

ENGELBERT

ECHT. LECKER.

Echt prominent

Sterne Koch Nelson Müller

Echt vielseitig

Gastronom Simon Riesebeck

Echt international

Neueröffnungen in der Region

Echt selbstgemacht

Die Manufakturen Zapfhaan und Gin 42929



Kronberg
Markus Krs



Zahlen wie immer. °Punkten wie nie.

Jetzt mit der Sparkassen-Card¹ bei EDEKA und Netto bezahlen, gleichzeitig PAYBACK °Punkte sammeln und gewinnen².

Infos und Teilnahmebedingungen auf: sparkasse.de/payback

¹Debitkarte. ²Bei teilnehmenden Sparkassen, Partnern und Märkten.

Jetzt gewinnen!

PAYBACK

Täglich

1 Mio.

°Punkte



Stadt-Sparkasse
Solingen

Weil's um mehr als Geld geht.

Genussvoll in den Herbst

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Grau, trist und ereignisarm? Keineswegs! Wenn ich an den Herbst denke, denke ich eher an bunt, stimmungsvoll und gemütlich. Und sehe ihn vor allem deshalb positiv, weil die kältere Jahreszeit Zeit des Genusses ist – und auch den Teller besonders bunt macht. Wenn es draußen ungemütlich wird, genießen es viele, zusammen mit Freunden gesellig zu kochen oder es sich im Restaurant gemütlich zu machen. Hinzu kommen natürlich die vielen traditionellen Vorzüge kulinarischer Natur. So steigt die Vorfreude auf ein leckeres Martinsessen, den ersten Weckmann der Saison oder einen Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt. Nicht umsonst rücken kulinarische Anlässe jetzt wieder in den Vordergrund, sei es auf Märkten, Festen, in Form von Tastings oder bei Themenabenden im Restaurant.

In unserer ENGELBERT-Sonderausgabe *Echt. Lecker.* dreht sich auch diesmal wieder alles rund um das Thema Essen und Trinken. Dabei wollen wir die oben beschriebene, ganz besondere Atmosphäre wiedergeben und Ihnen Appetit auf die kalte Jahreszeit machen. So gibt es einen genussanregenden Rückblick auf das große ENGELBERT-Kochevent, das Ende September in Wermelskirchen stattfand. Wir berichten, wie sich die hiesige Gastronomie für die Herausforderungen der Zukunft wappnet, stellen besonders interessante Neueröffnungen aus der Region vor und geben Tipps für kulinarische Veranstaltungen. Außerdem stellen wir außergewöhnliche Gastronomen wie den Remscheider Tausend-

sassa Simon Riesebeck vor, erzählen Ihnen, was Sternekoch Nelson Müller mit dem Bergischen Land zu tun hat und präsentieren die leidenschaftlichen Macher hinter den spannenden Manufakturen Zapfhaan und Gin 42929.

Dass es in unserem Verbreitungsgebiet sechs neue Bürgermeister gibt, haben wir zum Anlass genommen, zu beleuchten, wie die frisch gewählten Herren denn wohl kulinarisch ticken. Die sehr unterschiedlichen Antworten reichen vom Apfelpfannkuchen bis hin zur selbst geräucherten Forelle. Einigkeit herrschte jedoch in einem Punkt: Alle neuen Stadtoberhäupter sind von Eltern und Großeltern kulinarisch geprägt worden. Generationsübergreifend sind auch die immer beliebter werdenden Kochkurse der örtlichen Volkshochschulen, die wir für Sie besucht haben. Und darüber hinaus gibt's im „Leckeren ENGELBERT“ wieder viele Tipps mit genussvollen Rezepten, zu aktuellen Küchen-Trends sowie zum Thema Lebensmittelunverträglichkeiten.

Guten Appetit und eine gemütliche Zeit!

Ihr Michael Boll

Michael Boll,
Verleger und Herausgeber



Foto: Christian Beier

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

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

Anzeige

Profis lassen liefern!

Echt cool! Unsere modernen Kühlfahrzeuge liefern immer alles frisch, zuverlässig und pünktlich bis in die Küche. Das ist unser Profi-Service! Fragen Sie Ihren Kundenberater im Handelshof Haan.

Ihr Partner für Erfolg

Handelshof Haan | Ginsterweg 14 | 42781 Haan | Tel: 02129 913-0 | Handelshof.de
 Mo–Fr 7:00 – 20:00 Uhr | Sa 7:00 – 19:00 Uhr
Sie haben noch keinen Handelshof-Ausweis? Bitte bringen Sie Ihren Gewerbenachweis und Personalausweis mit.

Echt prominent

6



Echt unvergesslich

18



Echt herzhaft

28

■ VORSPEISE

Echt prominent: Sternekoch Nelson Müller und seine Gastronomien im Bergischen.....6

Echt vielseitig: Multitalent Simon Riesebeck ist Gastronom und Kultur-Macher.....10

Echt unterschiedlich: So ticken die neuen Bürgermeister der Region kulinarisch14

Echt würzig: Vorspeisentipp „Gambas al ajillo“ zum Nachkochen16

■ HAUPTGANG

Echt unvergesslich: Rückblick aufs ENGELBERT-Kochevent.....18

Echt lecker: Das Kochevent-Menü von Markus Kärst zum Nachmachen.....26

Echt herzhaft: Hauptspeisentipp Gänsekeulen zum Nachkochen.....28

Echt kämpferisch: DEHOGA-Vorsitzende Petra Meis zur gastronomischen Lage30

Echt international: Spannende Neueröffnungen im Bergischen32

Echt leidenschaftlich: Matthias Gorny und seine Hausbrauerei Zapfhaan.....38



Echt leidenschaftlich

38



Echt regional

40



Echt süß

49

Echt regional: Frank Mosebach und Kai Pioch produzieren den Gin 4292940

Echt trendig: Zu Besuch im neuen HEBRU-Küchenstudio in Haan42

Echt wissenswert:
Ernährungsberaterin Eva Wisniowski über Lebensmittelunverträglichkeiten.....44

NACHSPEISE

Echt traditionell: Martinsgans schlemmen auf Gut Landscheid46

Echt frisch:
Weckmänner naschen in der Bäckerei Weirauch.....46

Echt spannend:
Tipps zu kulinarischen Veranstaltungen in der Region.....47

Echt süß:
Nachspeisentipp „Tarte Tatin“ zum Nachbacken49

Impressum.....50

Ein Ausflugsziel für Liebhaber guter Küche

Nelson Müller betreibt an der Diepeschrather Mühle in Bergisch Gladbach zwei Restaurants und ein Hotel. Dabei musste der bekannte **TV-Koch** auch völlig neue Dinge lernen.



Nelson Müller, erfolgreicher
Hotelier und Gastronom

Fotos (6): Ydo Sol

Relais & Chateaux Hotel Diepeschrather Mühle von Nelson Müller in Bergisch Gladbach

Ein beliebtes Ausflugsziel ist das Areal rund um die Diepeschrather Mühle in Bergisch Gladbach schon lange. Wanderwege, ein schöner Spielplatz für den Nachwuchs und eine tolle Umgebung machen den Reiz für Erholungssuchende aus. Schon in der Vergangenheit gab es hier auch ein Café, doch seit einigen Monaten erstrahlt das ganze Gelände in neuem Glanz: Der aus dem TV bekannte Koch Nelson Müller hat hier einen Dreiklang aus „Relais & Chateaux Hotel“, der Brasserie „Müllers in der Mühle“ und dem Gourmetrestaurant „Schote“ geschaffen.

Viel Liebe zum Detail

Dabei war die Rolle als Hotelier für Müller anfangs ungewohnt, wie er selbst sagt: „Du denkst noch wie ein Koch und Restaurantbesitzer, aber das Hotel braucht einen anderen Fokus.“ Sein exklusives, mit viel Liebe zum Detail eingerichtetes Haus bietet 18 Superior Doppelzimmer, fünf Suiten und zwei Wellness-Zimmer. Mit dem Hotel „Diepeschrather Mühle“ und dem Restaurant „Schote“ gehört

Müller der Vereinigung „Relais & Châteaux“ an, einem weltweiten Zusammenschluss von Luxushotels und Restaurants. „Ganz am Anfang war es ein bisschen wie der Spaziergang mit einem sehr großen Hund – man weiß nicht so genau, wer wen an der Leine hat“, sagt Müller rückblickend über seine Anfangstage als Hotelier und lacht. Es sei eine riesige Umstellung gewesen von den ehemals 100 Quadratmetern Gastronomie-Fläche, die er am früheren „Schote“-Standort Essen zur Verfügung hatte, hin zu rund dreieinhalb Hektar Fläche mit verschiedenen Angeboten in Bergisch Gladbach. „Ich mache auf jeden Fall deutlich mehr Meter am Tag“, berichtet er grinsend. Die Preise für die großzügig geschnittenen Zimmer und Suiten im Hotel beginnen bei 260 Euro pro Nacht. Wer möchte, nutzt den exklusiven



Gourmetrestaurant Schote mit elegantem Landhausstil

Wellness- und Spa-Bereich und kann aus einem breiten Angebot an Behandlungen wählen. Zudem kann für die An- oder Weiterreise ein Porsche-Shuttle-Service dazugebucht werden. Und natürlich bietet es sich an, ein Wellness-Wochenende im

Hotel mit einem Besuch des Gourmetrestaurants „Schote“ zu verbinden.

Der Stern soll zurückkommen

Eigentlich soll es an dieser Stelle „Sternrestaurant Schote“ heißen, doch durch

Anzeige



METZGEREI RAUSCHMANN

Inhaber A. Hennig

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

*Regional
ist optimal*

Bahnstraße 36
42781 Haan-Gruiten
Tel. 0 21 04 / 6 01 76

info@metzgerei-rauschmann.de
www.metzgerei-rauschmann.de



Öffnungszeiten: Mo. bis Do.: 8.00–14.00 Uhr, 15.00–18.30 Uhr | Fr.: 8.00–18.30 Uhr | Sa.: 7.30–13.00 Uhr



Nelson Müllers Diepeschrather Mühle besticht durch Idylle und Naturnähe.

den Umzug von Essen nach Bergisch Gladbach mit einer längeren Renovierungsphase blieb Müller und seinem Team nicht ausreichend Zeit, den Michelin-Stern zu verteidigen. Nun ist die Mission klar: Der Stern soll unbedingt zurückerobert werden! „Wir wollen ihn hier in Bergisch Gladbach haben“, betont Nelson Müller, und hat schon allerhand Ideen für neue Gerichte, die er ausprobieren möchte. Dabei betont er, wie wichtig seine Mitarbeiter sind: „Das Team muss stehen, es muss genügend Power da sein, um das Handwerk in der Qualität auszuüben, die wir brauchen.“ An der Diepeschrather Mühle möchte er außerdem – soweit möglich

– mit regionalen Produzenten zusammenarbeiten, etwa bei der Forelle aus den Teichen des benachbarten Angelparks. Die Brasserie „Müllers in der Mühle“ ist die Restaurant-Alternative auf dem Gelände, „für jede Gemütslage“, wie Nelson Müller sagt. Hier gibt es neben ganzen Menüs auch Kleinigkeiten wie eine Currywurst oder den Klassiker Wiener Schnitzel. Somit finden auch Kinder problemlos etwas nach ihrem Geschmack auf der Karte, wenn beispielsweise eine Familienfeier stattfindet. Platz genug für solche Feiern ist da, gerade im Sommer, wenn auch die große Terrasse genutzt werden kann. Die ersten Hochzeiten wurden in der Müh-

le bereits gefeiert. Besonders praktisch: Die Diepeschrather Mühle ist eine offizielle Außenstelle des Standesamtes der Stadt Bergisch Gladbach. Nelson Müller selbst hat seinen Lebensmittelpunkt ebenfalls in die Region verlagert – einerseits wegen der Nähe zur Mühle, andererseits wegen der schönen Umgebung. Auch wenn er nur selten Freizeit hat, so genießt er es, dann auszuspannen und zum Beispiel in die Natur an den Bach zu gehen. Ausgehen, zwischendurch Freunde treffen, die in der Nähe wohnen, ein bisschen trainieren – das lenkt ihn vom stressigen Alltag ab.

Anne Richter

Anzeige

Traditionelles Gänseessen in Haan – begleitet von unserem Hauswein GansWild

Becherhus

*Wir freuen uns
auf Euch!*

Becherhus Haan, Kaiserstraße 47, 42781 Haan, Festnetz 02129 3475050,
team@becherhushaan.de, www.becherhushaan.de



**TRINKT DOCH
WASSER WOLLT.**

**ABER BITTE
REGIONAL.**




BEWUSST BERGISCH.



Ein Tausendsassa wie aus dem Bilderbuch: Simon Riesebeck.

Eine Bar sollte vor allem eines sein – offen

Simon Riesebeck ist ein Multitalent. Seine Geschichte ist lesenswert: Sie beginnt in Neuseeland, führt weiter nach Remscheid und erzählt von einem Glaser-Meister, der sich als **Gastronom und Musikfestival-Organisator** einen Namen gemacht hat.

Ein Tag hat 24 Stunden. Das ist eine universelle Wahrheit. Diese gilt allerdings nicht für Simon Riesebeck, denn der Betreiber der Remscheider „ErlebBar“ hat mit seiner Arbeit bei der IG Hindenburgstraße und der Organisation der „Remscheider Musikkunde“ alle Hände voll zu tun. Doch dem rastlos wirkenden Multitalent reicht das noch nicht, denn bald eröffnet unter seiner Leitung das ehemalige „Intermezzo“ mit neuem Konzept. Und all das passiert, während er und seine Frau auf die Geburt ihres ersten Sohnes erwarten. „Meine Mutter hat immer schon Sachen anders gemacht als alle anderen.“

Diese Erkenntnis als Antwort auf die Frage, wie man von Neuseeland nach Remscheid kommt, um hier erfolgreich eine Bar zu führen, entpuppt sich als Leitmotiv im Leben des Simon Riesebeck, dessen Vorname englisch ausgesprochen wird. Eine spontane Weltreise der Mutter führte sie unter anderem nach Neuseeland, wo sie nicht nur Land und Leute kennenlernte, sondern auch eine neue Liebe traf. Und diesen Mann, der wie sie in der Süßwarenbranche tätig war, hat sie nach ihrer Weltreise zufällig auf einer Messe in Deutschland wiedergetroffen. Nach einigen Besuchen brach sie ihre Zelte in Remscheid ab und ging nach

Neuseeland, wo Simon dann geboren wurde.

Die Beziehung hat den Test der Zeit leider nicht bestanden, und da es für eine alleinerziehende Mutter in einem fremden Land, weit weg von Freunden und Familie, alles andere als leicht war, ist Simon im Alter von vier Jahren nach Remscheid gekommen. Die Verbindung zum Vater brach jedoch nie ab und dessen Tätigkeit als Firmenrepräsentant im europäischen Raum erlaubte es ihm, Geschäftsreisen mit Besuchen in Remscheid zu verbinden. Aber auch Simon hat seinen Vater und seine Halbgeschwister regelmäßig in Neuseeland besucht. Heute, sieben Jahre nach dem

Tod des Vaters, ist Simon mit seinen Geschwistern noch immer eng verbunden.

