Bergisches Land

EIN MAGAZIN DER B. BOLL MEDIENGRUPPE

SONDERAUSGABE HERBST 2026

ENGELBERT

ECHT. LECKER.



Echt erfolgreich
Gastronomin Ulla Vöpel

Echt hochwertig
Kulinarische Manufakturen

Echt vielseitig
Neueröffnungen in der Region

Echt international
Gastro-Hotspot Lenneper Altstadt



Verknüpfen. Bezahlen. Sammeln.

Jetzt Sparkassen-Card[1] mit PAYBACK verknüpfen und noch einfacher PAYBACK °Punkte sammeln[2]. Mehr Infos auf: **s.de/PAYBACK**

[1]Debitkarte. [2]Bei teilnehmenden PAYBACK Partnern und Sparkassen-Vorteilspartnern.

PAYBACK ARAL dm Netto Marken-Discount

Weil's um mehr als Geld geht.

Stadt-Sparkasse Solingen

Gemeinsam aus der Krise


Foto: Christian Beier

Michael Boll,
Verleger und Herausgeber

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Jeder kocht sein eigenes Süppchen? Und viele Köche verderben den Brei? Von wegen! Auf die bergische Gastronomieszene treffen diese Sprichwörter jedenfalls nicht zu. Hier unterstützt man sich zunehmend und geht immer häufiger gemeinsame Wege, sei es mit Gastrokooperationen, gemeinschaftlichen Aktionstagen oder einem gemeinsamen Konzept, das einen Stadtteil bereichern beziehungsweise Tourismus stärken soll. Indem man gemeinsam etwas auf die Beine stellt, kann jeder einzelne Betrieb profitieren – mit dem gemeinsamen Ziel, die Wertschätzung der lange kriselnden Gastronomie zu erhöhen.

Wie erfolgreich das Bergische kulinarisch kooperieren kann, hat im September auch wieder das ENGELBERT-Kochevent unter Beweis gestellt: Dank starker Partner und Sponsoren aus unserem gesamten Verbreitungsgebiet trafen sich in einem Haaner Küchenstudio zwei Remscheider Köche mit vier Lesern unseres Magazins zum geselligen Kochen. Ein wieder einmal gelungener Abend, dank guter Kooperationen – und in dieser Ausgabe auf acht Seiten nachzulesen.

Wie wichtig es ist, sich zu öffnen, also Veränderungen gegenüber aufgeschlossen zu sein und gastronomische Kooperationen mit anderen Unternehmen einzugehen, erklärt der Solinger Gastronom Gerd König, den wir zur Lage der bergischen Gastronomie interviewt haben. Dass die Gastronomie im Bergischen an einem Strang zieht, zeigen auch unsere Reportagen von den „Bergischen Genusstagen" sowie vom beeindruckend gewachsenen „Kulinarik-Hotspot" der Lenneper Altstadt mit Küche aus aller Herren Länder.

Dazu zeigen wir Ihnen in dieser Sonderausgabe mit unserem Porträt der Hotelbetreiberin Ulla Vöpel, wie vielseitig Gastronomen sein können, machen Ihnen dank der Solinger Confiserie „Finkhäuser" Appetit auf hochwertige Pralinen und zeigen anhand des Remscheider „Manikin", dass Kaffeerösten eine Kunstform sein kann. Darüber hinaus stellen wir Ihnen die spannendsten gastronomischen Neueröffnungen des Jahres vor, zeigen, wo man im Bergischen Sterneküche genießen kann und welche kulinarischen Veranstaltungen uns in der kalten Jahreszeit erwarten. Und dann wäre da noch unsere schon zur Tradition gewordene Befragung bergischer Persönlichkeiten – wie sie kulinarisch ticken und welches Lieblingsrestaurant sie empfehlen können.

Guten Appetit – viel Spaß beim Lesen!

Ihr Michael Boll

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

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

Anzeige







VORSPEISE

Echt vielseitig:
Gastronomin Ulla Vöpel verbindet
Gastfreundschaft mit Authentizität 6

Echt würzig:
Indische Mulligatawny-Suppe
als Vorspeisen-Tipp zum Nachkochen 8

Echt hochwertig:
Jörg und Nataly Finkhäuser fertigen
meisterhafte Pralinenkreationen 10

Echt kunstvoll:
Die Kaffeerösterei Manikin beweist
große Liebe für die schwarze Bohne 12

HAUPTGANG

Echt gesellig:
Rückblick aufs ENGELBERT-Kochevent
bei HEBRU-Küchen in Haan 14

Echt lecker:
Das Eventmenü von Tobias Riemann und
Rüdiger Borgmann zum Nachkochen 20

Echt italienisch:
Original Ossobuco alla Milanese mit
Risotto als Hauptspeisen-Tipp 22

Echt nachgefragt:
Sechs bekannte Bürger aus der Region
verraten ihr Lieblingsrestaurant 24

Echt kämpferisch:
Interview mit Gerd König zur Lage
der bergischen Gastronomie 26

Echt neu:
Spannende gastronomische Neueröffnungen
von Haan bis Hückeswagen 28

Anzeige







Echt international:
Die Lenneper Altstadt bietet ihren Gästen
kulinarische Weltreisen 32

Echt kooperativ:
Markus Bartha ist der stolze Erfinder
der Bergischen Genusstage..... 34

Echt ausgezeichnet:
Wo man in unserer Region
Sterneküche genießen kann 35

NACHTISCH

Echt scharf:
Die Damastschmiede von Nesmuk
produziert Kochmesser für die Ewigkeit 36

Echt wissenswert:
HEBRU-Expertin Ulrike Hermes
vermittelt aktuelle Küchentrends..... 38

Echt gastfreundlich:
Die Pyramide setzt seit 25 Jahren auf
kreative Themenküche 40

Echt festlich:
Küchenchef Matthias Wiegand
verrät das Rezept für seine Festtagsgans 41

Echt empfehlenswert:
Tipps für kulinarische Veranstaltungen
im bergischen Winter..... 42

Echt süß:
Bergische Vanillewaffeln als leckerer
Nachspeisen-Tipp zum Nachmachen 44

Impressum..... 46

Anzeige



Gastfreundschaft mit jeder Menge Authentizität

Es gibt Tage, da übernimmt **Ulla Vöpel** in ihrem Hotel **„Zu den drei Linden“** in Wermelskirchen-Dhünn alle Aufgaben auf einmal – die Rezeption, die Küche und den Service sowie den Job als Sommelière. Und genau dann ist die 63-Jährige, die zudem auch noch Bücher schreibt und Kochkurse gibt, in ihrem Element.



Fotos (5): Theresa Demski

Ulla Vöpel hat sich im Bergischen einen Namen als gastronomische Alleskönnerin gemacht.



Die gemütliche Einrichtung des Restaurants „Zu den drei Linden“ trägt die Handschrift ihrer vielseitigen Betreiberin.

Ulla Vöpel öffnet gerade die grüne Holztür des Hotels. Sie ist bestens gelaunt zum späten Beginn ihres Arbeitstages. Sie weiß: Der Tag wird spät am Abend im Restaurant enden – wenn alle Gäste satt und die Küche wieder sauber ist. Aber jetzt widmet sie sich erst einmal der Rezeption. „Ich habe das Haus heute voll“, sagt sie und blickt in das Buchungsbuch. Wie gerufen, kommt der erste Gast um die Ecke – ein Geschäftsreisender, der sich über die Idylle im Dörfchen Dhünn freut, das gerade von der warmen Herbstsonne verwöhnt wird.

„Ich war schon immer gerne Gastgeberin“, sagt Ulla Vöpel, nachdem sie den Gast über das geschwungene Treppenhaus in den ersten Stock begleitet hat. Dass sie allerdings mal ein Hotel führen würde, hatte sie eher nicht im Blick – auch nicht, dass sie eine Restaurantküche leitet, Wein serviert, ein Kochbuch schreibt oder Kurse gibt. „Aber das bin heute alles ich“, sagt sie lachend und deckt einen Tisch vor dem besonderen Haus in der Sonne.

Eine Speditionskauffrau wird zur gastronomischen Alleskönnerin

Ulla Vöpel stammt aus einer Speditions-Familie aus Remscheid. Kein Wunder also, dass sie in ihrem ersten Leben auch den Beruf als Speditionskauffrau erlernte. Das Leben und die Liebe führten sie dann in die Weinanbaugebiete der Pfalz und die Küchen dieser Welt. Mit ihrem damaligen Mann wurde sie auf das Hotel-Restaurant „Zu den drei Linden“ im Wermelskirchener Ortsteil Dhünn aufmerksam. „Die Idee

war eigentlich, dass andere Leute Hotel und Restaurant betreiben“, erzählt sie. Aber die Köche kamen und gingen. Und Ulla Vöpel bekam immer mehr ein Bild davon, was sie sich für das Haus wünschte – und was nicht.
Heute ist sie alleinige Chefin im Hotel und im Restaurant. Die „Drei Linden“ aufgeben? Das wäre nie in Frage gekommen. „Dieses Haus trägt heute meine Handschrift“, sagt sie. Das gilt für die Einrichtung jedes einzelnen Zimmers, für die Gemütlichkeit zwischen den alten Balken und für die Atmosphäre im Restaurant. „Ich mag einfach schöne Dinge“, sagt Ulla Vöpel.



Im Kochbuch „Cook Ulla“ hat Ulla Vöpel ihre persönlichen Lieblingsrezepte veröffentlicht.

Schon der Eingangsbereich „Zu den drei Linden" strahlt eine herzliche Atmosphäre aus.

Einflüsse des Lebens und Küchen vieler anderer Länder

Sie kocht, wie es ihr das Leben und die Begegnung mit vielen Köchen beigebracht haben. „Ich habe schon früher immer gerne für die Kinder gekocht“, erzählt sie und erinnert sich, wie sie sich beim Mittagessen mit den beiden Kindern auf die Spuren nach den verschiedenen Geschmacksrichtungen gemacht hat. Im Laufe ihres Lebens kamen dazu Gerüche, Gewürze und Rezepte aus vielen Küchen anderer Länder. „Ohne die eigenen Wurzeln zu verlieren“, sagt Ulla Vöpel. Und das zeigt auch der Blick in die Karte: Dort findet sich Rehgulasch genauso wie indisches Curry. „Das ist eine Küche, hinter der ich stehen kann.“, sagt sie und denkt dabei auch an

Anzeige



Finkhäuser
CONDITOREI | CAFÉ | CHOCOLATERIE

sich etwas besonderes gönnen.
Walder Kirchplatz 14, Solingen Wald, 0212 6450116

vegetarische und vegane Gerichte, die keine Ausnahme auf ihrer Karte sind. „Ich möchte bewusst kochen und essen“, sagt sie. Das gilt für alle Produkte, die saisonal und regional ausgewählt werden. „Aber das ist heute eigentlich schon selbstverständlich“, sagt sie. Eigentlich wolle sie noch weitergehen. Sie hat ihre eigene Ernährung umgestellt, macht sich Gedanken über gesundes Älterwerden und lässt ihre neuen Erkenntnisse dann auch in ihre Karte einfließen. Aber nie auf Kosten des Geschmacks.

One-Women-Show aus Leidenschaft

Ohnehin treibt Ulla Vöpel vor allem der Wissenshunger an. Deswegen hat sie solange an ihrem Rezept für Wiener Schnitzel gefeilt, bis ihr die Gäste versicherten, es sei das beste Wiener Schnitzel weit und breit. Deswegen hat sie auch die Weinschule besucht und sich zur Assistent-Sommelière ausbilden lassen. „Was ich lerne, gebe ich auch gerne weiter“, sagt sie und verzichtet auf große Geheimnisse in ihrer Küche. Stattdessen hat sie ein kleines Kochbuch geschrieben – mit ihren liebsten Rezepten. Wer im Restaurant eine Bouillabaisse isst, kann sie dann gleich nachkochen – und bekommt im Büchlein dann auch eine Weinempfehlung mitgeliefert.



Schon immer von ausgeprägtem Wissenshunger angetrieben: Ulla Vöpel

Inzwischen gibt Ulla Vöpel in ihrer Restaurantküche auch Kochkurse. Jüngst hat sie der Volkshochschule zugesagt, die an ihre Türe geklopft hat – mit der Idee zu Themen-Kochkursen. „Für neue Ideen bin ich immer offen“, sagt Ulla Vöpel und lacht. Im Restaurant hat sie an besonders lebhaften Tagen eine Hilfe. „Aber es gibt auch Abende, an denen ich koche und serviere, das ist dann meine One-Woman-Show“, sagt die 63-Jährige gut gelaunt. In diesem Moment kommen zwei Radfahrer am Hotel an. Wann denn das Restaurant öffne, fragen die beiden, nachdem sie eingecheckt haben. „In einer halben Stunde“, sagt Ulla Vöpel mit Blick auf die Uhr, „aber nehmen Sie ruhig schon mal Platz“. *Theresa Demski*

Vorspeise

Mulligatawny-Suppe

Vorgestellt von **„Zu den drei Linden“** in Dabringhausen

Unser **Vorspeisen-Tipp** kommt von Gastronomin Ulla Vöpel. Die Betreiberin von „Zu den drei Linden“ in Dabringhausen stellt die Zubereitung einer Mulligatawny-Suppe vor, die ursprünglich aus Indien stammt und seit der Kolonialzeit auch in Großbritannien populär wurde. Übrigens nahm Ulla Vöpel mit genau dieser Vorspeise an der Fernsehsendung „Das perfekte Dinner“ teil.

ZUTATEN

(Rezept für 4 Portionen)

- 0,75 l Hühnerbrühe
- 0,1 l trockenen Riesling
- 0,1 l flüssige Sahne
- 60 ml Kokosmilch
- 4 kleine Schalotten
- 30 g Möhren
- 50 g Lauch
- 30 g Mango
- 30 g Äpfel
- 30 g Ananas
- 1 TL indische Currypaste
- 10 g geriebener Ingwer
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 30 ml Öl

Zubereitung:

Möhre, Lauch und Schalotten schälen und in kleine Stücke würfeln. Wurzelgemüse in heißem Öl ohne zu bräunen andünsten. Kleingeschnittene Mango, Apfel und Ananas, Ingwer und Currypaste dazugeben. Mit der Hühnerbrühe auffüllen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Weißwein, Kokosmilch und Sahne dazugeben, einige Minuten durchziehen lassen und anschließend im Mixer pürieren. Die Suppe durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Guten Appetit!



Foto: Getty Images/Anastasiya Larionova

RIEMANN
CATERING- & EVENTSERVICE



Catering mit Herzblut

seit 2001

Unser Full-Service- Angebot:

- Eventcatering
- Grillveranstaltungen
- Hochzeiten
- Business-Events
- Crew-Catering





Kontakt:
Riemann Gastronomie
GmbH & Co. KG
02191 / 46 144 00
Kölner Straße 89
42897 Remscheid
info@riemann-catering.de

Fotos: Tim Oelbermann



Fotos (6): Malina Cerveny

Meisterkonditor Jörg Finkhäuser in seinem Naschparadies, der Konditorei und Chocolaterie Finkhäuser

Meisterhafte Kreationen aus Teig und Schokolade

Jörg und Nataly Finkhäuser betreiben seit 2007 gemeinsam die **Konditorei und Chocolaterie Finkhäuser**. Das Café in Solingen-Wald bietet eine große Auswahl an klassischen und kreativen Pralinenkreationen, ein stetig wechselndes Kuchen- und Tortensortiment, vielseitiges Gebäck sowie hausgemachtes Speiseeis.

