

GENUSSKULTUR

*Genießer
Treff*

29. Januar 2009
Stadthalle Neuss



Veranstalter:



Mit freundlicher Unterstützung von:



Zentrum der Ernährungswirtschaft

Ob Sushi oder Sauerkraut, Kaubons oder „Kappeswoosch“: Neuss präsentiert sich als Zentrum der Ernährungswirtschaft. Die Ernährungsbranche ist eine der großen Stärken unserer Stadt. Doch in Neuss werden nicht nur hochwertige



*Herbert Napp
Bürgermeister der Stadt Neuss*

ge Lebensmittel produziert – es lässt sich bei uns auch vortrefflich speisen und trinken. Wo könnte dies deutlicher werden als beim jährlichen Genießertreff? Unter der Regie von Neuss Marketing und in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband kehrt der Genießertreff mit neuem

Konzept an seinen Ursprungsort zurück: In der Stadthalle wird auf größerer Fläche als im Vorjahr wieder ausreichend Platz sein, um gemütlich an den Ständen vorbeizuschlendern, hier zu probieren, dort zu plaudern und am nächsten Stand ins Staunen zu geraten. Anlass dazu geben neben kulinarischen Köstlichkeiten gefaltete Servietten-Kunstwerke oder ein Sportwagen der Luxusklasse – sozusagen als Genuss fürs Auge. Gewürze, Essige und Öle runden das Angebot ab. Im Zentrum jedoch stehen 25 Gastronomen aus Neuss und Umgebung, die an diesem Abend ihr Bestes geben, um die rund 1000 Besucher zu verwöhnen. Während die Gäste eine Feinschmeckerreise antreten, ist der Abend für die Aussteller als Leistungsschau gedacht: Nirgendwo sonst lässt sich die Bandbreite der Neusser Gastronomie an einem Abend und an einem Ort in einer solchen Vielfalt erleben. Als Schirmherr dieser beliebten Veranstaltung werde ich es mir natürlich nicht nehmen lassen, wieder selbst zum Kochlöffel zu greifen und etwas Leckeres für Sie zuzubereiten. Ich lade Sie herzlich ein, den Neusser Köchen in die Töpfe zu gucken und die Köstlichkeiten aus Küche und Keller zu probieren. Viel Spaß beim Genießertreff 2009.

Herbert Napp Bürgermeister



Auf das Tranchieren wird sich Bürgermeister Napp beim 7. Genießertreff nicht beschränken, vielmehr selbst den Kochlöffel schwingen.

Neues Konzept für Runde 7

Mit einem neuen Konzept startet der Genießertreff am 29. Januar 2009 in seine siebte Runde. Die Neusser Marketing GmbH & Co KG (Neuss Marketing) wird künftig diese beliebte Veranstaltung gemeinsam mit dem Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) durchführen. Der Genießertreff kehrt damit nach Absteuern ins Swissôtel und die Eventhalle im Hafen wieder in die Stadthalle zurück. Neuss Marketing und Dehoga (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) haben 25 Gastronomen aus Stadt und Region für die Teilnahme gewinnen können. Sie werden sich mit Spezialitäten aus ihren Restaurants in allen Räumen der Stadthalle präsentieren.

Außerdem werden Öle und Essige, Tischkultur, Top-Weine, Champagner, Spirituosen, Cocktails, Gewürze und Teespezialitäten sowie Schokoladen und Desserts die erwarteten 1000 Besucher erfreuen. Die Schirmherrschaft hat wieder Bürgermeister Herbert Napp übernommen, der erneut in der Stadthalle den Kochlöffel schwingen wird. Die Gastronomen aus Neuss und der Region sowie die Vertreter



Michael Erb, Vorsitzender Hotel- und Gaststättenverband

des Handels haben mit dieser Veranstaltung die Gelegenheit, sich einem interessierten und sachkundigen Publikum zu präsentieren.

Unterstützt wird der Genießertreff 2009 von den Neuss-Düsseldorfer Häfen, der Firma Leasconcept, dem Handelshof, von German Contract, der Sparkasse Neuss, der Brauerei Diebels und natürlich der Stadt Neuss mit Wirtschaftsförde-



Peter Rebig, Geschäftsführer Neuss Marketing

rung und Presse- und Öffentlichkeitsarbeit.

Wir wünschen allen Besuchern einen interessanten, anregenden und genussvollen Abend.

Peter Rebig
Geschäftsführer Neuss Marketing-
Michael Erb
Vorsitzender Hotel- und Gaststättenverband

Impressum

„Genuss-Kultur“, die Veröffentlichung zum 7. Genießertreff, liegt der Neuß-Grevenbroicher Zeitung in Teilen der Ausgabe vom 22. Januar 2009 bei.

Herausgeber
Neuss Marketing GmbH & Co. KG, Oberstraße 7-9, 41460 Neuss

verantwortlich im Sinne des Presserechts
Geschäftsführer Peter Rebig

Konzeption und Produktion
SZ-Verlag
Moselstraße 14, 41464 Neuss

Redaktion
susamedia
Susanne Niemöhlmann
Flurstraße 11, 41462 Neuss

Titelgestaltung
Helmut Coenen

Druck
Neusser Druckerei und Verlag
Moselstraße 14
41464 Neuss

Leistungsschau der Genussskultur



Plattform und Leistungsschau von Gastronomen und anderen „Genussskultur-Schaffenden“ aus Neuss und Umgebung – als solches verstehen die Macher des Genießertreffs die Veranstaltung. Kreativität zeigen die Aussteller bei der Präsentation ihrer Spezialitäten.

Der Genießertreff ist zurück in der Stadthalle – und startet am 29. Januar in seine siebte Runde.

VON SUSANNE NIEMÖHLMANN

Essen und Trinken kann weit mehr sein als bloße Nahrungsaufnahme. Freude am Genuss ist immer auch Freude am Leben. Raffinierte Gerichte aus hochwertigen Zutaten, darauf abgestimmte erlesene Weine, serviert in stilvollem Ambiente

und gekrönt von einem exquisiten Dessert oder edlen Rauchwaren – darauf können sich die 1000 erwarteten Besucher des Genießertreffs 2009 freuen.

Rund zwei Dutzend „Genussskultur-Schaffende“, Gastronomen und Feinkost-Anbieter, hat die Neuss Marketing GmbH & Co. KG gemeinsam mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DeHoGa) unter dem Stadthallen-Dach vereint, wo sie sich mit ihren Spezialitäten präsentieren. Für 25 Euro Eintritt dürfen die Besucher genießen, was 21 regionale Küchenchefs für sie in Saal und Foyers der Stadthalle anrichten, Öle, Essige und Gewürze, Tee- und Kaffeespezialitäten verkaufen, Desserts und Schokoladen goutieren, am Champagner und fantasievollen Cocktails nippen. Die Schirmherrschaft hat ein weiteres Mal Bürgermeister Herbert Napp übernommen, der sich wiederum

in der Stadthalle die Kochschürze umbinden wird.

Genießen – auch in Krisenzeiten? „Den Menschen und speziell den Niederrheiner zeichnet aus, dass er sich vorher noch schnell ein Leckerchen gönnt, bevor er sich neuen Herausforderungen stellt, sozusagen in die Schlacht zieht“, formuliert es augenzwinkernd Peter Rebig, Geschäftsführer von Neuss Marketing.

Der Genießertreff, zu dem der damalige Dorinth-Direktor Matthias Sontowski maßgeblichen Anstoß gab, wollte von Beginn Plattform und Leistungsschau für Gastronomen aus Stadt und Region sein. „Neben einigen ‚Stammkunden‘ gewinnen wir in jedem Jahr neue Teilnehmer hinzu“, freut sich Rebig. Nicht nur bei den Gastronomen kam die Idee von Anfang an gut an. Bei der Premiere wurden 1400 Karten verkauft – „zu viel für die Räum-

lichkeiten“, sagt Rebig rückblickend, „darum haben wir die Anzahl der Gäste von vornherein auf maximal tausend begrenzt, sonst ist der Aufenthalt für den einzelnen nicht mehr angenehm“. Denn schließlich geht es ja um Genuss.