Blick über den Tellerrand

Der freidenkerische Spirit der Mutter und der Antrieb, über den eigenen Tellerrand zu schauen, brachte Simon dann am Ende der 10. Klasse dazu, statt des Abiturs eine Ausbildung zu beginnen. Die Leistungen in der Schule hätten durchaus den Weg zu einem guten Abitur geebnet, aber Simon wollte es anders machen. Und so ging es ins Handwerk – erst klassisch zum Bau, später ins Glaserhandwerk. „Ich bin nie wirklich aus der Reihe getanzt, aber diese Mentalität, Dinge anders zu machen, das ist schon etwas typisch Neuseeländisches. Dort sagt dir jeder, dass du das machen sollst, worauf du Lust hast und was du kannst. Ich wurde daher von meiner Mutter sowie von meiner Heimat geprägt, immer mein Ding zu machen.“

Diese Mentalität, gepaart mit der Lust auf Arbeit, ist die vielleicht beste Grundlage für einen erfolgreichen Werdegang. „Ich habe mich nie vor Arbeit gescheut und auch in den Ferien oder unter der Woche am Nachmittag im Betrieb meiner Mutter mitgeholfen. Einsatz und Fleiß haben sich für mich ausgezahlt.“

Für seinen Meisterbrief musste Simon nach Hessen umziehen. Um dort gut über die Runden zu kommen, jobbte er zusätzlich in der Gastronomie. Sein Arbeitsethos hat ihn auch dort schnell unverzichtbar gemacht, was dazu führte, dass sich sein Weg erneut änderte, als er nach dem Meister-Abschluss zurück nach Remscheid kam. Dort traf er seinen besten Freund Christoph Immer, der ihm vorschlug, gemeinsam ein Café in Remscheid zu betreiben. Und so kümmerte sich Simon um das kulinarische, während Christoph Stadtführungen und Souvenirs organisierte.

Danach übernahm Simon die Location komplett.

Harte Probe im doppelten Sinne

Die Übergabe erfolgte im November 2019. Dass sich sein Leben nur fünf Monate später komplett auf den Kopf stellen würde, konnte Simon da noch nicht ahnen. Zugegeben: Alle wurden von der Corona-Pandemie auf die Probe gestellt. Gastronomen wurde jedoch – ähnlich wie Künstlerinnen und Künstler – von einem Tag auf den anderen die Existenzgrundlage genommen. Zeit für Simon, erneut etwas anders zu machen. Und so nutzte er die Zeit, um sein Konzept zu überarbeiten und aus dem Café eine Bar zu machen. Sein handwerklicher Background hilft ihm bis heute, den Großteil der Arbeiten selbst zu machen. „Alles, was du hier siehst, habe ich entweder selbst besorgt oder selbst gebaut. In diesem Laden steckt sehr viel von mir.“ Diesen Laden kennt man heute als die

Anzeige



Ab November *Krombergs Gänsebraten im Restaurant und Krombergs Gänsetaxi für Ihr Esszimmer!*

25. & 26. Dezember *Leckere Menüs bei uns im Restaurant oder vorbereitete Speisen zum selber Zubereiten an den Feiertagen.*

Vorfreude 2026 *16.01.2026 Bier trifft Streetfood
17.01.2026 Gourmet Schnitzel Menü
20.03.2026 Bier trifft Steak*



Kreuzbergstr. 24 - 42899 Remscheid - Tel: 02191-590031 - www.hotel-kromberg.de

Vorspeise

„ErlebBar“ in der Hindenburgstraße – die Straße, in der seine Mutter damals zur Schule gegangen ist.

Was das Phänomen Bar ausmacht

Doch was ist an Bars so besonders? Was bringt Menschen an diese Orte? Simon hat eine ganz simple Antwort: „Für mich ist eine Bar in erster Linie ein Treffpunkt, an dem sich alle Altersgruppen begegnen können. Es ist mir egal, wo jemand herkommt, welche Geschichte die Person hat – eine Bar muss in erster Linie offen sein. Offen für Neues und offen für Menschen. Egal, aus welchem Land du kommst, welches Geschlecht du toll findest, ob du im Rollstuhl sitzt oder du auch gar kein Deutsch sprichst. Mir ist das egal, denn hier sind die Regeln für alle gleich.“ Die Bar ist oft auch der Startpunkt für den weiteren Abend. Man trifft sich, trinkt etwas, kickert eine Runde und zieht dann weiter. In der Bar wird das echte Leben – und da besonders das Nachtleben – sprichwörtlich erlebbar.

Stichwort „Weiterziehen“

Dieses Weiterziehen hat Simon seit Kindertagen in sich. Seiner „ErlebBar“ bleibt er zwar treu, aber er sucht immer wieder neue Herausforderungen. So organisiert er seit Neuestem als Kopf der IG Hindenburgstraße die „Remscheider Musikkunde“, ein Festival mit Liveauftritten in unterschiedlichen Locations an

einem Abend. Bei freiem Eintritt kann das Publikum also neue Acts und auch neue Locations entdecken. Ein Konzept, bei dem alle gewinnen.

Spiel, Satz und Schweinsbraten

Gewonnen wird traditionell auch beim Tennisclub Blau-Weiss Remscheid. Den Matchpoint feierte man bisher im angeschlossenen Restaurant „Intermezzo“. Bevor das Team Ende Oktober den Betrieb einstellte, musste die Nachfolge geklärt werden. Eine Aufgabe, die nur jemand stemmen kann, dessen Tag mehr als 24 Stunden hat: Simon Riesebeck. „Ich liebe die ErlebBar und mache hier alles selbst. Aber da kommt man eben irgendwann an seine Grenze und braucht was Neues. Der Vorstand des Tennisclubs hat mich gefragt, ob ich mir das ‚Intermezzo‘ mal ansehen möchte und jetzt stehen schon die Termine mit dem Küchenbauer an. Wir müssen und wollen nämlich einiges anders machen.“ Mit anders meint Simon ein komplett neues Konzept: Bayrisch-Bergisch soll die Küche werden. Wie kommt man auf so eine Idee? „Wir wollten nicht die zehnte. Pizzeria oder den 25. Dönerladen aufmachen – man muss schon was anderes machen, um sich abzuheben. Mein Betriebsleiter kommt aus Bayern und unser Koch, der übrigens gebürtiger



Foto: Tanea Lucie Schiffer

Für Simon Riesebeck ist eine Bar in erster Linie ein Treffpunkt.

Remscheider ist, hat 17 Jahre lang im Großraum München gekocht. Außerdem passt das Konzept doch perfekt zu Blau-Weiss, oder?“ Die Umbauarbeiten sind bereits im Gange und sollen so schnell wie möglich vollendet werden.

Offen, anders, leidenschaftlich

„Ich bin bis jetzt immer gut damit gefahren, Dinge anders zu machen als alle anderen. Jetzt nicht extrem, aber eben ein wenig neben dem Mainstream. Sowas kommt an.“ Wenn man jetzt noch sein gesamtes Herz in seine Arbeit steckt, kann man nur gewinnen. Gewonnen haben Simon, seine Frau und ganz Remscheid aktuell eh, denn das Paar feierte die Geburt des ersten gemeinsamen Kindes. Und wenn der Junior nicht alles anders macht als der Papa, sollte die Barkultur in Remscheid für die kommenden Dekaden gesichert sein.

Micha Walmsley

Anzeige



Täglich wechselnder Mittagstisch
Mo.-Fr. 12-17 Uhr
Alle Gerichte gibt es auch „to go“.

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.

Unsere Neapolitanische Pizza besteht aus besten hochwertigen Zutaten wie Tomaten, Käse und Öl direkt aus Neapel. Gepaart mit „Burrata & Büffelmozzarella“ 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.

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



Alle anderen sind keine **REMSCHIEDER**



Ungezähmter Biergenuss
aus Remscheid.

www.remscheider-brau.de



Neue Stadtoberhäupter zeigen Geschmack

In vielen Städten des Bergischen Landes gab es einen Wechsel an der Stadtspitze, was für frischen Wind in den hiesigen Kommunen sorgen soll. ENGELBERT-Autorin Heike Karsten hat **die neuen Bürgermeister** nach ihren **Lieblingsgerichten** gefragt und was für sie ein gutes Essen ausmacht. Überraschend: Fast alle stehen gern selbst am Herd.



Kulinarisch haben die neuen Stadtoberhäupter einiges auf der Pfanne.

Mario Moritz – Bürgermeister von Hückeswagen

Deftiger Auflauf aus Kindertagen

Mein Lieblingsgericht ist der Spinat-Hackfleisch-Auflauf mit Pasta – ein Rezept, das ich von meiner Mutter übernommen habe. Schon als Kind habe ich mir diesen Auflauf zu besonderen Anlässen, vor allem an meinem Geburtstag, gewünscht. Er verbindet zwei Seiten: den kräftigen, gesunden Spinat und die herzhafteste Pasta mit Hackfleisch, die dem Ganzen einen

italienischen Charakter verleiht. Das Ergebnis ist ein sättigendes, deftiges Gericht, das dennoch ausgewogen wirkt. Heute bereite ich den Auflauf oft selbst zu, und er ist auch bei meiner Frau sehr beliebt. Besonders praktisch finde ich, dass er sich gut vorbereiten lässt und auch am nächsten Tag direkt aus dem Kühlschrank noch hervorragend schmeckt – fast noch aromatischer, wenn die Zutaten richtig durchgezogen sind. Bei einem guten Essen darf für mich neben dem Geschmack

nie die Geselligkeit fehlen. Ein Gericht wie dieser Auflauf wird erst dann wirklich rund, wenn man ihn gemeinsam genießen kann.

Sven Wolf – Oberbürgermeister von Remscheid

Kochen für Freunde und Mitarbeiter
Lieblingsgericht habe ich mehrere,

aber besonders gerne koche ich einen Spitzkohlaufauf. Dazu gehören Kartoffeln, Hackfleisch und eine ordentliche Mehlschwitze. Zum Schluss gebe ich noch etwas Parmesan obendrauf. Vor der Mehlschwitze hatte ich sehr großen Respekt und habe es mir deshalb von meiner Mutter oft zeigen lassen. Keine Raketenwissenschaft ist die Herstellung eines Mürbeteigbodens für die gedeckte Apfeltorte. Meine Oma hat mir die Tricks dazu gezeigt: Der Teig sollte nicht zu lange geknetet werden. Ich rolle ihn anschließend auf Backpapier aus und stelle den Rand der Form darauf. So hat man gleich die richtige Größe. Aus dem Rest des Teiges wird der Rand geformt. Es macht mir Spaß, für Freunde und das Mitarbeiterteam zu kochen, wobei ich auch gerne neue



Foto: privat

Bernd Hibst – Bürgermeister von Wermelskirchen

Forellen aus dem Räucherofen

Ich habe kein spezielles Lieblingsgericht. Es sind vielmehr verschiedene Gerichte, die ich gerne esse. Da wären zum Beispiel frisch geräucherte Forellen, ein leckeres Steak, Rippchen oder Pulled Pork.

Mein Vater hat früher Forellen geräuchert – damals war das mein absolutes Lieblingsgericht. Heute räuchere ich die Forellen gerne selbst, aber nur ein bis zwei Mal im Jahr. Es erinnert an frühere Zeiten. Das Wichtigste bei einem guten Essen ist für mich die Gesellschaft von Familie und guten Freunden.

Vincent Endereß – Bürgermeister von Haan

Fränkisch geprägte Küche

Meine Großeltern väterlicherseits kamen aus Franken und haben die fränkische Küche mit in die Familie gebracht. Am liebsten esse ich Rouladen mit Klößen und Rotkohl, bei denen das Rezept von Generation zu Generation weitergegeben wird. Hin und wieder koche ich auch selber, aber nur selten alleine. Ein gutes Gericht mit mehreren Komponenten bereite ich am liebsten zu zweit zu. Gutes Essen ist mehr als Nahrung: Geselligkeit oder ein guter Anlass macht das Essen zu etwas Besonderem.



Foto: privat

Anzeige

Il Camino

Ristorante-Pizzeria

Ein Hauch Italien im Bergischen Land.



Öffnungszeiten

täglich von: 17⁰⁰ bis 23³⁰ Uhr
(Küche bis 22³⁰ Uhr)

Sonntag: 12⁰⁰ bis 23³⁰ Uhr
(Küche bis 22³⁰ Uhr)

Sonntags durchgehend geöffnet!

Hastener Str. 85 • 42855 Remscheid • Telefon: 02 191 81 221
www.ristorante-ilocamino.com • kontakt@ristorante-ilocamino.com

Reservierung auch per WhatsApp: 01 73 / 1 88 88 49

ilCaminoRistorante • ilCaminoRistorante



Daniel Flemm – Oberbürgermeister von Solingen

Pistazieneis zum Nachtisch

Mein Lieblingsgericht sind Apfelpfannkuchen – die wurden mir erst immer von meiner Oma, dann von meiner Mutter und jetzt von meiner Frau gemacht. Allerdings hat sich das Rezept immer etwas „mitentwickelt“. Davon ab bin ich

zufrieden, wenn ich irgendwo Pommes bekomme. Ich esse auch oft auswärts in Restaurants.



Foto: CDU Solingen

Wir haben in Solingen tolle Gastronomie, die ich mehrmals in der Woche besuche. Was für mich dabei wichtig ist: Eine gute Atmosphäre, nette Gesprächspartner und Vanille- oder Pistazieneis zum Nachtisch. Wenn der Kalender sehr voll ist, darf es aber auch mal Fast Food sein.

Dejan Vujinovic – Bürgermeister von Radevormwald

Ungarischer Eintopf nach dem Urlaub

Omas Schupfnudeleintopf mit Hackbällchen ist mein Lieblingsgericht. Den richtigen Namen kenne ich nicht. Bei uns heißt es nur „das ungarische Essen“. Da mein Opa die Schupfnudeln für den Eintopf selbst gemacht hat, war

die Zubereitung recht aufwendig, so dass es dieses Essen nur relativ selten gab – zum Beispiel immer dann, wenn ich mit meinen Eltern aus dem Urlaub nach Hause kam. Darauf haben wir uns noch mehr gefreut, als auf den Urlaub. Nachgekocht habe ich das Rezept bisher nur einmal – sogar erfolgreich. Zu einem guten Essen gehören für mich gute Gespräche und ein leckeres Glas Wein.



Foto: privat

ZUTATEN

(für 1 Portion)

- 7 geschälte Gambas (8/12er)
- 125 ml Jordan Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- ½ rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 4 Cherrytomaten, halbiert
- 2/8 Limettenschnitze
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise hausgemachte Pasta-Würzmischung (Zusammensetzung: Basilikum, Salbei, Rosmarin, Thymian, Oregano, Bohnenkraut, Tomatenflocken, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Rauchpaprika, Pfeffer)
- 1 TL scharfe hausgemachte Würzmischung „Detlefs Attentat“ (Zusammensetzung: Habanero, Cayennepfeffer, Paprika rosenschärf, Bird's Eye Chili)
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 EL Frühlingslauch, in Streifen

Zubereitung:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gambas kurz und scharf von beiden Seiten anbraten. Hitze reduzieren, den Knoblauch und die Zwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Pasta-Gewürz, Attentat, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymianzweig hinzufügen. Die Limette etwas über der Pfanne ausdrücken und die Schale mit hineingeben. Petersilie, Frühlingslauch und Cherrytomaten zum Schluss dazugeben und alles noch einmal kurz durchschwenken. Auf einem Teller anrichten und servieren.

■ Vorspeise

Gambas al ajillo

Als **Vorspeise-Tipp** präsentiert die ENGELBERT-Redaktion in Kooperation mit dem **Becherhus** aus Haan schmackhafte Gambas. Guten Appetit!