Die gemeinsame Leidenschaft für das Konditoren-Handwerk hat das Ehepaar bereits zu Berufsschulzeiten zusammengeführt. Gelernt haben sie ihr Handwerk in namhaften Häusern wie den Cafés Eigl und Riese in Köln sowie dem Café Wild in Wermelskirchen. Da es ohnehin nicht allzu viele Meisterkonditor-Stellen gibt und die beiden als eingespieltes Team die besten Voraussetzungen für eine gemeinsame Selbstständigkeit hatten, entschlossen sie sich 1996 früh dazu, eine eigene Confiserie zu eröffnen. Gut zehn Jahre lang haben sie ihre Spezialitäten im Fachwerkhof vom Berge im bergischen Höhendorf Witzhelden angeboten. Stets motiviert, der Kreativität freien Lauf zu lassen und sich kontinuierlich weiterzuentwickeln, folgten immer mehr Kreationen und neue Schwerpunkte. So lange, bis die Manufaktur irgendwann mehr Raum brauchte.

Zu einem wichtigen Teil Walds geworden

„Wir wollten unseren Wurzeln im Bergischen Land treu bleiben und nicht in eine der umliegenden Großstädte gehen. Es sollte ein beschaulicher, gemütlicher Ort sein", betont Jörg Finkhäuser. Fündig wurden die beiden Konditormeister in Solingen-Wald und damit ausgerechnet an dem Ort, wo Jörg Finkhäusers Großvater damals schon eine Bäckerei betrieben hatte. Vor dem Leerstand befand sich im Ladenlokal bereits ein Café. Die Eröffnung im Jahr 2007 war daher eine besonders erfreuliche Nachricht für den Solinger Stadtteil.

Das Interieur des Cafés wirkt durch die erdige Farbpalette besonders einladend. Das warmweiße Deckenlicht, das dunkle Holz und das Rostrot der Polster und Sitzbänke schaffen eine Gemütlichkeit, die zum Verweilen einlädt. Die Wände sind Programm: Schokolade, Pralinen und eindrucksvolle Torten sind abgebildet. Mit einem Gemälde des Stadtteils spiegelt sich zudem der lokale Bezug auch in der Deko wider.

Aus Liebe zum Konditoren-Handwerk haben die Finkhäusers den Anspruch





So gemütlich sieht es im Café der Finkhäusers aus. An den Wänden finden sich historische Bilder vom Walder Stadtteil.

an sich selbst, alles in Eigenherstellung zu produzieren. Mit den kühleren Temperaturen stehen jetzt vor allem wieder vermehrt Cremetorten sowie Schokolade in jeder Form – egal ob als Praline, im Gebäck oder als Heißgetränk – hoch im Kurs. Das selbstgemachte Eis ist ganzjährig erhältlich – in den warmen Monaten zudem draußen an der Eistheke. Die Auswahl an Kuchen und Torten wechselt regelmäßig.



Qual der Wahl an der Ladentheke

„Es ist ein schönes Kompliment, dass die Kunden immer wieder sagen, wie schwer wir ihnen die Entscheidung machen, weil wir so viel anbieten“, erklärt Jörg Finkhäuser. Ihm, dem Meister seines Fachs, fällt die Wahl selbst auch nicht leicht. Doch wenn er sich für eine Lieblingskreation entscheiden müsste, würde er die Trüffelpralinen wählen. Die große Auswahl reicht von sanften Variationen mit Champagner und weißem Überzug über Amaretto-Likör mit dunkler Schokolade bis hin zu außergewöhnlichen Interpretationen mit extravaganten und überraschenden Noten wie Chili.



Wie in der gesamten Gastronomie brachte die Corona-Krise einen starken Umbruch und große Herausforderungen mit sich. Während dieser Zeit musste der Cafébetrieb pausieren. Doch auch nach der Wiederaufnahme war es nicht leicht, ausreichend Personal zu finden. Daher gibt es an den Sonntagen weiterhin kein Café-Angebot. „Meine Frau ist überwiegend drinnen und bereitet die Speisen vor. Ich hingegen springe etwas zwischen den Positionen. Wenn wir jedoch gut besetzt sind, versuche ich immer Zeit für die Backstube zu finden“, hebt Jörg Finkhäuser hervor.



Das Café ist ein sozialer Treffpunkt für viele Stammgäste, zieht aber auch immer wieder neue Kundschaft an. „Wir sind sehr dankbar dafür, dass wir so nette Gäste haben, die uns teilweise schon von Beginn an die Treue halten. Mit dem Wegfall von Konditoreien im Umkreis, wie zuletzt in Wuppertal und Langenfeld, nehmen wir zusätzlichen Zulauf wahr“, sagt der Meisterkonditor. Gerade weil es nicht mehr so viele Konditoreien gibt, will das Paar auf das zuweilen kunstvolle Handwerk dahinter aufmerksam machen und ihren Betrieb auch in anderen Stadtteilen sowie über die Stadtgrenze hinaus noch bekannter machen. *Malina Cerveny*

www.cafe-finkhaeuser.de

Große Liebe für die schwarze Bohne

Seit bald drei Jahren kann man an der oberen Alleestraße in Remscheid **besonderen Kaffee** genießen. Bei **Coffee Manikin** wird der Rohkaffee von den Inhabern selbst geröstet. Die Idee stammt aus der Corona-Zeit.

In den kommenden Jahren wird man immer wieder Geschäftsgeschichten hören, die ihren Ursprung in der Pandemie zwischen 2020 und 2023 haben. Denn so kompliziert und schwierig die Corona-Jahre für alle Menschen waren, so kreativ sind viele Leute mit der plötzlich gewonnenen Freizeit und einer möglicherweise notwendigen beruflichen Umorientierung umgegangen.

Domenic Jaquinet, Niklas Bergmann und Bartholomäus Jannasch-Velte aus Remscheid haben alle einen gastronomischen Hintergrund – eine Branche, die während der Corona-Pandemie neben der Kultur besonders stark von den Einschränkungen betroffen war. Sie haben jedoch nicht den Kopf in den Sand gesteckt, sondern sich überlegt, wie sie sich innerhalb der Branche und nach dem Ende der Pandemie neu aufstellen könnten.

„Wir kannten uns schon vorher einige Jahre, auch wenn wir altersmäßig durchaus weiter auseinanderliegen“, sagt der 28-jährige Domenic Jaquinet. Seine beiden Geschäftspartner bei Coffee Manikin sind bereits in ihren Vierzigern. Man wollte etwas Besonderes machen und ein Alleinstellungsmerkmal finden. „Und das war dann für uns das Thema Kaffeerösten“, sagt er.

Bei aller gastronomischen Erfahrung hatten die drei vom Kaffeerösten damals noch keine Ahnung. „Wir haben uns das selbst beigebracht, Tutorials angesehen und Onlinekurse belegt. Wir haben eine Firma aus der Schweiz gefunden, die neben dem Seminarangebot auch Röster verkauft“, sagt Domenic Jaquinet.



Domenic Jaquinet steht als Geschäftsführer von Coffee Manikin auch selbst hinter dem Tresen.

In 60-Kilo-Säcken wird der Rohkaffee aus Hamburg nach Remscheid geliefert.

Fotos (3): Wolfgang Weitzdörfer

Die Motivation fürs Kaffeerösten lag indes nicht nur in der Suche nach einem Alleinstellungsmerkmal, sondern hatte auch geschmackliche Gründe. „Egal, welchen Kaffee wir wo getrunken haben – er war uns immer zu sauer und zu bitter. Das wollten wir besser hinbekommen“, sagt der 28-Jährige.

Der Eröffnung von Coffee Manikin neben Wurst König an der oberen Alleestraße am 18. Dezember 2023 ging eine etwa neunmonatige Umbauzeit des Ladenlokals voraus. „Vorher war hier ein Friseursalon, und wir haben ein Dreivierteljahr umgebaut. Das letzte halbe Jahr haben wir dann nebenbei noch damit verbracht, unseren eigenen Kaffee zu finden. Das war ein beständiges Ausprobieren. Dafür war das hier wohl die wohlriechendste Baustelle weit und breit“, sagt Domenic Jaquinet und lacht.

Am Ende wurde der passende Röstgrad gefunden. „Die Bohnen sind noch relativ hell, gerade kurz nach dem Dunkelwerden. Dadurch haben wir sehr wenig Säure und Bitterstoffe“, sagt er.

Mittlerweile stehen zwei Röster im hinteren Bereich des kleinen Cafés. „Da passen jeweils anderthalb Kilo Kaffee hinein, ein Röstvorgang dauert etwa 13 Minuten“, sagt Domenic Jaquinet.

Es gibt auch deutlich größere Röster. „Ich vergleiche das aber gerne mit einer Pfanne, in der man auch zwölf Steaks braten will – da erreicht man alle ein bisschen, aber keines richtig. Daher nehmen wir lieber kleinere Mengen und rösten dafür öfter“, sagt der 28-Jährige.

Die Arbeit bei Coffee Manikin ist aufgeteilt.

„Ich bin als Geschäftsführer im Café, Niklas kümmert sich um das Rösten und um alles, was mit Zahlen zu tun hat, während Bartholomäus die Akquise übernimmt. Er sorgt dafür, dass wir den Kaffee bekommen, und spricht auch mit potenziellen Abnehmern“, sagt Domenic Jaquinet.

Denn natürlich wird der Kaffee nicht nur ausgeschenkt, sondern kann auch für zu Hause gekauft werden. „Dazu haben wir auch gewerbliche Abnehmer, hauptsächlich Firmen und Bäckereien in Remscheid, dazu eine Bar und ein Unternehmen in Bergisch Gladbach“, sagt er.

Der Rohkaffee wiederum kommt über einen Zwischenhändler aus Hamburg nach Remscheid. „Der arbeitet mit verschiedenen Kaffeebauern in Südamerika und Indien zusammen. Aktuell bekommen wir Kaffee aus Brasilien, Nicaragua, El Salvador und Indien sowie eine koffeinfreie Bohne aus Honduras“, sagt er.

Neben den unterschiedlichen Kaffeevarianten gibt es bei Coffee Manikin auch kleine Snacks – Muffins und Brownies, aber auch belegte Bagels oder Ciabatta. Zweimal in der Woche wird übrigens geröstet, immer erst nach Ladenschluss.

„Wir haben zwar die Erlaubnis, das auch tagsüber zu machen, aber dann riecht es natürlich intensiv nach Kaffee, was nicht jeder mag. Daher legen wir das lieber auf den Abend“, sagt Domenic Jaquinet.



Den in Remscheid gerösteten Kaffee gibt es auch für zu Hause zu kaufen.

Der 28-Jährige ist, wenig verwunderlich, ein großer Kaffee-Fan, wenngleich nicht von Anfang an. „Meinen ersten Kaffee habe ich mit zwölf Jahren getrunken – und direkt wieder ausgespuckt“, sagt er lachend. Die Abneigung hielt indes nicht lange an und lacht.

Wolfgang Weitzdörfer

www.coffee-manikin.de

Anzeige





Fotos: Tim Olbermann





In diesem Jahr war das **Kochevent** für den Engelbert echt lecker in unserer Showküche zu Gast. Wir bedanken uns bei allen Akteuren für das tolle Event.

Zukünftig planen wir eigene Kochevents. Folgen Sie uns gerne auf Instagram und Facebook, um keinen Termin zu verpassen.









HEBRU KÜCHEN

Besuchen Sie unsere Ausstellung in Haan und entdecken Sie Ihre neue Lieblingsküche. Wir planen individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten und beraten persönlich und kompetent.

nolte KÜCHEN nobilia schüller.

Neuer Markt 3-5 · 42781 Haan

Tel. 02129/33 11 190

www.hebru-kuechen.de

Zwischen Kalbsfilet und Zauberpulver

Beim **ENGELBERT-Kochevent** ging es für vier Leser nicht nur um ein Drei-Gänge-Menü. Gemeinsam mit den **Profi-Köchen Tobias Riemann und Rüdiger Borgmann** wurde geschnippelt, gebraten, gerührt und probiert. Im HEBRU-Küchenstudio in Haan gab es neben kulinarischen Genüssen auch jede Menge Tipps für die eigene Küche. ENGELBERT-Autorin Heike Karsten und Fotograf Tim Oelbermann begleiteten den stimmungsvollen kulinarischen Abend.



Doppelte Kochkompetenz: die beiden Koch-Profis Rüdiger Borgmann (l.) und Tobias Riemann

Das Auge isst mit: Im HEBRU-Küchenstudio in Haan erwartete die Gäste ein wunderschön gedeckter Tisch.

Das Kalbsfilet liegt bereit. Die Pfifferlinge warten auf ihren Einsatz. Petersilie, Knoblauch und Zwiebeln sind fein gehackt. Und irgendwo zwischen Champagnerglas und Schneidebrett steht bereits die entscheidende Frage im Raum: Wer kann eigentlich kochen – und wer sieht dabei zumindest so aus? Beim siebten ENGELBERT-Kochevent dauert es jedenfalls nicht lange, bis aus den vier Gewinnern echte Küchenhelfer wurden. Im HEBRU-Küchenstudio in Haan schnüren Angelika und Patrick Hamann aus Unterhaan sowie Petra Köser und ihre Begleiterin Jessica Baier aus Remscheid die Kochschürzen. Begrüßt werden sie von den Küchenstudio-Inhabern Ulrike Hermes und Heinz Bruckhaus sowie den Profi-Köchen Tobias Riemann und Rüdiger Borgmann. Ein Glas Champagner gibt den Startschuss für einen Abend, an dem gekocht, gelacht und natürlich ausgiebig gegessen wird.

Petra Köser freut sich sehr über ihren Gewinn. Sie kocht selbst gerne und wollte schon lange einmal beim ENGELBERT-Kochevent dabei sein. „Ich habe mich total gefreut, dass es diesmal geklappt hat“, sagt sie. Dann geht es los. Das Kalbsfilet kommt zunächst aus dem Kühlschrank und darf sich langsam an die Zimmertemperatur gewöhnen. Die Gäste kümmern sich derweil um Kräuter, Knoblauch und Zwiebeln. Für das Chimichurri wird Petersilie fein gehackt und mit Knoblauch, Zwiebeln, Salz und Pfeffer vermischt. Tobias Riemann erklärt, warum die Mischung frühzeitig vorbereitet wird: „Wir fangen mit der Gewürzmischung an, damit sie noch lange genug ziehen kann.“ Auch das Öl hat dabei eine Funktion: Es bildet bei längerer Aufbewahrung eine Barriere gegen die Luft. So wird aus einer einfachen Kräutermischung schon der erste kleine Küchenlehrgang.

Die Vorspeise ist dagegen ausgesprochen unkompliziert: Melonensalat mit Minze, Feta und Kalamata-Oliven. Herd und Backofen bleiben zunächst kalt. Eine große Melone wird geschält, gewürfelt und mit den übrigen Zutaten angerichtet. Salz und















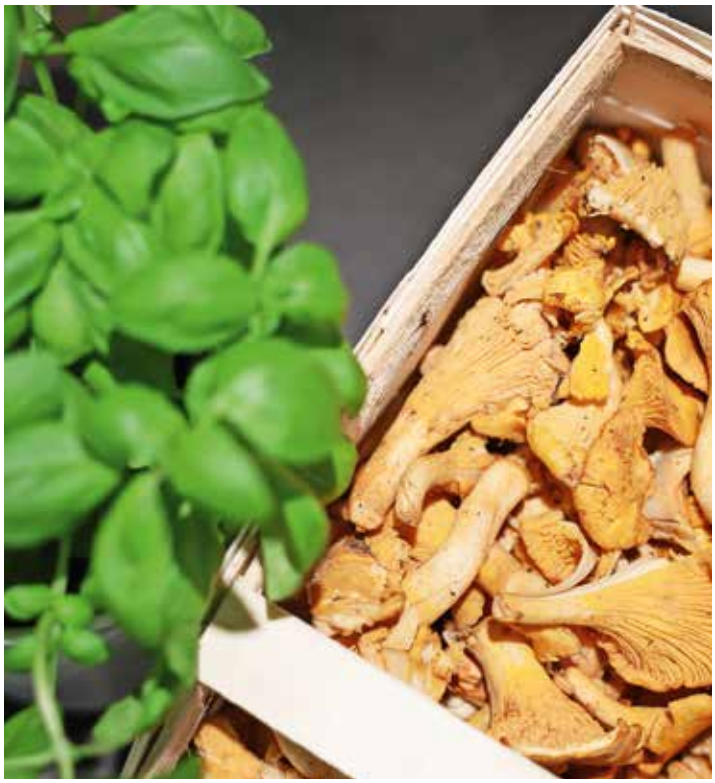
Pfeffer reichen vollkommen aus. Ein Dressing braucht dieser sommerlich-frische Gang nicht.

