Ochse trifft Zander.

Kulinarische Begegnungen auf dem Bongard Boulevard.



Bochumkulinarisch.
08.-12.August 2012

EINFACHE MENÜFÜHRUNG





LUEG.

Fahrzeug-Werke LUEG AG • Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service 14 Center im Ruhrgebiet • Kostenloses Info-Telefon: 0800 82 82 823 • www.lueg.de

Man trifft sich bei Bochum kulinarisch

5 Tage, 17 Gastronomen, unzählige Gerichte – Bochum kulinarisch!

Unter dem Motto "Ochse trifft Zander" werden 17 ausgesuchte Spitzengastronomen aus Bochum und Hattingen den Bongard-Boulevard vom 08.-12. August 2012 in die längste Gourmetmeile des Ruhrgebiets verwandeln. Merken Sie sich schon jetzt den Termin zur Ferienhalbzeit vor und seien Sie mit dabei, wenn am 08. August "Bochum kulinarisch" mit der traditionellen Parade der Köche durch die Bochumer Innenstadt angepfiffen wird.

"Kochkunst trifft Kultur" ist die treffende Beschreibung der Zusammenarbeit von Bochum kulinarisch und den Bochumer Symphonikern. Dabei unterstützen die Spitzengastronomen die hervorragende Arbeit der Bochumer Symphoniker, in dem sie in 2012 einen Teil des Erlöses durch den Bierverkauf abzwacken und den "BoSy" zukommen lassen. Eine Zusammenarbeit, die gut ist für Bochum und über den Tellerrand schaut!

Eine Neuerung aus 2011 ist jetzt fester Bestandteil von Bochum kulinarisch: Bereits im letzten Jahr sind die Gastronomen auf Ökostrom aus Wasserkraft der Stadtwerke Bochum umgestiegen. Keine Frage, dass wir dabei bleiben! Sauberer geht's nicht!

Kommen sie vorbei, schauen den Profiköchen beim Zubereiten der leckeren Köstlichkeiten zu, probieren Sie hausgemachte Delikatessen, erlesene Weine oder ein frisches Fiege Pils in herrlicher Freiluftatmosphäre. Besuchen Sie uns auch mit der ganzen Familie am powerpiraten-Sonntag. Neben dem kunterbunten Kinderschminken und gemeinsamen Kinderbasteln mit "Kids Kunstwerke" und Spielspaß an der Brio-Bahn, begleitet der Oberpirat Friedhelm die Kinder an diesem Tag, eine Attraktion für Groß und Klein.

"Man trifft sich" – treffen Sie Freunde und Familie bei Sushi oder Ente, bei Tapas oder Wolfsbarsch, bei Ochse oder Zander. Wir freuen uns. Sie zu treffen!

Die Öffnungszeiten sind: 08.August 17.00 - 24.00 Uhr 09. - 11.August 12.00 - 24.00 Uhr 12.August 12.00 - 21.00 Uhr Bochum kulinarisch Bongardstrasse 44787 Bochum www.bochum-kulinarisch.de



Bochum kulinarisch: Wir sind dabei!

Musiker trifft Essgenuss!

Bochum kulinarisch – Bochumer Symphoniker

Liebe Freundinnen und Freunde von "Bochum kulinarisch"



liebe Bochumerinnen und Bochumer, liebe Gäste aus nah und fern.

5 Tage, 17 Gastronomen und unzählige Köstlichkeiten – das ist "Bochum kulinarisch 2012".

Vom 8.-12.August verwandeln Spitzen-Gastronomen aus Bochum und Umgebung unseren Boulevard wieder einmal in das größte "Freiluft-Restaurant" des Reviers. So sorgen sie mitten in den Sommerferien dafür, dass in der City Urlaubsstimmung aufkommt.

Schauen Sie doch einmal vorbei, erleben Sie die Profis beim Kochen und genießen Sie die "Früchte" ihrer Arbeit. Es lohnt sich! Wo sonst hätte man die Gelegenheit, so viele verschiedene Spezialitäten der heimischen und internationalen Küche zu probieren?

Allen, die zum Gelingen des Bochumer Gourmetfestes auch im 24. Jahr seines Bestehens beigetragen haben, danke ich herzlich. Ihnen, liebe Gäste, wünsche ich wie immer viel Spaß und genussvolle Stunden bei "Bochum kulinarisch".

Herzlichst

Ihre

Afilie Joholf

Gastro, Shopping und Kultur.

Über 160 Adressen aktuell für Sie getestet und empfohlen!