Vorgestellt vom
Becherhus
in Haan



Foto: Becherhus

Beste Wildqualität vom Bauernhof Kempe

*Wild- und Geflügelspezialitäten für Ihr Festmenü: frisches
Reh-, Dam- und Rotwild, Wildschwein oder Freiland-Gänse
— mit Liebe und Tradition aus unserer Region.*

Buchholzen 1-3 • 42897 Remscheid
www.bauernhof-kempe.de

Frische vom Bauernhof



Kempe

Ein genussvoller Abend

Beim **ENGELBERT-Kochevent** trafen Ende September vier Leser auf **Profi-Koch Markus Kärst**.

Im JS-Küchendesign in Wermelskirchen wurde gemeinsam mit viel Spaß ein

Drei-Gänge-Menü gekocht, und nebenbei gab es viele nützliche

Koch- und Küchentipps, die im Gedächtnis bleiben werden. ENGELBERT-Mitarbeiterin Heike

Karsten war dabei und berichtet. Die Bilder dazu kommen von Fotograf Roland Keusch.



Zum Wohl! Die Protagonisten des diesjährigen ENGELBERT-Kochevents erlebten einen genussvollen Abend (v.l.): Sabine Schürmann, Anika Kreitner, Markus Kärst, Carina Bierkamp und Marcel Bierkamp.

Schon auf dem Parkplatz des JS-Küchendesign in Wermelskirchen kommen die Gewinnerpaare des diesjährigen ENGELBERT-Kochevents gut gelaunt ins Gespräch. Noch größer wird die Vorfreude auf den bevorstehenden Abend, als sie Markus Kärst vom Hotel-Restaurant Kromberg in Remscheid-Lüttringhausen entdecken. „Den kenne ich – er ist der Haus- und Hof-Caterer meiner ehemaligen Firma und dazu eine coole Socke“, schwärmt Leserin Anika Kreitner von den Kochkünsten des Gastronomen. Die 40-Jährige ist begeisterte Hobby-Köchin, die auch gerne zusammen mit Freunden neue Rezepte ausprobiert. Begleitet wird sie von Koch-Freundin Sabine Schürmann (60) aus Sprockhövel-Haßlinghausen. Ebenso zu den ausgelosten Gewinnern zählt ENGELBERT-Leserin Carina Bierkamp (36), die bei Preisausschreiben schon des Öfteren ein glückliches Händchen bewiesen hat und mit ihrem Ehemann Marcel Bierkamp (39) ins JS-Küchendesign gekommen ist. Das Ehepaar aus Remscheid-Lennep betrachtet das gemeinsame Kochen als willkommene Auszeit vom Alltag. „Man nimmt sich eigentlich viel zu wenig Zeit dafür, weil alles immer schnell gehen muss“, sagt der 39-Jährige, der vielen im Bergischen als Handball-Schiedsrichter bekannt sein dürfte. Umso mehr freut sich das sympathische Paar auf den Abend und natürlich darauf, wertvolle Kochtipps vom Profi mit nach Hause zu nehmen.



„Mein Mann soll auch mal in den Genuss kommen, das zu lernen.“

Carina Bierkamp

Ermöglicht wird der kulinarische Abend durch mehrere Kooperationspartner, die Räumlichkeiten, Lebensmittel und Getränke zur Verfügung stellen. Nach dem ersten Anstoßen mit einem Begrüßungsgetränk stellt Markus Kärst die Rezepte für das Drei-Gänge-Menü des Abends vor: Zur Vorspeise gibt es gegrillte Garnelen auf sardischem Risotto mit Chimichurri-Sauce. Dann geht es auch schon an die praktische Umsetzung und die Verteilung der Aufgaben: Champignons für die Hauptspeise putzen, Schalotten würfeln und Koriander zupfen.





Schon kommen erste Fragen zur richtigen Vorbereitung der Pilze auf, die der Koch gerne beantwortet. „Außer bei Pfifferlingen müssen Pilze nicht gewaschen werden“, erklärt Markus Käst. Besonders bei Zuchtware reiche sanftes Putzen und das Entfernen schwarzer Stellen, ergänzt der Inhaber des Hotel-Restaurant Kromberg. Carina Bierkamp verrät lachend: „Eigentlich ist das Kochen mein Part, aber mein Mann

soll auch mal in den Genuss kommen, das zu lernen.“ Für diese Aussage wirkt das Kartoffelschälen bei Ehemann Marcel sehr routiniert. Der Sparschäler trägt zum gelungenen Ergebnis bei und wird gleich auf die Wunschliste für die heimische Küchenausstattung gesetzt. Es bleibt nicht das einzige Küchengerät, das auf Begeisterung stößt: In der für das Kochevent zur Verfügung gestellten Küche von Küchendesign-Inhaber

Jörn Schneider sind sämtliche Raffinessen integriert, die das Kochen erleichtern und zu einem entspannten Erlebnis machen. Ein absenkbarer, beleuchteter Dunstabszug über der Kochinsel zählt ebenso dazu wie verschiedene Einbaugeräte, die auf Knopfdruck köstliche Kaffeespezialitäten zaubern oder den Tellerstapel für die Hauptspeise auf exakt 70 Grad vorwärmen. Für die Vorspeise wird zunächst die Sauce



aus Petersilie, Koriander, Olivenöl, Chilischote, Knoblauchzehe, Schalotten, Limette, Salz und Pfeffer hergestellt, während die Garnelen in einer Marinade aus „Cajun Spice“-Gewürzmischung und Öl ziehen und anschließend angebraten werden. „Sie brauchen die heiße Pfanne eigentlich nur kurz von beiden Seiten küssen“, erklärt der Koch. Für das cremige Risotto verwendet Markus Kärst als Hauptzutat „Fregola Sarda“, die

nach dem Kochvorgang in Gemüsebrühe und Weißwein abgelöscht und mit geriebenem Parmesan verfeinert wird. Die Zutaten klingen zunächst exotisch, sind jedoch im Edeka-Center Pauli im Solinger Hofgarten und im Remscheider Allee-Center dauerhaft im Sortiment. Marcel Pauli legt großen Wert auf gute Qualität. „Der Kunde kann sich auf die Frische verlassen, dafür sorgen wir“, verspricht der Marktbetreiber. Das Engel-

bert-Kochevent unterstützt er gerne mit der Begründung: „Weil wir Lebensmittel lieben und uns freuen, wenn sie hervorragend verarbeitet werden.“

„Ich fühle mich wie ein Promi.“

Anika Kreitner

Nach dem Anrichten wird die Vorspeise gemeinsam am hübsch dekorierten Tisch



im Küchenstudio genossen. Dazu reicht der Gastronom einen Riesling von Jacques' Weindpot aus Solingen, ebenfalls ein begeisterter Kooperationspartner: „Ich finde das Event einfach großartig, weil

es Genuss, Begegnung und Qualität auf wunderbare Weise miteinander verbindet. Solche Abende schaffen nicht nur kulinarische Erlebnisse, sondern auch bleibende Erinnerungen“, sagt Daniel Herr vom Weindpot. Am Tisch wird derweil geschlemmt und gescherzt. „Ich fühle mich wie ein

Promi“, sagt Anika Kreitner, die sich an das Prominentenkochen im TV erinnert fühlt. Die Vorspeise überzeugt geschmacklich alle Teilnehmer und macht Lust auf das Hauptgericht: Gefüllte Schweinelende auf Kürbis-Kartoffel-Kichererbsen-Ragout mit Curry. Der Profi-Koch zeigt, wie man das



Fleisch richtig aufschneidet und mit Frischkäse, getrockneten Tomaten, Rucola und Pilzen füllt. Für das Kürbis-Ragout verwenden die Teilnehmer Hokkaido, Kartoffeln, Kichererbsen sowie Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Currypaste, Kokosmilch, Gewürze und Kräuter. Während das Gericht köchelt

und das Fleisch im Ofen unter dem Grill gart, werden bereits Vorbereitungen für die Nachspeise getroffen. „Wir machen ein Zwetschgen-Crumble mit Mascarpone-creme“, kündigt Markus Käst zur Freude der Hobby-Köche an. Die zugefügten Haferflocken verleihen dem Crumble zusätzlich

Biss, während die Zwetschgen und das Zimtpulver im Crumble-Teig beim Backen einen verführerischen Duft verströmen. Währenddessen kommen die Gewinnspiel-Sieger ins Gespräch und erzählen unter anderem von ihren Kochpannen, wie vertauschtes Salz und Zucker beim Kochen

■ Hauptgang

im Urlaub, von der abgelaufener Hefe in der „Peng-Schüssel“ und von der fertig belegten Pizza, unter der das Backpapier für den „Umzug“ in den Ofen vergessen wurde. „Wir haben sie dann zusammengeklappt und eine Calzone draus gemacht,“ berichtet Carina Bierkamp schmunzelnd. Auch die Anekdote vom verlorenen Pfannenwender, der sich als geschmolzener Klumpen im Backofen wiederfand, sorgt für Erheiterung. Die Stimmung ist bestens, als Markus Kärst nach einer Dreiviertelstunde die

Hauptspeise auf den Tellern anrichtet und dazu einen Sauvignon Blanc einschenkt. Für die Autofahrer stehen alkoholfreie Getränke der Haaner Felsenquelle bereit. Marketingleiter Maximilian Lein unterstützt das Kochevent, weil sich das Unternehmen als einziger Mineralbrunnen im Bergischen Land eng mit der Region und ihren Menschen verbunden fühlt. „Beim Engelbert-Kochevent werden gemeinsame Genussmomente geschaffen und regionale Kulinarik entdeckt – Werte, die perfekt zu uns

passen.“ Das Unternehmen möchte mit seinen regionalen Getränken zu diesem besonderen Genuss-Erlebnis beitragen und ein Stück bergische Frische auf den Tisch bringen.

**„Jedes Gericht für sich ist ein Gedicht –
zusammen wird es ein Konzert.“**

Marcel Bierkamp

Schon während des Verzehrs der Hauptspeise backt das Crumble in feuerfesten Weckgläsern im Ofen. Im Anschluss



wird das Dessert mit einem Topping aus Mascarpone, Sahne, Quark, Zucker sowie einem Schuss Kahlúa-Kaffeeликör versehen und die Gläser auf kleinen Schieferplatten angerichtet – denn bekanntlich isst das Auge ja mit. Wer möchte, kann den Geschmack der verführerischen Süßspeise noch mit einem milden Portwein abrunden. Von dem gelungenen Drei-Gänge-Menü sind alle Teilnehmer begeistert. „Es ist beeindruckend, wie Köche es schaffen, nach einem gelungenen Einstieg mit

der Haupt- und Nachspeise noch einen draufzulegen“, staunt Marcel Bierkamp und fügt hinzu: „Jedes Gericht für sich ist ein Gedicht – zusammen wird es ein Konzert.“

Dabei gelingen die Rezepte auch problemlos in der heimischen Küche. „Es bringt nichts, Kochkurse zu geben, die so kompliziert sind, dass man die Rezepte nicht nachmachen kann. Die Zutaten muss man zu Hause haben und man sollte dafür auch nicht zehn Stunden in der Küche verbringen“, ist Markus Kärst über-

zeugt. Der Gastronom hat viel Erfahrung, da er neben seinem Restaurant auch Partyservice und Catering sowie Kochkurse und besondere Events anbietet. Das gelungene Kochevent ist der beste Beweis dafür, dass raffinierte Rezepte dennoch einfach in der Umsetzung sein können. „Vielen Dank für diesen tollen Abend“, äußern sich die begeisterten Kochevent-Teilnehmer einvernehmlich, bevor sie mit vielen neuen Eindrücken und einem neuen Sparschäler in der Tasche den Heimweg antreten.



Unser Dank geht an...

Location:

JS-Küchendesign

Eich 47

42929 Wermelskirchen

www.js-kuechendesign.de

Koch:

Markus Kärst vom Hotel Kromberg

Kreuzbergstraße 24

42899 Remscheid

www.hotel-kromberg.de

Lebensmittel:

Edeka Pauli

Kölner Straße 99 (Hofgarten)

42651 Solingen

und Alleestraße 74 (Allee-Center)

42853 Remscheid

www.edeka-pauli.de

Wein:

Jacques' Wein-Depot

Birkerstraße 57

42651 Solingen

www.jacques.de

Alkoholfreie Getränke:

Haaner Felsenquelle

Flurstraße 140

42781 Haan

www.haanerfelsenquelle.de

Das Kochevent-Menü zum Nachkochen

Mit folgender **Anleitung** lässt sich das aufeinander abgestimmte, von Profikoch Markus Kärst zusammengestellte **Drei-Gänge-Menü** ganz leicht nachkochen.
So gelingt dann auch Ihr privates Kochevent!

Vorspeise: Gegrillte Garnelen auf Fregola Sarda mit Chimichurri

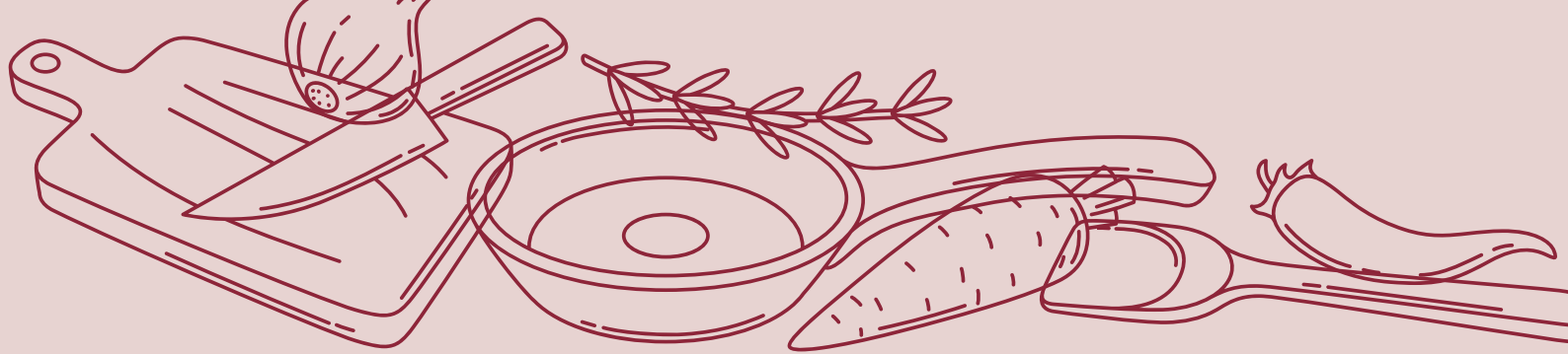
Zubereitung: Für die Chimichurri-Sauce zuerst Petersilie und Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Dann Knoblauchzehen und Schalotten schälen, ebenfalls sehr klein schneiden und zusammen mit der Petersilie in einen Mörser geben – gut zerdrücken. Anschließend Limettensaft und -abrieb mit in die Mörser-Schale geben. Chilipulver, Pfeffer, Olivenöl und Salz einrühren und gut abschmecken. „Cajun Spice“-Gewürzmischung mit Öl in einer Schüssel vermischen, darin die Garnelen circa 30 Minuten marinieren und anschließend kurz in der Pfanne anbraten und mit Meersalz verfeinern. Für das Fregola Sarda etwas Olivenöl erhitzen. Die Schalottenwürfel und den Reis unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen. Anschließend mit warmer Geflügelbrühe auffüllen. Das ganze mehrmals wiederholen bis nach circa 17 bis 20 Minuten ein cremiges Risotto entstanden ist. Den geriebenen Parmesan unter das Fregola Sarda mischen, mit Salz abschmecken und anrichten.



