bis 18 Uhr
Ort: Innenstadt Wermelskirchen
Weitere Infos unter www.wiw-marketing.de.

Foto: Doro Siewert

Foto: Giovanni Magdalinos

Wein-Workshop für Gourmets

Zum zwölften Mal veranstalten Jochen Krieger und sein Team am 31. Oktober ihren Wein-Gourmet Workshop. In diesem Jahr findet er im Haus Müngsten mit Blick auf die historische Eisenbahnbrücke statt. Zu jedem Gang des herbstlichen Vier-Gang Menüs wählen die Teilnehmer drei aus mindesten zwölf angebotenen Weinen aus und kosten diese in Kombination mit dem Essen. Weinfachmann Jochen Krieger moderiert den Abend und stellt die Gäste vor die Qual der Wahl zwischen zwei Kombinationsstrategien: aromatischer Gleichklang übereinstimmender Aromen von Essen und Wein oder bewusste Schaffung von Gegensätzen, durch die man ganz überraschende Genusserlebnisse erreichen kann.

Wein-Gourmet Workshop
Termin: Dienstag, 31. Oktober, 19.30 Uhr
Ort: Haus Müngsten, Müngstener Brückenweg 71, Solingen
Anmeldung: bei Jochen Krieger, Tel. 0172/1980590
oder im Haus Müngsten, Tel. 0212/23393220
Weitere Infos unter www.wein-vergnuegen.de.

Die moderne Art, Whisky zu brennen

Glasgow, Isle of Raasay, Lochlea und Nc´nean: Das sind die vier „Modern Malts". Sie arbeiten zu 100 Prozent mit erneuerbarer Energie. Sie experimentieren mit Hefe und originellen Rezepturen. Sie pflanzen ihre eigene Gerste an und beleben verloren geglaubte Traditionen. Unabhängig von engen Industriekorsetts fertigen sie fortschrittliche, vielversprechende Single Malt Whiskys. Als Impulsgeber bereichern sie eine traditionelle Branche – und destillieren Zukunft. Michael Reick, bekannt als „Der Whisky Druid", hat die vier legendären Brennereien besucht und präsentiert den Gästen im Schlüter's Geniessertreff in Wülfrath am 10. November die „Modern Single Malt Whiskys". Es werden immer zwei Whiskys je Brennerei vorgestellt – eine Abfüllung aus der Core Range und ein Single Casks.

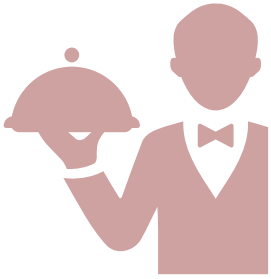
Schlüter´s Genießertreff präsentiert: „Modern Malts - Distilling Future "
Termin: Freitag, 10. November, ab 19 Uhr
Ort: Wilhelmstraße 131a, Wülfrath

Foto: karandaev

Kosten: 39,95 Euro inklusive sechs Single Malt Whiskys, einem Imbiss und einem „Welcome Dram"
Tickets gibt es unter www.bergisch-live.de.

Anzeigen

Gastro-Tipps



Hunger? Hier können Sie sich kulinarisch verwöhnen lassen!

Cramers. Kaffee + Co.
Fronhof 9
42651 Solingen
Tel. 0212 2312222
www.cafe-cramers-solingen.de

Landhaus Schmalzgrube
Mangenberger Str. 356-360
42655 Solingen
Tel. 0212 222460
www.landhaus-schmalzgrube.com

O'live Pizzeria
Fronhof 6
42651 Solingen
Tel. 0212 645 936 63
www.pizza-olive.de

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

Becherhus Haan
Kaiserstraße 47
42781 Haan
Tel. 02129 3475050
www.becherhushaan.de

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

Le Coq Francais
Neuer Markt 21
42781 Haan
Tel. 02129 5666066
www.le-coq-haan.de

LaSt Drenken und Töttern
Neuer Markt 27-29
42781 Haan
Tel. 0178 5112197
www.lastbar.de

Anzeige

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),
Danina Esau,
Anja Kawohl,
Christian Werth

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

Titelbild: Christian Beier
Weitere Bildquellen: Siehe Artikel

Anzeigen (verantw.):
Jörg Laus

Mediaberater:
Michelle Pientka, Fabienne Schneider, Frauke Eich

Druck:
Kern GmbH, Bexbach

Auflage:
10.000 Exemplare

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 11, Januar 2023

Kochen wie die Profis!

DEUTSCHLANDS
MODERNSTES
KÜCHENHAUS

next125

BORA

DER BACKOFEN, DER ALLES KANN!

Bedienung über ein riesiges 19" Display, Dampfgarer, der eingebaute Aktivkohlefilter verhindert Gerüche, automatische Absaugung von Dampf.

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