Nach Kurzausflügen zu anderen Veranstaltungsorten kehrt der 7. Genießertreff nun wieder in die Stadthalle zurück. „Hier stimmen einfach die Voraussetzungen: ein großzügiges Raumangebot, schönes Ambiente und ausreichende Parkmöglichkeiten“, begründet Rebig diese Entscheidung.

Nach dem obligatorischen Rundgang mit Bürgermeister Napp ist ab 18.30 Uhr Einlass. Beginn der Veranstaltung wird um 19 Uhr sein. Eintrittskarten zum übrigens unveränderten Preis von 25 Euro zuzüglich Vorverkaufsgebühr sind noch in der Touristinformation am Rathaus erhältlich.

Osterparty und Oktoberfest

Anfang der 90er Jahre kamen Karin und Norbert Schommen nach Neuss, seit 13 Jahren betreiben sie die Gaststätte „Am Bastianes“ – und fühlen sich inzwischen dem Brauchtum wie Schützenfest und Karneval eng verbunden.



Name des Betriebes

Gaststätte Am Bastianes

Inhaber

Karin Schommen

Adresse

Sebastianusstraße 13, Neuss

Homepage

N.Schomm@online.de

Gastronomisches Konzept

Landhaus-Küche, gut-bürgerliche Küche

Küchenchef

Norbert Schommen

Karneval und Ostern, Schützenfest und Nikolaus, Après-Ski-Party und Oktoberfest – Karin und Norbert Schommen lassen sich seit 13 Jahren immer etwas Neues für ihre Gäste im „Bastianes“ einfallen.

Raumangebot

Gasträum mit 55 Quadratmetern, Biergarten für 60 Personen, Kegelbahn

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 18 bis 1 Uhr, Samstag von 10 bis 3 Uhr, Sonntag von 17 bis 1 Uhr (Dienstag Ruhetag)

Besondere Angebote/Veranstaltungen

Live-Musik, Schützenfest, Après-Ski-Party, Kneipensitzung, Oktoberfest, Nikolausparty, Osterparty, Karneval

Wir kochen beim Genießertreff

Lauchcreme-Käsesuppe mit Gehacktem

Stüffje

(Nicht nur) für Fahrradausflügler ist das Kulturzentrum Sinstedden ein lohnenswertes Ziel. Im idyllischen Innenhof lädt das Café Stüffje zur Rast ein. Gut, wenn dann noch Zeit für einen informativen Rundgang durchs Kreislandwirtschaftsmuseum ist.

Name des Betriebes

Café Stüffje

Inhaber

Ditmar Zachäus

Adresse

Grevenbroicher Straße 28, 41569 Rommerskirchen-Sinstedden (im Kulturzentrum Sinstedden)

Gastronomisches Konzept

Frische Küche, je nach Marktangebot, ohne feste Speisekarte

Küchenchef

Ditmar Zachäus

Raumangebot

Gasträum mit 30 Plätzen (vorherige Reservierung wird darum empfohlen), großer Biergarten im Innenhof des Kulturzentrums Sinstedden



Der Traktor parkt vor der Eingangstür: Urigemütlich ist das Café Stüffje im Kulturzentrum Sinstedden.

Einzugsgebiet

Rhein-Kreis Neuss

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag 11 bis 18 Uhr (Montag Ruhetag); außerdem nach Vereinbarung (Brunch, Frühstück, Familienfeiern)

Besondere Angebote/Veranstaltungen

Jeden Mittwoch ab 18 Uhr bereitet Ditmar Zachäus Reibekuchen zu. Darüber hinaus bietet er für Feierlichkeiten aller Art außer Haus einen Catering-Service an. Sektempfänge sowie warme oder kalte Buffets organisiert er ebenso wie die Bewirtung bei Messen. Bequem ist der Vollservice bei Hochzeiten, Jubiläen, geschäftlichen und privaten Feiern. Auf Wunsch liefert er auch Party- und Festzelte bringt Zubehör wie Tische, Stühle und Besteck mit.

Beim Genießertreff bieten wir an als feines Süppchen Vichyssoise mit Räucherlachs; anschließend Poulardenbrust im Preiselbeer-mantel

Lounge-Stil im Börsencafé



Die „Friday Night Session“ gehört zu den regelmäßigen Veranstaltungen im Börsencafé, die sich großer Beliebtheit erfreuen.

Das wochentägliche Frühstücksangebot bis 18 Uhr wird ebenso angenommen wie die „Friday Night Session“, bei der zu Livemusik verschiedener Richtungen richtig abgetanzt werden kann.

Name des Betriebes

Börsencafé Neuss

Inhaber

Wisbert & Wisbert GbR

Adresse

Krefelder Straße 66

Homepage

www.boersencafe.de

Gastronomisches Konzept

leichte Bistrotküche, zahlreiche Frühstücksangebote (bis 18 Uhr), Suppen, Salate, Pasta, Flammkuchen und Baguettes, Kuchen und Waffeln

Küchenchefin

Christine Savvidis

Service

Anna Zachariadou und Team

Raumangebot

ein etwa 170 Quadratmeter großer Raum im Lounge-Charakter: schwarze Ledersessel und -stühle,

große Theke mit nostalgischer Kaffeemaschine, moderne Gemälde von Heinz Gilges und Flügel; ein kleiner Raucherraum im Eingangsbereich mit Straßenblick. Das Börsencafé ist wegen seines Ambientes besonders gut für Veranstaltungen wie Privatfeiern, Firmenfeste und -präsentationen geeignet. 2008 fand hier auch das Königessen des Neusser Schützenkönigs am Königsherenabend statt.

Einzugsgebiet

Die Gäste des Börsencafé kommen aus dem Rhein-Kreis Neuss, Düsseldorf, Köln und Mönchengladbach.

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag von 9 bis 19 Uhr, Freitag von 9 bis 1 Uhr sowie Samstag von 10 bis 18 Uhr. An Sonntagen nur zu Stadtfesten, an Kirmes und Karneval geöffnet.

Eröffnung

Frühjahr 2003

Besondere Angebote/Veranstaltungen

Jeden Freitagabend findet die „Friday Night Session“ mit Livemusik statt (Jazz, Rock, Musical oder Country). Zum Hansefest-Termin spielen anlässlich der „Neusser Jazztage“ Freitag- und Samstagabend jeweils zwei bis drei Bands, Sonntagmorgen gibt es einen Jazz-Frühschoppen mit einer Band.

Beim Genießertreff vertreten mit Sektstand in der „Genießer-Lounge“

Neu: Laurens Restau Lounge Festtorte

Ein aktueller Kaarster Neuzugang stellt sich dem Publikum beim 7. Genießertreff vor: Laurens Restau Lounge. Mit neuer deutscher Küche und edlem Ambiente will das Team von Michael Erb nicht nur die Kaarster überzeugen.



Laurens Restau Lounge Kaarst, die erst am 15. Januar eröffnete, ist nicht das erste Gastronomie-Projekt von Michael Erb. In Neuss führt er nach Key Club und Da Capo derzeit erfolgreich die Wethalle an der Rennbahn.

