

Gaumengenüsse auf der „Île le monde“

„Kulinarischer Treff“ verwöhnt Gäste zum Stadtjubiläum auf dem Rathausmarkt

(sara) Mülheims Gastronomen bruzzeln, köcheln, verfeinern und probieren sich derzeit ganz neu aus - schließlich gilt es, den Besuchern des „Kulinarischen Treffs“ wieder das möglichst Beste und Erlesendste auf die Teller zu bringen. Im Rahmen der großen Stadtjubiläumsfeier „Inseln des Glücks“ präsentiert sich der Treff unter dem Motto „Île le monde“ zwischen dem 29. und 31. August erstmalig auf dem Rathausmarkt.

Die Spitzenköche der Mülheimer Gastronomie verwöhnen dann wie gewohnt die Gaumen der Besucher, wenn auch in neuer Kulisse, auf die alle Gastronomen „sehr gespannt“ sind, wie Vito Piepoli vom Walkmühlen Restaurant (Walkmühlenstraße 52) weiß.

Ob mit „Havuctarator“ - zubereitet aus Möhren mit Petersilien und Frischkäse - vom Restaurant Dalaman (Bachstraße 8)

Dazu serviert der Bürgergarten (Aktienstraße 80) erfrischende Getränke mit oder auch ohne Alkohol.

„Das Beste aus den letzten zehn Jahren“ tischt das Walkmühlen-Restaurant - sonst immer mit ganz neuen Kreationen beim Treff vertreten - anlässlich des runden Stadtgeburtstages auf. „Hummerkrabben-Schwänze aus der Pfanne mit Kräuterreis und Edelpilzen“ steht da etwa auf der Karte.

Der Ratskeller (Löhberg 55) - zum vierten Mal mit dabei - setzt auf ausgewählte Speisen, die nicht ständig auf der bekannten Restaurantkarte zu finden sind, wie etwa den „Pfälzer Saumagen“. Jörg Thon vom Ratskeller genießt es, gemeinsam mit anderen jahrelang in Mülheim ansässigen Betrieben qualitativ hochwertige Speisen zuzubereiten und diese „gehobene Küche unter freiem Himmel zu präsentieren“, wie ihn Peter Henzek von der „Kochschule Ruhrgebiet“ (Dickswall 14) in seiner Aussage stützt.

Henzek sucht dabei ganz spe-

wandern, um dort zum Beispiel dem Auftritt von Helge Schneider beizuwohnen.

„Aber bloß, wenn es die Zeit erlaubt“, fügt er pflichtbewusst hinzu. Und schließlich mag er ja auch vom Kulinarischen Treff so wenig wie möglich verpassen.

Neben den vielen Gerichten aus der nationalen und internationalen Küche kommen Zigarren-Liebhaber auf dem Kulinarischen Treff ebenfalls auf ihre Kosten - übrigens zum sechsten Mal. Das seit 80 Jahren

bestehende Mülheimer Traditions-geschäft „Tabak Budde“ (Schollenstraße 2) wird auch in diesem Jahr passende Zigarren-Empfehlungen als „idealen Abschluß eines tollen Essens“ geben, zum Beispiel die dies-jährige Empfehlung „Aurora 1495“. „Dieses hochwertige Genussmittel wird schließlich nicht schnell verzehrt wie Zigaretten, sondern es zergeht wie Schokolade oder ein geschmackvoller Whiskey auf der Zunge“, weiß Marc Budde vom Tabakgeschäft Budde. Er und sein Team verleben beim Kulinarischen Treff „die schönsten Arbeitstage im Jahr“ und plant dafür gern sein gesamtes Jahreswerbeetat ein.

„Der Treff ist uns eine Herzensangelegenheit“, betont Budde und schwelgt bereits jetzt in den durch die schöne Atmosphäre, die festlich dekorierten Tische, das edle Besteck und natürlich das leckere Essen aufkommenden Urlaubsgefühlen.

präsentiert an seinem Aktionsstand im Rahmen des „Kulinarischen Treffs“ zur Mülheimer Jubiläumsfeier „Inseln des Glücks“ den neuen Scirocco.

Mit dem Automodell kommt auch ein Topmodel - zur Premiere lässt das Traditionsunternehmen am Samstag, 30. August, in Mülheim die Korken knallen: Zur Feier des Tages freut sich Gottfried Schultz auf das Kommen einer prominenten Schönheit: von „Topmodel“ Sarah Knappik. Die Konkurrenz beim Casting von „Germany's next Topmodel“ war zwar hart, doch am Ende gehörte Sarah zu den glücklichen Teilnehmerinnen, die internationale Laufstege auf der ganzen Welt kennenlernen durften.

„Germany's next Topmodel“-Finalistin Sarah Knappik.

Am Samstag, 30. August, ab 14.30 Uhr wird die 21-Jährige am Stand von Gottfried Schultz am Rathausplatz zu Gast sein. Autogramme geben und natürlich auch für Erinnerungs-fotos bereit stehen.



Erlesenes Essen unter freiem Himmel - das ist das, was die Besucher seit Jahren beim „Kulinarischen Treff“ schätzen. Foto: Archiv

oder aber „Kisir“, ein Weizen-Couscous mir Estragon scharf zubereitet - Mülheimer Restaurants verzaubern am Freitag von 12 bis 22 Uhr, am Samstag von 11 bis 22 Uhr sowie am Sonntag von 11 bis 21 Uhr den Rathausmarkt in eine extravagante Gourmet-Meile.

ziell den Kontakt zum Kunden, wirbt für „Front-Cooking“ und besteht auf eine persönliche Begrüßung per Lautsprecher. „Genial“ empfindet er auch den Gedanken, anlässlich des großen Stadtgeburtstages ein Event-Festival zu gestalten. Vielleicht will er selbst einmal zur Ruhrbühne



Atemberaubende Kurven, ungezügelter Temperament, ein prägnantes Gesicht und zukunftsweisende Technologie - das Autohaus Gottfried Schultz



Für den kulinarischen Treff zaubern die Mülheimer Gastronomen viele leckere Gerichte. Stilvolle Dekoration gehört natürlich auch dazu. Foto: Archiv