Nach der Vorspeise geht es an die Pfifferlinge. Patrick Hamann übernimmt das Putzen. Waschen? Lieber nicht. Die Pilze sind bereits vorgewaschen und zusätzliches Wasser würde sie nur schwammig werden lassen, erklärt Tobias Riemann. Überhaupt wird an diesem Abend nicht nur gekocht. Zwischen Pilzen und Parmesanschaum geht es immer wieder um die Frage, was in einer Küche eigentlich wirklich wichtig ist. Patrick Hamann kocht zu Hause eher selten. „Das übernimmt meistens meine Frau. Wir sind als Familie gut versorgt", sagt der Operations Manager in der Versicherungsbranche mit einem Lachen. Ehefrau Angelika, als Assistenz der Geschäftsleitung ebenfalls berufstätig, kocht zwar gerne, geht aber ebenso gerne auswärts essen. „Wir haben eine gute Gastromeile hier in Haan", sagt sie.

Jessica Baier sieht das Kochen im Alltag dagegen eher als lästige Pflicht. Vielleicht würde sich das ja ändern, wenn die Küche entsprechend beeindruckend wäre. „Wenn ich so eine tolle Küche hätte wie hier, würde mir das Kochen vielleicht mehr Spaß machen", sagt sie. Das HEBRU-Küchenstudio hat davon reichlich zu bieten. Die Küchen lassen sich individuell planen und mit Marken wie Nobilia, Nolte und Schüller ausstatten. Unempfindliche Oberflächen, hitzebeständige









Steinplatten und Anti-Fingerprint-Fronten sind bei den Kunden gefragt, berichtet Heinz Bruckhaus. Auch die Technik spielt beim Kochen eine entscheidende Rolle.
Das zeigt sich spätestens beim Kalbsfilet. Auf dem Induktionskochfeld verteilt sich die Hitze gleichmäßig über die Pfanne. Der integrierte Dampfabzug lässt die Kochdämpfe verschwinden, während das Fleisch gewendet wird und rundherum eine appetitliche Bräune bekommt. Anschließend wandert es zum Garen in den Ofen. Währenddessen darf das Risotto keine Sekunde aus den Augen gelassen werden. Tobias Riemann brät zunächst Knoblauch und Zwiebeln in Öl an, gibt den Reis dazu und löscht ihn mit Wein, Brühe und passierten Tomaten ab. Dann beginnt die eigentliche Geduldsprobe: rühren, rühren, rühren.
Rüdiger Borgmann kümmert sich parallel um die Pfifferlinge. Bacon, rote Zwiebeln und Öl kommen dazu. Die beiden Köche arbeiten routiniert Hand in Hand und geben nebenbei immer wieder Tipps zum richtigen Garpunkt von Fleisch und Risotto. Zudem sind sie begeistert von der Qualität der Lebensmittel vom Handelshof und von der Metzgerin Rauschmann in Haan.
Und dann fällt erstmals der Begriff „Zauberpulver". Gemeint ist Sojalecithin, das zum Stabilisieren von Soßen verwendet werden kann. Wer es nicht im Küchenschrank hat, kann laut Tobias Riemann auch auf Mais-



stärke zurückgreifen. Beim Parmesanschaum kommt das Küchengeheimnis zum Einsatz: Sahne wird mit angeschwitzten Zwiebeln aufgekocht, Parmesan, etwas Bratensaft, Butter, Salz, Pfeffer und Weißwein kommen dazu. Anschließend wird die Soße mit dem Pürierstab aufgeschäumt.

Aus vielen einzelnen Arbeitsschritten entsteht schließlich ein Teller, der sich sehen lassen kann: Kalbsfilet, Risotto, Pfifferlinge und Parmesanschaum. Dazu gibt es einen Sauvignon Blanc. Die passenden Weine zu den einzelnen Gängen kommen von „Wein Vergnügen" aus Wuppertal und runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.

Spätestens jetzt wird deutlich: Ein Kochevent ist nicht nur Arbeit. Beim Essen bleibt genügend Zeit zum Genießen und für Gespräche. Es geht um Gewürze, Lieblingszutaten und kleine Küchengeheimnisse. Die beiden Remscheiderinnen schwören auf Kräutersenf. „Den Senf kann man auch als Fleischpanade verwenden", sagt Jessica Baier. Das Ehepaar Hamann hat dagegen eine andere Leidenschaft entdeckt: Sesam-Kimchi. Als Topping auf verschiedenen Gerichten sei es derzeit der absolute Favorit. „Danach sind wir süchtig."

Während die Gespräche an der festlich gedeckten Tafel immer persönlicher werden,







Unser Dank geht an...

Location:
HEBRU Küchen
Neuer Markt 3-5
42781 Haan
www.hebru-kuechen.de

Köche:
Tobias Riemann und Rüdiger Borgmann von Riemann Catering & Eventservice
Kölner Straße 89
42897 Remscheid
www.riemann-catering.de

Lebensmittel:
Handelshof Haan
Ginsterweg 14
42781 Haan
www.handelshof.de

Metzgerei A. Rauschmann
Bahnstraße 36
42781 Haan-Gruiten
www.metzgerei-rauschmann.de

Getränke:
Haaner Felsenquelle
Flurstraße 140
42781 Haan
www.haanerfelsenquelle.de

Wein Vergnügen
Inh. Jochen Krieger
VHS-Dozent für Weinkultur und Weinvergnügen
Friedrich-Ebert-Straße 68
42103 Wuppertal
www.wein-vergnuegen.de

erzählt Petra Köser auch von ihrem ehrenamtlichen Engagement. Seit vielen Jahren ist sie Vorsitzende des Vereins Bergisch Land Hand in Hand, der Menschen unterstützt, die unverschuldet in schwierige Lebenssituationen geraten. Doch lange bleibt keine Zeit für tiefgehende Gespräche – schließlich wartet noch der letzte Gang.
Für das Dessert ziehen die Profi-Köche noch einen Trumpf aus dem Ärmel: eine mitgebrachte Sorbet-Maschine aus der Großküche. Passionsfruchtmark, Orangensaft, Wasser und Zucker verwandeln sich darin in ein fruchtiges Sorbet. Wer keine Profi-Maschine besitzt, muss trotzdem nicht auf das Dessert verzichten. Auch eine Eismaschine oder eine Schüssel auf Eis und Salz funktioniert, versichern die Köche. Auf einem Himbeerspiegel angerichtet, bildet das Sorbet den süßen Schlusspunkt eines Abends, an dem sich schnell zeigt: Kochen kann mehr sein als die tägliche Pflicht, etwas Essbares auf den Tisch zu bringen.
Für die Teilnehmer steht am Ende jedenfalls fest: „Kochen kann so schön sein – besonders in so einer schönen Küche, mit hochwertigen Zutaten und in netter Gesellschaft." Ein Fazit, das nach drei Gängen, vielen Küchentipps und einem kleinen Zaubertrick wohl kaum besser ausfallen könnte.

Das Event-Menü zum Nachkochen

Mit folgender **Anleitung** lässt sich das **Drei-Gänge-Menü des ENGELBERT-Kochevents** von Tobias Riemann und Rüdiger Borgmann ganz leicht selbermachen. So gelingt auch Ihr privates Kochvergnügen!



Vorspeise: Wassermelonen-Salat mit Minze, Fetakäse und Oliven

Zubereitung: Für den leichten Vorspeisen-Salat wird eine große, bevorzugt kernarme Wassermelone von ihrer grünen Schale befreit und danach zunächst in Scheiben und dann in Würfel geschnitten. Ebenso gewürfelt werden zwei Packungen Feta aus Schafs- und Ziegenmilch. Einen Bund Minze fein hacken und ein Glas Kalamata-Oliven entkernen. Die Melonenwürfel mit der Minze vermengen und auf Vorspeisenteller verteilen, mit Feta bestreuen, mit Oliven und einem Minzblatt anrichten und servieren.



Hauptspeise: Gegrilltes Kalbsfilet mit Chimichurri, gebratenen Speck-Pfifferlingen, Fregola-Sarda-Risotto und Parmesanschaum

Zubereitung: Bei der Hauptspeise zunächst das Chimichurri zubereiten. Dazu einen Bund glatte Petersilie, zwei rote Zwiebeln, zwei Knoblauchzehen und eine Chilischote fein hacken und mit Salz vermengen. Dann mit etwa 100 Gramm neutralem Öl (zum Beispiel Sonnenblumenöl) übergießen und in einem geschlossenen Behälter mindestens 30 Minuten (oder auch über Nacht) ziehen lassen. Das Kalbsfilet möglichst am Stück in heißem Öl von allen Seiten in der Pfanne anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 53 Grad garen.

In der Zwischenzeit circa 800 Gramm Pfifferlinge putzen und in kleinere Stücke zupfen. 150 Gramm Parmesan fein reiben. Für das Risotto in einem Topf Öl, je zwei gehackte Knoblauchzehen und rote Zwiebeln anschwitzen. 500 Gramm Fregola Sarda sowie eine Dose (400 g) San-Marzano-Tomaten hinzufügen. Mit circa 100 ml trockenem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Nach und nach etwa einen Liter Brühe hinzugeben und unter ständigem Rühren 20 bis 25 Minuten garen. Das fertige Risotto leicht salzen und den geriebenen Parmesan unterheben.

Pfifferlinge in heißem Öl zusammen mit 200 Gramm gewürfeltem Speck (Bacon) und einer roten Zwiebel anbraten.

Für den Parmesanschaum 250 Gramm hochprozentige Sahne (33 % Fett) im Topf aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen, etwa 150 Gramm geriebenen Parmesan sowie nach Belieben etwas vom Bratensaft, Weißwein oder kalte Butter hinzugeben und schmelzen lassen. Als Stabilisator gegebenenfalls etwas Sojalecithin-Pulver zufügen und mit einem Pürierstab aufschäumen.

Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden und mit dem Risotto, den Bacon-Pfifferlingen und dem Parmesanschaum anrichten.



Dessert: Maracuja-Sorbet mit frischen Himbeeren

Zubereitung: Aus 660 Gramm Passionsfruchtmark, 400 Gramm Orangensaft, 200 Gramm Wasser und 200 Gramm Zucker die Sorbet-Masse herstellen. Am einfachsten erhält man ein Sorbet mit der Eismaschine. Grundsätzlich kann man die Masse aber auch in einen geeigneten Behälter geben, diesen einige Stunden ins Gefrierfach stellen und circa alle 30 bis 45 Minuten kräftig durchrühren. Alternativ schlägt man das Sorbet in einer Schüssel, die in einer größeren Schüssel mit Eiswürfeln und vier Esslöffeln Salz steht. Das Salz setzt den Gefrierpunkt von Wasser bis zu minus 22 Grad Celsius herab. Die Himbeeren mit etwas Zucker pürieren und als Himbeerspiegel auf einen Teller geben. Das Sorbet darauf anrichten und mit frischen Himbeeren und einem Minzblatt garnieren.

Weine:

Zur Begrüßung:
LaCheteau Crémant de Loire Brut aus Frankreich

Zur Vorspeise:
Secco der Staatlichen Hofkellerei Würzburg

Zur Hauptspeise:
2024 Freinsheimer Musikantenbuckel Sauvignon Blanc

Zum Dessert:
Ferreira Porto Branco aus Portugal

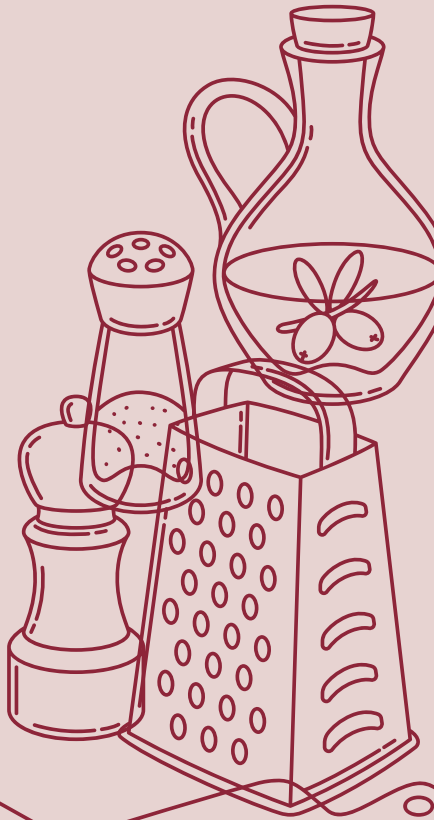
Zur Person: Tobias Riemann

Catering-Experte Tobias Riemann und sein Küchenchef Rüdiger Borgmann sind ein eingespieltes Team. Bereits im Jahr 2001 gründete Tobias Riemann, leidenschaftlicher Koch und Hotelmeister, den namensgleichen Catering- und Eventservice. Seitdem wächst das Unternehmen stetig – nicht nur in Bezug auf die Mitarbeiterzahl, sondern auch im Hinblick auf das Leistungsspektrum: Von exklusiven Hochzeiten über Firmenveranstaltungen bis hin zu Großevents, von mehreren hundert bis zu 1800 Gästen, liefert das Riemann-Team maßgeschneiderte kulinarische Lösungen. Dabei wird auf Nachhaltigkeit ebenso viel Wert gelegt wie auf Individualität.

Dass Tobias Riemann sowohl die klassische Küche als auch Hotellerie und Betriebsführung gelernt hat, dürfte zu seinem Erfolg als Unternehmer beigetragen haben. Mit gerade einmal 26 Jahren gründete er die Riemann Gastronomie GmbH & Co. KG in Remscheid. Daraus entwickelte sich sein heutiges Catering- und Gastronomieunternehmen.



2024 trat Riemann bei den Wedding King Awards im Bereich Hochzeitscatering an und gewann gemeinsam mit seinem Team. Der 50-Jährige kooperiert bei seinen Catering-Locations mit außergewöhnlichen, mal natürlich und mal historisch geprägten Standorten im gesamten Bergischen Land, so zum Beispiel mit der Feilenfabrik Ehlis im Remscheider Eschbachtal, dem Museum für Asiatische Kunst in Radevormwald oder Gut Hungenbach in Kürten. www.riemann-catering.de/locations



Ossobuco alla Milanese

Als **Hauptspeise-Tipp** empfiehlt Ihnen die ENGELBERT-Redaktion in Kooperation mit Paulo Gomes, dem Koch und Inhaber des Restaurants Il Camino, das Gericht Ossobuco alla Milanese. Guten Appetit!