Name des Betriebes
Laurens Restau Lounge Kaarst
Inhaber
Michael Erb
Adresse
Kaiser-Karl-Straße 2, Kaarst
Homepage
www.laurens-kaarst.de
Gastronomisches Konzept
neue deutsche Küche
Küche
Frau Gediga, Swetlana Philipp, Frau Vogel
Service

Gabriele Erb
Personal
sieben Mitarbeiter
Raumangebot
Gasträume für 20 bis 120 Personen, Kegelbahn
Einzugsgebiet
Kaarst, Neuss und Umgebung

Öffnungszeiten
Dienstag bis Donnerstag von 17 bis 24 Uhr, Freitag und Samstag von 17 bis 1 Uhr, an Sonn- und Feiertagen von 12 bis 15 sowie von 17 bis 21 Uhr
Eröffnung
Neueröffnung des Laurens war am 15. Januar 2009

Name des Betriebes
Konditorei Wegel
Inhaber
Familie Wegel
Adresse
Michaelstraße 31, Neuss, sowie Am Hasenberg 70, Neuss-Nordstadt
Gastronomisches Konzept
Konditorei-Café
Chef in der Backstube
Konditormeister Frank-Michael Wegel und sein Sohn Patrick Wegel
Personal
an beiden Standorten vier Familienmitglieder – Michaelstraße: Frank-Michael und Patrick Wegel; Am Hasenberg: Ute Winnen, geb. Wegel
Raumangebot
an der Michaelstraße lediglich Stehtisch-Plätze, Am Hasenberg Café-Gastraum für bis zu 25 Personen, geeignet für kleine Feierlichkeiten
Einzugsgebiet
Innenstadt, Neuss-Furth und Düsseldorf-Heerdt (Am Hasenberg)



Genießertreff 2008: Dekorativ hatte Familie Wegel dem Publikum ihre köstlichen Produkte präsentiert.

Familien-Rezepte für Torten



Die malerische Lage und überzeugende Qualität der familieneigenen Konditorei machen das Café Zum Tulpenfeld zum beliebten Ausflugsziel.

Malerische Lage und exquisite Torten – das Café Zum Tulpenfeld ist längst kein „Geheimtipp“ mehr.
Name des Betriebes
Café Zum Tulpenfeld
Inhaber
Andreas Wegel
Adresse
Rittergut Birkhof, Korschenbroich
Homepage
www.rittergutbirkhof.de
Gastronomisches Konzept
Caféhaus mit täglich wechselndem Kuchen- und Tortenangebot aus ei-

gener familiengeführter Konditorei nach alten Familien-Rezepten
Küchenchef
Andreas Wegel und sein Neffe Patrick Wegel
Service
Margret und Andreas Wegel
Personal
in der Hauptsaison bis zu fünf zusätzliche Service-Kräfte
Raumangebot
80 Sitzplätze im Café, auf der Terrasse finden bis zu 150 Personen Platz
Einzugsgebiet

„Man kennt uns inzwischen überall in der Region“, hat Andreas Wegel festgestellt. Die Gäste kommen aus dem gesamten Rhein-Kreis Neuss und über Düsseldorf und Mönchengladbach hinaus.

Öffnungszeiten
Täglich, ohne Ruhetag, von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Nach Vereinbarung können freitags und samstags auch Abendgesellschaften ausgerichtet werden.

Kurze Geschichte
Vor nunmehr 22 Jahren kam die Gastronomen-Familie Wegel aus Leverkusen in den Rhein-Kreis Neuss, um hier das Café Zum Tulpenfeld zu übernehmen.

Besondere Angebote/Veranstaltungen
Neben Familienfeiern und Hochzeitsgesellschaften richtet das Café Zum Tulpenfeld, das sich in unmittelbarer Nachbarschaft zum Golfplatz am Rittergut Birkhof befindet, zahlreiche Golfer-Veranstaltungen aus. Stets ausgebucht ist zudem das Frühstücksbuffet, das jeden Sonntag angeboten wird. Rechtzeitige Reservierung wird darum dringend empfohlen.

Beim Genießertreff bieten wir an
Frank-Michael Wegel fertigt eigens für den Genießertreff eine fünfstöckige Hochzeitstorte. Außerdem werden Waffeln unterschiedlicher Art und verschiedene Mousse angeboten.

Öffnungszeiten
täglich (außer montags) von 7 bis 18 Uhr

Kurze Geschichte
Während die Konditorei Wegel an der Michaelstraße bereits im neunten Jahr besteht, übernahm die Familie das kleine Café Am Hasenberg, nahe dem Johanna-Etienne-Krankenhaus, vor fünf Jahren.

Besondere Angebote/Veranstaltungen
Konditormeister Frank-Michael Wegel berät die Kundschaft persönlich und fertigt nach Wunsch individuelle Torten an, die Gold-Utensilien oder Turnschuhe ebenso schmücken können wie Kindermotive (Biene Maja oder Spongebob-Schwammkopf). Gefragt sind auch die Festtagstorten zur Kinderkommunion. Mutter Maria Wegel (77) ist die Keks-Spezialistin der Familie und für die edlen Verpackungen zuständig. So packte sie allein in der vergangenen Vorweihnachtszeit rund 3500 hochwertige Kekstüten.

F(r)isch aus der Vitrine

Im Hafenrestaurant Die Peperoni kann der Gast dank offener Küche bei der Zubereitung seiner Speisen aus ausschließlich frischen Zutaten zuschauen. Die spanisch-andalusischen Spezialitäten beruhen auf spanischen Originalrezepten.

Name des Betriebes

Die Peperoni – Das Hafenrestaurant

Inhaber
Ben Salem-Rottler

Adresse
Hansastraße 14, Neuss

Homepage

www.diepeperoni.de

Gastronomisches Konzept

Spanisch-Andalusische Spezialitäten, Tapas, Paella, Fisch- und Fleischgerichte sowie vegetarische Speisen. Der Gast wählt „seinen“ Fisch selbst aus der Fischvitrine aus.



Beim Hafenrestaurant Die Peperoni sieht der Gast, was Juan Salem-Rottler nach spanischen Originalrezepten für ihn zubereitet. „Seinen“ Fisch kann er sich selbst aus der Vitrine aussuchen.

Küchenchef

Juan Salem-Rottler

Einzugsgebiet

Rhein-Kreis Neuss, Niederrhein

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 18 bis 22 Uhr,
Sonntag und Montag Ruhetag

Kurze Geschichte

Gegründet 2001 in einer umgebauten Imbissstube in Grimlinghausen, erfolgte 2006 der Umzug in den Neusser Hafen in ein neu gestaltetes Gebäude der ehem. Ideal Standard. **Beim Genießertreff bieten wir an** Tortilla con cordero; Rollos de hojaldré; Langostino al ajillo

Treffpunkt der Strümpfer



Sorgen sich seit mehr als 20 Jahren um das Wohl ihrer Gäste: Christine und Matthias Vieten vom Haus Baumeister.

Name des Betriebes

Haus Baumeister

Inhaber

Familie Vieten

Adresse

Xantener Straße 22, Meerbusch

Gastronomisches Konzept

gutbürgerliche deutsche Küche

Küchenchefin/ Service

Christine Vieten/Matthias Vieten

Raumangebot

Zwei Säle für jeweils 45 bis 50 Personen, die zu einem großen Saal verbunden werden können, Gaststätte

mit 35 Plätzen und großem Thekenbereich, Kegelbahn, Gartenterrasse für etwa 80 Gäste

Einzugsgebiet

Deutschland

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 16.30 bis 1 Uhr, Freitag 11 bis 14 und 16.30 bis 1 Uhr, Wochenende und feiertags durchgehend von 11 bis 1 Uhr, Mittwoch Ruhetag

Kurze Geschichte

Urkundlich ist bereits im Jahre 1837 eine „Schankwirtschaft“ im heute

noch vorhandenen Gebäude nachgewiesen, damals noch in Verbindung mit einer Landwirtschaft. 1870 ging das Anwesen ins Eigentum der Familie Baumeister über. Im Volksmund wird die Gaststätte auch „Auf'm Berch“ genannt, da sie ursprünglich auf einer Anhöhe stand. Der urige, gemütliche Gastraum war lange Zeit wesentlich kleiner als heute. Erst in den Zwanziger Jahren wurde das Gebäude nach Süden erweitert und auch ein Gesellschaftszimmer angebaut. Der heute als Lagerraum genutzte Saal war viele Jahrzehnte Treffpunkt der Strümpfer Bevölkerung zu Tanz und Unterhaltung. Damals wie heute ist Haus Baumeister Vereinslokal vieler Strümpfer Vereine. Bis 1964 wurde die Gaststätte über mehrere Generationen von der Familie Baumeister selbst geführt, danach wurde sie verpachtet. Seit dem 1. September 1987 sorgt die Familie Vieten für das Wohl ihrer Gäste. Im Jahr 1985 erfolgte eine Renovierung und Neugestaltung der Gaststätte, die mit dem Einbau einer neuen Theke 1995 vorerst abgeschlossen sein dürfte.