Das Magazin erhalten Sie im **Moritz-Fiege-Fanshop**, im Zeitschriftenhandel oder portofrei unter

www.bochum-geht-aus.de







Handwerkstradition seit über 100 Jahren



Wickenburg Bäcker Konditor Wittenerstr. 228 44803 Bochum Tel.: 0234/352086 Fax: 0234/361399 www.wickenburg1896.de

Wickenburgs Backkultur zeichnet sich durch Liebe zu unserem schönen Handwerk und generationsübergreifende Nähe zu unseren Kunden aus. Wir Backen täglich mit Herz und Hand "große Brote" und "kleine Sünden".

Auf diese Weise sind über die Jahre viele Kontakte von "Mensch zu Brot", aber vor Allem von "Mensch zu Mensch" entstanden, die uns in unserer Arbeit immer wieder aufs Neue bestätigen.

Backautomatisierungsprozesse lehnen wir strikt ab.

Wir verarbeiten nur besonders hochwertige Zutaten und bei uns gibt es keinerlei Fertigmischungen oder chemisch synthetisierte Backhilfsstoffe. Unser Anliegen ist die Pflege einer traditionellen und handwerklichen Backkultur und die Unterstützung regionaler und Ökologischer Strukturen. So kaufen wir so viele Rohstoffe wie möglich vor unserer Haustür und in biologischer Qualität ein. Tagtäglich Menschen einen Genuss zu bereiten, die unsere Leidenschaft für leckere Backwaren teilen, bleibt auch in Zukunft unser oberstes Ziel.

Ihre Familie Wickenburg



Über 100 Jahre Qualität & Kompetenz in Bochum

Über 3000 Weine, Champagner und Spirituosen Kompetente Beratung Attraktive Geschenkideen rund um den Wein



MEYERHOF

SEIT 1908 DIE GANZE WELT DER WEINE

Westring 33 · 44787 Bochum · Telefon: 0234 96 12 10

Gut fürs Klima, gut für mich:



Infos unter 0234 960 3737 www.stadtwerke-bochum.de



POWER PIRATEN Familiensonntag

Besuchen Sie uns am Sonntag mit der ganzen Familie und genießen Sie Bochum kulinarisch einmal anders. Von 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr bieten wir in Zusammenarbeit mit dem Power Pirkten - Club der Stadtwerke Bochum ein umfangreiches Familienprogramm für Groß und Klein.

Der Power Pirat Friedhelm begleitet alle Besucher durch den Tag und wird nicht nur den kleinen Besuchern viel Freude bereiten.

Jedes Kind bekommt eine waschechte Power Piraten - Stempelkarte (erhältlich an allen Ständen) mit denen es an den Kinderaktionen teilnehmen kann und sich mit ausgefüllter Karte beim Fiege-Stand ein kleines piratenstarkes Geschenk abholen kann.

Das Team von "Kids Kunstwerke" wird wieder die kleinen Kindergesichter in bunte Masken verwandeln und eine Kinder-Bastelaktion durchführen.

Und für die ganz Kleinen steht die übergroße Brio-Bahn von "Brummbär" zum Spielen und Experimentieren zur Verfügung.

Natürlich haben auch die Gastronomen wieder ein besonderes Speisen-Angebot für die Kinder zusammengestellt: Jeder der 17 Gastronomen bietet ein spezielles Gericht für Kinder an und als besonderen "Nachtisch" gibt es traditionell die heißgeliebte "Brummbär Überraschungstüte" mit vielen tollen Kleinigkeiten zum Spielen und Naschen.

Also besuchen Sie uns auch am Sonntag, dann aber mit der ganzen Familie, am Power Piraten Familiensonntag!

Man trifft sich – mit der ganzen Familie!



Brummbär

... richtig gutes Spielzeug

... und richtig guter Service!

Kennen Sie z.B. unseren Geschenkekorb-Service?

Der absolute Kindertraum! Erst bei Brummbär alle Wunsch-Spielsachen aussuchen und alles in eine große Kiste legen.

Dann viele Gäste zum Geburtstag, Taufe oder Weihnachten einladen, und alle zum Aussuchen und Kaufen zum Brummbärschicken. So können die Großen beim Schenken fast keine Fehler

mehr machen und die Kleinen gespannt darauf warten, welche der vielen Wünsche in Erfüllung gehen werden.