Il-Camino-Chef Paulo Gomes

Kreisfoto: Christian Beier; Foto: GettyImages/Olga Mazyarkina

Vorgestellt vom **Restaurant Il Camino** in Remscheid

ZUTATEN

4 Kalbshaxenscheiben, je etwa 300–350 g und 4–5 cm dick
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
60 g Mehl zum Bestäuben
3 EL Olivenöl
40 g Butter
1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Karotte, fein gewürfelt
1 Stange Staudensellerie, fein gewürfelt
150 ml trockener Weißwein
300 ml Kalbsfond
1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian

Für die Gremolata:
1 unbehandelte Zitrone, fein abgeriebene Schale
1 kleine Knoblauchzehe, sehr fein gehackt
2 EL fein gehackte glatte Petersilie

Für das Risotto alla Milanese
300 g Carnaroli- oder Arborio-Reis
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
30 g Butter, plus 30 g kalte Butter zum Abrühren
1 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein
etwa 1 l heiße Hühner- oder Kalbsbrühe
1 Prise Safranfäden, in 2 EL warmer Brühe eingeweicht
50 g frisch geriebener Parmesan
Salz

Zubereitung:
Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbshaxenscheiben trocken tupfen, rundum salzen und pfeffern und leicht in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Damit das Fleisch beim Schmoren seine Form behält, die Scheiben bei Bedarf mit Küchengarn um den Rand binden. Öl und Butter in einem schweren Schmortopf erhitzen. Die Haxenscheiben portionsweise von beiden Seiten kräftig anbraten, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und beiseitestellen.
Zwiebel, Karotte und Sellerie im selben Topf bei mittlerer Hitze etwa 6–8 Minuten anschwitzen. Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und den Bratensatz vom Topfboden lösen. Den Wein einige Minuten einkochen lassen.
Kalbsfond, Lorbeer, Rosmarin und Thymian zugeben. Das Fleisch zurück in den Topf legen. Die Flüssigkeit sollte die Haxenscheiben ungefähr zur Hälfte umgeben. Zugedeckt im Ofen etwa 1½–2 Stunden schmoren, bis das Fleisch sehr zart ist, aber noch am Knochen hält. Während des Schmorens gelegentlich mit etwas Flüssigkeit übergießen.
Für die Gremolata Zitronenschale, Knoblauch und Petersilie vermischen. Kräuterzweige und Lorbeerblatt aus dem Schmortopf nehmen. Die Sauce abschmecken und bei Bedarf ohne Deckel etwas einkochen lassen. Die Gremolata erst kurz vor dem Servieren über das Fleisch geben.

Alternative Beilage: grober Kartoffelstampf
1 kg mehligkochende Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Mit 60 g Butter und etwa 150 ml heißer Milch grob zerstampfen; nicht glatt pürieren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.
Zum Anrichten den Risotto als cremiges Bett auf die Teller geben, je eine Kalbshaxenscheibe daraufsetzen und mit Sauce und Gremolata servieren. Für die rustikale Variante den Kartoffelstampf separat dazu reichen.

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 Straße 85 · 42855 Remscheid
Telefon: 0 21 91 / 8 12 21
www.ristorante-ilcamino.com · kontakt@ristorante-ilcamino.com
Reservierung auch per WhatsApp: 01 73 / 1 88 88 49
ilCaminoRistorante · ilCaminoRistorante

Hier bin ich Mensch, hier geh ich Essen

Mein Lieblingsrestaurant? Meine kulinarischen Vorlieben? ENGELBERT-Mitarbeiterin Heike Karsten hat bei sechs bekannten Bürgern unseres Verbreitungsgebiets nachgefragt.


Sixt Wetzler

Dr. Sixt Wetzler, Direktor des Klingenmuseums in Solingen:
In Solingen gehe ich gerne ins „Cornish Arms" in Gräfrath, direkt um die Ecke vom Deutschen Klingenmuseum. Dort mag ich besonders die urige, gemütliche Atmosphäre und das nette Team. Mein Lieblingsgericht ist der Flammkuchen mit Birne, Ziegenkäse, Honig und Mandeln – eine köstliche Kombination. Zu einem gelungenen Restaurantbesuch gehört für mich aber auch eine nette Begleitung, mit der man in aller Ruhe plaudern kann.


Symbolfoto: Engelchen und Herr Bert, ki-geniert; Alle anderen Fotos: privat

Kulinarische Tipps fürs Bergische? Wir haben nachgefragt!


Torsten Pütz

Thomas O. Schmittkamp, Vorsitzender des Marketingrats in Remscheid-Lennep:
Als Vorsitzender von „Lennep Offensiv" liegt mir der Standort Remscheid-Lennep besonders am Herzen. Ich bin ein großer Freund der Kulinarik und koche auch selbst regelmäßig und gerne. In Lennep schätze ich die Vielfalt und Qualität der Gastronomie: Von italienischer, spanischer, indischer, englisch-irischer und französischer Küche bis hin zu gehobener gutbürgerlicher Küche, griechischen Spezialitäten und deftiger Hausmannskost ist für jeden Geschmack etwas dabei. Ich besuche regelmäßig die Lenneper Restaurants und genieße die abwechslungsreichen Angebote. Je nach Stimmung dürfen es ein oder zwei Vorspeisen, ein Salat oder eine Fischsuppe sein – manchmal aber auch ein deftiges Schmorgericht mit Klößen und Rotkohl.


Thomas O. Schmittkamp

Ursula Buhlmann, Apothekerin und Ehrenamtlerin im Weltladen in Wermelskirchen:
Beim Essen schätze ich die Vielfalt der Angebote. Ich mag eine solide Pizza ebenso gerne wie landestypische Gerichte aus aller Welt und die moderne Küche. Auch wenn man – wie ich – kein Fan von fleischlastigen Gerichten ist, bekommt man diesen Wunsch in Wermelskirchen überall erfüllt. Deshalb kann ich eigentlich alle Restaurants der Stadt empfehlen. Denn für mich gehört zu einem guten Essen nicht nur gepflegte Gastlichkeit, sondern auch die passende Gesellschaft und nette Menschen, mit denen man die Zeit genießen kann.


Ursula Buhlmann

Torsten Pütz, Podologe und Vorsitzender von „Wir sind Hückeswagen":
In Hückeswagen gehe ich gerne ins Hotel-Restaurant Kniep. Ich mag das angenehme Ambiente, schätze den exzellenten Service und fühle mich dort einfach wohl.

Besonders schön finde ich, dass es immer wieder kulinarische Überraschungen gibt, die es nicht unbedingt auf die Karte schaffen. Denn der Gastronom und Hotelier des Hauses hat regelmäßig neue Ideen, die er mit viel Kreativität in hervorragende Gerichte verwandelt. Doch für mich gehört noch mehr dazu: Ich kann mich dort auch einfach mal an den Tresen setzen, ohne etwas essen zu müssen, oder mit meinem Stammtisch und Freunden zum Kartenspielen und Klönen zusammenkommen. Genau diese Mischung aus guter Küche, Gastfreundschaft und Geselligkeit macht das Hotel Kniep für mich seit mittlerweile 40 Jahren zu einem besonderen Ort.


Ursula Mahler

Ursula Mahler, Vorsitzende des Heimat- und Verkehrsvereins Radevormwald:
Da ich viel im Oberbergischen und im Rheinisch-Bergischen Kreis unterwegs bin und zudem gerne koche und esse, kenne ich viele gute Restaurants. In Radevormwald gehe ich gerne zu „Elvi und Ele“ oder zu Maria „Am Matt“. Für den Asia-Trip gibt es das Anthoc. Auch das Haus Kleineichen in Hückeswagen kann ich empfehlen und ist immer einen Besuch wert. Ich esse nach Jahreszeit und achte vor allem auf Qualität und saisonale Zutaten. Im Herbst freue ich mich beispielsweise auf Pilz- und Wildgerichte. Aber auch ganz einfache Speisen können ein Genuss sein – etwa Quark mit frischen Kräutern und Frühkartoffeln im Frühjahr.


Christian Dörr

Christian Dörr, Pfarrer der Evangelischen Kirchengemeinde in Haan:
Gastronomie ist meine Leidenschaft. Dabei bin ich ein Freund der kurzen Wege und bevorzuge Lokale, die ich fußläufig erreichen kann. In Haan haben wir eine hervorragende Gastronomie. Dazu gehört die urige Gaststätte Vici's, deren legendärer Grillteller schon bei mancher Trauung und Beerdigung von Stammgästen Erwähnung in der Predigt fand. Auf eine ausgezeichnete Küche und guten Service können wir uns auch im stadtbekannten Becherhus verlassen – auch dann, wenn beim Pfarrgemeindefest einmal das Bier ausgeht. Von Herzen empfehlen kann ich außerdem das griechische Restaurant Meraki sowie die italienischen Restaurants Casa Pio und Celestia. Dort wird einem jeder Wunsch von den Lippen abgelesen. Celestia bedeutet übersetzt „himmlisch“ – was wunderbar zu meinem Beruf passt.

Anzeige

seit 1905 Rauschmann R H Metzgerei & Partyservice

METZGEREI RAUSCHMANN
Inhaber A. Hennig

- Inhabergeführte Metzgerei
- Täglich frische Fleisch- und Wurstwaren
- Regionale Spezialitäten
- Hauseigene Schlachtung
- Tiere aus Bauernbetrieben der Region
- Ausgezeichnet vom Feinschmecker „Die besten Metzger Deutschlands“
- Prämiert vom Meister.Werk.NRW
- Wechselnder Mittagstisch
- Fleischerei und Partyservice
- CO_2-neutrale Produktion

Regional ist optimal

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



FEINSCHMECKER
neanderland typisch
Meister.Werk.NRW ausgezeichnet

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

„Das Miteinander ist wichtig“

In der **Gastronomie** wird häufig von der großen Krise geredet – Personal fehlt, die Kosten steigen stetig und Betriebe müssen schließen. Doch wie sieht es konkret im Bergischen Land aus? Darüber hat ENGELBERT-Mitarbeiter Stephan Eppinger mit dem **Solinger Gastronom Gerd König** gesprochen, der in der Ohligser Innenstadt seit sechs Jahren sein „Esszimmer“ betreibt.



Foto: Stephan Eppinger

Archivfoto: Christian Beier

Beim Ohligser Kneipenfreitag ziehen viele Gastrobetriebe an einem Strang.

Gastronom Gerd König in seinem „Arbeitszimmer“, dem „Esszimmer“ in Solingen-Ohligs

Wie blicken Sie auf die Entwicklung der Gastronomie im Bergischen?
Gerd König: Ich bekomme mit, dass immer mehr inhabergeführte Lokale ganz leise schließen. Da wird dann einfach der auslaufende Pachtvertrag nicht mehr verlängert, weil es keinen Sinn und auch keinen Spaß mehr macht, den Betrieb weiterzuführen. Oft fehlt auch einfach das qualifizierte und motivierte Personal oder es gibt Probleme, die stetig wachsenden Kosten noch zu tragen. Da hat jeder Wirt seine ganz eigenen Gründe. Fest steht aber: Wenn die Gastronomie fehlt, geht in vielen Städten auch der soziale Anker verloren.

Warum ist es so schwer, geeignetes Personal zu finden?
Gerd König: Zu meiner eigenen Studentenzeit waren Jobs in der Gastronomie sehr gefragt. Auch ich habe da gerne gejobbt. Es war ziemlich anstrengend, hat aber auch Spaß gemacht. Heute fehlt oft die Bereitschaft, so einen anstrengenden Job noch zu übernehmen und das macht es uns wiederum schwer, motiviertes Personal zu finden. Ich habe da noch Glück, zu unserem Team gehören gerade auch zwei Auszubildende.

Wie wird die Gastronomie in zehn Jahren aussehen?
Gerd König: Ich fürchte, die Gastronomie wird sich bei uns sehr verändern. Die inhabergeführten Läden werden dann immer weniger, dafür nimmt der Anteil der Systemgastronomie zu. Und in großen Kantinen könnte sich die Robotik durchsetzen, was natürlich auch Personal spart. Bei Ausflugslokalen wird dann vielleicht mehr auf Convenience-Produkte gesetzt, weil die im Betrieb nicht so aufwendig sind, wie wenn man alles selbst und frisch kochen muss.

Wie stellt sich die Situation in Ohligs dar?
Gerd König: Wir haben in Ohligs das Glück, eine sehr gute und vielfältige Gastronomie anbieten zu können, auch wenn der Markt noch Platz für mehr Restaurants bieten würde. Wichtig ist für mich, dass das Miteinander der Betriebe stimmt. Jeder kann gut mit dem anderen zusammenarbeiten, das ist in unserer Branche nicht selbst verständlich. Dazu kommt die Vielfalt der Betriebe, was die Innenstadt attraktiv für unsere Gäste macht. Auch der Einzelhandel profitiert von der Gastronomie, wenn diese gut funktioniert.

Was würde passieren, wenn die Gastronomie deutlich kleiner wird?
Gerd König: Das wäre eine fatale Entwicklung. Man hat gesehen, was während Corona passiert, wenn plötzlich alle Betriebe schließen müssen. Die Leute haben noch immer große Lust wegzugehen. Sie sind auch bereit, für eine höhere Qualität mehr zu zahlen, auch wenn sie dafür die Zahl der Restaurantbesuche reduzieren. Und wenn die Nachfrage da ist und sich auf immer weniger Betriebe verteilt, müssen die mehr in ihr Personal investieren, was letztlich die Preise weiter nach oben treibt. Dann erreicht man auch da irgendwann seine Grenzen.

Wie sieht die Kooperation der Betriebe bei Ihnen im Stadtteil ganz konkret aus?
Gerd König: Wenn bei mir der Laden komplett voll ist, frage ich bei den Gästen nach, was sie suchen und empfehle ihnen dann entsprechend einen anderen Kollegen. Da gilt auch, wenn wir selbst keine Ressourcen für Cateringanfragen haben. Das funktioniert hier sehr gut in beide Richtungen. Da hat jeder Betrieb etwas davon. Ein Musterbeispiel ist

unser Kneipenfreitag, der einmal im Jahr abends stattfindet. Da geht es nur um die Betriebe. Jeder plant in oder vor seinem Laden Aktionen für die Gäste. Für mich ist das das schönste und entspannteste Fest in unserem Stadtteil, auf das ich mich jedes Jahr schon freue. Es ist auch wichtig, dass so etwas nur einmal im Jahr als großes Highlight der Gastroszene stattfindet. Sonst würde sich dieses Angebot zu sehr abnutzen. Wir haben ja schon sehr viele Feste hier in Ohligs.


Archivfoto: Tobias Nettekoven

In Remscheid kooperieren Lokale bei der „Musikrunde", hier in der ErlebBar.

Bieten Sie auch eigene Veranstaltungen im Esszimmer an?

Gerd König: Ja, bei uns gibt es immer wieder einmal Menüabende oder Tastings, bei denen wir auch mit Partnern, wie zum Beispiel Winzern bei einer Weinprobe zusammenarbeiten. Das machen wir etwa vier- bis fünfmal im Jahr, je nachdem ob wir Lust dazu haben und ob es dazu auch die entsprechende Nachfrage gibt. Gastronomie braucht nicht unbedingt die ständige Veränderung, aber es tut ihr auch gut, wenn man immer wieder mal etwas Neues ausprobiert. Das motiviert unsere Gäste, aber auch uns selbst.

Wie ist das Esszimmer überhaupt als Lokal entstanden?

Gerd König: Ich hatte zuvor einen deutlich größeren Betrieb, der mir aber mit der dauerhaft extrem hohen Belastung den Spaß an der Arbeit immer mehr genommen hat. Dann haben wir online gesehen, dass dieses kleine Lokal angeboten wird und haben uns gefragt, warum es in dieser guten Lage nicht schon längst wieder verpachtet war. Zu Beginn haben wir unser Esszimmer komplett renoviert und es genauso so eingerichtet, wie wir es selbst haben wollten. Der Start hat sich durch Corona und die nachfolgende Großbaustelle hier auf dem Marktplatz schwierig gestaltet. Aber wir haben durchgehalten und dann ist das Geschäft auch sehr gut angelaufen und läuft bis heute weiter gut. Inzwischen gibt es uns seit sechs Jahren.