Besondere Angebote

Saisonbedingte Speisen, zum Beispiel Spargel, Matjes oder Gänseessen; Spargeldauszahlungen

Beim Genießertreff bieten wir an

Marinierter Tafelspitz; Feldsalat mit Speck; Roastbeefröllchen

Zuglokal

Name des Betriebes

Flotte Theke

Inhaber

Ralph Heinz

Adresse

Theodor-Heuss-Platz 9, Neuss

Gastronomisches Konzept

Traditionelle rheinische Speisegaststätte mit gutbürgerlicher deutscher Küche. Wechselnde Eventwochen, zum Beispiel Bayerische und Schwäbische Wochen und Tageskarte mit hausgemachten rheinischen Spezialitäten und saisonalen Gerichten.

Küchenchefin

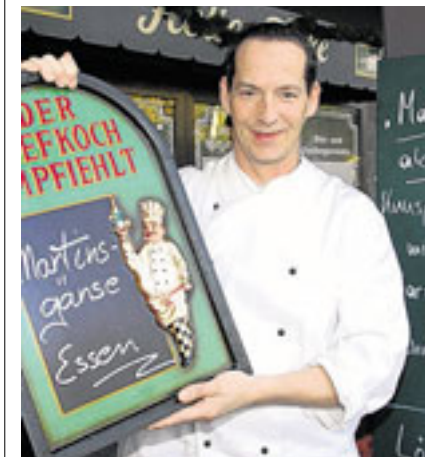
Frau R. Lüttgen mit mehr als 20jähriger Erfahrung

Service

Alexandra und Ralph Heinz haben den Betrieb 2002 von den Eltern übernommen und führen ihn seither erfolgreich in eigener Regie.

Personal

Sechs Personen insgesamt



Gemütliche und freundliche Atmosphäre mit professionellem Service, lautet das Credo der Flotten Theke.

Raumangebot

32 Sitzplätze an Tischen, 25 Plätze im Thekenbereich, Saal für 20 Personen, Sommerterrasse

Einzugsgebiet

Rhein-Kreis Neuss und Innenstadt, Düsseldorf, Mönchengladbach

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 10 bis 1 Uhr, Samstag 10 bis 19 Uhr, sonn- und feiertags geschlossen (außer Schützenfest und Karneval)

Kurze Geschichte

Im Familienbesitz seit mehr als 40 Jahren und damit älteste Neusser Gaststätte in der Innenstadt „in einer Hand“.

Besondere Angebote/Veranstaltungen

Lange Tradition als Wachlokal von Neusser Schützenzügen; gern angenommen von Neusser Vereinen; Feiern mit DJ Ralph, Skat- und Stildart-Turniere; Premiere-Sportsbar **Beim Genießertreff bieten wir an** Schinkenbraten mit Remouladen-sauce; hausgemachter Heringsstipp „rheinische Art“

Aus der Welt ins Amaroso

Ob Hochzeit oder Familienfeier, romantisches Candlelight-Dinner oder repräsentatives Geschäftsessen – das Restaurant Amaroso bietet in jedem Fall den passenden Rahmen. Und natürlich ein überzeugendes kulinarisches Angebot.



Name des Betriebes
Amaroso, Holiday Inn D'dorf-Neuss
Inhaber
Zech Hotel Holding GmbH Bremen
Adresse
Anton-Kux-Straße 1, Neuss
Homepage
www.hi-neuss.de
Gastronomisches Konzept
Lokale und internat. Spezialitäten
Küchenchef
Jürgen Vangompel
Service
Bouchaib Jouhar

Klassiker wie Schnitzel „Wiener Art“ bereitet die Küche des Amaroso ebenso zu wie Fisch- oder Grillspezialitäten, Pastavariationen oder vegetarische Gerichte – Langeweile kommt auch für den Stammgast nicht auf.

Raumangebot
Restaurant bis zu 130 Personen, Hotelbar 30 Personen, Terrasse
Einzugsgebiet
Neuss und die ganze Welt
Öffnungszeiten
Täglich 6.30 bis 10.30, 12 bis 14.30, 18 bis 22.30 Uhr

Besondere Angebote
Ob im Restaurant, auf der Terrasse, im Biergarten – Veranstaltungen bis zu 500 Personen sind möglich.
Beim Genießertreff bieten wir an
Flöte vom Fenchel mit Meeresschnecken; Saltimbocca von der Dore auf Peperonatagemüse

Kalbs-Involtini à la Pigage



Geschichtsbewusstsein: Als Dante Di Nardo 1980 sein Restaurant eröffnete, nannte er es nach dem Erbauer von Schloss Benrath, Nicolas Pigage.

Name des Betriebes
Hotel Restaurant Pigage Di Nardo GmbH
Inhaber
Dante und René Di Nardo
Adresse
Benrath Schlossallee 28, Düsseldorf
Homepage
www.pigage.de
Gastronomisches Konzept
gehobene italienische Küche
Küchenchef
Dante Di Nardo / Klaus Heuer

Service
René Di Nardo
Personal
Sieben Mitarbeiter
Raumangebot
Insgesamt 80 Plätze (zwei Räume à 50 beziehungsweise 30 Plätze)
Einzugsgebiet
Düsseldorfer Süden und Umgebung
Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 12 bis 14.30 Uhr sowie von 18 bis 22.30 Uhr, Sonntag ist Ruhetag

Kurze Geschichte
Das Restaurant Pigage Di Nardo wurde im Jahr 1980 von Dante Di Nardo gegründet. Seit 1994 betreibt er das Restaurant zusammen mit seinem Sohn René Di Nardo. Das Haus wurde nach dem berühmten Architekten Nicolas de Pigage benannt, dem Erbauer des Benrath Schlosses und Gestalter des Schlossgartens, der übrigens auch den Düsseldorfer Hofgarten entworfen hat.
Besondere Angebote/Veranstaltungen
Im Jahresverlauf veranstaltet das Restaurant Pigage Di Nardo verschiedene Events, so beispielsweise aktuell noch bis einschließlich zum 31. Januar die abruzzesische Spezialitätenwoche. Neben der Teilnahme an der Tour de Menue finden immer wieder auch Weinpräsentationen und -verkostungen von verschiedenen italienischen Winzern statt.
Beim Genießertreff bieten wir an
Dante Di Nardo und seine Mitarbeiter aus dem Restaurant Pigage bieten den Besuchern des Genießertreffs in der Neusser Stadthalle Tagliolini in Parmesan, die aus dem Parmesanlaib serviert werden, sowie Involtini alla Pigage (Kalbsröllchen in Pilzsahnesauce) an. Als süßer Abschluss wird eine Tiramisu auf Himbeer-Granatapfel-Spiegel gereicht.

Kolossos

Name des Betriebes
Hotel – Restaurant Kolossos
Inhaber
Athanasios Katsiagonis
Adresse
Kölner Straße 454, Neuss
Homepage
www.kolossos.de
Gastronomisches Konzept
griechische Mittelmeerküche, darunter Klassiker wie Gyros-Pfanne mit Sahnesoße und Käse überbacken, Fischgerichte wie die Fischfilets aus der Pfanne, Platte mit warmen und kalten Vorspeisen (Zucchini-Puffer und gefüllter Schafskäse) oder Rucolasalat mit gebratener Kalbsleber in Balsamico-Dressing
Küchenchef
Georgios Dimitriadis
Service
Christos Tatsios
Personal
Zehn Mitarbeiter sowie derzeit drei Auszubildende



Stimmungsvoll: Im Restaurant Kolossos erwartet den Gast griechische Mittelmeerküche.