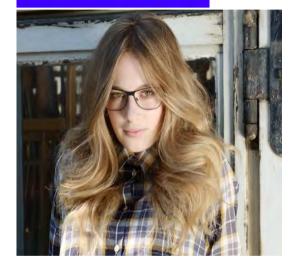
Noch mehr Service servieren wir Ihnen auf unserer Internetseite

www.brummbär.de

Und für regelmäßigen Nachschlag: einfach unseren Newsletter abonnieren!

Brückstr. 27-29 • 44787 Bochum • Tel. 0234-642 15 hallo@brummbaer-bochum.de • www.brummbar.de

OPTIKER



Wählen Sie erst den Optiker und dann die Brille !

mikli ic berlin mvkita tom ford markus t booth & bruce gucci iil sander chanel prada silhouette ray ban carrera persol vera wang burberry freudenhaus lindberg calvin klein fendi adidas paul smith oliver peoples

Highlights im Jahr 2012

Mittwoch, 08.08.2012

Eröffnungsfeier

17.00 Uhr Start der großen Gastronomen-Parade mit anschließender Eröffnungsfeier auf dem Boulevard.

Mittwoch, 08.08.2012

Feuerwerk

Am Abend Start des großen Feuerwerkes.... mit freundlicher Unterstützung der IG Boulevard.

Mittwoch bis Sonntag Tombola an allen Tagen

Unter dem Motto: "Jedes Los gewinnt" veranstaltet der Lions-Club Bochum Allegra und der Lions-Club Bochum-Kemnade täglich eine große Tombola mit vielen attraktiven Preisen. Beide Clubs möchten mit den diesjährigen Erlösen aus der Tombola das Projekt der Musikschule Bochum "Spiel Musik!" an Förderschulen in Bochum unterstützen.

Wir wünschen viel Glück!

Sonntag, 12.08.2011

POWERPIRATEN Familiensonntag

Viele leckere Kindergerichte inklusive der beliebten Brummbär-Überraschungstüte. Kunterbuntes Kinderschminken von "Kids Kunstwerke". Mächtig viel Spaß mit unserem Clown Zimbo ca. 14.00 bis 17.00 Uhr. Spielspaß an der Brio-Bahn. Spannung, Spiel und jede Menge Spaß gibt es an der Energie-Erlebnis-Würfelwand. Hier werden die kleinsten Gourmets in Energiewissen ganz groß. Nun können Sie Mama und Papa genau erklären, wie das Wasser in den Wasserhahn kommt und was erneuerbare Energien sind und wie man mit der ganzen Familie Energie einsparen kann.







LA TAVOLA

Exklusive Tischdecken nach Maß

Schützenbahn 7 | 44787 Bochum | Tel. 0234-6405060 info@tafeltuch.de | www.tafeltuch.de

Hochwertige Accessoires









Bereits seit 1998 hat sich Claudia Müller mit ihrem freundlichen Team darauf spezialisiert, hochwertige Tischdecken, Tischläufer, Platzsets, Servietten sowie Kissenhüllen nach Maß anzubieten.

Der Kunde hat die Wahl aus einer reichhaltigen Auswahl von ca. 250 exklusiven Stoffen für die verschiedensten Anlässe, egal ob hochwertiger Damast, edles Leinen, pflegeleichtes Mischgewebe oder die ausgefallenen Acrylbeschichteten abwischbaren Stoffe

Und zur Abrundung der ausgefallenen Tafel finden sie viele außergewöhnliche Accessoires wie Kerzenleuchter, Vasen und Windlichter.

Wir fertigen aus unserer reichhaltigen Auswahl von verschiedenen Stoffen Ihre Wunschtischdecke.

tin dicken land





WINKELMANN Ihr Treffpunkt für gutes Hören.

hrenschmaus!

In-Ear Monitoring für iPod & Co

In-Ear Hörer

Exklusiver Hörgenuss! Super Sound und perfekter Sitz dank Maßanfertigung.



In-Ear Monitoring

Neuer Tragekomfort durch Otoplastik nach Maß, bei Verwendung Ihres eigenen Hörers.



www.winkelmann-hoerasusill_de

Hören Sie doch mal rein:

- neueste Hörgerätetechnologie
- individuelle Beratung
- kostenloser Hörtest

Bochum-Weitmar | Mark

Bochum-AltenbochumWittener Straße 241
Tel. 0234 - 297 02 41

Herne-Eickel Hauptstraße 13 Tel. 02325-93 29 07

Markstraße 422 Tel. 0234-539 97 11



Lennershofstr. I 56 4480 I Bochum Tel.: 02 34 / 9 789 567 www.bodegas-rioja.de

Die Weine des Südens in Bochum!