Bergische Gastro-Kooperationen

Im Bergischen gibt es neben dem „Kneipenfreitag" in Solingen-Ohligs noch andere gemeinsame Events gastronomischer Betriebe. Das gilt für die „Bergischen Genusstage" im Südbergischen genauso wie für die „Musik-Tour" in Wermelskirchen sowie für die „Remscheider Musikrunde". Bei den beiden letzteren Events kooperiert man mit lokalen Musikern, die in den teilnehmenden Gastronomien zeitgleich auftreten.

Anzeige

Beckmann
...SCHMECKT MAN.

Busse und Backwaren

Besuchen Sie unsere neueste Filiale auf dem Friedrich-Ebert-Platz!

Direkt auf dem neuen Busbahnhof in Remscheids Zentrum gibt es täglich:

> Das beliebte Beckmann Sortiment
> Frische Snacks & belegte Brötchen
> Heiße & kalte Getränke

1 Minute vom Ämterhaus
3 Minuten vom Allee-Center

Öffnungszeiten Filiale Friedrich-Ebert-Platz: Mo-Fr: 06:00-18:00 Uhr • Sa: 06:00-14:00 Uhr • So: 07:00-12:00 Uhr

Heiß begehrt und eiskalt serviert

Pizza, Pasta, Schnitzel, Eis und Kaffee – auch 2026 gibt es im Bergischen viele neue Möglichkeiten, gut zu speisen und zu trinken. Welche **zwölf Neueröffnungen** man besonders auf dem Radar haben sollte, weiß unser Autor Michael Walmsley.



Foto: Micha Walmsley

Taqsim Café (Solingen)

Am Ohligser Tor 1 hat Alperen Karabacak mit dem Taqsim Café ein sogenanntes „Bakery-Café" eröffnet. Der gebürtige Kölner und sein Team bieten in prominenter Lage seit Mitte September neben gutem brasilianischen Kaffee auch Matcha sowie belegte Bagels, Baguettes, Croissants, Focaccia oder Baklava und die extrem beliebten Acai-Bowls an. Gerade Letztere erleben aktuell einen riesigen Hype. Sein erstes Café eröffnete Karabacak mit Anfang 20 in Lissabon. Außerdem betreibt er unter dem Namen Taqsim bereits mehrere Lokale in Köln und stellt Baklava, Börek und andere orientalische Spezialitäten selbst her. Unter anderem etablierte er die erste vegane Baklava-Variante in Köln. Das Bäckerhandwerk liegt in der Familie: Sein Vater ist seit 30 Jahren Bäcker in Holweide. Wenn man seinen Blick über das breit gefächerte Angebot in der Solinger Filiale schweifen lässt, könnte die Entscheidung schwerfallen. Alles sieht frisch und lecker aus. Da hilft nur mehrfaches Probieren: Das Taqsim Café ist die ganze Woche ab 7 Uhr geöffnet.
www.taqsim-patisserie.de

Rialto Grill-Pizzeria (Solingen)

„The best of both worlds" bietet Erencan Celik seit Anfang August an der Hildener Straße an. Denn neben klassischer Pizza bekommt man im stilvoll eingerichteten Ladenlokal auch den Dauerbrenner Döner sowie weitere Speisen vom Grill sowie Imbiss-Klassiker. Frisch und selbst gemacht lautet das Konzept, für das Celik und sein Vater Kazim, ein Gastronomie-Urgestein, stehen. Gerade bei den Saucen setzt das Team auf Eigenkreationen. Auch wenn das etwas teurer ist, möchte die Familie keine Abstriche bei der Qualität machen. Und das schmeckt man auch. So ruht der Teig für die Pizza 24 Stunden, bevor er belegt wird. Der gebürtige Leverkusener Erencan Celik hat das Gastronomiehandwerk von klein auf miterlebt und erlernt. Probieren lassen sich seine Spezialitäten dienstags bis samstags von 11 bis 22 Uhr sowie sonntags von 12 bis 22 Uhr an der Hildener Straße 57.
www.rialto-pizzeria.de



Foto: Micha Walmsley



Foto: Micha Walmsley

Da Ciro (Solingen)

Wer das traditionelle italienische Komplettpaket sucht, wird an der Kronprinzenstraße 77 und 79 in Mitte fündig. Denn im Da Ciro bekommt man nicht nur köstliche neapolitanische Pizza aus dem Steinofen, sondern direkt daneben im Nuvola 77 seit Mitte September den passenden Nachtisch in Form von Gelato. Eine klassische Kombination. Ciro De Martino kam vor anderthalb Jahren nach Deutschland und hat nach einer kurzen Episode in Berlin sein neues Zuhause in Solingen gefunden. Als leidenschaftlicher Fußball-Fan hat er ein Zitat von Ikone Diego Armando Maradona übernommen: Erfolg ist das Ergebnis harter Arbeit. Und den wird Ciro De Martino vermutlich haben: Die Pizza ist jedenfalls klasse.
www.pizzeriadaciro-solingen.de



Foto: Micha Walmsley

Nuvola 77 (Solingen)

Noch Platz für den Nachtisch? Den gibt es gleich nebenan bei Angelo Rivella und seiner Lebensgefährtin Marta Brezzo. Die sympathischen Jungunternehmer sind ein Paar und bieten traditionelles italienisches Eis an. Ihr Fruchteis wird ohne Milch hergestellt, und für die Zukunft planen sie, weitere vegane Varianten anzubieten. Ein italienischer „Gelatieri" produziert das Eis exakt nach ihren Vorstellungen. Neben Eis bieten die beiden natürlich auch Kaffee sowie Waffeln und heiße Schokolade für die kältere Jahreszeit an. Damit könnte sich die Kronprinzenstraße zum echten Hotspot für Italien-Fans entwickeln.

www.instagram.com/nuvola.77

Saphir (Remscheid)

In Remscheid hat Fatih Yüksel Anfang August sein neues Restaurant Saphir eröffnet. Yüksel stammt aus einer Gastronomie-Familie, seine Eltern führen seit Jahren das Anadolu am Markt in Remscheid. Jetzt wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit. Der Start verlief verheißungsvoll, und ein Gericht hat es sogar zu einem viralen Hit im Netz gebracht: Seine Beyti Kebap, in Teig eingerollte Hackfleischspieße mit Tomatensauce und Joghurt, haben für lange Schlangen gesorgt. Das aktuelle Angebot aus Vorspeisen, Süßspeisen, Holzkohlegerichten und Getränken überzeugt durch Vielfalt, authentische Rezepte und hohe Qualität. Die angeschlossene Terrasse mit Blick auf den Sportplatz des BV 10 legt nahe, dass so manche Vereinsfeier im Saphir stattfinden wird. Seine Inneneinrichtung ist edel und hochwertig, man bekommt fast ein Gefühl von Urlaub, wenn man das Lokal betritt. Das Saphir an der Neuenkamper Straße 47 ist täglich von 9 Uhr bis Mitternacht geöffnet.

www.saphir-rs.de



Foto: Micha Walmsley

Anzeige

SPLITTERKRISTALL
EINE MAGISCHE FANTASY-WELT

JETZT NEU!
Band 3



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

Mit Band 3 geht Miras Reise weiter.

www.splitterkristall.de



Foto: Sinja Hemke

The Parlour 1782 (Remscheid)

Einen etwas holprigen Start haben Moritz Steckenstein und Bennet Seiger mit dem von ihnen seit Sommer 2026 betriebenen „The Parlour 1782“ hingelegt. Nach intensiven Umbauarbeiten endlich eröffnet, mussten sie nach kurzer Zeit die Türen wieder schließen – gleich zwei neu eingestellte Köche fielen nacheinander aus. Die Zwangspause nutzen die beiden für die intensive Suche nach der idealen Neubesetzung. Am 31. Oktober gab es einen Neustart für die gehobene internationale Küche. Und diese passt ganz hervorragend zum hochwertigen Ambiente der Villa Paulus. Hier lässt es sich wunderbar dinieren und genießen. Mit The Parlour 1782 – dort gibt es auch Specials wie Brunch oder High Tea – bringen die Betreiber eine ganz besondere kulinarische Note nach Remscheid. Zu finden ist die Location an der Schüttendelle 30. **www.theparlour1782.de**

Grow (Wermelskirchen)

Wer es etwas ruhiger mag, der sollte sich das Grow Café in der Kölner Straße 35 merken. Yasmin Mandt hat einen Mix aus Café, Yogastudio und Concept Store eröffnet und damit ein urbanes Konzept, das auch im idyllischen Wermelskirchen einen Nerv zu treffen scheint. So hat sich das hell eingerichtete Ladenlokal bereits als Treffpunkt etabliert. Denn Grow soll mehr sein als nur ein Café. So hat sich dort unter anderem im Sommer der Grow Cycling Club gegründet. Rennradfans treffen sich regelmäßig am Café, um gemeinsam zu starten. Schlusspunkt ist natürlich wieder beim Grow, wo die verdiente Stärkung in Form von regional geröstetem Kaffee aus Dortmund sowie Kuchen und Snacks wartet. Geöffnet ist mittwochs bis freitags von 10 bis 18 Uhr sowie am Wochenende von 10 bis 17 Uhr.
www.growsemicolon.de



Foto: Micha Walmsley



Foto: Micha Walmsley

RiRu Café (Wermelskirchen)

Guter Kaffee und ein gemütliches Ambiente könnten das brandneue RiRu Café besonders am Wochenende zum neuen Hotspot in Wermelskirchen-Tente machen. Dahinter stehen Martin Richter und Maurizio Russo – kurz RiRu. Seit 2022 verkaufen und reparieren seit 2022 in Burscheid Kaffeevollautomaten und Siebträger-Geräte. Der hauseigene, selbst geröstete Kaffee lag da nahe. Im September eröffneten sie das RiRu Café, das sich seitdem großer Beliebtheit erfreut. Dort gibt es – natürlich - ein breit gefächertes Kaffeeangebot aus der eigenen Rüstung, aber auch Brownies, Nussecken und herrliche Torten aus dem Tortenatelier in Radevormwald. Wer sich von all dem selbst überzeugen möchte, hat dazu werktags von 9 bis 17.30 Uhr sowie am Wochenende von 10 bis 16 Uhr an der Tente 57 Gelegenheit. **www.riru-kaffeeroesterei.de**

Amanoi (Hückeswagen)

Knappe zehn Kilometer weiter hat im beschaulichen Hückeswagen Anfang des Jahres das vietnamesische Lokal „Amanoi“ eröffnet. Das in den Räumen des ehemaligen „Justhof“ beheimatete Restaurant erlebte bereits in den ersten Wochen nach Eröffnung einen regelrechten Ansturm. Aber: Das vietnamesische Essen gilt ja auch als eines der gesündesten der Welt. Weniger laktosehaltige Produkte und Öl, mehr Kräuter, frisches Obst und Gemüse sowie leichte Brühe sind dabei nur einige Grundsätze, die Erfolg versprechen. Die Pho, eine traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisnudeln, frischen Kräutern und wahlweise Rindfleisch (Pho Bo) oder Hühnerfleisch (Pho Ga) fehlt auf der Karte ebenso wenig wie köstliche Vorspeisen, über Holzkohle gegrilltes Schweinefleisch, Wok- und Sushi-Spezialitäten oder Cocktails. Für die Geschmacksexplosion aus dem fernen Osten führt der kürzeste Weg künftig an die Weierbachstraße 5 – den, der möchte, täglich von 11.30 bis 23 Uhr und am Wochenende ab 12 Uhr. **www.amanoirestaurant.com**



Foto: Jürgen Moll


Foto: Micha Walmsley

Viet Theodore (Burscheid)

In Burscheid kann man neuerdings im Restaurant Viet Theodore die Geschmackswelten Südostasiens erkunden. Sushi, Steaks, Pho-Suppen oder Chicken-Saté-Spieße sind dabei nur ein Teil des vielfältigen Angebots. Im Viet Theodore wird authentische vietnamesische Küche frisch, aromatisch und mit viel Liebe zubereitet. Bereits bei der Vorspeise fällt die Wahl schwer. Soll es eine smoothe Tom Kha-, die leicht scharfe Tom Yam- oder die klassische Wan-Tan-Suppe sein? Bei den Hauptspeisen fällt die Entscheidung kaum leichter: Nudel- und Reisgerichte wie das klassische Pad Thai, köstliche Pho-Varianten oder gar raffinierte Udon-Gerichte präsentieren einen guten Überblick über die vietnamesische Küche. Wer auf kulinarische Reise gehen möchte, kann dies montags bis freitags von 11.30 bis 15 Uhr sowie von 16.30 bis 22 Uhr und samstags und sonntags von 12 bis 22 Uhr im Restaurant an der Bürgermeister-Schmidt-Straße 11 tun.

www.viettheodore-restaurant.de

Restaurant Amadeus (Haan)

Deutsche Küche verbunden mit internationalem Flair in gemütlicher Wohnzimmeratmosphäre: Das bietet das zentral in Haan gelegene Amadeus. In dem urigen Fachwerkhaus an der Kaiserstraße 5-7 war zuvor „O's Kitchen" beheimatet; seit September empfangen Bee und Wolfgang Schmitz ihre Gäste. Frische Zutaten sind den beiden extrem wichtig, sie orientieren sich bei ihren wechselnden Angeboten inklusive Mittagstisch auch an saisonaler Verfügbarkeit. Folglich werden im Herbst Pfifferlinge, Wildgerichte oder köstlicher Gänsebraten zubereitet. Vor allem soll der Gast sich wohlfühlen, denn gutes Essen und geselliges Beisammensein sind für das Ehepaar untrennbar verbunden. Wer im Amadeus eine private Feier ausrichten möchte, findet hier ausreichend Platz für bis zu 40 Personen. Das Amadeus hat, außer dienstags, täglich von 11.30 bis 14.30 sowie von 17.30 bis 22 Uhr geöffnet.

www.instagram.com/amadeus.haan


Foto: Micha Walmsley


Foto: Frauke Eich

Khoy Bar & Kitchen (Haan)

Für Inhaber Duy Nghia Nguyen ist es bereits die zweite Gastronomie in der Gartenstadt. Nach dem Nivy Sushi & Grill hat der sympathische Asiate in der Haaner Innenstadt Mitte Oktober das Khoy eröffnet. Das zweite Standbein wird in Zukunft womöglich zum ersten, da das ausladende Restaurant im Innenbereich stolze 140 Plätze bietet. Bei passender Witterung öffnet im Frühling 2027 ein Biergarten mit weiteren 80 Stühlen. Das Restaurant bietet asiatische Spezialitäten vom Grill oder Lavastein. Alle Speisen werden mit hausgemachten Soßen und Marinaden sowie asiatischen Gewürzen zubereitet. So entstehen authentische Gerichte, die den Geschmack Asiens vermitteln. Sushi bietet man in Abgrenzung zum Zweitbetrieb jedoch nicht an. Hervorzuheben ist die große Bandbreite an Getränken mit vielen verschiedenen Cocktails und Longdrinks mit und ohne Alkohol, was das Restaurant zugleich zur Bar macht. Das Khoy liefert auch außer Haus und ist für Feiern und Events nutzbar. Die Küche ist, außer mittwochs, täglich von 12 bis 15 und 17 bis 22 Uhr geöffnet; danach ist es möglich, weiterhin Getränke zu bestellen.

www.khoybar.de

Anzeige

Restaurant die pyramide







Fotos: Michelle Wiegand

Kirchhofstr. 22 • 42853 Remscheid • 02191 26259 • www.pyramide-rs.de

Eine kulinarische Weltreise

Lennep entwickelt sich zum **kulinarischen Hotspot** und lockt mit vielseitigem, internationalem Genuss in seine historische Altstadt.