Raumangebot
im Innenbereich 140 Sitzplätze, 200 Sitzplätze auf der mediterranen Sommerterrasse im Innenhof mit Spielgeräten, 15 Hotelzimmer
Einzugsgebiet
Neuss, vor allem Gnadental
Öffnungszeiten
Geöffnet täglich von 17 bis 24 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen von 12 bis 24 Uhr
Kurze Geschichte
Athanasios Katsiagonis, geboren auf der Halbinsel Chalkidiki, wurde in eine Familie mit Gastronomie-Erfahrung hineingeboren. Mit 13 Jahren stand sein Berufswunsch fest. Der gelernte Koch eröffnete das Restaurant Kolossos 1995 nach dem Umbau des Gebäudekomplexes, der einst ein Kloster war.
Besondere Angebote/Veranstaltungen
Season-Karte und aktuell Veranstaltung „Valentinstag“
Beim Genießertreff bieten wir an
als Vorwort ein Duett aus Etagère und Sardellen-Alice

Liedberger Traditions-Haus

Die dreiflügelige Hofanlage aus Backstein, die einst eine Brauerei mit tiefen Gewölbekellern beherbergte, hat ihr ursprüngliches Erscheinungsbild erhalten: Stimmiger Rahmen für Gaumenkitzel à la Liedberger Landgasthaus.

Names des Betriebes

Liedberger Landgasthaus

Inhaber

Simone Schmitt

Adresse

Landstraße 19, Korschenbroich

Homepage

www.LLGH.de

Gastronomisches Konzept

regionale deutsche Küche mit starken mediterranen Einflüssen

Küchenchef

Peter Schmitt

Öffnungszeiten



Feine Gaumenkitzler, originell serviert aus der Gulaschkanone – mit frischen Ideen und exzellenter Qualität überzeugen Simone und Peter Schmitt ihre Gäste im Liedberger Landgasthaus und beim Genießertreff.

die. bis so. ab 11 Uhr, mo. Ruhetag

Kurze Geschichte

Seit 1898 ist die Hofanlage im Besitz der Familie Mertens, die seit 250 Jahren gastronomisch tätig ist.

Besondere Veranstaltungen

Valentins- und Champagner-Menü, LiteraTour-Theater Dortmund ...

Beim Genießertreff bieten wir an

Aus der Gulaschkanone heraus wird serviert: salzige Waffeln mit Lachstatar und Dillespuma; heiße Kokossuppe; à la minute zubereitete Safrannudeln mit Tomatensugo und Biolachs; dreifarbiges Kaffeemousse mit Himbeeressigeis

Alltagsflucht in Land-Idyll



Im familiengeführten Landgasthof Kelzenberg wird Kochen noch zelebriert, Zutaten stammen von Erzeugern aus der Region.

Names des Betriebes

Landgasthof Kelzenberg

Inhaber

Marion Becker; geführt wird der Landgasthof Kelzenberg gemeinsam von Marion und Horst Becker

Adresse

Keltenstraße 8, Jüchen

Homepage

www.landgasthof-kelzenberg.de

Gastronomisches Konzept

frische deutsche Küche mit mediterranem Einfluss, zubereitet aus regionalen Zutaten

Küchenchef

Adam Steins

Service

Stefan Radke

Raumangebot

großes Nichtraucher-Restaurant mit Wintergarten, kleines Raucher-Restaurant mit Thekenbereich, Hotelzimmer, zwei Kegelbahnen, Sommerterrasse

Einzugsgebiet

Rhein-Kreis Neuss und Mönchengladbach

Öffnungszeiten

Täglich ab 17 Uhr, an den Wochenenden und feiertags von 11.30 bis 14 Uhr sowie ab 17 Uhr, Dienstag ist Ruhetag

Wir über uns

Die kleine Flucht aus dem Alltag – inmitten ländlicher Idylle: Im familiengeführten Landgasthof Kelzenberg wird Kochen noch zelebriert und die Speisen mit viel Liebe zubereitet. Mit rustikalen Gerichten und kulinarischen Genüssen wird die Küche des Landgasthofs Kelzenberg jedem Gourmet-Anspruch gerecht. Die Speisen werden ausnahmslos frisch zubereitet, die Zutaten hierfür von Erzeugern aus der Region bezogen. Fachliche Kompetenz und ein festlicher Rahmen mit Wohlfühl-Atmosphäre tragen zum Gelingen von Festlichkeiten und Gesellschaften bei. Neben einem großen Nichtraucher-Restaurant darf im Thekenbereich sowie in der Keltenstube geraucht werden.

Besondere Angebote/Veranstaltungen

Am Valentinstag (14. Februar) wird das Time-for-two-Menü serviert. Außerdem bietet Küchenchef Adam Steins Kochkurse an.

Beim Genießertreff kochen wir für Sie Muschelsuppe mit Salzgebäck; gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Basilikum-Salat sowie „Himmel un Äd“ (typisch rheinisches Gericht aus Kartoffeln, Äpfeln und Zwiebeln) mit gebratener Leberwurst

Julian's

Name des Betriebes

Julian's Bar & Restaurant

Inhaber

Hotel am Hafen Management GmbH, (Geschäftsführer Rolf D. Steinert)

Adresse

Speditionstraße 11, Düsseldorf

Homepage

www.julian-s.com

Gastronomisches Konzept

Kulinarische Weltreise

Küchenchef

Thomas Bock

Service

Mario Benincasa

Personal

20 Mitarbeiter

Raumangebot

Restaurant mit 80 Sitzplätzen, Bar mit 40 Sitzplätzen sowie 120 Sitzplätze auf der Terrasse

Einzugsgebiet

Düsseldorf Medienhafen und Umgebung



Der Treffpunkt in den Docklands: Das Julian's bietet einen herrlichen Blick auf den Medienhafen

Öffnungszeiten

Restaurant täglich von 12 bis 23 Uhr, Bar täglich von 12 bis 1 Uhr

Besondere Angebote/Veranstaltungen

Business Lunch „Quick & Easy“; Kulinarischer Kalender mit monatlich wechselnden Aktionskarten; jeden Sonntag von 15 bis 17 Uhr Kaffee und Kuchen satt. Ob am Mittag, am Abend oder am Wochenende – ein Moment genügt, um in Julian's bar & restaurant in die Ferne zu schweifen. Küchenchef Thomas Bock entführt die Gäste auf eine kulinarische Weltreise. Das Küchen- und Serviceteam hilft bei der Erkundung der modernen Cross-Over-Küche. In der Showküche können die Gäste zudem bei der Zubereitung ihrer Speisen zuschauen. Im Sommer bietet die Sonnenterrasse einen herrlichen Blick auf den Medienhafen und sein Hafenbecken. Dazu passen exotische Cocktails.

Beim Genießertreff bieten wir an

Julian's Caesarsalat mit Garnelen; Spaghetti aus dem Parmesanrad

Novotel Am Rosengarten

Weltoffen und ortsverbunden – so präsentiert sich das Novotel Am Rosengarten. Vom Frühaufsteherfrühstück bis zum Drink in der Hotel-Bar „Portus N“ kümmern sich jede Menge dienstbarer Geister um das Wohlgefühl des Gastes.



Eingebettet in den wunderschönen Stadt- und Rosengarten, unweit der historischen Innenstadt, bietet das Novotel den idealen Ausgangspunkt für geschäftliche und private Unternehmungen.