Seit 1982 im historischen Lennershof, in direkter Nachbarschaft zum Botanischen Garten, beheimatet, bieten wir ein breites Sortiment an Weinen aus Spanien, Frankreich, Italien und Deutschland.

Bei uns erfolgt die Beratung in einem persönlichen Gespräch. Die Weinprobe als Entscheidungshilfe ist hierbei selbstyerständlich. Zudem können Sie unser Sortiment im Rahmen abendlicher Weinverkostungen und an unseren Kulinarischen Samstagen kennen Iernen.

30-Jahre-Bodegas Rioja. Feiern Sie mit uns und unseren Winzern am 25.August ab 12.00 Uhr.



Jana Litzke

"Als Gast kommen, als Freund gehen" Pablo im Juni 1973

Neben einer umfangreichen Tapasauswahl bietet Küchenchef Nicola Lasco eine abwechslungsreiche Wochenkarte täglich frischem Fisch. Fleischoriginellen Pastagerichten. Genießen Sie Pablos hervorragende mediterrane Küche in südländischem Ambiente oder in unserem gemütlichen Biergarten. "Feste soll man feiern. wie sie fallen" ist Pablos Motto. Ob kleine Tapasauswahl oder großes Buffet, wir liefern ab 10 Personen.

Biergarten · Catering Veranstaltungen Kegelbahn



Stand Nr. 01

Unsere Spezialitäten:

Kalte Tapas-Variation

Aioli, Serrano Schinken, pikant marinierte Manchego-Käse-Würfel, eingelegte Sardellenfilets, getrocknete Tomaten, marinierte Artischocken, Oliven

Warme Tapas-Variation

Aioli, Pflaumen im Speckmantel, Calamares alla romana, kleine kanarische Kartoffeln mit roter Mojo, paniertes Krebsfleisch mit Sweet-Chili-Sauce, frittierter Schafskäse

Zu allen Tapas servieren wir unser frisches Weißbrot von Wickenburg

Schweinefilet im Serrano-Mantel mit Rosmarinkartoffeln und Eichellikörjus

Pablo's pincho de pescado y marisco Schwertfisch-Gamba-Spieß vom Grill auf Rucola-Salat mit Orangen-Chili-Dip

Dessert:

Mandel-Vanille-Creme mit frischen Erdbeeren Pablo's creme caramel

Goystraße 27 | 44803 Bochum Telefon 02 34 - 9 36 20 80 www.pablo-bochum.de kontakt@pablo-bochum.de Öffnungszeiten Di.-Do. u. So. 17.00-24.00 Uhr Fr.-Sa. 17.00-01.00 Uhr Montag Ruhetag



Orangerie in der Gastronomie im Stadtpark Bochum Klinikstraße 41 – 43 44791 Rochum Tel 0234 507090 www.stadtpark-gastronomie.de



Genuss Pur

Beste Produkte, klare Rezepturen und Offenheit für Neues bilden die Säulen meiner kulinarischen Kreationen

Mein Team und ich kochen mit Leidenschaft und dem Anspruch. unserem Gast ein kulinarisches Erlebnis zu hieten – handwerklich perfekt inszeniert geschmacklich und weltoffen. Lassen Sie sich verwöhnen beim 5-Gänge-Fisch-Menü, saisonalen à la carte Kompositionen oder auch bei einem sonntäglichen Jazz-Brunch.

Wir freuen uns auf Sie. Genüssliche Stunden bei Bochum kulinarisch wiinscht Ihnen

Ihr Gastgeber Michael Hau



Stand Nr. 02

Die Welt gehört dem, der sie genießt. Giacomo Leopardi

Wir setzen auf Qualität – auch bei unseren Partnern:





Deutschlands größter Spezialmarkt und Lieferant für feinste Lebensmittel

Gastronomen und Feinschmecker, die ganz besonderen Wert auf höchste Qualität und Frische legen, finden hier eine paradiesische Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten Fleisch, Geflügel und Wild, Obst und Gemüse, Pasta, Wein, Champagner, Pralinees und vieles mehr

FrischeParadies KG NL Essen Lützowstraße 24

45141 Fssen www.frischeparadies.de

Champagne Alfred Gratien Von Hand gemacht und einzigartig

Die Champagne-Kellerei Alfred Gratien in Epernay stellt seit 1864 Champagner für höchste Ansprüche her. Der einzigartige Aufenthalt im Fichenfass verleiht dem Champagner eine dichte. weinige Struktur, die ihn besonders auszeichnet Für den hohen Standard des handwerklichen Könnens stehen seit vier Generationen die Männer der Familie Jaeger.