Auswärts essen, sich bekochen und verwöhnen lassen ist wunderbar, aber: Wohin soll es gehen? Diese Frage stellt die Menschen in Lennep, der inoffiziellen Altstadt von Remscheid, vor ungeahnte Probleme. Denn die beschauliche Altstadt ist auf dem besten Wege, ein echter Hotspot für gutes Essen zu werden.
Vom ausgiebigen Durchstöbern der Karte über die Vorfreude auf den Nachtisch bis hin zum Abwasch, den man einfach mal anderen überlassen kann, ist ein Restaurantbesuch fast schon ein kleiner Wellness-Urlaub. Die große Vielfalt in Lennep bietet dafür immense Möglichkeiten, und der Stadtteil hat tatsächlich große Chancen, zum Publikumsmagneten zu avancieren. Denn neben den urigen und wunderschönen Altbauten bietet der historische Kern eine kulinarische Auswahl von internationalem Format auf kleinster Fläche.

Internationale Vielfalt rund um den Alten Markt

Im Herzen von Lennep befindet sich der Alte Markt. Dort beginnt die Qual der Wahl, wenn man Lust auf Speisen und Getränke aus unterschiedlichen Kulturen hat. Denn Lennep hat wesentlich mehr zu bieten als beliebte Standards. Ganz neu am Platz ist zum Beispiel die „The Old Town Eatery" von Annabelle Krauß, die bereits das „Shamrock" leitet, das nur wenige Meter entfernt Freunde der irischen Pub-Kultur glücklich macht. In den Räumlichkeiten des ehemaligen Cafés „Kaffeeklatsch" bietet Krauß mit ihrem Team einen gelungenen Mix aus irischer und bergischer Küche. Da fällt bereits beim Frühstück die Wahl zwischen den Optionen „Proper Irish" und „Bergisch & Ehrlich" extrem schwer. Traditionelle Brotzeit, klassisches Pub-Essen wie Burger, Fritten und Fish and Chips, Schnitzel, Currywurst und eine feine Auswahl an Nachspeisen – hier ist wirklich für jeden etwas dabei. Wer danach noch einen Absacker möchte, geht einfach über den Alten Markt und gönnt sich im Shamrock ein Guinness.



Alle Fotos: Micha Walmsley

Wer Gutbürgerliches sucht, ist in „Nobis Bar" richtig.



Am Alter Markt findet sich auch das „Bombay Curry Masala".



Ganz neu am Platz: „The Old Town Eatery" bietet einen Mix aus irischer und bergischer Küche.

Nur wenige Schritte entfernt befindet sich das indische Restaurant „Bombay Curry Masala". Inhaber Amin Aslam und Koch Ravindra Dutt bieten klassisches Curry, aber auch Spezialitäten aus Aslams Heimat Pakistan. Auf der Speisekarte stehen Gerichte mit Lamm und Huhn, Vegetarisches oder auch Reisspezialitäten, Suppen und Süßes. Profitipp für alle, die Respekt vor scharfem Essen haben: Ein erfrischender Mango-Lassi wirkt wie ein Feuerlöscher. So kann man die Schärfe sorgenfrei genießen. Das Team nimmt allerdings Rücksicht auf die Wünsche der Gäste: Jeder kann seinen Schärfegrad selbst wählen.
Freunde der mediterranen Küche waren seit den 80er-Jahren im „La Paella" glücklich. Nachdem der Gründer Cesareo Delgado 2023 verstarb, wurde ein Nachfolger gesucht. Francisco Antonio Moreno Maria hat das Lokal im Februar 2026 übernommen. Seitdem läuft es unter dem Namen „Restaurant el Olivo", aber der Fokus auf traditionelle spanische Küche ist geblieben. Im Großen und Ganzen wollte Maria nicht zu viel verändern. Lediglich kleine neue Akzente wie der Pata-Negra-Schinken aus seiner Heimat, der Extremadura, haben den Weg auf die Speisekarte gefunden. Der neue Inhaber ist glücklich am neuen Stand-

ort und sieht wegen des Ambientes und der Lebensfreude sogar Parallelen zu seinem Heimatdorf in Spanien. Lennep kann eben wirklich international.

Internationales Flair kommt natürlich nicht ohne eine Prise Dolce Vita aus Italien aus. Gleich zwei Adressen sollte man sich daher merken. Zum einen die „Trattoria Saro“ an der Schwelmer Straße, die seit rund anderthalb Jahren unter neuer Leitung unter anderem Pizza, Linguini und Wein anbietet. Aber auch die „Trattoria Pizzeria Daunia” an der Kronenstraße weiß mit „Essen wie bei Mamma“ zu überzeugen. Pizza und Co. sind zwar echte Klassiker, aber am besten schmecken sie, wenn sie authentisch nach echten Familienrezepten zubereitet werden.



Traditionell spanische Speisen serviert das el Olivo.

Wer es Französisch liebt, der wird in der Brasserie „Mon Ami“ direkt am Alten Markt fündig. Seit 2021 setzt man hier auf modern interpretierte französische Klassiker und echtes Handwerk. Blickfang ist die offene Küche, die den Gästen spannenden Einblick bietet. Da macht das Warten fast ebenso viel Spaß wie das Essen selbst. Auch zahlreiche vegetarische und vegane Varianten offeriert die Karte. So findet jeder hier sein Glück, der kulinarische Kurzurlaub ins Nachbarland kann beginnen.

Noch Platz für Nachtisch?

Wer vom Alten Markt in die Kölner Straße abbiegt, kommt nicht am „Eiscafé and more Allegria“ vorbei. Feinstes italienisches Eis von netten Menschen serviert – auch das ist Lennep. Die vielen Stammkunden sind Beleg für Qualität und Ambiente im gemütlichen Ladenlokal. Die Kaffee-Spezialitäten wie Espresso, Café Latte, Eiskaffee oder Cappuccino dürfen natürlich nicht fehlen. Ob am Nachmittag oder als Abschluss eines gelungenen Abends bietet sich ein Besuch im „Allegria” immer an. Wer sein Bedürfnis nach gutbürgerlicher Gemütlichkeit im klassischen Kneipen-Ambiente stillen möchte, läuft einfach ein Stück die Kölner Straße zu „Nobis Bar“ hinauf. Ein kühles Pils, eine herzhafte Wurst-Käse-Platte oder ein ehrlicher Kartoffelsalat – in familiärer Atmosphäre geht der Abend hier gerne mal in die Verlängerung. Bei den fairen Preisen bietet es sich einfach an, ihn hier ruhig und urig ausklingen zu lassen. Dabei ist jeder willkommen – Völkerverständigung, made in Lennep.

Es gibt also jede Menge zu entdecken und noch mehr zu genießen. Gute Aussichten für alle Freunde des guten Lebens und mehr als nur ein Grund, den Weg ins Herz von Lennep einzuschlagen. Denn enttäuscht wird dort niemand, im neuen Hotspot im Bergischen Land.

Micha Walmsley

Anzeige



ÖFFNUNGSZEITEN
Dienstag Ruhetag · Montag bis Sonntag (Küche) 11:30 - 14:30 Uhr & 17:00 - 22:00 Uhr

AMADEUS
Kaiserstraße 5-7 · 42781 Haan · 02129 - 910 83 77 · info@amadeus-haan.de

Genuss mit bergischer Handschrift

Aus einer Urlaubsidee entstand eines der spannendsten Kulinarik-Festivals der Region. Die **Bergischen Genusstage** zeigen jeden Oktober aufs Neue, wie viel Spitzenküche auch jenseits der großen Städte steckt. **Markus Bartha** heißt der Ideengeber.



Fotos (3): Bergische Genusstage

Die Bergischen Genusstage im rheinisch-bergischen Kreis profitieren von vielen Unterstützern, hier Initiator Markus Bartha (r.) mit Bergisch Gladbachs Bürgermeister Marcel Kreutz (l.) und Starkoch Nelson Müller.



Foto: Roland Keusch

Die Rausmühle in Wermelskirchen gehört seit jeher zu den Standorten der Bergischen Genusstage.

Gibt es eigentlich ein Genussfestival im Bergischen Land? Sonst gründe ich eins." Es ist ein Satz, den Markus Bartha während der Heimfahrt aus einem Sylt-Urlaub eher beiläufig zu seiner Frau sagt. Eher zufällig hatten die beiden dort ein Genussfestival besucht und erlebt, wie Kulinarik eine ganze Region verbinden kann. Zu Hause angekommen beginnt Batha zu recherchieren – und stellt fest: Im Bergischen gibt es zwar Street-Food-Festivals, aber kein Format, das die gehobene Gastronomie der Region in den Mittelpunkt stellt.
Dabei kommt Bartha selbst gar nicht aus der Gastronomie: Mit seiner Kommunikationsagentur in Lohmar vertritt er große Marken, ist vor allem im Sport gut vernetzt. Er sucht sich Mitstreiter – und findet sie schnell. Christopher Wilbrand vom Hotel-Restaurant „Zur Post" in Odenthal sagt sofort zu. „Markus, egal was du machst, wir sind dabei", erinnert sich Bartha an die erste Reaktion. Mit vier Veranstaltungen starten die Bergischen Genusstage im Jahr 2022 schließlich ihre Premiere. Innerhalb weniger Wochen sind alle Karten verkauft. „Wir haben offensichtlich einen Nerv getroffen", sagt Bartha heute.

Ein kulinarisches Festival mit bergischer Identität

Der Erfolg beim Publikum bedeutete allerdings noch lange keinen wirtschaftlichen Erfolg. Vier Jahre lang schrieb das Festival rote Zahlen, Batha organisiert es bis heute nebenberuflich und investiert unzählige Stunden in die Planung. Sponsoren zu gewinnen sei anfangs schwierig

gewesen, erzählt er. Mit dem Champagnerhaus Laurent-Perrier fand das Festival zwar früh einen namhaften Partner, aus der Region selbst hätte er sich allerdings mehr Unterstützung gewünscht. Inzwischen ist aus den vier Veranstaltungen ein siebentägiges Genussfestival geworden, sieben Gastgeber müssen koordiniert werden. „Das macht schon viel Arbeit", sagt Bartha und lacht.
Schade findet er, dass sich die Politik so wenig für Spitzenküche interessiert: „Wenn in Frankreich ein Sternerestaurant zu einer Veranstaltung einlädt, dann kommen Politiker dort gern hin und zeigen sich", berichtet Bartha. Dort bedeute solch ein Event Prestige, hier überwiege dagegen die Sorge, abgehoben zu wirken.

Auch Wermelskirchen gehört zu den sieben Gastgebern

Dabei steckt auch in der Spitzengastronomie vor allem Handwerk – herausragend gutes eben, sagt Bartha: „Viele Menschen haben das Bergische gar nicht so auf dem Schirm". Dabei reiche die kulinarische Bandbreite von traditionsreichen Landgasthäusern bis hin zur Sterneküche. „Wir wollen zeigen, wie viel Genuss im Bergischen steckt."
Genau das haben die Bergischen Genusstage auch in diesem Jahr bei ihrer nunmehr fünften Auflage in der letzten Oktober-Woche widergespiegelt. Den Auftakt der kulinarischen Reise durch den rheinisch-bergischen Kreis übernahm Sternekoch Nelson Müller in der Diepeschrather Mühle in Bergisch Gladbach mit einem exklusiven Grand Opening und einem eigens kreierten Fine-Dining-Menü. Es folgten kulinarische Stationen quer durch das Bergische Land: Im Restaurant „Der Hof" in Schildgen trafen beim Champagner-4-Hand-Lunch Gastgeber Marius Sprenger und der Berliner Spitzenkoch Philipp „The Bird" Vogel aufeinander, begleitet von ausgewählten Champagnern aus der Magnumflasche. Küchenchef Immanuel Poppitz zelebrierte im Restaurant Mohn in Much feines Handwerk mit einem eigens komponierten Menü, während Matthias Eimermacher in seinem historischen Fachwerkhaus in Engelskirchen moderne Landhausküche interpretierte.
Zu den Höhepunkten zählte erneut die Gala „Sterne über Bergisch Land" im Odenthaler Hotel-Restaurant „Zur Post", bei der Christopher und Alejandro Wilbrand ihre seit vielen Jahren ausgezeichnete Küche präsentierten. In der Rausmühle in Dabringhausen standen Regionalität und saisonale Produkte im Mittelpunkt, bevor das Festival im Altenberger Hof mit einem Fine-Dining-Menü von Eiko Scharfenberger seinen Abschluss fand.
Besonders freut sich Bartha darüber, dass Nelson Müller in diesem Jahr wieder Teil des Festivals ist – wenige Monate nachdem der Spitzenkoch seinen im Vorjahr verlorenen Michelin-Stern für sein Restaurant „Schote" zurückerhalten hat. Gleichzeitig blickt der Festivalgründer schon weiter nach vorne. Künftig, also in der letzten Oktober-Woche 2027, sollen noch mehr regionale Manufakturen Teil der Bergischen Genusstage werden. Denn für Bartha geht es längst nicht mehr nur um exzellente Menüs, sondern um die Frage, wie sich eine ganze Region über ihre kulinarische Identität präsentieren kann. *Maike von Galen*



Markus Bartha mit Laurent-Perrier-Repräsentantin Greta Brodrück. Die Sponsorenwand im Hintergrund zeigt die Vielfalt der Partner.

Sieben Sterne überm Bergischen

Restaurants, die einen Michelin-Stern für herausragende Küche vorweisen können, sind relativ rar gesät. So gibt es im gesamten ENGELBERT-Land, unserem Verbreitungsgebiet, kein einziges, das mit Sterne-Gastronomie aufwarten kann. Doch der Blick aus dem Fenster offenbart in der näheren Umgebung eine ganze Reihe von Michelin ausgezeichneter Restaurants:

★★ **Restaurant Vendôme**
Grandhotel Schloss Bensberg
Kadettenstraße
Bergisch Gladbach

★ **Restaurant Schote**
Diepeschrather Weg 80a
Bergisch Gladbach

★ **Hotel-Restaurant Zur Post**
Altenberger-Dom-Straße 23
Odenthal

★ **Restaurant Shiraz**
Einern 120, Wuppertal

★ **Haus Stemberg**
Kuhlendahler Straße 295
Velbert

★ **Restaurant Tante Anna**
Hauptstraße 58, Sprockhövel



Fotos (5): Nesmuk

Ohne Feuer keine Klinge

Kochmesser für die Ewigkeit

Wer ein Messer aus der **Solinger Manufaktur Nesmuk** in die Hand nimmt, begegnet der hochwertigen Verbindung von Handwerkskunst, Design und Wissenschaft. Dahinter steckt eine nun 22-jährige Erfolgsgeschichte.

Die Geschichte der heute in Solingen ansässigen Manufaktur Nesmuk begann vor Jahrzehnten abseits der Klingenstadt. Aus einer kleinen Hofschmiede entwickelte sich eine Manufaktur, die traditionelles Handwerk und moderne Metallurgie verbindet. Die Ursprünge liegen in Wunstorf am Steinhuder Meer bei Hannover. Auf Grundlage seines Wissens über Werkstoffe, Schmiedetechniken und Wärmebehandlung entwickelte Messermacher Lars Scheidler 2004 den ersten Prototyp. Gemeinsam mit Walter Grave gründete er vier Jahre später Nesmuk.

Die ersten Messer entstanden für die Jagd. Daran erinnert bis heute die charakteristische Klingenform mit heruntergezogener Spitze. Bald wurde das Potenzial dieser Geometrie für die Küche erkannt. Der Name verweist auf die Geschichte. Er geht auf den amerikanischen Schriftsteller George Washington Sears zurück, der unter dem Pseudonym „Nessmuk" bekannt war. 2013 zog die Manufaktur nach Solingen, um Fertigung und Entwicklung in der Klingenstadt auszubauen.