Hauptspeise: Gefülltes Schweinefilet auf Kürbis-Curry-Ragout

Zubereitung: Die Schweinefilets mit einem scharfen Messer horizontal über die gesamte Länge auf-, aber nicht durchschneiden, sodass man es wie ein Buch aufklappen kann. Dicke Fleischteile mit einem zweiten horizontalen Schnitt nochmals aufschneiden. Das Filet soll überall flach und dünn sein. Das Filet mit Mango-Curry-Frischkäse bestreichen und an einem Ende mit getrockneten Tomaten, Rucola und braunen Pilzen belegen. Anschließend das Filet wieder aufrollen und fixieren. Rundherum mit Öl bestreichen, würzen, kurz anbraten und etwa 25 Minuten im Ofen unter dem Grill bei nicht ganz so hoher Temperatur grillen. Kürbis entkernen und in Würfel schneiden (beim Hokkaido kann man die Schale mitessen). Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Gehackte Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in heißem Öl anbraten, nach einer Weile Currypulver und Currypaste kurz mitrösten und mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen. Kürbiswürfel, Kartoffelwürfel und vorgekochte Kichererbsen zugeben und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis und die Kartoffeln weich sind. Filets in dicke Scheiben schneiden und auf dem Ragout anrichten.





Dessert: Zwetschgen Crumble mit Mascarponecreme

Zubereitung: Die Zwetschgen (800 g) vierteln und mit braunem Zucker (150 g), Orangensaft (50 ml), angerührtem Mehl (6 EL) und Butter (1 EL) gut vermischen und in ausgebutterte, feuerfeste Gläser füllen. Für die Kruste braunen Zucker (160 g), Mehl (100 g), Haferflocken (60 g), Zimtpulver (1/2 TL) und kalte Butterwürfel (125 g) verkneten und auf den Zwetschgen verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius etwa 30 Minuten backen. Für die Creme Quark (250 g), Mascarpone (250 g), Sahne (50 ml), Zucker (100 g) und Kaffeeликör (50 cl) verrühren und hinterher als Topping auf dem Crumble servieren.



Weine:

Zur Vorspeise:

Riesling Winter tief verwurzelt im Kalkstein 2023

Zur Hauptspeise:

Strade Bianche Sauvignon Blanc 2023 aus Italien

Zur Nachspeise:

Andresen Porto Tawny Reserve aus Portugal



Der Koch

Kochevent-Koch Markus Kärst ist der Chef des Hotel-Restaurants Kromberg im Herzen von Remscheid-Lüttringhausen und zugleich Vorsitzender des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes in Remscheid. Kärst besuchte das Leibniz-

Gymnasium, ging in die Lehre bei einem Dortmunder Sterne-Restaurant und verbrachte danach einige Wanderjahre in Küche und Management von Hotelbetrieben. 2004 kehrte er nach Lüttringhausen zurück und übernahm dort den elterlichen, 125 Jahre alten Betrieb. So führt Kärst das Haus Kromberg bereits in der fünften Generation und blickt hier mit Hotel, Restaurant und Cateringbetrieb auf gleich drei gastronomische Angebote. Ein weiteres Standbein hat sich der Gastro-Macher auf der Internetplattform „Kärst kocht“ aufgebaut, wo er Beratungen, Schulungen und Kochshows anbietet. „Mein Herz schlägt für die Gastronomie“, sagt der Remscheider und macht sich regelmäßig auch für seine Heimatstadt stark. So hob der 45-Jährige 2016 das Remscheider „Parkfood-Festival“ aus der Taufe. Zudem ist er Teil des Lüttringhauser Marketingrats und Mitinitiator der diesjährigen Premierenveranstaltung „La Dolce Vita“.



Knusprige Gänsekeulen

Als **Hauptspeise-Tipp** empfiehlt Ihnen die ENGELBERT-Redaktion in Kooperation mit dem **Bauernhof Kempe** knusprige Gänsekeulen mit einer Beilage. Guten Appetit!



Foto: Gettyimages/Marian Vejdík

ZUTATEN

Gänsekeulen

Salz
Pfeffer
Beifuß
aus Majoran und Oregano eine
Gewürzmischung herstellen
2 Zwiebeln
1 Boskop Apfel

Rotkohl nach Hausfrauen-Art

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas Rotkohl
1 Boskop Apfel
4 Nelken
1 Lorbeerblatt
1 EL Kandis
Zitronenschale
¼ Liter Rotwein
1 EL Johannisbeer Gelee
1 Zwiebel
Gänseschmalz (vom abgeschöpftem
Fett der Gänsekeulen nehmen)

Zubereitung Gänsekeulen:

Die Innereien und das Bauchfett aus der Gans nehmen und sie von innen und außen salzen und pfeffern. Einen Apfel und eine Zwiebel vierteln und in die Gans legen. Etwas heißes Wasser in einen Bräter geben und die Gans mit der Brustseite nach unten hineinlegen. Etwa eine Stunde bei 160 Grad Umluft garen.

Dann das erste Fett abschöpfen, neues Wasser angießen und die Gans auf den Rücken drehen. Weiter ca. drei Stunden bei gleicher Temperatur garen. Immer wieder vorsichtig mit einem scharfen Messer unter die Haut und in die Seiten stechen, damit das Fett heraustropft. Von dem abgeschöpften Fett etwas nehmen und darin die Innereien (Hals, Herz und Magen, die Leber ist zu schade!) mit einer Zwiebel anschmoren. Dann mit Wasser oder Brühe ablöschen, salzen und pfeffern und gut auskochen lassen. Das ist eine sehr gute Basis für die Soße. Diese dann nur noch abschmecken und etwas einkochen oder andicken. Gesamtgarzeit der Gans je nach Größe 3,5 bis 4,5 Stunden. Lieber etwas länger und die Temperatur nicht so hoch. Man kann sie dann im Backofen noch ruhen lassen. Die Gänsekeulen würzen und den Ofen auf 180° vorheizen.

Die Keulen mit der Fettseite nach unten in den Bräter legen und mit einem Viertel Liter Wasser begießen, eine Dreiviertelstunde anbraten. Nach dieser Zeit das Fett in ein Töpfchen abgießen (einen Teil aber in dem Bräter belassen. Die Zwiebel und Äpfel beifügen. Die Gänsekeulen dann mit der Fettseite nach oben in den Bräter legen und mit Alufolie abdecken. Ein-Dreiviertelstunde bei 150 ° weiter garen, alle 15 Minuten begießen. Danach die Keulen herausnehmen, mit kaltem Salzwasser bepseln und bei 150° weiter im Ofen lassen. Die Soße zubereiten und abschmecken.

Zubereitung Rotkohl nach Hausfrauen-Art:

Die Zwiebel im Gänseschmalz andünsten. Den Rotkohl einrühren und die übrigen Zutaten hinzufügen, circa eine halbe Stunde garen.

Vorge stellt
vom
**Bauernhof
Kempe**
in Remscheid

WUPPERKÜCHEN

die beste Wahl im Tal

Wupperküchen

Eure Experten für individuelle Küchenplanung
in Wuppertal und Langenfeld und ab Januar
neu in Solingen am Wasserturm



📍 Schlagbaumer Straße 135 | 42653 Solingen

„Guter Service ist die beste Werbung“

Petra Meis-Wachauf ist Vorsitzende des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) in Solingen und Inhaberin der Gaststätte Rüdenstein. Im **Interview** spricht sie über die Lage der Gastronomie im Städtedreieck.



Schild am Fahrzeug, dass Mitarbeiter gesucht werden. In der Gastronomie ist die Bezahlung mitunter ein Problem: Viele fragen sich, wieso sie eine Ausbildung machen sollen, wenn sie als Aushilfskraft doch bereits Summe x verdienen. Da stimmt das Verhältnis oftmals nicht.

Inwiefern hat sich die klassische Gastronomie im Bergischen gewandelt?

Petra Meis-Wachauf: Es gibt immer weniger Restaurants mit typisch deutscher Küche, wo man – sage ich mal – am Geburtstag der Oma oder zu anderen Gelegenheiten hingeht. Viele Gastronomien bieten zwar eine schöne Location, aber das Angebot geht dann eher Richtung Convenience-Küche – dafür braucht es keinen gelernten Koch. Auf der anderen Seite gibt es aber in der Region auch Betriebe mit sehr hochpreisiger Küche. Ich vermisse aber Angebote für die breite Masse, die nicht gerade Italiener, Griechen oder so sind.

Woran liegt dieser Wandel?

Petra Meis-Wachauf: Die nächste Generation hat andere Interessen. Wer einen gastronomischen Betrieb führt, trägt eine Menge Verantwortung, muss viel arbeiten und geht ein finanzielles Risiko ein. Ich habe das große Glück, dass meine Tochter vor 15 Jahren einen gelernten Koch und Küchenchef geheiratet hat und sie die Nachfolge übernehmen werden. Viele meiner Kollegen beneiden mich darum, denn das ist wirklich nicht selbstverständlich.

Aber glauben Sie nicht, dass das Restaurant mit deutscher Küche vielleicht auch einfach nicht mehr gefragt ist?

Petra Meis-Wachauf: Nein, das denke ich nicht. Vor allem die ältere Generation kann es

Petra Meis-Wachauf von der Solinger Gaststätte Rüdenstein kann die Lage der Gastronomiebranche gut beurteilen.

Wie ist derzeit die Situation der Gastronomen im Bergischen?

Petra Meis-Wachauf: Die Lage ist angespannt, da wir nach wie vor auf die Entscheidung der Regierung warten, ob die Mehrwertsteuer in der Gastronomie von 19 auf sieben Prozent gesenkt wird. Das wird deshalb mit so viel Interesse verfolgt, da eine Senkung der Mehrwertsteuer etwas mehr Luft beim Kalkulieren der Preise lassen würde. In den vergangenen Jahren sind die Kosten immer weiter gestiegen, und es wird nicht möglich sein, die Preise zu senken, aber man könnte so immerhin das Niveau halten. Die teils sehr hohen Lebensmittelkosten lassen nicht sehr viel Spielraum. Außerdem gilt ab dem 1. Januar 2026 ein neuer Mindestlohn von 13,90 Euro pro Stunde. Das ist zwar keine enorme Steigerung, aber der Lohn der anderen Festangestellten muss proportional angepasst werden. Denn ich kann einer Aushilfskraft, die Schüler oder Student ist, nicht verhältnismäßig mehr zahlen als einer gelernten Fachkraft.

Wie schwer ist es, an gutes Personal und Nachwuchs zu kommen?

Petra Meis-Wachauf: Als Gastronom musst du mehr als nur Arbeitgeber sein. Du musst deine Mitarbeiter pflegen und ihnen ein gewisses Mehr bieten. Gerade als kleinerer Betrieb muss man das Verhältnis persönlicher gestalten. Wir haben zudem bei uns in der Gaststätte Rüdenstein dieses Jahr wieder zwei Auszubildende. Mit einem weiteren hat es nicht geklappt. Aber die Probezeit ist ja auch dafür da, um festzustellen, ob diese Ausbildung wirklich für einen geeignet ist. Insgesamt kann ich mich nicht beschweren, dass wir unsere Stellen nicht besetzt bekommen. Aber ich muss dazu sagen, dass ich nicht viele Ausbildungsbetriebe in Solingen kenne. So viele gibt es da nicht mehr.

Nach der Corona-Zeit fehlten viele Fachkräfte in der Gastronomie. Hat sich die Lage wieder normalisiert?

Petra Meis-Wachauf: Wie in vielen handwerklichen Berufen fehlt es an Nachwuchs. Ich sehe kaum einen Installateur oder Schreiner ohne

sich noch leisten, zwei- bis dreimal die Woche Essen zu gehen – beispielsweise nach dem Einkaufen oder dem Arztbesuch in der Stadt. Viele von ihnen nehmen jetzt einen weiteren Weg auf sich, um bei uns zu essen. Sie wünschen sich keine 08/15-Gerichte und wollen auch mal eine Roulade oder einen Sauerbraten essen. Also die Nachfrage ist definitiv da.

Welche Rolle spielt Werbung für die Branche?

Petra Meis-Wachauf: Das Allerwichtigste ist es, einen guten Job zu machen: Wenn ich meine Gäste gut bewirte und bekoche, ist das das A und O. So etwas spricht sich herum und ist die beste Werbung. Ansonsten sollte das Marketing einfach dem Stil des Hauses entsprechen und zum Beispiel möglichst einen einheitlichen Schriftzug haben. Wir sind nicht besonders laut und reißerisch, was unsere Werbung anbelangt. Aber jeder sollte sein Marketing so gestalten, dass es zur jeweiligen Ausrichtung des Betriebes passt. Ich pflege auch gerne

Kooperationen mit örtlichen Partnern aus der Tourismusbranche wie beispielsweise dem BLTM (Bergisches Land Tourismus Marketing) oder den Wanderfreunden Bergisches Land. Das neue Schloss Burg bietet ebenfalls einen tollen Ausgangspunkt für Werbung.

Gibt es auch überregionale Zusammenschlüsse?

Petra Meis-Wachauf: Es gab mal den Zusammenschluss mehrere Gastronomen unter dem Namen „Bergische Gastlichkeit“, das ist aber auch schon wieder drei bis vier Jahre her und ist leider im Sande verlaufen. Betriebe haben geschlossen, bei anderen waren die Nachfolger nicht an einer weiteren Zusammenarbeit im Netzwerk interessiert. Ich sehe aktuell auch keine Möglichkeit, das weiterzuführen. Es gab auch die „Wupper Gastlichkeit“, aber von den Betrieben ist neben uns auch kaum noch jemand übrig. Da stecke ich meine Zeit lieber in andere Dinge, denn es gibt genug zu tun.

Sehen Sie Potenzial für die Zukunft?

Petra Meis-Wachauf: Da ist ganz viel Potenzial da, auf jeden Fall. Ich sehe vor allem auch das Stadtmarketing gefragt. Wir brauchen uns nicht auf irgendwelchen Messen als Übernachtungsregion zu präsentieren. Viel mehr sollte der Ausflugstourismus in der Region in den Vordergrund gestellt und beworben werden. Denn es gibt so viele tolle Ziele, die auch wirklich gut besucht sind. Allein in Solingen und Remscheid fallen mir auf Anhieb sofort zig Sachen ein – für Wuppertal sind es noch einmal mehr! Da sollte man wirklich ansetzen, denn wir haben hier viele ausgezeichnete Wanderwege und ein super Streckennetz. Die bergischen Streifzüge, der Obstwanderweg, der quasi bei uns am Restaurant vorbeiführt zum Beispiel. Wanderer und Fahrradfahrer freuen sich, wenn sie tolle Einkehrmöglichkeiten und Ausflugsrestaurants im Grünen mit Spielplätzen für die Kinder vorfinden.

Sarah Hegemann

Anzeige

SPLITTERKRISTALL

EINE MAGISCHE FANTASY-WELT



JETZT NEU!
Band 2

Begib dich auf eine fantastische Reise.
Tauche ein in die düster-märchenhafte
Fantasy-Buchreihe Splitterkristall.

Mit Band 2 geht Miras Reise weiter.



www.splitterkristall.de

Gekommen, um zu bleiben

Es tut sich was auf der **kulinarischen Landkarte im Bergischen**.

Auch 2025 eröffneten viele spannende Gastronomiebetriebe, die vor allem eines beweisen: eine breite, internationale Vielfalt, die schmeckt. ENGELBERT-Autor Micha Walmsley hat sich umgesehen und empfiehlt einige **vielversprechende Newcomer**.