www.alfredgratien.com

Unsere Spezialitäten:

Heißgeräucherter Lachs auf Orientalischem Linsen-Reissalat mit hausgemachter Barbecuesauce

Unsere Lammbratwürstchen auf Kartoffelknoblauchpüree, 3 Stück oder 6 Stück

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiehelschmelze

Thunfisch vom Grill mit eingelegten Tomatenbeeren, Oliven-Pesto und Bruschetta

Kalhshaxe frisch aus dem Ofen mit Ragout von Pfifferlingen und Serviettenknödeln

Dessert:

Warme Apfelküchlein mit Zwetschgeneis

Klinikstraße 41 - 43 | 4479 | Bochum Tel. 02 34 - 50 709 0 www.stadtpark-gastronomie.de

Öffnungszeiten Di. - Sa. 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 Uhr - 22.00 Uhr So. 11.30 Uhr - 14.30 Uhr Montag Ruhetag



KOST Innenausbau und Obiekteinrichtungs GmbH Im Hammertal 4 58456 Witten Telefon: 02324 - 30565 Mail: info@kost-design.de www.kost-design.de

Atmosphäre ist unsere Kompetenz.







Wir richten u.a. führende Restaurants der Region ein, angefangen von der Planung bis hin zur Fertigstellung.

www.kost-design.de



nomie seit 1904

unserem Hause finden Sie den angemessenen Rahmen für Ihre Familienfeste. Jubiläumsfeiern & Betriebsveranstaltungen: - Alpenländliche Halle

- Blaues Restaurant
- Bankett-Säle
- Szenario mit Kamin & offener Landhaus-Kiiche
- Gewölbe-Weinkeller

Erlebnisgastronomie & **Event-Catering ausser** Haus: Gourmetservice

Lernen Sie uns kennen: www.diergardt.com

"Diergardt Event"



Stand Nr. 03

Unsere Spezialitäten:

Unsere Original Schweizer Rösti und

- frische Pfifferlinge
- gegrillte Meerwasser-Garnelen & Mango-Chili-Dipp
- geschmortes vom Rind

..Baeckeoffe"

unsere Variante der traditionellen Elsässer Spezialität.

Hibiskus-Lachs mit sommerlichem Garten-Kartoffel-Salat

Kalbs-Frikadellen auf dem Laufsteg mit Schwerter Senf-Spezialitäten

Dessert

Wiackers Erdbeertörtchen mit Schlagsahne

Am Büchsenschütz 15 | 45527 Hattingen Telefon 0 23 24 - 9 60 30 www.diergardt.com info@diergardt.com

Öffnungszeiten Mo.-So. ab 11.00 Uhr Küche 12.00-14.30 Uhr 18.00-22.00 Uhr Donnerstag Ruhetag



BoBit Computer GmbH Auf der Heide 8 44803 Bochum Fon 0234 , 588710 www.bobit.de



Ihr Computer-Spezialist

- Reparatur-Service
- Computer
- Notebooks
- Fachwerkstatt
- Firmennetzwerke
- Tinten und Toner
- Datenrettung
- Vor-Ort-Service

www.bobit.de

Mo-Fr 9.00-19.00 Uhr · Sa 10.00-14.00 Uhr



Traditionelle
Gastlichkeit
und behagliche
Atmosphäre

Seit über 50 Jahren befindet sich das Gasthaus Weiß im Familienbesitz. In den klimatisierten Räumen wird leichte deutsche Küche für gehobene Ansprüche serviert, angereichert mit saisonalbedingten Spezialitäten. Ein besonderes Erlebnis ist der Besuch im mediterranen Wintergarten oder lassen Sie sich bei schönem Wetter in dem idyllischen Biergarten verwöhnen.

Dieses traditionelle Haus zu besuchen, heißt westfälische Gastlichkeit zu genießen.