Hinter den Kulissen

Heute führt Dr. Dominik Benner das Unternehmen als geschäftsführender Gesellschafter. Die operative Leitung liegt bei Fabio Couspatras und Sina Wagner. Als Produktionsleiter koordiniert Fabio Couspatras die Fertigung, stimmt Produktionsabläufe ab und arbeitet eng mit den Lieferanten zusammen. Sina Wagner bildet die zentrale Schnittstelle zwischen Kunden, Handelspartnern und Manufaktur.

In der Fertigung arbeiten die Damastschmiede Markus Pattschull und Torsten Schreier, die Messermacher Benjamin Strasser und Luz Man Ha Tse sowie Rebecca Spina-Klanke, die Goldschmiede- und Messermacherkunst verbindet. Werkzeugmacher Holger Wendt und Martina Müschenig in Logistik und Qualitätssicherung ergänzen das Team.

Besondere Werkstoffe

Die Werkstoffe wählt Nesmuk gezielt nach den Anforderungen der jeweiligen Klinge aus. In den Serien Soul und Janus kommt ein mit Niob legierter Stahl zum Einsatz. Niob kann die Bildung harter



Nesmuk-Messer entstehen in aufwendiger Handarbeit.



Für Unikate wird Damaszenerstahl gefertigt.

Karbide begünstigen und so zur Verschleißfestigkeit und Schneidhaltigkeit beitragen.
„Erst das Zusammenspiel von Stahl, Wärmebehandlung, Klingengeometrie und handwerklicher Verarbeitung macht die besonderen Eigenschaften unserer Messer aus“, erklärt Produktionsleiter Fabio Couspatras.



Fabio Couspatras ist für die Produktionsabläufe verantwortlich.

Noch aufwendiger ist die Fertigung des eigenen Damaszenerstahls für die Exklusiv-Kollektion und für die Unikate. Unterschiedliche Stähle, darunter wolframlegierte Werkzeugstähle, werden feuerverschweißt. Das verlangt präzise Temperaturführung. Bei den Unikaten steuert die Schmiede das spätere Muster bewusst: Durch die Anordnung der Stähle sowie gezieltes Verformen, Trennen und erneutes Zusammensetzen entsteht eine geplante Zeichnung. Das Muster ist kein Zufallsprodukt, sondern das Ergebnis von Erfahrung und Können.

Exakte Geometrie

Neben dem Werkstoff bestimmt die Klingengeometrie maßgeblich, wie leicht ein Messer durch das Schnittgut gleitet. Bei C100 und C150 sowie einem Großteil der Unikate setzt Nesmuk auf einen aufwendigen doppelseitigen Hohlschliff. C90, Soul und Janus besitzen einen einseitigen Hohlschliff. Beide Varianten haben eigene Eigenschaften und werden auf Werkstoff und Einsatzzweck abgestimmt.
Hinzu kommen funktionale Beschichtungen. Die wenige Mikrometer dünne Diamond-Like-Carbon-Schicht der Janus-Kollektion zeichnet sich durch geringe Reibung und hohe Widerstandsfähigkeit aus. Die Schneidfase bleibt unbeschichtet. Die gemeinsam mit dem Fraunhofer-Institut für Chemische Technologie entwickelte Nesmuk Protective Coating schützt kohlenstoffreichen Damast durch eine hauchdünne, glasartige Schicht vor Korrosion.
Der Aufwand schlägt sich im Preis nieder, der bei Unikaten vierstellig sein kann. Das bedeutet jedoch nicht, dass sie um ein Vielfaches besser schneiden als die bereits leistungsfähigen Serienmesser.
Mit der Exklusivität wachsen vielmehr Fertigungstiefe, Schmiedeaufwand und individuelle Gestaltungsmöglichkeiten. So verbinden die Unikate anspruchsvolle Stahlkombinationen, bewusst gestaltete Damastmuster und besondere Griffmaterialien zu handwerklichen Einzelstücken. *Holger Bernert*



Sina Wagner leitet das Backoffice.

Offene Räume für die Traumküche

Die **Trends bei Küchen** sind nicht so schnelllebig wie in anderen Wohnbereichen. Manche Dinge bleiben lange gleich beliebt – und doch ändert sich immer wieder etwas. Wir haben bei **Küchen-Expertin Ulrike Hermes** von HEBRU-Küchen in Haan nachgefragt.



Foto: GettyImages/piovesempre

Offene Küchen mit funktionalen Kücheninseln liegen mehr denn je im Trend.



Foto: Antje Götze-Römer

Heinz Bruckhaus und Ulrike Hermes sind die beiden Geschäftsführer von HEBRU-Küchen in Haan.

Wenn man sich eine neue Küche kauft, sei es für den Neubau oder die Bestandsimmobilie, dann ist sie tägliche Begleiterin für möglichst viele Jahre. Insofern sollte man sich gut beraten lassen – und das nicht etwa der KI überlassen. Bei HEBRU-Küchen in Haan nehme man sich traditionell viel Zeit für die Küchenkunden, betont Geschäftsführerin Ulrike Hermes. Sie weiß aber auch: „Küchentrends bleiben eine Weile. Es gibt jedes Jahr im Herbst die ‚Küchenmeile' in Ostwestfalen – dort werden traditionell die meisten Küchen in Deutschland gefertigt", berichtet sie. Dort würden aktuelle Trends und Neuheiten präsentiert.

Einer dieser Trends, die gekommen sind, um zu bleiben, sind grifflose Fronten. „Entweder mit push-to-open-Technik oder auch mit versenkten Griffmulden", erklärt Ulrike Hermes. Farben seien hingegen eine Sache, die durchaus etwas schneller durchgewechselt würden. „Eine ganze Zeit lang waren es vor allem dunkle Fronten, in Schwarz oder Anthrazit. Mittlerweile werden aber eher hellere und wärmere Farbtöne gefragt – gerne auch in Kombination mit Holz", sagt die Fachfrau. Grundsätzlich gilt das Motto: „Erlaubt ist, was gefällt, denn viele Kundinnen und Kunden wissen genau, was sie wollen."

Trend zur Fernsteuerung per Handy

Entwicklungen gibt es natürlich auch bei den Geräten. „Der Küchenhersteller Nolte setzt mittlerweile auf eigene Geräte, also auf selbst hergestellte Spülmaschinen und Kühlschränke – eben eine ganze Nolte-Küche", spricht Ulrike Hermes von einem neuen Trend, alles aus einer Hand anzubieten. Besonders im Trend liegen würden auch Muldenlüfter, die den Kochdunst nach unten hin absaugen. „Die sind inzwischen sehr gefragt und werden auch immer leistungsstärker", weiß die Küchen-Expertin. Das gelte außerdem für die Fett- und Geruchsfilter, die hier verbaut würden. Wenn es um Küchengeräte geht, würden diese immer häufiger smart ausgestattet, sodass Herd, Spülmaschine oder auch die Kaffeemaschine auch per App über das Handy gesteuert werden können.

In Sachen Raumaufteilung entfernt sich der Trend immer weiter von einer geschlossenen Küche. So werden – auch in kleineren Räumen – immer häufiger Insel-Lösungen verbaut. „Wo es möglich ist, sind offene Räume gefragt", berichtet Ulrike Hermes. Insgesamt könne sie feststellen, dass die Kunden beim Küchenkauf nach wie vor großen Wert auf Qualität legen würden. „Dazu passt es auch, dass man sich beim Kauf sowie vor allem natürlich auch vorher bei der Beratung gerne Zeit dafür nimmt", sagt die Haanerin.

Wolfgang Weitzdörfer

Bergisch BESTES

www.bergisch-bestes.de –
Der Online-Shop für das Beste im Bergischen Land

Bergische Rezepte – traditionell und neue Varianten



Bergische Küchenklassiker
Traditionelle Bergische Rezepte.
14,90 €

Bergische Küchenklassiker II
Bewährte Rezepturen neu entdeckt.
16,90 €

Bergisches Backbuch
Klassische Backwaren aus der Region.
16,90 €

bergisch-bestes.de

B. Boll Verlag des
Solinger Tageblattes
GmbH & Co. KG,
Mummstr. 9, 42651 Solingen

Fotos: Liliia – AdobeStock,
Wartberg Verlag/Ira Schneider



Foto: Doro Siewert

Ein eingespieltes Team: „Pyramiden"-Inhaber Jörg Hermann, Sommelière Imral Arslankilic und Küchenchef Matthias Wiegand (v.l.)

Zwischen gutbürgerlicher Küche und Haute Cuisine

Inhaber Jörg Hermann und Küchenchef Matthias Wiegand setzen in ihrem **Remscheider Restaurant Pyramide** auch nach 25 Jahren auf kreative Themenküche, mediterrane Einflüsse und professionelles Event-Catering. Ein Blick hinter die Kulissen der Pyramide zeigt, wie aus spontanen Einkäufen neue Gerichte entstehen, und warum das Schnitzel hier eine Frage der Ehre ist.

Der Weg zum eigenen Restaurant begann für Jörg Hermann mit einer gezielten Abwerbung. Seine damalige Freundin arbeitete für einen Bauträger, der die Immobilie als Konzeptbau errichtete – ursprünglich als Verbindung einer Sportanlage für Badminton und Squash mit einem Bistro-Bereich. Der Remscheider ließ sich überreden und trat Mitte der 1990er-Jahre dort die Stelle als Koch an. Nach sechs Jahren ergab sich die Gelegenheit, den Gastronomiebetrieb von den Besitzern zu pachten. Jörg Hermann nutzte die Chance, gründete eine eigene Betreibergesellschaft und feierte im vergangenen Jahr sein 25-jähriges Jubiläum als Gastronom in der Pyramide. Seitdem ist er Eigentümer der Betreibergesellschaft.

Bis zur Pandemie hatte sich das Geschäft positiv entwickelt und lief fast ohne Werbung. „Seit dieser Krise ist es unter der Woche ruhiger geworden", erzählt der gelernte Koch. „Das Ausgehverhalten der Gäste konzentriert sich nun auf Freitag, Samstag und Sonntag. Dann ist Hochbetrieb im Restaurant. Aber auch unter der Woche ist die Pyramide gut besucht. Jörg Hermann beschäftigt Mitarbeiter, die seit vielen Jahren zur Stammbelegschaft gehören – eine Seltenheit im Gastgewerbe. „Der Service ist neben der Küche der wichtigste Teil eines Restaurants. Ohne unsere Serviceleiterin und Sommelière Imral Arslankilic und ihr engagiertes Team ist die Führung eines solchen Betriebs kaum vorstellbar."

Seit sieben Jahren ist Matthias Wiegand Küchenchef. Die Zusammenarbeit der beiden Köche funktioniert über enges Brainstorming. „Matthias Wiegand ist ein sehr ta-

lentierter Koch und ambitionierter Küchenchef", lobt Jörg Hermann. „Wir ergänzen uns in der kulinarischen Kreativität, wobei er klar die Nase vorne hat, wenn es um spezielle Zubereitungsformen und ums Anrichten geht. Er hat einfach ein Händchen dafür. Neben der Stammkarte kreieren wir immer sehr abwechslungsreiche Tagesangebote. Ich gehe einkaufen und bringe dann regelmäßig Lebensmittel mit, die nicht auf der Einkaufsliste stehen. Und daraus kreiert Matthias Wiegand stets neue Gerichte, die zum Tagesangebot werden."
Ihre Kochkunst siedeln die beiden irgendwo zwischen gutbürgerlich und Haute Cuisine an. Der Küchenchef beschreibt es als ehrliche, frische Küche, die auf Handwerk setzt. Ein echter Fokus liegt auf dem Schnitzel. „Das Fleisch wird vom Schweinerücken geschnitten und separat von Salat, Kartoffelbeilage und Champignonsauce angerichtet. So bleibt das Schnitzel knusprig und wird nicht zum aufgeweichten Lappen", erzählt Matthias Wiegand. Auch Wiener Schnitzel gibt es zeitweise. „Die Sauce wird aber grundsätzlich separat serviert – alles andere würde die Kochehre kränken. Viele Gäste bestellen den Klassiker auch einfach mit Preiselbeeren."
Regionale Einflüsse aus dem Bergischen Land spielen eine Rolle, prägen die Karte aber nicht durchgehend. „Die deftige Bergische Küche gilt nicht als High-End-Kochkunst", meint Matthias Wiegand. Privat bereiten sich die Köche nach Feierabend gerne eine klassische Kottenbutter aus Schwarzbrot, Löwensenf, geräucherter Mettwurst und frischen Zwiebeln zu. Auf Wunsch wird diese auch Gästen serviert.
Prägend sind die wechselnden Jahreszeiten. Das Team nimmt jede Saison wahr: Spargel, Pfifferlinge und Kürbis finden ihren Platz auf der Karte. Zum Oktoberfest in München gibt es bayerisches Bier und Schweinshaxen. Muscheln wurden in der Pyramide jahrelang angeboten, doch das Klientel dafür ist mittlerweile verschwunden. Frühling und Sommer bringen leichtere Gerichte, während der Herbst und Winter von Hirsch sowie von Martins- und Weihnachtsgans geprägt sind.

Holger Bernert

Festtagsspeise

Knuspriger Gänsebraten

Vorgestellt vom Restaurant **Pyramide** in Remscheid

Eine knusprige Gans mit einer kräftigen Sauce gehört für viele zum Festessen einfach dazu. **„Pyramide"-Küchenchef Matthias Wiegand** verrät, wie sie gelingt.



Foto: Restaurant Die Pyramide GmbH

ZUTATEN

Für die Gans:
1 küchenfertige Gans, etwa 5 kg
3 säuerliche Äpfel
3 Zwiebeln
2 Orangen nach Belieben
2–3 TL getrockneter Beifuß
2 TL Majoran
Salz und schwarzer Pfeffer
500 ml Geflügelfond oder Wasser

Für die Sauce:
Hals und Flügelspitzen der Gans
2 Möhren
1 Stück Knollensellerie
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein nach Belieben
700–1.000 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
etwas abgeschöpftes Gänsefett
1 Schuss dunkle Sojasauce
Salz und Pfeffer
etwas Speisestärke zum Binden, falls nötig

Zubereitung:

Die Gans vorbereiten
Eine tiefgekühlte Gans vollständig im Kühlschrank auftauen lassen. Die Innereien herausnehmen und für die weitere Verwendung beiseitelegen. Die Gans innen und außen trocken tupfen. Überschüssiges Fett an der Bauchöffnung entfernen. Äpfel, Zwiebeln und Orangen grob schneiden und mit Beifuß, Majoran, Salz und Pfeffer vermengen. Die Gans innen salzen und mit der Frucht-Kräuter-Mischung füllen. Die Öffnung mit einem Fleischspieß verschließen.

Langsam im Ofen garen
Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gans mit der Brust nach oben in einen großen Bräter legen oder auf einen Rost über einem tiefen Auffangblech setzen. Den Geflügelfond beziehungsweise das Wasser angießen. Die Gans etwa vier bis fünf Stunden garen. Währenddessen das austretende Fett regelmäßig abschöpfen und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen. Gegen Ende der Garzeit prüfen, ob das Fleisch weich ist.

Für eine knusprige Haut sorgen
Die Ofentemperatur für die letzten 20 bis 30 Minuten auf 220 °C erhöhen. Dabei die Haut im Auge behalten, denn sie kann bei der hohen Temperatur schnell zu dunkel werden.Die fertige Gans aus dem Ofen nehmen und vor dem Tranchieren etwa 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend Keulen, Flügel und Brust auslösen und portionieren.