Name des Betriebes

Hotel Novotel Düsseldorf Neuss Am Rosengarten

Inhaber

Accor (Hoteldirektion Edgar Vonderweiden)

Adresse

Selikumer Straße 25, Neuss

Homepage

www.novotel.com

Gastronomisches Konzept

mediterran mit regionalen Spezialitäten und bekannten Novotel-Klassikern; 2009 neues Biergarten-Kon-

zept: Biergarten „Rosewood“ (rheinisch-bayerisch)

Küchenchef

Klaus Stadler

Service

Jeton Qafleshi

Personal

annähernd 100 Mitarbeiter

Einzugsgebiet

weltoffen

Öffnungszeiten

Restaurant 12 bis 23 Uhr, Biergarten (bei schönem Wetter) 10 bis 22 Uhr

Beim Genießertreff bieten wir an

Obatzda; Neusser Wurstsalat aus Kappeswoosch; Weißwurst

Wellness aus Sri Lanka



Strandete auf dem Weg nach Norwegen in Deutschland: Dhanapala Nanayakkara nannte sein Restaurant nach der Hauptstadt seiner Heimat.

Name des Betriebes

Restaurant Colombo

Inhaber

Dhanapala Nanayakkara

Adresse

Meerbuscher Straße 3, Meerbusch-Osterath

Homepage

www.restaurant-colombo.de

Gastronomisches Konzept

srilankische Spezialitäten – der ayurvedischen Küche verwandt

Küchenchef

Ruchira Fernando

Service

Dhanapala Nanayakkara

Personal

Drei Mitarbeiter plus Aushilfskräfte

Raumangebot

Gasträum(100 Quadratmeter), Raucher-/Zusatzraum (40 qm), Gartenterrasse (60 qm)

Einzugsgebiet

Nordrhein-Westfalen und darüber hinaus

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 18 bis 23 Uhr, Sonn- und Feiertage 12 bis 23 Uhr

Kurze Geschichte

Es war die pure Abenteuerlust, die Dhanapala Nanayakkara 1971 dazu veranlasste, seinem Heimatland Sri Lanka den Rücken zu kehren. „Ich wollte mehr von der Welt sehen“, erzählt der heute 57-Jährige, der 1998 an der Meerbuscher Straße sein Spezialitäten-Restaurant eröffnete, das er nach der Hauptstadt Sri Lankas „Colombo“ nannte. Dort leitete der Abiturient eine Gewerkschaftskantine. In Norwegen, sein eigentliches Ziel, kam er nie an. Statt dessen arbeitete er in Düsseldorf als Schreiner und Computer-Händler, bis er mit Ehefrau Ursula ganz in der Nähe des privaten Wohnhauses sein Restaurant eröffnete.

Besondere Angebote/Veranstaltungen
Vereinslokal des Cricket Club Rheinland; monatliche Veranstaltungen zum Thema Wellness mit wechselnden Referenten, zum Beispiel spricht Gesundheitsberater Christoph Weckel am 28. Januar ab 20 Uhr über „Leistungsfähigkeit und Vitalität ein Leben lang“; buddhistische Zeremonien, srilankischer Tanz, Seminar Gemüseschnitzerei

Beim Genießertreff kochen wir für Sie
Petersiliensuppe mit Reis; Kokosmilchreis (Kiribath) mit roten Linsen und Schweinfleisch-Curry sowie Black Tigerprawns mit Mangochutney

Gourmet

Name des Betriebes

Pro Gourmet GmbH

Inhaber

Frank Notzem, Jörg Schrage

Adresse

Spielberger Weg 70, Düsseldorf

Homepage

www.pro-gourmet.de

Gastronomisches Konzept

Frische Ware und kurze Wege – nach dieser Prämisse bereiten die Köche Jörg Schrage und Frank Notzem in ihrem Catering-Unternehmen mit eigenem Lebensmittelgroßhandel („So können wir erstklassige Qualität garantieren.“) Essen nach den Rezeptwünschen der Kunden zu. Von kleinen Mengen bis hin zum Großauftrag für 2000 Personen. Darüber hinaus bieten sie auch Convenience-Produkte an, springen ein, wenn in einer Hotel- oder Restaurantküche aufgrund einer kleinen Küchencrew Spitzen abgedeckt werden müssen.



Junges Unternehmen mit einfallreicher Küche: Pro Gourmet setzt auf frische Ware und kurze Wege.

Küchenchef

Thorsten Sieblist

Personal

Sechs Mitarbeiter

Einzugsgebiet

Schwerpunkt: Düsseldorf, Neuss, Köln, Bonn, Oberhausen, Krefeld, Mönchengladbach, ansonsten gesamt Nordrhein-Westfalen

Öffnungszeiten

Erreichbarkeit 24 Stunden an sieben Tagen in der Woche

Gründung

im April 2008

Besondere Angebote

Event-, Messe- und Office-Catering, Großveranstaltungen wie das Jubiläum des Starlight-Express

Beim Genießertreff bieten wir an

Spieß von Garnele und karamellisierten Karotten im Granatapfel-lack; Frischkäsetruffel mit sardischen Tomaten; Melone mit Lavendel und Büsumer Krabben; Parmesan mit tasmanischem Pfeffer und Schnittlauch; Salat von Avocados und Perlhuhn mit Himbeergelee

Kaiserhof: Tafeln im „Stall“

Wo früher Pferde unterstanden, wird seit zehn Jahren in edlem Ambiente getafelt und gefeiert. Im Kaiserhof in Willich kommen saisonale Gerichte aus regionalen Zutaten auf den Tisch – in einer stark themenbezogenen Gastronomie.



Vor wenigen Jahren erst wurde der Festsaal des Willicher „Kaiserhofes“ durch den Umbau des alten Pferdestalles erweitert – ein edel-rustikales Ambiente für Hochzeitsgesellschaften und andere Anlässe.

Name des Betriebes

Restaurant im Kaiserhof

Inhaber

Josef Hiller

Adresse

Unterbruch 6, Willich

Homepage

www.kaiserhof.org

Gastronomisches Konzept

Küche mit frischen, weitestgehend regionalen Rohstoffen mit starker Anbindung an die Saison, stets saisonale und regionale Spezialitäten

Küchenchef / Service

Tom Patrick Lellau / Yvonne Gold

Raumangebot

Restaurant mit vier Räumen und 120 Plätzen, Festsaal für 120 Personen, Terrasse mit 140 Plätzen

Einzugsgebiet

Neuss, Düsseldorf, Mönchengladbach, Krefeld

Öffnungszeiten

Dienstags bis samstags von 12 bis 15 und von 18 bis 24 Uhr, sonntags von 10.30 bis 22 Uhr, Montag Ruhetag

Besondere Angebote

Dienstag: Toskana-Abend; Mittwoch: Flammkuchen, Donnerstag: Spare-Ribs, Sonntag: Brunch

Tradition

Name des Betriebes

Restaurant Rheingold

Inhaber

Michael Schatten

Adresse

Neustraße 21, Neuss

Homepage

www.rheingold-neuss.de

Gastronomisches Konzept

gutbürgerliche Küche mit saisonalen Gerichten

Küchenchef

Michael Schatten

Service

Hans Hebben

Personal

fünf Mitarbeiter

Raumangebot

Veranstaltungsräume von zehn bis 50 Personen auf der ersten Etage, bei schönem Wetter wird auch auf der Terrasse serviert.

Einzugsgebiet

Rhein-Kreis Neuss, Mönchengladbach, Düsseldorf



Gepflegte urrheinische Gastlichkeit seit 1870: Restaurant Rheingold in der Neustraße.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag von 17 bis 24 Uhr, Samstag ab 12 bis 24 Uhr

Kurze Geschichte

Seit 1875 wird im Restaurant Rheingold urrheinische Gastlichkeit gepflegt. Damit ist das Rheingold, das innen noch alte Holzvertäfelungen aufweist, eine der ältesten Gaststätten in Neuss. Dazu gehören die gutbürgerliche Küche zu fairen Preisen und hervorragende Biere aus Privat-Brauereien.