Foto: Micha Walmsley

Ni Hao (Haan)

Unsere Genussreise beginnt in Haan, wo Inhaber Xiang Liu zusammen mit seiner Mutter und einem engagierten Team seit März 2025 im Ni Hao allerlei chinesische Spezialitäten serviert. Xiang Liu weiß, dass die originale chinesische Küche nicht hundertprozentig zu den deutschen Geschmacks- und Essgewohnheiten passt. Daher bietet das Ni Hao einen attraktiven Mix an, der seinen Landsleuten genauso mundet wie seinen deutschen Nachbarn sowie allen anderen Gästen, die ihn in seinem neuen Restaurant besuchen. Erfahrung sammelte der noch recht junge Inhaber bereits in Restaurants in Düsseldorf und Essen – das Ni Hao ist aber sein erstes eigenes Projekt. Nach einer kurzen Beschnupferungsphase freut sich das Team mittlerweile über eine wachsende Stammkundschaft und genießt deren Vertrauen. Kein Wunder, denn jedes Menü auf der Karte wird frisch mit besten Zutaten zubereitet. Und wenn es mal etwas weniger scharf oder etwas süßer sein soll, geht man hier offen auf jegliche Wünsche ein. Das Ni Hao ist täglich von 12 bis 15 und von 17 bis 22 Uhr geöffnet.

eat.allo.restaurant/restaurant/ni-hao

Pizzeria Casanova (Solingen)

Nur einen Katzensprung entfernt von Haan finden wir uns in Solingen wieder. Genau gegenüber des Theater und Konzerthauses Solingen haben Gülay Kocak und ihr Mann Sefo die Pizzeria Casanova eröffnet – nach einer längeren Pause ihr bereits fünftes Restaurant. Erfahrung, Liebe zum Detail und Leidenschaft für gutes Essen spürt man hier in jeder Ecke. Gerade der familiäre Aspekt macht hier den Unterschied, denn sogar die eigenen Kinder sind vor dem Pizzaofen groß geworden – erst 1992 in der Düsseldorfer Altstadt in der Pizzeria ihres Bruders, jetzt in Solingen. Wie man als Familie mit türkischen Wurzeln zu italienischer Pizza kommt, ist demnach auch mit der Geschichte in Düsseldorf zu erklären. Trotz der wirklich guten türkischen Küche sind heute beide froh, nicht den offensichtlichen Weg mit Döner und Adana-Spieß gegangen zu sein. Die beiden lieben die italienische Küche genauso, konzentrieren sich daher auf Pizza, Pasta und Salate. Kleine Karte, großer Genuss. Selbst Fans der umstrittenen Pizza Hawaii können sich bei den Kocaks sicher fühlen, denn hier ist alles erlaubt, was schmeckt. Vielleicht probiert man auch mal die von Gülay Kocak abgewandelte Version mit Thunfisch statt Schinken? Scharfes Öl und Knoblauch sorgen zusammen mit der frischen Ananas für erstaunlich harmonische Geschmackserlebnisse. Die beiden freuen sich montags bis samstags von 12 bis 22 und sonn- und feiertags von 17 bis 22 Uhr auf alte und neue Gesichter.

pizzeria-casanova.jimdosite.com



Foto: Micha Walmsley



Foto: Micha Walsmley

Geez Café (Solingen)

Ein schlauer Mensch hat mal gesagt: „Life doesn't work without coffee“. Diese Weisheit ist fast so alt wie der Kaffee selbst. Ganz frisch im Hofgarten Solingen ist hingegen das Geez Café (gesprochen Ge-Es), in dem man seit September 2025 äthiopische und eritreische Kaffeekultur erleben und schmecken kann. Das kleine, liebevoll eingerichtete Café importiert die frisch gerösteten Kaffeebohnen direkt aus Äthiopien, was einen einzigartigen Geschmack verspricht. Wer sich neben den gängigen Kaffeespezialitäten auch für die Kultur hinter unser aller Lieblingsheißgetränk interessiert, kann hier vor Ort eine traditionelle äthiopische Kaffeezeremonie erleben und so Geschichte und Genuss noch einmal neu entdecken. Eine Möglichkeit, die sich einem nicht überall bietet. Einzigartig ist auch, dass im Geez Café zum Getränk immer hausgemachtes Popcorn gereicht wird – als liebevoller Willkommensgruß. Wenn man mit Speck Mäuse fängt, sollte sich bei diesem süßen Bonus schnell eine treue Stammkundschaft im sympathischen Café efinden. Die Öffnungszeiten richten sich nach denen des Hofgartens, und so kann man montags bis samstags von 8 bis 19 Uhr das potenzielle neue Lieblingscafé besuchen.

geezcafe.com

Anzeige



MARTINSESSEN

11. November

ab 18 Uhr auf Gut Landscheid

Genießen Sie **knusprig gebratene Gans**, verfeinert mit **raffinierten Beilagen**, die den **Geschmack der Saison** perfekt einfangen.

Ob mit **Familie** oder **Freunden** – verbringen Sie einen **genussvollen Abend** in **gemütlicher Atmosphäre!**

Hier informieren & reservieren



Gut Landscheid Hotel & Restaurant GmbH & Co. KG | Haus Landscheid 1-2 51399 Burscheid
www.gutlandscheid.de | info@gut-landscheid.de | 02174/398-90



Foto: GREAT

GREAT (Solingen)

Wie fasst man ein „unvergessliches kulinarisches Erlebnis, das die Traditionen und Aromen Griechenlands in einer modernen Variante widerspiegelt“, in einem Wort zusammen? GREAT. Das neue griechische Restaurant im Herzen von Solingen macht den Namen zum Programm, denn hier wird der besondere Genuss zelebriert. Dabei passt alles zusammen: Ambiente, Inneneinrichtung, Deko, Speisen, Getränke und das ganze Drumherum – alles wirkt extrem hochwertig und mit Liebe zum Detail konzipiert. Neben klassischen griechischen Gerichten in „moderner 2.0-Cuisine“ können sich Fans von Backwaren und Süßspeisen auf Kreationen der hauseigenen Patisserie freuen. Hier erzählt jedes Gebäck eine Geschichte – von den sonnenverwöhnten Olivenhainen bis hin zu den duftenden Märkten der Ägäis. On top bietet der GREAT-Catering-Service an, private Feiern vor Ort durchzuführen und sich dabei verwöhnen zu lassen. Und wenn am Ende der obligatorische Ouzo serviert wird, kann es nur ein Fazit geben: Das war GREAT. Erleben kann man dieses Spektakel täglich von 9 bis 23 Uhr – die Bar schließt freitags und samstags sogar erst um 2 Uhr.

great-solingen.com

Haus Pfaffenberg (Solingen)

René Memedow ist als Gastronom alles andere als ein Neuling. Der 43-jährige Restaurantfachmann hat bereits in der Schweiz und in Österreich in der Gastronomie gearbeitet. Im April 2025 hat er mit seinem Team das Haus Pfaffenberg übernommen und ein neues Konzept mit bodenständiger Küche und kreativen Ideen etabliert. Mal herzhaft-regional, mal international inspiriert – frische Zutaten und das feine Gespür für das, was gut schmeckt, sind jedoch immer mit dabei. Rheinischer Sauerbraten, Wiener Schnitzel oder veganes Non-Chicken-Curry sind nur einige der vielen Highlights auf der Speisekarte, die eine breite Masse geschmacklich abholen kann. In der Küche geht es frisch, vielfältig, saisonal und mit Liebe zum Detail zur Sache. Die Ergebnisse können sich sehen und schmecken lassen. Zusätzlich bietet das Pfaffenberg im Innenraum und auf der Terrasse Platz für 50 bis 60 Personen, um privat wie beruflich feiern zu können. Wer sich traut, findet hier auch einen offiziell zugelassenen Ort für standesamtliche Trauungen. Festliches Ambiente, exzellenter Service und kulinarischer Genuss werden unter einem Dach vereint. Vom Sektempfang auf der Terrasse bis zum individuellen Menü wird im Haus Pfaffenberg an alles gedacht. Dienstags ist zwar Ruhetag, aber an allen anderen Werktagen ist das stilvolle Restaurant von 17 bis 22 Uhr geöffnet, samstags und sonntags bereits ab 12 Uhr.

pfaffenberg-solingen.de



Foto: Haus Pfaffenberg



Foto: Micha Walmsley

Shamrock Irish Pub (Remscheid)

Feiern wie auf der grünen Insel und das mitten in Remscheid? Das geht seit Juli 2025 in der historischen Altstadt von Lennep – im Shamrock, dem „Old Town Pub“ von Annabelle Krauss, Torsten Dehnke und ihrem Team. Im traditionell eingerichteten Pub findet sich wirklich alles, was die Herzen der Fans britischer und irischer Kultur höher schlagen lässt: eine feine Auswahl an Guinness-, Cider oder anderen Fassbieren, Live-Musik, Dart, Kicker, Billard sowie Quizabende. In gemütlicher Atmosphäre kann man hier neue Leute kennenlernen und einfach eine gute Zeit haben. Annabelle und Torsten kennen sich damit aus, denn das Shamrock ist, neben dem Green Goose Pub und dem Miro, ihr mittlerweile drittes „Baby“. Entsprechend professionell und einladend wirkt das Shamrock, sobald man die Räumlichkeit betritt. Der bombastische Zuspruch bestätigt, dass hier eine Lücke geschlossen wurde. Ein Grund ist die Atmosphäre, die Irish Pubs so besonders machen. Alle sind willkommen und eingeladen, Teil der Kultur zu sein. Daher ist es auch kein Problem, dass die beiden hinter dem Shamrock gar keine irischen Wurzeln, aber literweise Herzblut für die Pub-Kultur haben. Eine Leidenschaft, die ansteckt und großen Spaß macht. Diesen Spaß kann man montags bis freitags ab 17.30 Uhr, samstags ab 14 Uhr und sonntags sogar ab 12 Uhr live erleben.

shamrock.rocks

Bei der VHS stehen viele Köche am Herd

Kurse rund um kulinarische Themen haben an den **Volkshochschulen im Bergischen Land** Hochkonjunktur. „**Edutainment**“ nennen Fachleute diesen Trend, der Bildung und Unterhaltung unter einen Hut bringt – und dazu noch eine kräftige Prise Geselligkeit.



Foto: Theresa Demski

In der VHS wird auch die Kunst des Brotbackens vermittelt.

In der großen Küche der Gesamtschule riecht es nach frischem Brot. „Das ging ruck, zuck“, sagt Michael Stüttgen und klopft auf die

hellen Brötchen, die er gerade aus dem Ofen geholt hat. Wenig Zutaten, kaum Zeitaufwand, aber großer Genuss. Als Meike Engel aus dem zweiten Backofen

einen großen Laib Brot zieht, atmet sie den köstlichen Geruch ein. „Zeit für die erste Pause“, sagt Caterina Di Fiore. Die Dozentin der Volkshochschule

Anzeige

NEU in Haan

NI HAO

SPEZIALITÄTENRESTAURANT FÜR CHINESISCHE KÜCHE

Unsere Spezialitäten:

- Traditionelles Peking-Enten-Menü
- Gerichte von der heißen Platte
- Hausgemachte Nudeln und Teigtaschen
- Mittagstisch Mo - Sa von 12 bis 15 Uhr ab 9,90 €

02129 - 5679955

Ni Hao
Düsseldorfer Str. 133 · 42781 Haan

Öffnungszeiten:
Mo - Sa 12-15 Uhr
und 17-22 Uhr,
Sonn- und Feiertage
12-22 Uhr durchgehend



Traditionelles
Peking-Enten-
Menü



JS – Küchendesign

**JS-Küchendesign
Eich47**

**42929 Wermelskirchen
Telefon 02196 -977997-0
www.js-kuechendesign.de**



Hauptgang

Bergisch Land leitet den Kursus „Frisch gebacken: Dein eigenes Brot und Brötchen“. Und sie weiß: Nicht nur das gemeinsame Backen, sondern auch das gemeinsame Genießen ist wichtig. An dem großen Esstisch greifen die sieben Kursteilnehmer zu Brot und Brötchen und freuen sich, als aus dem Gebäck heißer Dampf steigt. „Der Vorteil: Man weiß ganz genau, welche Zutaten im Gebäck stecken“, sagt Meike Engel. Und dann streicht sie etwas von einem frisch zubereiteten Topping auf das dampfende Brötchen und probiert mit geschlossenen Augen.

Mehr als vier Stunden dauert der Brot- und Brötchenkurs der VHS, aber die Zeit scheint zu verfliegen. „Zu Hause mit meinem Kochbuch bin ich alleine“, sagt eine Teilnehmerin, „aber hier kommt man miteinander ins Gespräch und tauscht Erfahrungen aus.“ Genau darin scheint auch das Erfolgsgeheimnis der Kochkurse an heimischen Volkshochschulen zu liegen. „Wir haben viel mehr Kochkurse im Programm als noch vor ein paar Jahren“, sagt Eric Hausherr, Leiter der Volkshochschule Bergisch Land für Wermelskirchen, Burscheid und Leichlingen. Die Nachfrage sei riesig, viele der Kurse seien schnell ausgebucht, und neue Ideen für neue Konzepte würden nur so sprudeln. „Wir wollen viele verschiedene Zielgruppen ansprechen“, sagt Hausherr. Dementsprechend bunt ist das Angebot der Kochkurse: Es gibt spezielle Männerkochkurse – einen „ohne Schnickschnack“, den anderen mit „Thermomix“. „Wir haben schon erlebt, dass Männergruppen, die Kurse gebucht hatten, einen Kasten Bier mitgebracht und den Abend zusammen genossen haben“, sagt Eric Hausherr



und lacht. Kochkurse für Großeltern mit Enkeln, für Jugendliche oder für Sprachliebhaber: Im dicken Programm der VHS Bergisch Land tauchen immer neue Kursangebote in der Küche auf. „Wir haben eine Kooperation mit einem Restaurant in Dhünn geschlossen und laden zusammen zu Abenden in der Profiküche ein“, erzählt Hausherr, „immer mit anderen kulinarischen Schwerpunkten.“ Auch ein Sternekoch hat sich von der VHS verpflichten lassen: Nach einem Besuch in der Messerfabrik zeigt er den Teilnehmern, wie sie professionell Gemüse schnibbeln – gemeinsam bringen sie ein Vier-Gänge-Menü auf den Tisch.

„Wir merken, dass die Verbindung von verschiedenen Bildungsbereichen sehr beliebt ist“, sagt der Hausherr.

So sind auch die Kurse unter dem Titel „Kulinarisch Sprachen lernen“ meist ausgebucht – egal, ob sie in die türkische, spanische, afrikanische und italienische Küche führen. „Das sind Kurse mit Event-Charakter“, sagt Hausherr, „die Menschen haben Lust auf Bildung und Geselligkeit.“

Ein riesiger Anstieg

Auch die Volkshochschule in Remscheid nimmt einen riesigen Anstieg der kulinarischen Angebote wahr. Von 2023 bis 2025 haben sich die Kurse in diesem Bereich fast verdoppelt: 43 Kurse dieser Art stehen dieses Jahr im Programm. „Insgesamt scheint das Thema Gesundheit und gesunde Ernährung zu boomen“, sagt Jasmine Klar von der VHS Remscheid. Auch hier finden die Koch-Sprach-Workshops, in denen das Erlernen von Fremdsprachen auf landestypische Gerichte trifft, riesige Fangruppen. Auch exotische Kurse wie peruanische oder mexikanische Küche hat die VHS im Angebot.



Ob Brot oder Brötchen, in der VHS wird nun auch gebacken.

„Der Geselligkeitsfaktor spielt dabei natürlich eine Rolle“, sagt Jasmine Klar. Es sei Teamwork gefragt, um in geselliger Runde dann auch die gekochten Köstlichkeiten zu probieren. Ganz neu im Programm hat die VHS den Kursus „Lieblingsgerichte gemeinsam kochen – für Erwachsene und Kinder“. Als Vorbereitung auf die Erkältungszeit steht das Angebot „Essen für unser Immunsystem“ im Remscheider VHS-Programm. Aber auch Trend-Themen wie „Meal prep“ oder „Bowls“ werden in der VHS-Küche erprobt.