Stand Nr. 04

Unsere Spezialitäten:

Tante Herta's Blaubeer Pfannekuchen

Gebackener Ziegenkäsetaler mit Waldblütenhonig und gerösteten Kürbiskernen auf Rucolasalat in Balsamico-Olivendressing mit Baguette

Getrüffeltes Carpaccio vom Weiderind in einem Baslamico-Olivendressing mit gehobeltem Parmesan

Variation von der Auster

Die zwei Tipps vom Küchenchef Scheiben vom Iberico-Schwein auf einem Rosmarin-Speck, Kartoffelpuffer an Trüffeljus und Selleriestroh

Filet vom südafrikanischen Kapseehecht an Bärlauch-Kartoffelschnee und einer pikanten Two-Ocean Portweinsauce

Die Käsetheke auf der Meile 5 verschiedene französische Rohmilch-Käse mit Feigensenf, Trüffelhonig und Mini-Kastenbrot

Dessert:

Ein mit Nougat gefüllter Topfenknödel auf Vanillesauce Eierlikör-Mascarponecreme mit frischen Blaubeeren

In der Delle 4 | 45529 Hattingen Telefon 0 23 24 - 8 55 58 www.gasthaus-weiss.de info@gasthaus-weiss.de Öffnungszeiten Mo.-Sa. ab 16.30 Uhr So. ab 10.30 Uhr Brunch Dienstag Ruhetag

BOCHUMERZAHNETAGE

Huestraße 34 I 44787 Bochum

Zeit für schöne Zähne

Zahnmedizinische Kompetenz in Bochum und Wattenscheid



Das Team um Oralchirurg Dr. Stefan Neukirchen, die Zahnärzte Dr. Angelos Tsiokas und Christian Nicolau sowie Zahntechnikermeister Daniel Renner. kijmmert sich an zwei Standorten um Ihr dentales Wohlbefinden.

Das Ärzteteam ist spezialisiert in den Bereichen:

- Ästhetischer Zahnersatz
- Implantologie
- Endodontie
- Oralchirurgie
- Parodontologie
- Laserzahnmedizin
- Zahntechnisches Meisterlahor

ZAHNÄRZTE AM STADTGARTEN

Parkstraße 93 I 44866 Bochum I Telefon 02327.85240



Achim Wagner, Cora Neumann, Klaus Bonowitz

Alte Pfade. frische Küche

Am Hellweg hat Gastlichkeit eine lange Tradition. Schon vor Jahrhunderten wurden im "Kümmel Kopp" die Gäste bewirtet.

Mit Küchenchef Klaus Bonowitz setzten wir die Tradition fort und bringen fantasievolle und kreative Küchenprodukte auf den Tisch. Wir schmeicheln Ihrem Gaumen mit einer regionalenfrischen Küche und exotischen-mediterranen Komponenten. Mit unserem schlichtgemütlichen Ambiente und einem rundum Wohlfühlservice sorgen wir für glückliche Gäste.

Wir freuen uns auf Bis bald "Kümmelköppe"



Stand Nr. 05

Unsere Spezialitäten:

Currywurst-Gamba-Spieß auf zweierlei Saucen

Kaninchenfilet

im Rauchlachsmantel mit Estragonsauce

Piccata Toscana

feine Schweinefiletscheibe paniert mit Parmesan auf Spaghetti & mediterraner Tomatensauce

Italienischer Sauerbraten vom Rind

eingelegt in einer Marinade von Rotwein, Aceto Balsamico und italienischen Kräutern, dazu Bärlauchklößehen & Ratatouille

Spanferkelstelzen

auf Trüffelrahmsauerkraut & violettem Kartoffelstampf mit Rotwein Thymianjus

Dessert:

Schokoladen-Lasagne

mit warmer Vanille Eierlikör Sauce

Wattenscheider Hellweg 249 | 44867 Bochum Telefon 0 23 27 - 83 56 85 Mobil am Stand: 0173 - 53 09 333 www.kuemmel-kopp.de info@kuemmel-kopp.de

Öffnungszeiten Di.-Sa. ab 17.00 Uhr So. 11.30 Uhr

Schmidt & Partner Lufthansa City Center

Schmidt & Partner Lufthansa City Center Massenbergstr. 7 44787 Bochum Tel.: 02 34 / 96 18 00 www.Lcc-bochum.de info@Lcc-bochum.de

Kostbare Momente auf Reisen genießen...



The Saroiin

Private Dining vor dem Wasserfall, ein Picknick mitten in der Wüste, Chillen mit Ausblick, Teatime in London, die beste Eisdiele der Stadt – profitieren Sie von unseren kostbaren Insiderinformationen und kreativen Reiseideen. Genießen Sie eine umfangreiche Beratung in unseren exklusiven Geschäftsräumen auf dem

Massenbergboulevard.
Nutzen Sie die Gelegenheit und vereinbaren Sie während Ihres Besuchs von Bochum Kulinarisch einen persönlichen Beratungstermin.