Besondere Angebote/Veranstaltungen

Montags und dienstags ist im Rheingold Schnitzelparade. Dann gibt's Schnitzel in allen denkbaren Variationen. Mittwochs und donnerstags wird im Rheingold Pfannkuchen serviert – beispielsweise Pfannkuchen „Rheingold“ mit Blutwurstscheiben und Zwiebeln. Mehrmals jährlich finden Livekonzerte statt.

Beim Genießertreff bieten wir an

Grünkohl „rheinische Art“ mit Mettenden

Karibik-Nacht und Grünkohl



Seit mehr als 130 Jahren eine gute Adresse, die den passenden festlichen Rahmen für jede Feier bietet: der Strümper Hof.

Name des Betriebes

Strümper Hof Gastronomie KG

Inhaber

Johannes Siemes, Alla Horsch

Adresse

Osterather Straße 78, Meerbusch

Homepage

www.struemperhof.de

Gastronomisches Konzept

gehobene Landhaus-Küche

Küchenchef

Johannes Siemes

Service

Alla Horsch

Personal

vier Angestellte, außerdem derzeit drei Auszubildende

Raumangebot

Gesellschaftsräume für 50, 40 und 14 Personen, insgesamt für 140 bis 150 Gäste

Einzugsgebiet

Meerbusch, Düsseldorf, Krefeld, Willich, Rhein-Kreis Neuss

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag von 12 bis 14.30 Uhr sowie von 18 bis 24 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr)

Kurze Geschichte

Der Strümper Hof kann auf eine lange, unterbrochene Eigentümer-Geschichte zurückblicken. Seit inzwischen mehr als 130 Jahren befindet er sich in Familienbesitz.

Besondere Veranstaltungen

Der reichhaltige und abwechslungsreiche Veranstaltungskalender im Strümper Hof reicht von 1001 Nacht und einer Karibischen Nacht über den regelmäßigen Sonntagsbrunch mit Kinderbetreuung bis hin zum Russischen Abend. So ist beispielsweise für den Valentinstag am 14. Februar ein Candlelight-Menü angesetzt, am Rosenmontag (23. Februar) wird Grünkohl serviert. Am Aschermittwoch (25. Februar) fällt der Startschuss für die traditionelle Fischwoche. Alpenländische Spezialitäten gibt es beim „Alpenglüh“ vom 2. bis 15. März. Im Mai steht nicht nur der Muttertagsbrunch auf dem Programm, sondern auch ganz viel Spargel auf der Speisekarte. Im Juni erfreuen junge Matjes und die neue Ernte Pfifferlinge die Gaumen der Feinschmecker. Darüber hinaus werden samstags von 9.30 bis 15 regelmäßig Kochkurse mit Küchenchef Johannes Siemes angeboten.

Beim Genießertreff bieten wir an

Rheinischer Grünkohl mit Wildschwein-Mettwürstchen; Hirschragout mit Serviettenknödel

Schenken & selbst Geniessen **Barrique**

Hochwertige Essige und Öle, edle Liköre und Destillate, frisch abgefüllt in dekorative Behältnisse – jemand anders eine Freude zu bereiten, kann Spaß machen: bei Geniessen & Schenken, das seit zehn Jahren an der Erftstraße zu Hause ist.



Name des Betriebes
Geniessen & Schenken, Gill & Sahren GmbH
Inhaber
Inge Gill und Renate Sahren
Adresse
Erftstraße 7, Neuss
Homepage
www.geniessenundschenken.de
Geschäftskonzept
offene Essige, Öle, Destillate und Liköre, Feinkost, Accessoires
Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 10 bis 18.30 Uhr,
Samstag 10 bis 15 Uhr

Innerhalb von zehn Jahren haben Inge Gill und Renate Sahren das hochwertige Sortiment ihres ausgefallenen Feinkost-Geschäftes Geniessen & Schenken an der Erftstraße immer wieder erweitert.

Kurze Geschichte
Bei der Eröffnung am 1. Oktober 1998 war Geniessen & Schenken das erste Fachgeschäft in Neuss für lose Flüssigkeiten wie Essig, Öl, Likör.
Besondere Veranstaltungen
Weinproben, regelmäßig und auf Anfrage, Essig- und Öl-Verkostun-

gen, Likör- und Schnäpsleproben nach Terminvereinbarung.
Beim Genießertreff bieten wir an
ausgefallene Öle (Limonenöl) und Essige (Dattelmarmelade-Cremeessig, Erdbeer-Aperitifessig), in denen teilweise verschiedene Obstsorten mariniert wurden, Liköre und Dips,

Name des Betriebes
Barrique Neuss
Inhaber
Klaus-Peter Kowsky
Adresse
Oberstraße 137
Geschäftskonzept
Barrique ist ein Franchise-Unternehmen, der Neusser Familienbetrieb einer von europaweit 30 Läden. Im Angebot sind offene Destillate, Öle und Essige, außerdem Weine und Feinkost aus der ganzen Welt mit Schwerpunkt auf Deutschland, Frankreich, Italien und Spanien. Hohe Qualität zu kleinen Preisen, lautet die Geschäftsphilosophie. Das wird auch dadurch ermöglicht, dass nicht eine abgepackte Größe gekauft werden muss, sondern kleine Mengen nach Wunsch abgefüllt werden – entweder in mitgebrachte Gefäße oder dekorative Flaschen aus dem Barrique-Sortiment.

Gewürze und Feinkost Engels



Aus Neuss nicht wegzudenken: Seit 90 Jahren bietet die Gewürzmühle Engels alles an, was Gerichte noch schmackhafter und raffinierter macht.

Name des Betriebes
Gewürzmühle Engels
Inhaber
Ernst und Marcus Freistühler, Groß- und Einzelhandel
Adresse
Hymgasse 21 sowie Büchel 8, Neuss
E-mail
gewuerzmuehle.engels@t-online.de
Geschäftskonzept
Professionelle Fachberatung bei Gewürzen, Feinkost und Tee sowie für Back- und Konditoreiprodukte

Einzugsgebiet
Neuss, Rhein-Kreis Neuss, Düsseldorf
Öffnungszeiten
Montag bis Freitag jeweils von 9.30 bis 18.30 Uhr, samstags von 9.30 bis 16 Uhr (Büchel 8) beziehungsweise von 9.30 bis 14 Uhr (Hymgasse 21)
Kurze Geschichte
Die Gewürzmühle Engels ist ein kleines, in der vierten Generation geführtes Familienunternehmen. Seit 1919 gehören Gewürze zum Leben der Familie und sind bis heute

Leidenschaft, denn hier wird noch selbst gemahlen, gemischt und verpackt. Vor nunmehr 90 Jahren eröffnete Ahnherr Johannes Engels, der aus einer Bäckerei-Familie stammte, die Gewürzmühle mit einem Bestand von 30 Gewürzen. Schon damals lieferte er Honigkuchengewürz bis in den Aachener Raum. Heute, fast ein Jahrhundert später, befinden sich etwa 120 Naturgewürze und 150 Gewürzmischungen im Sortiment – Tendenz steigend, denn was wäre ein Gulasch ohne Paprika oder eine Paella ohne Safran.
Besondere Angebote/Veranstaltungen
Neben hochwertigen Ölen und Essigen, Pasta und Sugas, Senfen und Pasteten, Marmelade und Honig gehören hausgemachte Spezialitäten wie Safranrisotto und Linsencurry zum Sortiment. Präsentkörbe gibt es für jeden privaten und geschäftlichen Anlass. Im Geschäft Büchel 8 finden regelmäßig Verköstigungen statt. Für das erste Halbjahr 2009 ist darüber hinaus ein Gewürzseminar im Clemens-Sels-Museum geplant.
Beim Genießertreff bieten wir an
Familie Engels bietet beim 7. Genießertreff selbstgemachte Spezialitäten wie Olivendip mit Jordanöl, Bärlauchdip, Linsensalat sowie ein Sortiment aus verschiedenen Pfefferarten und Wasabi-Nüsse zum Verkosten an.



