

Kulinarischer Treff 2005

28. bis 31. Juli

Do. 16.00 bis 22.00 Uhr

Fr. bis So. jeweils 12.00 bis 22.00 Uhr

Viktoriaplatz · Innenstadt Mülheim an der Ruhr

VERLAGS-
SONDERVERÖFFENTLICHUNG
LESERSERVICE

Vereinte Vielfalt in Küche und Keller

Wirte-Variationen: regional bis international, deftig bis leicht und frisch

Restaurant Bürgergarten

Vielseitig, wendig und rege – diese Attribute passen wohl zu Norbert Bellenbaum. In Sportstätten betreibt er den Gastroservice, auf dem Weihnachtsmarkt ist er mit seiner Glühweinbude eine feste Größe, auf Festen ist er oft mobil als Wirt im Einsatz. Und dann gibt es da ja noch sein Stammhaus an der Aktienstraße 80. Der Bürgergarten (Räumlichkeiten für 15 bis 150 Personen) ist im Viertel Veranstaltungsort für Bürgerversammlungen ebenso wie für Gewerkschafts-Jubiläen und Hochzeiten. Bellenbaum betreibt zudem einen Party- und Veranstaltungsservice. Beim Kulinarischen Treff versorgt er die Besucher mit Stauder Pils und Diebels Alt.

Mölleckens Altes Zollhaus

Internationale, leichte neue Küche und eigene Kreationen verbindet Thomas Möllecken an der Duisburger Straße 239 zu einem gastronomischen Gesamterlebnis – vorne im Bistro, hinten in gediegener Restaurant-Atmosphäre. Hauptgerichte kosten im Zollhaus zwischen 15 und 20 €. Spezialität des Hauses ist ein geschmortes Haxerl vom Spanferkel in Schwarzbiersauce oder gefüllter Ochsenchwanz mit Rotweinschalotten in Madeira-Trüffelsauce. Mölleckens Haus bietet 50 Plätze, Gesellschaftsräume für bis zu 35 Personen – und auch die Möglichkeit das müde Haupt zu betten: angegliedert ist ein kleines Hotel. Stark ist das Alte Zollhaus auch bei der Weinauswahl.

Da Nella

Party-Service, eine kleine Bistro-Terrasse, Atmosphäre und echte italienische Küche vereint Maurizio Fagiolo in Saarn an der Düsseldorfer Straße 45 in seinem Feinkost-Geschäft. Stammgäste lassen sich nicht nur gerne an der Frischtheke bei Nella und Mauri auf den hohen Barstühlen nieder um zu essen, sie decken sich dort auch gerne mit allem ein, was man daheim so gerne tafelt – also alles von Vitello Tonnato über Gamberoni am Spieß bis zu Torta della nonna.

Walkmühlen Restaurant

Über 600 Jahre Geschichte stecken in dem alten Fachwerk im Rumbachtal – und weit über ein Vierteljahrhundert Küchen-Künste der Familie Piepoli. Vito Piepoli hat das Haus an der Walkmühlenstraße 52 1978 übernommen und pflegt seitdem hohes Niveau in Küche und Keller. Der Name des Chefs lässt es erwarten: Italienische Küche, aber auch internationale Spezialitäten werden serviert. Besonderen Wert legt das Haus auf fangfrischen

von außen eher unscheinbar, birgt aber geschmacklich innere Werte. Seit 1978 bieten die Stanziale italienische Gastlichkeit an der Ruhr und auch einen Partyservice. Tempo wird mittags im Haus Am Schloss Broich 25 gemacht. Das Business-Menü können Gäste auf Wunsch innerhalb einer Stunde genießen.

Restaurant Stammhaus Monning

„Gutbürgerlich mit Niveau, frische Küche mal deftig, fein oder vegetarisch sowie saiso-

sche Küche gehandelt. An die frühen Erfolge knüpft die Familie Cilga an – und dokumentiert seit Jahren auch feines Niveau beim kulinarischen Treff. Sigaraböregi, die mit Schafskäse gefüllten Blätterteigröllchen, oder Weizen-Kuskus, scharf mit Estragon zubereitet, gebratene Auberginen, Garnelen und Lammkoteletts kommen bei einem festen Fankreis auf die Teller. Das Haus mit der orientalischen Atmosphäre an der Bachstraße 8 weckt mit seiner Karte nicht nur Urlaubserinnerungen, es bietet an lauschigen Tagen auch Platz für ein Essen im Freien.

nigen Erläuterungen von Henzek und Weinempfehlungen von seiner Frau Gabriele Sonntag gibt es gratis dazu.

