

Hummer frisch eingeflogen

Genuß an neun Bistrotständen

Anzeige

Beim kulinarischen Mülheimer Freiluftereignis des Jahres kommt der Genießer auf seine Kosten: An neun Ständen werden knusprige Poulardenbrüsten, Zanderfilet auf Austernsauce oder Kaninchenkeule geboten.

Am Stand Gantenberg warten Obstteller, Pasta, Spare Rips, Dirty-Harry-Drink oder Greeny-veeny-Cocktail auf den Gourmet. Jürgen Sieber kocht auf, Hansjörg Klein mixt durch. „Eine Woche haben unsere Vorbereitungen, vom Einkauf bis zum Aufbau des Standes gedauert“, sagen beide. Doch nun wird bereits fleißig gekocht. „Wir verwenden nur frische Zutaten“, versichert Sieber.

Nur Frisches kommt auch bei Peter Henzek auf den Tisch: Sein Hummer flog aus Neuengland ein und sein Lachs reiste erst Donnerstag nacht aus Norwegen an. „300 kg Hummer und 250 kg Lachs lagern jetzt in

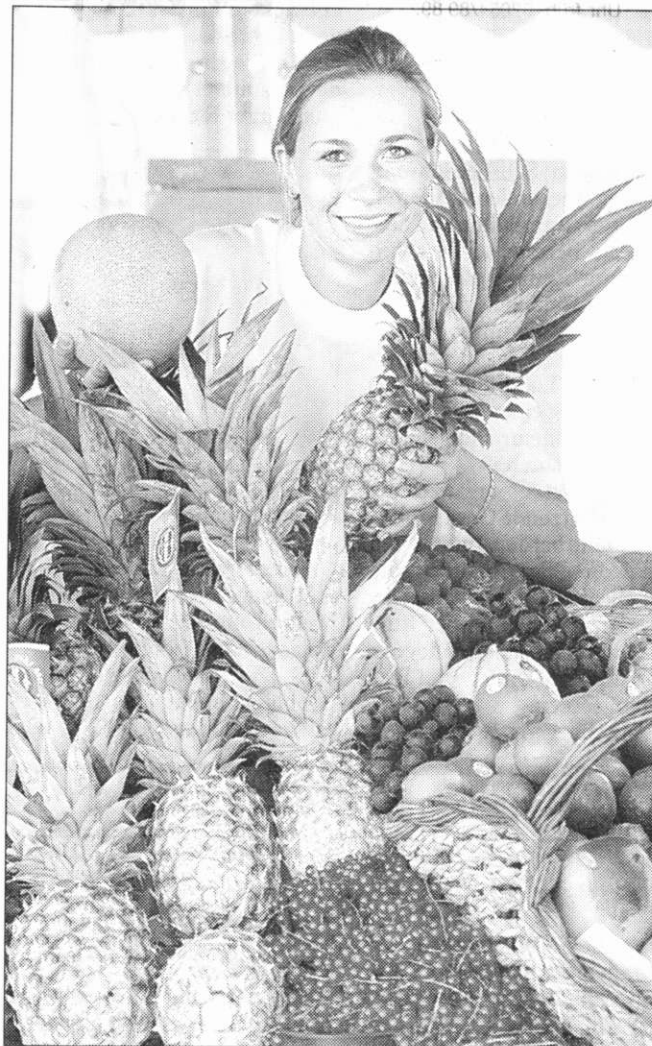
BMW in Mülheim
**Kuhlen**
Weseler Str. 100-108, Tel. 58 00 70

unserem Kühlwagen“, berichtet Henzek. Wein und Champagner hat der Meisterkoch ebenfalls schon kaltgestellt. Zum Dessert gibt's bei Henzeks für Leckermäuler selbstgemachte Waffeln und Vanilleeis mit heißen Kirschen.

Fans italienischer Meeresküche sind bei Mamma Rosa gut aufgehoben: Piero Gradino und Antonio Canuti verwöhnen ihre Gäste mit frischem Meeresfrüchtesalat, gegrilltem Schwertfisch und Kalbfleisch mit Thunfischsauce. Dazu reichen sie prickelnden Prosecco und trockenen Weißwein.

Geschmaust werden kann noch bis Sonntag, täglich von 12 bis 22 Uhr.

ATG



Unwiderstehlich Fruchtiges serviert Vanessa Reschke am Gantenberg-Stand.