Portion nach Wunsch: Im Barrique sind Liköre, Öle und Essige schon in kleinstmengen erhältlich.

Personal
sechs Mitarbeiterinnen
Verkaufsfläche
etwa 90 Quadratmeter
Einzugsgebiet
Rhein-Kreis Neuss
Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 9.30 bis 18.30 Uhr, Samstag 9.30 bis 16 Uhr
Geschäftseröffnung
am 11. März 2005
Besondere Angebote/Veranstaltungen
Inhaber Klaus Kowsky, der Whisky zu seinen persönlichen Steckenpferden zählt, bietet regelmäßig Wein- und Whiskyproben an. Außerdem gibt es Kochveranstaltungen mit Torsten Gambalat im Haus und außer Haus
Beim Genießertreff bieten wir an
italienische Weine wie Pinto Grigio und Montepulciano und einen winzigen Auszug aus dem Destillat-Sortiment; Küchenchef Torsten Gambalat bereitet Trüffelspezialitäten zu

Nur nicht den Mund wischen | Schlemmen

Mund abwischen verboten! Diese Kunstwerke sind mehr als Requisiten: Sie sind Tischkultur, ja Status-Symbol.

VON SUSANNE NIEMÖHLMANN

Hand aufs Herz: Das Quadrat aus schnödem Zellstoff einmal flott diagonal gefaltet und fertig – auf diesen Servietten-Kniff beschränkt sich die Dekorationskunst an der festlich gedeckten Tafel bei den allermeisten. Dieses gestalterische Unvermögen mit den Fertigkeiten des Katalanen Joan Sallas überhaupt in Verbindung zu bringen, hieß „Alle meine Entchen“ mit einem Klavierkonzert von Mozart zu vergleichen. Der 48-Jährige beherrscht „Die Kunst des Serviettenbrechens“, wie auch die aktuelle Ausstellung im Kreismuseum Zons betitelt ist, wie nur wenige auf der Welt: Unter seinen geübten Händen entstehen nicht nur wunderschöne Serviettenformen, Blumen und die unterschiedlichsten Tiere, sondern auch pompöse Tischbrunnen und Tafelaufsätze, wie sie vor allem im Barock Mode waren. Anlässlich der Ausstellung, die noch bis zum 13. April zu sehen ist, zeigt Joan Sallas sein Können beim 7. Genießertreff. Vor den Augen des Publikums entfaltet er die Vielfalt und Schönheit der Serviet-



Faltenkunst: Unglaublich, was nur durch die Faltung weißer Tücher entstehen kann, hier ein Ausschnitt aus einem rekonstruierten Tischbrunnen.

tenfaltkunst. Quasi als „Zwischengang“ bietet er einen wahren Augenschmaus mit Fischen, Rebhühnern und Kohlköpfen an. Natürlich dürfen auch Blumen nicht fehlen! Rosen aus Papier, die im Nu entstehen, dürfen die Gäste als Andenken an die Veranstaltung in der Neusser Stadthalle mit nach Hause nehmen.

Aber Joan Sallas führt nicht nur vor – er lädt auch zum Mitmachen ein. Repräsentative, einfach zu faltende Formen können interessierte Gäste vor Ort unter seiner Anleitung lernen. Während dessen hat er viel Interessantes aus der rund 500-jährigen Geschichte des Serviettenbrechens zu berichten, so wissen die wenigsten etwas über den Hochzeits-Brauch, bei dem die Serviette der Braut als deutliches Zeichen an-

ders gefaltet ist als jene für die Hochzeitsgäste des Paares.

Seit mehr als zehn Jahren erforscht der Wahl-Freiberger die Geschichte der Faltenkunst, die – entgegen der weitverbreiteten Annahme – ihren Ursprung nicht in Asien hat, sondern um 1500 in Norditalien auftaucht. Künstlerisch gefaltete Servietten und Tischtücher gehörten in den darauf folgenden Jahrhunderten zur eindrucksvollen Tischkultur der Herrscherhäuser und wohlhabender Tischgesellschaften.

Ein Höhepunkt dieser Entwicklung ist die Habsburgische Kaiserserviette, deren Faltung bis heute wie ein Staatsgeheimnis gehütet wird und nur zwei Menschen auf der ganzen Welt bekannt ist. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Falten hierzulande gar allgemeiner Bestandteil der Pädagogik, galt die Beschäftigung mit Faltschritten doch als förderlich für die geistige Entwicklung des Kindes. Mit dem Aufkommen der Papierserviette verlor die Serviettenfaltkunst seit Beginn des 20. Jahrhunderts an Bedeutung. Erst seit den 1970er Jahren wächst das Interesse an gehobener Tischkultur wieder zunehmend. Den wenigsten aber ist bekannt, dass das Wissen um diese Kunst bereits vorliegt und nur auf seine Wiederentdeckung wartet.

Info Die Ausstellung „Viel Falten – Die Kunst des Serviettenbrechens“ ist noch bis zum 13. April im Kreismuseum Zons, Schlossstraße 1 in Dormagen-Zons, zu sehen. Seminare für Restaurant- und Hotelpersonal, Pädagogen, interessierte Laien und natürlich Kinder runden die Ausstellung ab.



Faltenforscher: Seit mehr als zehn Jahren beschäftigt sich der in Freiburg lebende Katalane Joan Sallas mit der Kunst des Serviettenbrechens.

Zweimal Essen, einmal Zahlen – nach diesem so einfachen wie genialen Prinzip funktioniert der Schlemmerbonus, das Gutscheinebuch für die Schlemmerregion Rhein-Kreis Neuss. Mit den darin aufgeführten 39 Restaurants bietet es für jeden Geschmack die richtige Adresse. Die Handhabung ist simpel: Die teilnehmenden Restaurants spendieren dem Gast, der den Schlemmerbonus vorlegen kann, bei seinem Besuch jeweils ein zweites (günstigeres oder gleichwertiges) Hauptgericht. Erhältlich ist der Schlemmerbonus zum Preis von €15,80 am Stand der Neuß-Grevenbroicher Zeitung auf dem 7. Genießertreff in der Neusser Stadthalle. NGZ-Card-Inhaber zahlen an diesem Abend nur 14,22 Euro. Das Gutscheinebuch ist auch in allen NGZ-Geschäftsstellen zu erwerben.

Teilnehmende Restaurants sind: Brauerei im Dom, Business Lounge Pegelbar, Café-Restaurant Weisses Haus, China-Japan Restaurant Ranken, Der Anker, EVITA – Altes Schloss, Gasthaus „Gillbach Schänke“, Gaststätte Zunftstube, Gaststätte „von Zons“, Haus Schellen, Hotel-Restaurant Ragusa, La Bru-



Zu zweit essen, nur ein Hauptgericht bezahlen – mit dem Schlemmerbonus in 39 Restaurants.

schetta Due, La Casita Rodizio, Landhaus Ilverich, Landhaus zum Tiroler, Mario's Trattoria Restaurant, Okie Dokie, Restaurant & Bierhaus Bei Moni Im Nordpark, Restaurant Akropolis, Restaurant Auf der Enge, Restaurant Colombo, Restaurant Kalbreyer's, Restaurant La Mediterranée, Restaurant Rivass, Restaurant Salinum im Mercure Hotel, Restaurant „Zum St. Peter“, Restaurant-Café-Bar Santorini, Restaurant-Hotel Haus Büderich, Restaurant-Osteria La Medusa, Restaurant-Pizzeria Il Campo, Restaurante Los Morettos, Rheingold, Ristorante La Capannina, Ristorante Toscana, Sale e Pepe, Strandgut am Pegel, Thailändisches Restaurant Noppakao, Vito's, Zur Alten Wäscherei