Bis zum 31.10.2012 schenken wir Ihnen bei der Buchung einer Reise ab 1000 Euro Reisepreis ein Abonnement des Magazins Food & Travel.



Martin Winking, Diana Strätling

Restaurant Strätlingshof

* Bei 800°C wird das Stück Fleisch "Schock erhitzt", so dass die Oberflächenproteine der äußeren Zellen des Steaks karamellisieren. Diese so genannte Maillard-Reaktion sorgt für die wohlschmeckende, aber auch sehr dunkle Kruste, welche gleichzeitig verhindert, dass die Flüssigkeit aus dem Steak entweichen kann.

Das bewirkt einen unvergleichlichen Geschmack!

Biergarten Heuböden Essen Feiern Mittagstisch Brunch in historischem Fachwerkambiente und Partyservice!



Stand Nr. 06

Unser Angebot aus dem 800° Grill:

Nur im Strätlingshof & einzigartig in Bochum: Der Southbend 800° Grill! *

Riesengamba 800° | Zitronengras-Tomaten-Marinade Keta Kaviar | Blattsalate | Trüffelbaguette

Brotzeit: Chorizo 800° | Schinken vom Duke of Berkshire | Comté Baguette | Cassis-Senf | Butter

Currywurst vom Känguru | Baguette

Schwein 800° Duke of Berkshire mit gold-gelber Schwarte | 150g Fenchel | Kartoffel-Chorizo-Salat

Rind 800°

Black Angus Rinderfilet | Argentinien | 100g Strätlingshofbutter | geschabtes Meersalz | Tandooribaguette

Black Angus Roastbeef | Argentinien | 150g Zitronen-Pfeffer-Kruste | Rosmarinkartoffeln

Heritage Angus Brand Rib Eye | Kanada | 150g mit Chili-Salz | Tandooribaguette | Salatbouquet

Dessert:

Kokosmousse | Kisch-Maracuja-Spiegel | Schokoladen-Malheur | Mandelsplitter | Vanille- und Schokosauce

Altenbochumer Straße 64 | 44803 Bochum Telefon 02 34 - 9 35 04 05 www.straetlingshof.de info@straetlingshof.de Öffnungszeiten Mo.-Fr. 12.00-15.00 Uhr & ab 18.00 Uhr Sa. ab 16.00 Uhr | So. 10.30-17.00 Uhr Gerne sind wir für besondere Anlässe auch außerhalb unserer Öffnungszeiten für Sie da! Bittes prechen Sie uns an.





Seran Bahtijari, Lukas Rüger

Metropole Ruhrgebiet:

Livingroom - 450qm extravagantes Loft mitten im Herzen von Bochum.

"Wir wollen die Inhalte eines kleinen und feinen Restaurants mit ausschließlich frischer, spannender und zeitgemäßer Küche übertragen auf eine spektakulär großzügige und großstädtische Umgebung. Tolle Atmosphäre in tollem Ambiente mit tollen Gästen und allem was das kulinarische Herz eines ieden Menschen erfüllt: der schönste Arbeitsplatz, den man sich wünschen kann." so die Betreiber des wohl größten Wohnzimmers des Ruhrgebiets LIVINGROOM.



Stand Nr. 07

Unsere Spezialitäten:

Crème Brûlée und Praline von der Entenleber

3 gebratene Jakobsmuscheln auf Algen-Salat mit Madras-Curry und Passionsfrucht

In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen mit Stampfkartoffeln und Wurzelgemüse

Saltimbocca von der Truthahnbrust auf Risotto mit Sommertrüffel

Käse:

Hausgemachter getrüffelter Brie de Meaux mit ofenfrischem Baguette

Dessert:

Weiße und dunkle Mousse von Schokolade mit Waldbeer-Crunch

Marinierte Erdbeeren mit Aceto Balsamico und Sauerrahmeis

Luisenstr. 9-13 | 44787 Bochum Telefon 02 34 - 9 53 56 85 www.livingroom-bochum.de info@livingroom-bochum.de Öffnungszeiten Mo.-Do. I I.00 - I.00 Uhr Fr.-Sa. I I.00 - 3.00 Uhr Sonntags Ruhetag Feiertags I 8.00 - I.00 Uhr

ZWEI UNTERNEHMEN MIT TRADITION

Altes Brauhaus Rietkötter und Schuhhaus Lötte

begrüßen Sie wieder zu 5 kulinarischen Tagen auf dem Boulevard!