Ein Blick in das Programm der Bergischen Volkshochschule, die in Solingen und Wuppertal für ein buntes Bildungs-

angebot sorgt, bestätigt den kulinarischen Trend an Volkshochschulen: „Streetfood Istanbul“ findet sich hier ebenso auf der Speisekarte wie „Die Küche Indiens“. Nächstes Jahr im Sommer wird der Kurs „Familienküche“ angeboten. Mit Kindern ab acht Jahren können Eltern in Solingen gesunde Gerichte für den Alltag ausprobieren und verspeisen. Übrigens gibt es in Solingen auch immer mal wieder einen Kursus für absolute Anfänger. Egal ob 13 oder 63 Jahre: Während



des Kurses werden Schneidetechniken, Garmethoden und abwechslungsreiche Rezepte vorgestellt – um am Ende des Abends gemeinsam zu essen.

Theresa Demski

Anzeige



**Genießen Sie
leckeren Fisch
bei uns!**

Öffnungszeiten:
Dienstag - Freitag 9:30 - 20 Uhr - Samstag 9 - 14 Uhr



**Seit über 20 Jahren
in Haan**

Fisch-Delikatessen

SCHÄLTE

☎ 02129 - 557796
Neuer Markt 56 · 42781 Haan
haan@fischschaelte.de



Fotos (3): Zapfhaan



Matthias Gorny ist Apotheker und Brauer aus Leidenschaft.

Das Porter ist eine der Bierspezialitäten aus Haan.

Hausbrauerei Zapfhaan: Pharmazeutische Präzision rezeptfrei

Was haben Arzneien und Bier gemeinsam? Auf den ersten Blick scheint das nicht viel zu sein. Doch wenn man **Hobbybrauer Dr. Matthias Gorny** fragt, löst sich der scheinbare Widerspruch schnell in Wohlgefallen auf.

Der promovierte Pharmazeut und Leiter der Haaner „Elefanten-Apotheke Dr. Peterseim“ folgt einer klaren Überzeugung: Wer Arzneimittel herstellen kann, kann auch Bier brauen. Diese Überzeugung hat Dr. Matthias Gorny nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch umgesetzt und sein Hobby zur zweiten Berufung gemacht. Inmitten der Gartenstadt hat er der lokalen Bierkultur mit der Hausbrauerei Zapfhaan einen neuen, charaktervollen Ort gegeben.

Die Reise vom Apotheker zum Brauer begann im Jahr 2014, als Gorny im Internet auf Anleitungen zum Hausbrauen stieß. Fasziniert von den biochemischen Prozessen, die ihm aus dem Pharmaziestudium vertraut waren, packte ihn der Ehrgeiz. Er verwandelte kurzerhand den alten Einkochkessel seiner Oma in

eine Brauanlage und legte los. Sein Ziel? Ein klassisches Altbier. Das Ergebnis, erinnert er sich schmunzelnd, war köstlich, aber mit geschätzten sieben bis acht Prozent Alkohol ein unerwartet starkes Bier. Doch dieser „Unfall“ kam gut an. Freunde und Familie waren von der Geschmacksintensität begeistert und ermutigten ihn, weiterzumachen. Damit war die Leidenschaft endgültig entfacht.

Biochemisch eng verwandte Prozesse

Sein beruflicher Hintergrund erwies sich als großer Vorteil. „Die Herstellung von Bier und die von Arzneimitteln sind biochemisch engverwandte Prozesse“, sagt der Apotheker mit Hang zum Bierbrauen. „Dichte und pH-Wert einer Flüssigkeit präzise bestimmen, Temperaturstufen exakt einhalten und Gär-

prozesse genau steuern – all das ist für einen Apotheker tägliches Handwerk.“ Besonders das Thema Hygiene, das im Brauprozess von größter Bedeutung ist, beherrschte er aus dem Effeff. Sein blitzsauber geputzter Keller, der zur Braustätte wurde, zeugt noch heute von dieser pharmazeutischen Präzision.

Anfangs braute der 43-Jährige nur für den privaten Gebrauch. Doch die Nachfrage im Bekanntenkreis wuchs stetig, und bald stieß er an die gesetzliche Grenze von 200 steuerfreien Litern pro Jahr. Statt seine Ambitionen zu drosseln, entschloss er sich, den Schritt in die Professionalität zu wagen. 2017 meldete er sein Gewerbe an und startete einen kleinen Marathon durch die deutsche Bürokratie. Auch ein Eintrag in die Handwerksrolle bei der zuständigen Handwerkskammer gehörte

dazu, denn die Meisterpflicht für Brauer gibt es glücklicherweise seit 15 Jahren nicht mehr. Nach einer Investition von rund 15.000 Euro wurde sein Keller zur offiziellen Produktionsstätte, genehmigt vom Bauamt, dessen Sachbearbeiter lächelnd anmerkte: „So etwas hatten wir noch nicht.“ Fortan galten die Regeln der Profis: regelmäßige Lebensmittelkontrollen, Anmeldung beim Zoll und die akribische Führung eines Biersteuerbuches. Sein Braukeller wurde zum offiziellen Steuerlager, auf jeden verkauften Liter führt er nun Steuern ab.

Das Marketing-Talent aus der eigenen Familie

Für dieses Vorhaben fand er kreativen und organisatorischen Rückhalt in der Familie. Seine als Lehrerin arbeitende Schwester Christina Gorny entdeckte ihr Talent für das Marketing. Der geniale Name „Zapfhaan“ stammt von ihr. Eine Hommage an das Haaner Wappentier, den stolzen Hahn, der auch das Logo ziert. Sie gestaltet die Website, entwirft Flyer, pflegt die Social-Media-Kanäle und kümmert sich um den kleinen Fanshop. Gemeinsam bilden die Geschwister ein starkes Team, das die kleine Brauerei mit viel Herzblut betreibt. Finanziell, so erklärt Gorny, trägt sich das Projekt inzwischen selbst.

Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen. Rund zweimal im Monat widmet sich Matthias Gorny einem Brauvorgang,



Auch die Abfüllung ist nicht automatisiert.

der rund sechs Stunden in Anspruch nimmt. Danach reift das Bier drei bis vier Wochen. So entstehen monatlich etwa 150 Liter erstklassiger Gerstensaft. Das feste Sortiment umfasst fünf charakterstarke Sorten: ein helles Pale Ale, ein kräftigeres Alt, ein dunkles Porter, ein hopfenbetontes India Pale Ale (IPA) sowie ein Dubbel, das an belgische Klosterbiere angelehnt ist. Sein Antrieb ist klar: Er möchte der Dominanz der standardisierten Industriebiere etwas Handwerkliches und Regionales entgegensetzen.

Dieser Ansatz kommt an. Die Hausbrauerei wurde kürzlich mit dem Gütesiegel „typisch

neanderland“ ausgezeichnet. Das Bier ist direkt ab Brauerei erhältlich, hat aber längst den Weg in die lokale Gastronomie gefunden. So wird das Pale Ale im „Stilbruch“ in Opladen vom Fass ausgeschenkt, während die „Aprather Mühle“ in Wülfrath und „Gut Ellscheid“ in Haan wechselnde Flaschenbiere anbieten. Ein 50-Liter-Fass, das bei einem Kneipenabend gezapft wurde, war nach nur zwei Stunden leer. Der beste Beweis, dass der Apotheker mit seinem Rezept den Geschmack der Region getroffen hat.

Holger Bernert

Anzeige



HEBRU KÜCHEN



Entdecken Sie unsere individuellen Designerküchen für Ihr Zuhause!

nolte
KÜCHEN

nobilis

schüller

Neuer Markt 3-5 · 42781 Haan
Tel. 02129/33 11 190
www.hebru-kuechen.de



Frank Mosebach (rechts) und Kai Pioch haben sich mit ihrem eigenen Gin einen Traum erfüllt.

Fotos (2): Gin 42929

Das Auge trinkt mit: Der Gin 42929 eignet sich hervorragend zum Mixen mit anderen Zutaten.

Am Ende ergibt alles Gin

Es begann mit einer „Schnapsidee“: **Frank Mosebach und Kai Pioch** aus Wermelskirchen wollten ihre eigene kleine Gin-Destille aufbauen. Heute steht ihr „**Gin 42929**“ in 35 Supermärkten.

Zu Hause im Regal steht eine kleine Destille – mit allem Drum und Dran. „Damit haben wir unser erstes Rezept ausprobiert“, erzählt Kai Pioch und deutet auf den kleinen Kessel. „Damit hat

alles begonnen.“ Ein bisschen Kirsche, echte Rosenblüten, Orange, Wacholderbeeren natürlich, reiner Alkohol und ein paar Geheimnisse: „Wir haben rumprobiert, bis es uns geschmeckt hat“, sagt Pioch.

Ein Jahr später stehen die edlen Flaschen mit dem echten „Gin 42929“ in Supermärkten und Restaurants und erzählen eine Erfolgsgeschichte „Made im Bergischen Land“. „Eigentlich war es eine

Schnapsidee“, sagt Frank Mosebach und erzählt von einem Männerabend, an dem der Gin die Runde machte. „Wir wollten etwas, was uns wirklich schmeckt und man sofort trinken kann“, erzählt der Wermelskirchener. Und schon war die „Schnapsidee“, die wörtlicher zu nehmen ist als in den meisten anderen Fällen, geboren. Von der heiteren Männerrunde blieben Frank Mosebach und Kai Pioch schließlich übrig: „Wir hatten eigentlich keine Ahnung, aber eine Idee“, sagen die beiden unisono. Und dann begannen sie auszuprobieren. Von Anfang an legten die beiden dabei großen Wert darauf, mit ihrem Produkt Heimatgefühle zu transportieren. Die Möglichkeit, ihr edles Tröpfchen in einer Miet-Destille in Süddeutschland zu brennen und am Ende das eigene Etikett darauf zu kleben, schlugen sie aus. „Wir wollten ein Produkt, das hier entsteht und nach Bergischem Land schmeckt“, sagt Kai Pioch. Deswegen kam die kleine Destille ins Spiel, dazu bergisches Quellwasser, diverse Produkte aus der Region. Als das Rezept stand, bauten die beiden eine kleine Brennerei auf und trafen Entscheidungen: „Wir haben uns viel Zeit gelassen, um die richtige Flasche, den richtigen Namen und das richtige Etikett zu finden“, sagt Pioch.

42,9 Prozent als Hommage an die Heimatstadt

Das Ergebnis trägt die deutliche Handschrift der beiden eingefleischten Wermelskirchener: Der Gin hat genau 42,9 Prozent Alkohol – eine Hommage an die Postleitzahl ihrer Heimatstadt. Ihrem Gin haben Sie den Namen „Gin 42929“ gegeben und auch damit die Verbundenheit zu Wermelskirchen einmal mehr klargestellt. In Flasche und Etikett investierten die beiden ein bisschen mehr, weil es ihnen die Sache wert ist. Dann nahmen sie Verhandlungen mit Märkten, Restaurants und Bars auf. Aktuelle ist der „Gin 42929“ an 35 Standorten zu finden. Tendenz steigend. „Das alles läuft neben unseren Jobs“, betonen die beiden Familienväter. Kai Pioch ist Mediengestalter und hat eine Werbeagentur. Frank Mosebach ist Anwendungstechniker und findet Lösungen für Knöpfe. Und in ihrer Freizeit brennen sie eben Gin. „Wir sind uns in 98 Prozent aller Entscheidungen völlig einig, noch bevor wir darüber gesprochen haben. Das passt einfach“, erzählen die beiden Männer.

Gin für kulinarische Partner

Auch die Entscheidung, ihren Gin kulinarischen Partnern anzubieten, fielen sie einstimmig. Erst machten sie sich auf

die Suche nach einer echten bergischen Metzgerei mit eigener Schlachtung und wurden bei Familie Sachser fündig: Seitdem gibt es die Gin-Wurst – eine kaltgeräucherte Mettwurst mit „Gin 42929“. „Nichts für Kinder und Schwangere: Wenn man drei davon gegessen hat, sollte man kein Auto mehr fahren“, sagt Kai Pioch.

Dann riefen die beiden bei Thomas Wild an, um einen zweiten bergischen Traditionsbetrieb mit Lust auf Kreativität ins Boot zu holen: Der Konditormeister aus Wermelskirchen entwarf eine Gin-Praline. „Und wir freuen uns, dass sie sehr erfolgreich ist“, sagt Frank Mosebach. Die beiden sind begeistert von den echten bergischen Kooperationen. „Aber jetzt widmen wir uns erst mal wieder dem Gin“, sagt Kai Pioch. Auf dem Krammarkt zur Kirmes stellten sie ihre erste 200-Milliliter-Flasche vor – etwas kleiner als das erste Modell. Und pünktlich zur kalten Jahreszeit bringen sie einen Winter-Gin raus – in limitierter Edition, nur 250 Flaschen gehen in den Verkauf. Das Rezept dafür haben sie auch dieses Mal mit ihrer kleinen Destille aus den Anfangszeiten ausprobiert – und es schließlich für gut befunden.

Theresa Demski

Anzeige



Daniel Herr
Depotinhaber



Jacques'

Jacques' Wein-Depot Solingen, Birkerstraße 57



Geschmackvolle Neueröffnung: Ulrike Hermes im neuen HEBRU-Küchenstudio

Auf dem Weg zur perfekten Küche

Damit die **Traumküche** nicht nur schön aussieht, sondern auch perfekt zum Käufer passt, sind Kompetenz, Erfahrung und Leidenschaft gefragt. Seit Mai begrüßen **Ulrike Hermes** und **Heinz Bruckhaus** ihre Kunden im neuen HEBRU-Küchenstudio in Haan.

Eine Küche ist weit mehr als nur ein Ort zum Kochen. Sie ist das Herzstück jedes Zuhauses. Hier wird zusammen geschnippelt, gebacken, gelacht und gemeinsam Zeit verbracht. Damit dieser zentrale Raum perfekt zu den eigenen Bedürfnissen passt, sollte der Küchenkauf gut durchdacht sein. „Das A und O ist eine gute Beratung“, erklärt Heinz Bruckhaus. „Nur so lässt sich eine Küche planen, die wirklich zu den individuellen Ansprüchen passt. Ebenso wichtig sind eine präzise Raumausmessung und erfahrene Monteure. Bei uns im HEBRU-Küchenstudio bekommen unsere Kundinnen und Kunden all das aus erster Hand.“

Gemeinsam mit Ulrike Hermes, die er noch aus der gemeinsamen Zeit im Möbelhaus Hahn in Solingen kennt, wagte Heinz Bruckhaus vor 13 Jahren den Schritt in die Selbstständigkeit – und gründete das Hebru-Küchenstudio. „Anfangs wollten wir vor allem online Küchen verkaufen“, erinnert sich Ulrike Hermes. „Wir haben beide zunächst noch in anderen Jobs gearbeitet, aber das Feedback war durchweg positiv. Besonders in der Corona-Zeit, als viele Möbelhäuser schließen mussten, haben wir gemerkt, wie groß das Interesse an individueller Küchenplanung war.“ Der Erfolg gab ihnen recht: Das Team vergrößerte die Bürofläche, und bald stand fest,

dass es Zeit war, auch nach außen sichtbar zu werden. „Am Neuen Markt in Haan haben wir schließlich die perfekten Räumlichkeiten gefunden“, erzählt Hermes.