Die Sauce kochen
Hals und Flügelspitzen klein schneiden. Möhren, Sellerie und Zwiebel würfeln. Alles in einem Topf kräftig anrösten. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitrösten. Nach Belieben mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Geflügelfond, das Lorbeerblatt und etwas Bratensatz aus dem Gänsebräter hinzugeben. Die Sauce bei niedriger Hitze 45 bis 60 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und überschüssiges Fett abschöpfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Ein kleiner Schuss dunkle Sojasauce gibt der Sauce zusätzliche Farbe und Würze. Ist sie noch zu dünn, etwas Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und unter Rühren in die kochende Sauce geben.

Anrichten
Die Gans tranchieren und mit der heißen Sauce servieren. Kartoffelklöße und Rotkohl passen ebenso dazu wie ein Bratapfel. Guten Appetit!

Events für den Genuss

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

Dinner-Show im Spiegelzelt

Der Cirque Bouffon gastiert zum sechsten Mal mit seiner Dinner-Show „Femme fatale" im nostalgischen Spiegelzelt im Schatten des Altenberger Doms. Ein internationales Künstlerensemble präsentiert dort eine mehr als dreistündige, sinnlich-poetische Zirkusshow im Stil des französischen Nouveau Cirque. „Den Besucher erwartet Faszinierendes. Die Dinner-Show ist für Zuschauer eine außergewöhnliche ästhetische Erfahrung inmitten des nostalgischen Spiegelzelts mit Samt und Spiegelglanz", verspricht Frédéric Zipperlin, künstlerischer Leiter des Cirque Bouffon. Für die kulinarische Begleitung sorgt das benachbarte Hotel Wisskirchen mit seinem Team. Die Küche präsentiert ein eigens für die Show kreiertes Vier-Gänge-Menü.

Und wann und wo? Dinner-Show „Femme fatale" des Cirque Bouffon im Spiegelzelt am Hotel Wisskirchen in Altenberg. Spielzeit: vom 20. November bis zum 10. Januar. Karten ab 109 Euro. **www.spiegelzelt-altenberg.de**



Foto: Veranstalter



Foto: Doro Siewert

Weihnachtsstimmung in der Lambertsmühle

Die Lambertsmühle in Burscheid ist ein Kleinod, das in vergangene Zeiten führt. Tradition hat dort Ende November der vorweihnachtliche Markt. Die Besucher erwartet an der alten Mühle mitten in der Natur ein stimmungsvolles Ambiente sowie eine Vielfalt an regionalem Kunsthandwerk, bei der sich auch das eine oder andere ausgefallene Weihnachtsgeschenk finden lässt. Zur Stärkung gibt es verschiedene bergische Spezialitäten sowie Waffeln, Kuchen, Kaffee und Glühwein. Als Fotomotiv steht der Schlitten des Weihnachtsmanns bereit. Dazu kommen Vorführungen alter Handwerke wie Schmieden, Weben und Spinnen.

Und wann und wo? Vorweihnachtlicher Markt in der Lambertsmühle in Burscheid am 21. November von 11 bis 17 Uhr, Eintritt frei. **www.lambertsmühle-burscheid.de**



Foto: Thele

Der kleinste Weihnachtsmarkt im Neanderland

Der Haaner Pyramidenmarkt belebt ab dem 21. November die Innenstadt rund um den Brunnen am Neuen Markt. Getränke-, Essens- und Süßigkeitenstände sind täglich bis in die Abendstunden geöffnet. An Totensonntag und Heiligabend bleibt der Markt geschlossen. Am Wochenende gibt es Livemusik. Der kleinste Weihnachtsmarkt im Kreis Mettmann ist seit Jahren ein beliebter Treffpunkt für große und kleine Besucher. Sein Markenzeichen, die große Pyramide, stammt aus der Haaner Partnerstadt Bad Lauchstädt in Sachsen-Anhalt und wurde dort erstmals 2001 aufgestellt. Am zweiten Advent gibt es den Teddybären-Tag. Jedes Kind, das seinen Teddybären oder sein Lieblingskuscheltier mitbringt, erhält eine Karussellfahrt, eine Kinderwaffel sowie einen Kinderpunsch oder eine Bratwurst geschenkt.

Und wann und wo? Haaner Pyramidenmarkt vom 21. November bis zum 31. Dezember, täglich außer an Totensonntag und Heiligabend von 11 bis 22 Uhr. **www.haaner-weihnachtspyramide.de**

Grünewalder Adventstraum



Foto: Peter Meuter

An allen vier Adventswochenenden verwandelt sich der historische Park von Schloss Grünewald in den „Grünewalder Adventstraum". Mehr als 90 Aussteller verteilen sich zwischen den alten Bäumen und präsentieren Kunsthandwerk, modernes Design, besondere Geschenkideen und kulinarische Spezialitäten. Auch abseits der Stände gibt es im Schlosspark einiges zu entdecken. Bei den Flugshows der Falknerei fliegen die Tiere vor der historischen Schlosskulisse, Kinder können Stockbrot am Feuer backen und ihre Weihnachtswünsche bei der Wunschzettelfee abgeben. Dazu kommen Walking Acts und Feuershows. Mit Einbruch der Dämmerung gehen zwischen den Bäumen die Lichter an und Fackeln säumen die Wege.

Und wann und wo? Grünewalder Adventstraum an allen vier Adventswochenenden ab 27. November im Park von Schloss Grünewald in Solingen, freitags von 14 bis 21 Uhr sowie samstags und sonntags von 11 bis 20 Uhr. Eintritt: 10 Euro. **www.schloss-gruenewald.de**



Foto: Ulli Preuss

Leichlinger Bratapfelfest

Der Apfel spielt in Leichlingen eine große Rolle und wird von vielen Erzeugern angebaut. Die Frucht findet sich sogar im Logo der bergischen Stadt wieder. Eine besonders leckere Form ist der Bratapfel, der jetzt in der kalten Jahreszeit hoch im Kurs steht. Ihm wird in Leichlingen am 28. und 29. November an der Montanusstraße und im Brückerfeld ein eigenes Fest gewidmet. Vor Ort gibt es neben Bratäpfeln auch andere winterliche Leckereien und Glühwein zum Aufwärmen. Angeboten werden zudem Handwerkskunst, Glasdesign, Adventsdekoration und Kinderaktionen. Dazu kommen ein Musikprogramm und ein verkaufsoffener Sonntag.

Und wann und wo? Leichlinger Bratapfelfest am 28. und 29. November an der Montanusstraße und im Brückerfeld. Öffnungszeiten: samstags von 11 bis 22 Uhr, sonntags von 10 bis 21 Uhr. **www.bratapfelfest.de**

Advent auf Schloss Burg



Foto: Peter Meuter

Lange war der beliebte Adventsbasar auf Schloss Burg wegen der umfassenden Sanierungsarbeiten nicht möglich. Jetzt steht die vorweihnachtliche Veranstaltung wieder regelmäßig auf dem Programm. An drei Tagen Ende November können die Besucher durch die Höfe der imposanten Anlage schlendern, an den verschiedenen Ständen schlemmen, sich bei einem Glühwein aufwärmen und nach Weihnachtsgeschenken Ausschau halten. Besonders schön ist der Markt nach Einbruch der Dunkelheit, wenn die alten Schlossmauern im Lichterglanz erstrahlen. Bereits vor der Burg erwartet die Gäste ein großer Weihnachtsbaum.

Und wann und wo? Adventsbasar auf Schloss Burg in Solingen vom 27. bis zum 29. November. Der Markt beginnt an allen drei Tagen um 11 Uhr und schließt freitags und samstags um 20 Uhr, sonntags um 18 Uhr. Eintritt: 7,50 Euro. **www.schlossburg.de**



Foto: Roland Keusch

Krimidinner in der Klosterkirche

Unter dem Motto „Heiter rieselt der Tod" steht das Krimidinner in der Klosterkirche Lennep kurz vor Weihnachten. Eigentlich ist es die Zeit der Liebe und der Entspannung. Doch wenn sich die Vorweihnachtszeit in Stress verwandelt, weil die Menschen mit vollen Tüten durch die Einkaufsstraßen hetzen und am Ende doch das falsche Geschenk für ihre Lieben kaufen, kann sich reichlich Spannung aufbauen – tödliche Spannung. Zum Glück wird das kriminelle Geschehen von einem Drei-Gänge-Dinner begleitet, zu dem unter anderem Rote-Bete-Carpaccio, französische Maispoulardenbrust und Schokoladentarte serviert werden. Das dürfte die Gemüter schnell wieder beruhigen.

Und wann und wo? Krimidinner „Heiter rieselt der Tod" am 19. Dezember ab 19 Uhr in der Klosterkirche Lennep in Remscheid. Die Teilnahme kostet 99 Euro. **www.klosterkirche-lennep.de**



Foto: Weinhold

Silvesternacht auf Gut Landscheid

Mitten im Grünen liegt das alte Rittergut unweit des Ortskerns von Burscheid. Seit inzwischen 16 Jahren bietet Gut Landscheid dort gehobene Gastronomie und Hotellerie an. Zu den Höhepunkten im Veranstaltungsprogramm gehört die Silvesternacht mit einem Champagnerempfang, einem großen festlichen Dinner und Livemusik, die am Jahreswechsel zum Tanzen einlädt. Pünktlich um 24 Uhr werden neben einem Mitternachtssnack Champagner ausgeschenkt und gute Wünsche für das neue Jahr gereicht. Vor Ort gibt es außerdem einen DJ und eine Fotobox für besondere Erinnerungen. Am 1. Januar bietet das Gut Landscheid ab 11 Uhr zudem einen Neujahrsbrunch für 69 Euro an.

Und wann und wo? Silvesternacht auf Gut Landscheid in Burscheid am 31. Dezember ab 19 Uhr. Kosten: 169 Euro. **www.gutlandscheid.de**

Bier trifft Streetfood

Im Remscheider Restaurant Kromberg spielt Bier in all seinen Facetten eine große Rolle. Regelmäßig werden Biertastings angeboten, bei denen verschiedene Biersorten mit passenden Speisen kombiniert werden. So begeben sich die Gäste am 22. Januar in Begleitung eines erfahrenen Biersommeliers auf eine Reise zu regionalen Bierspezialitäten, die auf verschiedene Streetfood-Varianten wie Burger treffen. Insgesamt gibt es fünf Gänge und zehn verschiedene Biere zu probieren.

Und wann und wo? „Bier trifft Streetfood" am 22. Januar ab 18.30 Uhr im Restaurant Kromberg an der Kreuzbergstraße 24 in Remscheid. Die Teilnahme kostet 79 Euro. **www.hotel-kromberg.de**



Foto: Jürgen Moll

Bergische Vanillewaffeln

Es gibt Düfte, die sofort ein Gefühl von Zuhause wecken. Waffeln sind im Bergischen Land fester Bestandteil der Genusskultur und schmecken am besten in geselliger Runde. Deshalb stellt das Stammcafé ein Stück bergische Gemütlichkeit für zu Hause vor – mit Vanille, einem Hauch Orange und ganz viel Herz. Das gemütliche Café in Solingen-Ohligs teilt sein **Nachspeisen-Rezept** für bergische Vanillewaffeln: fein vanillig, mit einer frischen Note Orange und außen goldbraun gebacken.

Vorgestellt vom **Stammcafé** in Ohligs

ZUTATEN

(für ca. 15 Waffeln)
3 Eier
250 g weiche Butter
150 g Vanillezucker
500 ml Milch
350 g Weizenmehl
150 g Speisestärke
100 ml Sprudelwasser
Mark einer Vanilleschote
1 Päckchen Backpulver
Abrieb einer halben Bio-Orange
Margarine zum Einfetten des Waffeleisens

Zubereitung:

1. Eier und Vanillezucker aufschlagen
Eier und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Die weiche Butter und etwa die Hälfte der Milch hinzufügen und alles gut verrühren.

2. Trockene Zutaten einarbeiten
Mehl, Speisestärke und Backpulver miteinander vermischen und nach und nach unter den Teig rühren.

3. Vanille und Orange hinzufügen
Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale der halben Bio Orange fein abreiben. Beides zusammen mit der restlichen Milch und dem Sprudelwasser zum Teig geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren und ca. 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Goldbraun ausbacken
Das Waffeleisen vorheizen und beide Seiten mit etwas Margarine einfetten. Je nach Größe des Waffeleisens etwa drei gehäufte Esslöffel Teig hineingeben und die Waffel goldbraun ausbacken.

5. Servieren
Ganz klassisch mit Puderzucker oder typisch bergisch mit Milchreis und heißen Kirschen. Wer es besonders cremig mag, serviert die Waffeln mit Sahne. Viel Freude beim Backen und guten Appetit wünscht das Team vom Stammcafé in Solingen-Ohligs!



Foto: MAGS Stammcafé GmbH

TRINKT DOCH WASSER WOLLT.

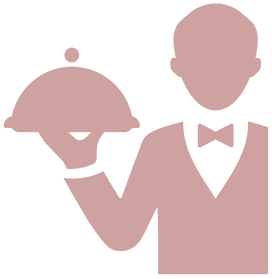
ABER BITTE REGIONAL.



BEWUSST BERGISCH.

Gastro-Tipps

Geschmackvolle Empfehlungen auf einen Blick:
Hier können Sie sich kulinarisch verwöhnen lassen!



Restaurant Amadeus
Kaiserstraße 5-7
42781 Haan
Telefon (02129) 9108377
www.instagram.com/amadeus.haan

KHOY Bar & Kitchen
Kaiserstraße 56-58
42781 Haan
Telefon (02129) 2212
www.khoybar.de

Bäckerei Beckmann
Dreherstraße 34
42899 Remscheid
Telefon (02191) 9488 510
www.baeckerei-beckmann.de

Hotel-Restaurant Poseidon-Tocksiepen
Rader Straße 44
42897 Remscheid
Telefon (02191) 6919233
www.poseidon-lennep.de

Restaurant Die Pyramide
Kirchhofstraße 22
42853 Remscheid
Telefon (02191) 26259
www.pyramide-rs.de

Metzgerei A. Rauschmann
Bahnstraße 36
42781 Haan
Telefon (02104) 60176
www.metzgerei-rauschmann.de

Die Tränke, Gastrobetriebe König & Görtz
Kurfürstenstraße 9
42655 Solingen
Telefon (0173) 2411785
www.traenke.de

Riemann Gastronomie
Kölner Straße 89
42897 Remscheid
Telefon (02191) 4614400
www.riemann-catering.de

Café Finkhäuser
Walder Kirchplatz 14
42719 Solingen
Telefon (0212) 6450116
www.cafe-finkhaeuser.de

MAGS Stammcafé
Sauerbreystraße 20
42697 Solingen
E-Mail kontakt@mein-stammcafe.de
www.mein-stammcafe.de

Ristorante-Pizzeria Il Camino
Hastener Straße 85
42855 Remscheid
Telefon (02191) 81221
www.ristorante-ilcamino.com

Restaurant & Hotel Zu den drei Linden
Staelsmühler Straße 1
42929 Wermelskirchen
Telefon (02196) 707400
www.zuden3linden.com

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
Zülpicher Str. 10,
40549 Düsseldorf
José Macias (verantwortlich),
Felix Förster,
Christian Werth

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

Titelbild: Tim Oelbermann
Weitere Bildquellen: siehe Artikel

Head of Media Sales: Jörg Laus

Projektkoordination:
Alina Hartmann, Nadine Hollenbrock

Mediaberaterin Haan: Frauke Eich

Druck:
Kern GmbH
In der Kolling 120, 66450 Bexbach

Auflage: 9.000 Exemplare

Es gilt die Anzeigenpreisliste 2026.

Kochen wie die Profis!

DEUTSCHLANDS
MODERNSTES
KÜCHENHAUS



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.

next125

OSTERMANN.de

Das Zuhause des Wohnens

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



Wertvoll

für regionale Küche und regionale Stärke.

Volksbank im Bergischen Land