Uerige Treff

In der Altstadt hat Altstadtgassen-Betreiber Uwe Mühlenfeld schnell und erfolgreich Fuß gefasst und sich mit seinem Uerige Treff ausgeweitet – Richtung Dampfudel. Wo sich in der Vergangenheit die Wirte der Klinke in die Hand gaben und der Wechsel Programm war, hat Mühlenfeld jetzt offenbar das richtige Konzept gefunden. Zum frischen Bierchen gibt's kleine Snacks und rustikale Speisen und viel Geselligkeit. Der große Uerige Treff ist nun der feste Standort, den kleinen Treff kann man für Feierlichkeiten mieten. Richtig eng und kuschelig wird's ab 50 Personen...

Caruso

Palazzo-Feeling kommt im Caruso auf. An der Ruhr tafeln, hinter Säulengängen und umgeben von Marmor im ersten Haus am Platze, eben in der Stadthalle – das ermöglicht die Familie Imhoff seit 1998. Frische-Küche kombiniert die Caruso-Crew um Küchenchef Dieter von der Heiden mit üppigen Blumenarrangements und stimmungsvollem Kerzenlicht. Bei Bankettbestuhlung bietet das Haus Raum für bis zu 140 Personen – und hat noch Platz für eine Tanzfläche. Die Besonderheiten: der Sonntags-Brunch und die wöchentlichen Themen-Buffets im Kerzenschein.

Werner's Restaurant und Buffetservice

Spiel, Satz und Sieg für die Gastro-Mannschaft: Das gilt bei Werner's an der Akazienallee 50 in Speldorf. Zwischen Rennbahn und Raffelbergpark (und auch auf dem Kulinarischen Treff) servieren die Restaurant-Kräfte Deftiges wie Blutwurst im Kartoffelmantel, tranchierte Schweinelendchen oder auch erfrischend-leichte Zitronen-Joghurt-Mousse. Die Auswahl beweist: Werner's verbindet regionale und internationale Frische-Küche. Gepunktet wird nicht nur am Netz beim MTC Rot Weiß Raffelberg – denn das Haus bietet auch einen Party- und Catering-Service. jös



Feine Zutaten, feine Küche: Meeresfrüchte und Schalentiere werden beim Treff geknackt.



Das Auge isst mit: Dekoration hilft daher dem guten Geschmack auf die Sprünge.

Fisch und Meeresdelikatessen. Räume für zehn bis 60 Personen bietet Piepoli, monatlich wechselnde Menüs, wöchentliche Business-Menüs und noch dazu eine lauschige Restaurant-Terrasse.

Restaurant Königin Luise

Steinpilze mit Bruschettabrot, Rinderfiletcarpaccio mit frisch geriebenen Sommertrüffeln oder auch halbe Hummer in Orangencocktailsauce hat Francesco Stanziale auf der Karte. Die steht für gehobene italienische Kreationen und hängt im Restaurant Königin Luise. Das Eckhaus gegenüber der Broicher Schlossanlage ist

„nahezu ausgerichtet“ – darauf setzt Karola Möllecken im Stammhaus Monning. Auf der alten Vergnügungsmeile an der Stadtgrenze hat sich die Wirtin mit der Vorliebe für schwäbische Spezialitäten wie marinierte Maultaschen oder Schupfnudeln etabliert. Urgemütlich ist das Innere des Hauses. Und Karola Möllecken beweist, dass auch im nostalgischen Umfeld Entenragout aus dem Wok mit Mungosprossen munden können. Für Eilige wird in der Kochstube ein schneller Imbiss zubereitet.

Restaurant Dalaman

Revierweit wurde das Restaurant Dalaman einst als Geheimtipp für gehobene türki-

Kochschule Ruhrgebiet

Topfgucker-Kurse, Weinseminare, Außer-Haus-Menüs, professionelle Hilfe in der Küche (nicht erst seit den diversen TV-Kochshows mit Heimeinsatz) und wohlschmeckende Küche beim Kulinarischen Treff bietet Peter Henzek. Seit fünf Jahren, rechnet der weit gereiste Koch, haben in über 380 – oft sehr zeitig ausgebuchten – Kursen über 3400 Frauen und Männer die Kochschule Ruhrgebiet besucht. Lernen ist dabei am Dickswall 14 stets lecker. Denn nach dem gemeinsamen Kochen werden die vereint kreierten Gerichte selbstverständlich probiert. Die lau-