15 eindrucksvolle Küchenwelten

Auf rund 310 Quadratmetern zeigen Ulrike Hermes und Heinz Bruckhaus in ihrem Studio am Neuen Markt in Haan derzeit 15 eindrucksvolle Küchenwelten der Marken Nolte, Nobilia und Schüller. „Bei der Geräteausstattung arbeiten wir ausschließlich mit renommierten Marken wie Siemens, Miele und Neff“, erklärt Heinz Bruckhaus. „Unser Schwerpunkt liegt auf hochwertigen Küchen mit modernem

Design und langlebigen Materialien. Mit der neuen Produktlinie Nolte Neo erweitern wir unser Sortiment demnächst um ein besonders exklusives Segment. Die fachgerechte Montage ist bei jedem Kauf selbstverständlich enthalten“, betont Bruckhaus.

Aktuelle Küchentrends setzen auf natürliche Eleganz und warme Töne. Besonders beliebt sind Erdfarben in feinen Nuancen – von Sand über Magma bis hin zu Cappuccino.

„Gefragt sind aber auch schwarze, matte Küchenfronten, die mit warmen Farben kombiniert werden“, sagt Ulrike Hermes.

„Passend dazu sind schwarze Spülbecken und grifflose Designs sowie Arbeitsplatten aus Stein gefragt.“ So entstehen Küchen, die zeitlos schön, funktional und gleichzeitig gemütlich sind.

Ansonsten verschwimmen die verschiedenen Kategorien wie „klassisch“ oder „modern“ immer mehr. „Den klassischen Landhausstil gibt es so nicht mehr. Vielmehr sind klassische Küchen mit modernem Design und dem Verzicht auf Griffen gefragt.



Bei HEBRU in Haan werden Küchenwelten der Marken Nolte, Nobilia und Schüller gezeigt.

Gerade die junge Generation legt sich nicht mehr so gerne auf nur eine Kategorie fest“, so Hermes.

Worauf kommt es beim Küchenkauf wirklich an? „Einige Details sollte man sich unbedingt genau ansehen. Dazu gehören zum Beispiel die Schubkästen oder die Stärke der Fronten“, erklärt Heinz Bruckhaus.

Noch wichtiger sei jedoch eine fundierte, per-

sönliche Beratung. „In einem inhabergeführten Küchenstudio wie unserem bekommen Sie Ihren Ansprechpartner direkt ans Telefon, ohne Warteschleifen oder Umwege. Genau das unterscheidet uns von großen Möbelhäusern und sorgt dafür, dass jede Küche individuell zu den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kundinnen und Kunden passt.“

Stephan Eppinger

Anzeige

Unser Anspruch – Ihr Genuss

In unserem Restaurant wird Genuss zum Erlebnis. Unser gesamtes Team arbeitet täglich daran, immer wieder neue Kompositionen zu kreieren, damit Ihr Besuch bei uns zu etwas ganz Besonderem wird.

Außergewöhnliche Interpretationen bekannter Klassiker verleihen den Speisen eine eigene, persönliche Note, serviert mit liebevoller Aufmerksamkeit von unserem Serviceteam. Das hohe Niveau ist dennoch Ansporn für uns, immer besser zu werden und Neues für unsere lieben Gäste zu erschaffen.

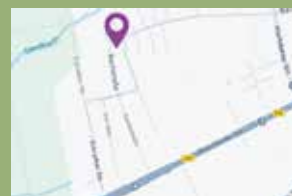
Unsere saisonal wechselnde Speisekarte und unsere à-la-carte-Menüs spiegeln diese Kreativität wider. Lassen Sie sich ein auf eine kulinarische Reise und besuchen Sie uns am Rande von Haan.

Sonntags bieten wir ab 11 Uhr neben den à-la-carte-Menüs einen Brunch an. Und glutenfrei können wir auch – geben Sie uns einfach vor Ihrem Besuch Bescheid.

Ihr Team EssensArt



EssensArt
seit 2010



Bachstraße 141 . 42781 Haan

Mi - Sa 18 - 23 Uhr, So 11 - 16 Uhr

Mo, Di Ruhetag

☎ 02129 377 921

www.essensart-haan.de

Wenn Lebensmittel krank machen

Immer mehr Menschen in Deutschland können bestimmte Lebensmittel nicht vertragen. Besonders problematisch für Darm und Magen ist dabei die Fructose. Die Remscheider **Ernährungsberaterin Eva Wisniewski** therapiert Patienten aus dem ganzen Bergischen Land.



Eva Wisniewski ist Diplom-Ökotrophologin und gibt Ratschläge, was auf den Teller sollte und was problematisch sein könnte.

Eigentlich soll Essen bestenfalls ein Genussserlebnis sein. Das ist es aber nicht, wenn nachher der Magen rebelliert oder es zu unkontrollierten Blähungen oder Durchfall kommt. Ein Problem, unter dem nach Angaben von Krankenversicherungen immer mehr Deutsche leiden. So sind laut Erhebungen der Bergischen Krankenkasse hierzulande mittlerweile etwa 25 bis 30 Prozent aller Menschen von einer Nahrungsmittelunverträglichkeit betroffen. „Der größte Feind für Darm und Magen ist dabei ganz klar die Fructose-Unver-

träglichkeit“, sagt Diplom-Ökotrophologin Eva Wisniewski (64), die seit fast 25 Jahren ein Studio für Ernährungsberatung in Remscheid betreibt. In ihrer Praxis im Süden der Stadt therapiert sie Patienten aus dem ganzen Bergischen Land.

Gründe sind häufig die falsche Ernährung

„In der Regel sind es übergewichtige Menschen, die unter den Folgen einer falschen Ernährungsweise leiden“, erklärt Wisniewski und betont, dass

Lebensmittelunverträglichkeiten im Gegensatz zu Lebensmittelallergien „in den allermeisten Fällen“ ein selbst verursachtes Problem sind. „Oft haben meine Patienten schon seit vielen Jahren und nicht selten bereits seit der Kindheit keinen ausgewogenen Speiseplan. Stattdessen ist der Anteil an stark verarbeiteten Lebensmitteln zu hoch.“ Oder anders ausgedrückt: „Die ursprüngliche Ernährungsweise mit selbst gekochtem Essen und frischem Gemüse und Obst ist verloren gegangen.“ Anstelle dessen dominiere „eine schwer verdauliche Kost,

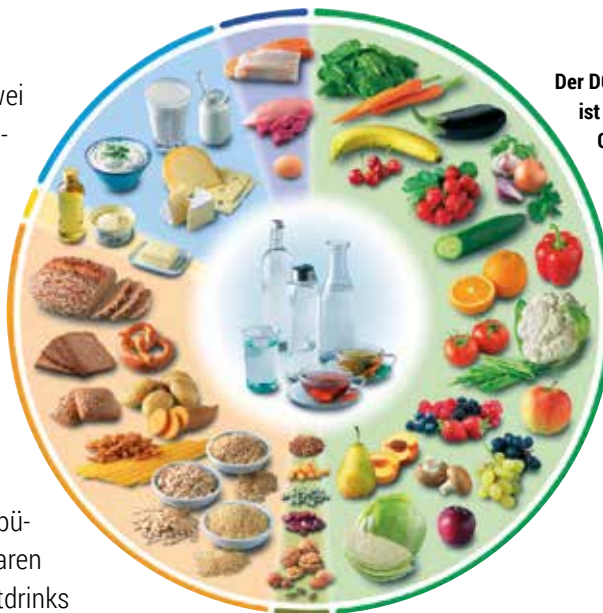
die vor allem zu viel Fructose enthält“. Das Resultat seien dann typische Zivilisationskrankheiten wie Diabetes und Übergewicht oder chronische Probleme mit Magen und Stuhlgang. Wobei es noch andere Lebensunverträglichkeiten gibt, die gleichermaßen Probleme machen. Dazu zähle etwa die Laktose-Unverträglichkeit, „die oft einige Stunden nach dem Verzehr von Produkten mit Milchzucker auftritt“, die Gluten-Unverträglichkeit „als häufige Reaktion auf den Verzehr von zu viel Billig-Backwaren“ oder die Histaminintoleranz, die dazu führen kann, „dass man praktisch nur noch frische Nahrungsmittel verträgt und vor allem fermentierte Lebensmittel und Alkohol unbedingt meiden muss“.

Immer mehr Unverträglichkeiten

All diese Unverträglichkeiten seien ebenfalls auf dem Vormarsch, allerdings nicht so sehr wie die Fructose-Unverträglichkeit, „die inzwischen auch schon bei vielen Jugendlichen auftritt“. Komplette dagegen gefeit sei ohnehin niemand: „Eine Fruchtzucker-Unverträglichkeit spürt grundsätzlich jeder Mensch, der seinem Verdauungstrakt auf einen Schlag zu viel Fructose zuführt“.

Etwa, indem er einen ganzen Liter Apfelsaft auf einmal trinkt oder zu viel frisch ausgepressten Orangensaft, „anstatt

einfach nur zwei Orangen zu essen“. Generell seien es oftmals die Getränke, über die sich die Menschen zu viel Zucker direkt in den Darm spülen: „Früher waren es nur die Softdrinks und Fruchtsäfte, die Probleme verursachten. Mittlerweile sind es leider auch die vielen Energy-Drinks oder das sogenannte Wasser mit Geschmack sowie nach wie vor auch der übermäßige Konsum von Alkohol.“ Diese Risikofaktoren müsste man bei einer Fructose-Unverträglichkeit möglichst schnell reduzieren und auch konsequent den Ernährungsplan anpassen: „Dazu gehört vor allem der Verzicht auf Fertigprodukte, die neben schädlichen Geschmacksverstärkern viel Zucker enthalten. Wichtig ist auch die Orientierung an einer einfachen Faustregel: Die Hälfte des täglichen Essens sollte aus Gemüse und Obst bestehen. Um zu viel Fruchtzucker zu vermeiden, sollte diese Hälfte wiederum nur zu einem Drittel aus Obst bestehen.“ Wer



Der DGE-Ernährungskreis ist eine grafische Orientierungshilfe der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für eine gesunde und ökologisch nachhaltige Ernährung.

das umsetzt, „kann sich gesund ernähren, ohne den Supermarkt wechseln und für Lebensmittel viel Geld ausgeben zu müssen“. Zumal es bei den Discountern mittlerweile möglich sei, „die Gesundheit zusätzlich zu fördern, indem man bei den Lebensmitteln zu erschwinglichen Bio-Produkten greift“. Diese natürlichen Lebensmittel enthielten keinerlei Zusatzstoffe und Konservierungsstoffe. Wer Lebensmittelunverträglichkeiten vermeiden wolle, sollte unbedingt auch diese gesundheitsschädlichen Stoffe deutlich reduzieren und lieber Produkte kaufen, „die entweder ganz frisch sind oder nach traditionellen Methoden verarbeitet wurden“.

Melanie Aprin

Anzeige



Beckmann

...SCHMECKT MAN.

📍

Kreuzbergstraße 13
42899 RS-Lüttringhausen

Holzofen-Backhaus



Auch online ein Genuss:  

Unsere Feuerkruste:



Täglich frisch im Holzofen
gebacken ein einzigartiger
Genuss aus Remscheid!

www.baeckerei-beckmann.de

Festessen zu Sankt Martin

Wer das traditionelle Sankt-Martin-Gericht nicht selbst zubereiten mag, kann dem Burscheider **Gut Landscheid** einen Besuch abstatten. Dort gibt es rund um den Martinstag **Gänsebraten** mit Rotkohl, Klößen und der passenden Dekoration.



Fotos (2): Gut Landscheid

Das klassische Martins-Festessen: Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen

Gute Traditionen sollte man bewahren. So gibt es rund um den 11. November, den Martinstag, gerade im Bergischen Land viele Traditionen und Bräuche. Dazu gehören die Laternenumzüge der Kinder und der Auftritt Sankt Martins auf seinem Pferd, der seinen Mantel mit einem Bettler teilt. Nicht fehlen darf da ein festliches Martinsessen. Im Restaurant Gut Landscheid in Burscheid können sich die Gäste mit einem saftigen Gänsebraten verwöhnen lassen. „Ab dem 11. November werden Gänsebraten sehr gut nachgefragt. Wir bieten Einzelpor-

tionen mit je einem Stück Brust und Keule ebenso wie die komplette Gans für vier Personen, die von mir am Tisch tranchiert wird. Dazu servieren wir Rotkohl, Kartoffelknödel, einen Schmorapfel und eine schöne Jus“, sagt Restaurantleiter Martin Proll. „Wir beziehen unsere Gänse vom Gut Schiff in Herenstrunden, einem Stadtteil von Bergisch Gladbach. Dort werden die Tiere artgerecht gehalten und verbringen ihr Leben auf einer grünen Wiese direkt am Hof.“ Damit der Gänsebraten schön saftig bleibt, wird er in der Küche auf Gut Landscheid

zunächst bei niedriger Temperatur gegart und bekommt zum Schluss noch einmal bei kurzer Hitze seine knusprige Kruste. Gefüllt wird der Braten mit Äpfeln, Schalotten und Gewürzen. Wird die Gans komplett bestellt, wird sie direkt vom Ofen an den Tisch gebracht. Zurück geht die Tradition, anlässlich von Sankt Martin Gänsebraten zu essen, übrigens auf die Legende, dass der bescheidene Heilige das hohe Amt des Bischofs von Tour nicht annehmen wollte und sich in einem Gänsestall versteckt haben soll, wo ihn das laute Geschnatter allerdings schnell verraten hat. Der Martinstag war aber auch im Bauernkalender ein wichtiges Ereignis. Am 11. November endete das bäuerliche Wirtschaftsjahr, Löhne und Steuern wurden gezahlt. Dafür wurden Tiere geschlachtet, um in Naturalien zahlen zu können. Dabei ging es auch den Gänsen an den Kragen. Zudem begann am Martinstag eine strenge Fastenzeit vor Weihnachten. So nutzen die Menschen diesen Tag gerne für ein festliches Mahl.

CW

www.gutlandscheid.de

Ein Weckmann für jeden Typ

Welcher Bäcker produziert wohl den leckersten Weckmann im Bergischen? Schwer zu beantworten, doch Mark Grania von der Haaner Bäckerei Weirauch kommt für diese Bewertung sicherlich in die engere Auswahl. Schließlich ist er vor drei Jahren bei einem städteübergreifenden Wettbewerb für die Qualität seiner Weckmänner ausgezeichnet worden. Und die Erfolgsformel? „Streng geheim“, sagt der Bäckermeister, klärt aber auf, dass seine Weckmänner besonders saftig seien. „Das gelingt, weil sie besonders viel Fett und Zucker enthalten“, sagt er und verweist darauf, dass der erhöhte Einsatz dieser Rohstoffe teuer ist und das Produkt hochwertiger macht. „Hinzu kommt eine besonders lange Ruhezeit des Hefeteigs. Denn bei uns ruht er 24 Stunden lang bei sechs Grad und kommt dann erst auf Gare“,

verrät Grania, der seit 2008 Bäckermeister ist und die Bäckerei Weirauch 2019 übernommen hat. Die Vielfalt seiner Weckmänner ist groß: So gibt es sie in vielen verschiedenen Größen, besonders handlich mit nur 60 Gramm Gewicht für 1,85 Euro bis hin zum 3,5-Kilogramm-Koloss für Schulklassen und Gesellschaften. In weiteren Varianten gibt's ihn mit Guss oder hüllenlos sowie mit klassischer Pfeife oder als „Nichtraucher“. Die Weckmann-Zeit beginnt wegen der großen Nachfrage bei Mark Grania schon im Oktober und erstreckt sich bis in die Weihnachtszeit. Abgelöst wird der charismatische Backkumpune dann vom ähnlich beliebten Neujährchen, das übrigens aus dem gleichen Teig besteht.

Weckmann-Experte
Mark Grania



Weckmänner der Haaner
Bäckerei Weirauch

Foto: Susanne Schaper / Foto: Bäckerei Weirauch

CW

Events mit Genuss

ENGELBERT-Autor Stephan Eppinger hat für die Herbst- und Winterzeit **kulinarische Veranstaltungen** herausgesucht, die Lust auf genussvolle Momente machen.

Foto: Andreas Fischer



Kulinarische Führung im Luisenviertel

Das Luisenviertel ist eine kleine Oase mitten in der Elberfelder Innenstadt. Zahlreiche Restaurants, Cafés, Spezialitätengeschäfte und Manufakturen finden sich dort und machen dieses Viertel zu einem schönen, gemütlichen Treffpunkt – in der Mittagspause genauso wie beim abendlichen Bummel. Bei einer kulinarischen Führung erfahren die Teilnehmer mehr über die Geschichte des Luisenviertels, wie zum Beispiel über die Burg Elberfeld. Dazu kommen beim etwa dreistündigen Rundgang kulinarische Stationen wie ein regionaler Marktstand, ein kulinarisches Kunstwerk im Museum, ein englischer Pub, eine bergische Kultgaststätte mit Geschichte und ein außergewöhnlicher Weinladen. Bei der Führung sind verschiedene kulinarische Kostproben inklusive. Da die Führung zu Fuß und meist draußen stattfindet, sollten die Teilnehmer auf wetterfeste und bequeme Kleidung achten. Den Treffpunkt erfahren sie nach der Anmeldung.

Und wann und wo? Eat the World: Kulinarische Führung im Wuppertaler Luisenviertel am Samstag, 8. November, 11 Uhr. Die Teilnahme kostet 44 Euro, ermäßigt 22 Euro. Anmeldung unter: www.eat-the-world.com

Doktor Tartufo und sein Trüffel-Menü

Im Boda Weinhaus in Wuppertal gibt es einen kulinarischen Abend, an dem der Trüffel ganz im Mittelpunkt des Interesses steht. Den informativen Teil des Abends gestaltet Dr. Mario Moscarriello alias „Dr. Tartufo“. Dabei konzentriert er sich zunächst ganz auf Ökologie und Biologie von Trüffeln und erklärt, zu welcher Jahreszeit welche Trüffel auf den Tisch kommen. Anschließend, wenn alle Teilnehmer hungrig geworden sind, werden in einem herbstlichen Trüffel-Menü noch einmal einige der besten Trüffel- und Speise-Kombinationen vorgestellt. Zu den Gängen gibt es verschiedene, auf die jeweiligen Gerichte abgestimmte Weine zum Verkosten. Wer die Gerichte und Anregungen am eigenen Herd praktisch umsetzen möchte, kann vor Ort auch frische Trüffel zu den aktuellen Marktpreisen einkaufen.

Und wann und wo? „Dr. Tartufo und sein Trüffel-Menü“ am 13. November (weiterer Termin: 5. Dezember) ab 19.30 Uhr im Boda-Weinhaus an der Friedrich-Ebert-Straße 71 in Wuppertal. Kosten: 78 Euro. www.boda-weinhaus.de



Foto: Boda Weinhaus

Foto: Cirque Buffon



Dinner-Show mit dem Cirque Buffon

Der Cirque Buffon gastiert zum fünften Mal mit seiner festlichen Dinner-Show „Chez Momo“ im nostalgischen Spiegelzelt im Schatten des Altenberger Doms. Das internationale Künstlerensemble bietet mit seinen Akrobaten, Musikern, Tänzern und Clowns vom 21. November bis zum 11. Januar auf der Mittelbühne eine sinnlich poetische Show im Stil des französischen Nouveau Cirque. „Den Besucher erwartet Faszinierendes. Die Dinner-Show ist für Zuschauer eine außergewöhnliche und ästhetische Erfahrung inmitten des nostalgischen Spiegelzelts mit Samt und Spiegelglanz“, verspricht Frédéric Zipperlin, künstlerisch Leiter des Cirque Buffon. Für den kulinarischen Rahmen sorgt das Altenberger Hotel Wißkirchen mit seinem Team. Geboten wird den Gästen ein zur Jahreszeit und zur Zirkusshow passendes winterliches Vier-Gänge-Menü.

Und wann und wo? Dinnershow „Chez Momo“ des Cirque Buffon vom 21. November bis zum 11. Januar im Spiegelzelt in Altenberg, Am Rösberg 2. Kosten: ab 95,20 Euro im Vorverkauf. www.cirque-buffon.com/altenberg/



Adventsbasar auf Schloss Burg

Wegen umfangreicher Bauarbeiten am bergischen Wahrzeichen mussten die Besucher lange auf den Adventsbasar auf Schloss Burg in Solingen verzichten. Beim beliebten vorweihnachtlichen Treff rund um den 1. Advent im historischen Ambiente der alten Mauern präsentieren die Aussteller in den Höfen, vor der Burg und auch in Teilen des Gebäudes Waren und verschiedene kulinarische Angebote. Nach der langen Sanierung erstrahlt Schloss Burg nun wieder in seinem alten Glanz. Für die richtige Stimmung bei Glühwein und anderen weihnachtlichen Spezialitäten sorgen ein stattlicher Tannenbaum, die illuminierte Buranlage sowie die vorweihnachtlich dekorierten Stände der Aussteller.

Und wann und wo? Adventsbasar auf Schloss Burg vom 28. bis zum 30. November, Öffnungszeiten: Freitag und Samstag von 11 bis 20 Uhr, Sonntag 11 bis 18 Uhr. Eintritt: 7,50 Euro, ermäßigt 5,50 Euro. www.schlossburg.de

Bratapfelfest in Leichlingen

Bereits zum 26. Mal findet am ersten Adventswochenende das Bratapfelfest „Im Brückerfeld“ in Leichlingen statt. Neben den beliebten Bratäpfeln als Klassiker werden in der Blütenstadt aber auch andere süße und herzhaft vorweihnachtliche Spezialitäten angeboten. Dazu kommen zum Aufwärmen auch Glühwein und Punsch. Die regionalen Händler präsentieren an zwei Dutzend Ständen handwerklich hergestellte Kunst-, Schmuck- und Dekorationsartikel. Ein passendes Musikprogramm rundet das Angebot ab.

Und wann und wo? Der Markt im alten Stadtpark hat am Samstag, 29. November, von 11 bis 23 Uhr und am Sonntag, 30. November, von 11 bis 20 Uhr geöffnet. Der Eintritt ist frei. www.wiv-leichlingen.de



Kulturfrühstück im Theater und Konzerthaus

Weihnachten ist das Fest für die ganze Familie, an dem alle einmal im Jahr zusammenkommen. Daher lädt das Theater und Konzerthaus in Solingen am dritten Advent unter dem Motto „We are Family“ zum gemeinsamen Kulturfrühstück ein. Von der Heiligen Familie mit Maria, Jesus und Josef bis zur modernen Patchwork-Familie, von der Großfamilie bis zur Kleinfamilie: Die Lebensform der Familie wird immer wieder neu erfunden. Kulinarische Köstlichkeiten und ein musikalisches Programm mit kabarettistischem und literarischem Einschlag runden diesen besonderen Vormittag in der Vorweihnachtszeit dann perfekt ab.

Und wann und wo? Kulturfrühstück im Theater und Konzerthaus an der Konrad-Adenauer-Straße 71 in Solingen am 14. Dezember um 10 Uhr. Die Teilnahme kostet inklusive Frühstück mit Kaffee und Tee 33 Euro. www.theater-solingen.de

Grünewalder Adventstraum

Rund um das Schloss Grünewald in Solingen gibt es an vier Adventswochenenden wieder den beliebten „Grünewalder Adventstraum“. Mehr als 100 Aussteller aus den Bereichen Kunst, Kunsthandwerk, historisches Handwerk und modernes Design bieten an den Adventswochenenden ihre vorwiegend selbst gefertigten Stücke an. Das Angebot an den Ständen reicht von stimmungsvollen Lichtobjekten, Schmuckunikaten sowie Glas- und Papierkunst über Skulpturen aus Holz und Keramik bis zu Textilien aus Wolle, Filz und Seide. Dazu kommen Backwaren, Spielzeug, Geräte und Kleidung. Zu den kulinarischen Angeboten gehören unter anderem Elsässer Flammkuchen, Raclette, Flammkuchen, Glühwein, Grünewalder Eierpunsch und Kaiserschmarrn. Für den richtigen Lichterzauber rund um das Schloss sorgen Fackeln, Feuerkörbe und insgesamt über 1500 Meter Lichterketten.

Und wann und wo? „Grünewalder Adventstraum“ an den vier Adventswochenenden immer von Freitag bis Sonntag auf Schloss Grünewald in Solingen. Öffnungszeiten: Freitag 14 bis 21 Uhr, Samstag und Sonntag 11 bis 20 Uhr. Eintritt im Vorverkauf: 8 Euro (Kinder bis 16 Jahren zahlen nichts). www.schloss-gruenewald.de





Vorweihnachtlicher Markt in der Lamberts-mühle

Zum vorweihnachtlichen Zauber öffnet die Lamberts-mühle in Burscheid am 22. November von 11 bis 17 Uhr ihre Pforten – übrigens zum inzwischen elften Mal. Dort gibt es regionales Kunsthandwerk und fernab vom Trubel der Einkaufsstraßen können Besucher stöbern und das schöne Ambiente der Lamberts-mühle genießen. Angeboten werden regionales Kunsthandwerk wie Filzarbeiten, Weihnachtsdekoration und Kleidung. Vor Ort können die Besucher Handwerkern wie einem Schmied oder einer Spinnweberin bei der Arbeit über die Schulter schauen. Zur Stärkung gibt es bergische Köstlichkeiten wie Kottenbutter und Grünkohl sowie klassische Bratwurst. Zum Kaffee locken bergische Waffeln sowie selbst gebackener Kuchen.

Und wann und wo? Vorweihnachtlicher Markt in der Lamberts-mühle in Burscheid am 22. November von 11 bis 17 Uhr. www.lambertsmuehle-burscheid.de

Silvestergala auf Gut Landscheid

Das Gut Landscheid ist ein alter Rittersitz mitten in der Natur des Bergischen Landes. Dort gibt es neben einem Hotel auch ein elegantes Restaurant. Zum Jahreswechsel steht in den historischen Räumlichkeiten eine Silvestergala an. Dazu gehört ein Galabüffet mit den kulinarischen Spezialitäten des Hauses. Zum Empfang und um Mitternacht wird den Gästen ein Glas Champagner gereicht. Ein DJ sorgt für die passende Stimmung zum Start ins neue Jahr auf der Tanzfläche. Für den Neujahrstag wird dann den Gästen ein Neujahrsbrunch angeboten, mit einem großen Frühstücksbüffet mit ausgesuchten Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts.

Und wann und wo? Silvestergala und Neujahrsbrunch auf Gut Landscheid in Burscheid: Gala ab 19 Uhr, Kosten: 169 Euro inklusive Champagner; Brunch ab 11 Uhr, 99 Euro inklusive Getränke oder „basic“ für 66 Euro. www.gutlandscheid.de



Foto: Gut Landscheid

■ Nachspeise

Tarte Tatin

Als **Nachspeise-Tipp** präsentiert Ihnen der ENGELBERT in Kooperation mit dem **Restaurant Remscheider Bräu** einen traditionellen französischen Apfelkuchen. Savourez la Tarte Tatin!

Zubereitung:

Als erstes heizt du den Backofen auf 220 °C Ober- bzw. Unterhitze und legst den Blätterteig bereit. (Achtung: Die meisten Marken muss man ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank holen.) Dann nimmst du dir eine ofenfeste Pfanne zur Hand und gibst die 80 g Zucker hinein. Jetzt stellst du die Herdplatte auf mittlere Stufe und fängst an, den Zucker zu schmelzen. Du lässt den Zucker so lange schmelzen, bis er hellbraun bzw. braun (karamellisiert) und „flüssig“ ist.

Danach nimmst du die Pfanne vom Herd und rührst sofort (unbedingt!) 30 g Butter unter, damit sich beides gut verbindet. Empfehlenswert ist, dass du dir die Butter bereits abgewogen bereitstellst. Nun verteilst du die geschälten und in Spalten geschnittenen Äpfel. Du schichtest sie kreisförmig ein (nicht überlappen) und bestreust nach Belieben alles mit einem Teelöffel Zimt.

Den Blätterteig ziehst du im Anschluss vom Backpapier ab und legst ihn gerafft über die Äpfel. Mit einer Gabel dann mehrmals einstechen und den Teelöffel Zucker darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen. Danach die Pfanne mit Ofenhandschuhen bzw. Topflappen aus dem Ofen nehmen und mit Hilfe eines flachen Tellers die Tarte stürzen. Die Tarte am besten noch warm servieren. Nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen und Schlagsahne oder Vanilleeis dazu servieren.

ZUTATEN

- 1 Packung Blätterteig, ca. 280 g (frisch aus dem Kühlregal)
- 2 Äpfel (z.B. Boskop): geschält, entkernt und in ca. 5 mm dicke Spalten geschnitten
- 30 g Butter
- 80 g Zucker, weiß
- 1 TL Zucker, weiß
- Zimt zum Bestreuen

Vorgestellt vom
**Remscheider
Bräu**



Foto: Getty Images/margouillatphotos

GASTRO-TIPPS

Hunger? Appetit? Hier können Sie sich kulinarisch verwöhnen lassen!



Bäckerei Weirauch
Nordstraße 10a
42781 Haan
Tel. 02129 1523



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



Ni Hao
Düsseldorfer Straße 133
42781 Haan
Tel. 02129 5679955



Fisch-Delikatessen Schälte
Neuer Markt 56
42781 Haan
Tel. 02129 567796
www.schaelte-haan.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



Cafe Sahnnetörtchen
Scharffstraße 3
42853 Remscheid
Tel. 02191 4649695
www.cafe-sahnnetoertchen.de



Bäckerei Beckmann
Kreuzbergstraße 13
42899 Remscheid
Tel. 02191 590059
www.baeckerei-beckmann.de

Impressum

Ein Magazin der B. Boll Mediengruppe

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

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

Redaktion:
Rheinland Presse Service GmbH
Monschauer Str. 1,
40549 Düsseldorf
José Macias (verantwortlich),
Felix Förster,
Anja Kawohl,
Christian Werth

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

Titelbild: Roland Keusch
Weitere Bildquellen: siehe Artikel

Head of Media Sales: Jörg Laus

Projektkoordination:
Michelle Pientka, Nadine Hollenbrock

Mediaberaterin Haan: Frauke Eich

Druck:
Kern GmbH
In der Kolling 120, 66450 Bexbach

Auflage: 10.000 Exemplare
Es gilt die Anzeigenpreisliste 2025.

Kochen wie die Profis!

DEUTSCHLANDS
MODERNSTES
KÜCHENHAUS



next125



Miele Minimalistische Eleganz!

Die MattFinish Oberfläche fügt sich durch ihre minimalistische Eleganz in jede zeitgemäße Küche ein. Die besondere Oberfläche reduziert die Kratzer deutlich und die Antifinger-print Beschichtung sorgt für einen besonders cleanen Look.

OSTERMANN.de

Das Zuhause des Wohnens

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



Wertvoll

für unsere Zukunft und
meine Familie.



Volksbank
im Bergischen Land