Udo Rogg

Gaumenfreuden im ältesten Haus Bochums

Seit Juli 2004 ist das älteste Wohn- und Gasthaus in der Bochumer Innenstadt wieder zum Leben erweckt. Mit einer leichten mediterranen sowie auch deutschen Küche, verwöhnen wir Sie zu allen Anlässen.

Ob zu familiären oder geschäftlichen Feierlichkeiten, bei uns werden Sie immer stets mit guter Qualität verwöhnt.

Besuchen Sie uns und genießen Sie die Atmosphäre im ältesten Haus Bochums.



Stand Nr. 08

Unsere Spezialitäten:

Nordischer Vorspeisenteller mit Rauch- & Gravedlachs, Eismeershrimps und Aalrauchmatjes, dazu zweierlei Dips und Gemüse-Kartoffelröstis

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Pfifferlingen á la crème und Kartoffelschmörkes

Hähnchen-Gambas-Schweinefiletspieß in Kräutern mariniert, auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Aioli

Pfifferlinge á la crème (vegetarisch) mit Gemüse-Kartoffelröstis und Wildkräutersalat

"Unsere Bratwurst" von Ente und Schwein auf Sommerrahmwirsing und einer leichten Rotweinjus

Dessert:

"Sommertraum" Ein Türmchen aus Mousse au Chocolat gefüllt mit Passionsfruchtmark

Große Beckstraße 7 | 44787 Bochum Telefon 02 34 - 9 26 67 10 www.altes-brauhaus-rietkoetter.de Öffnungszeiten Mo.-So. 11.00-15.00 Uhr 18.00-22.00 Uhr



Herr B Das Restaurant in der Gesellschaft Harmonie Gudrunstr 9 44791 Bochum Tel : 02 34 / 50 76 50 www.restaurant-herrb.de



Daniel Birkner I Herr B



Stand Nr. 09



Zuhause in der imposanten Villa der "Gesellschaft Harmonie" aus der Gründerzeit liegt das Restaurant Herr B. mit seinen 30 Plätzen, gemütlicher Terrasse und kleinem Garten direkt am Bochumer Stadtpark.

In der mehrfach ausgezeichneten Küche arbeitet Patron und Küchenchef Daniel Birkner (Herr B.) souverän und kreativ zugleich.

Unter Verwendung regionaler und saisonaler Angebote sowie bekannter Techniken lässt er vom herzlich und proagierenden fessionell Service, frische, zeitgemäße und genussvolle Speisen servieren.

Der Verzicht auf Kochlyrik unterstreicht seinen auf das Wesentliche reduzierte. balancierten und pointierten Stil zu Kochen.

Dabei fühlt er sich in allen Bereichen der Küche zuhause und diese Sicherheit wird auf dem Teller präsentiert.

Unsere Spezialitäten:

3 Sofas belegt nach Wunsch Lachsfilet | rohem Schinken | Frischkäsecrème

luvenil-Ferkel – Keule und Rücken Blutwurst | Schalotte | Kartoffel

Pastrami-Sandwich mit Gurken und groben Senf

Filet vom Wolfsbarsch (Wildfang) Grapefruit | Nussbutterschaum (enthält keine Nüsse) | Kartoffel

Foie gras von der Gans "heiß und kalt" mit Trüffelbrioche Kartoffelpüree | Schalottenconfit | Portwein

Dessert:

DER Käsekuchen von Herrn B seine Omma Aber bitte mit Sahne!

Pochierter Pfirsich mit Lavendelschaum, Vanille-Mohn-Streusel und Salzkaramell

Gudrunstr. 9 | 44791 Bochum Telefon 02 34 - 50 76 50 www.restaurant-herrb.de

Öffnungszeiten Mo -Do 12 00 - 14 00 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr Fr.-Sa. 18.00 - 22.00 Uhr (Mittags Service möglich) Sonntag Ruhetag (Service möglich)



RM Großmarkt GmbH Speicherstr. 5 44809 Bochum Tel.: 02 34 / 95 34-0

Seit über 50 Jahren Ihr Partner



Seit über 50 Jahren Tag für Tag leistungsstark und bekannt für ein riesiges Sortiment, günstige Preise, fachkundiges und freundliches Personal.

Alle gewerbetreibende Betriebe oh Gastronomie oder Einzelhandel zählen zu unseren Kunden.

Viele Waren, die Sie bei ..Bochum kulinarisch" genießen können, stammen aus dem RATIO C&C-Großmarkt.



Das Restaurant deren Note.

Nicht nur in Sachen Ente Spezialist! Genie-Berküche und Party-Service vom rustikalen bis zum Gourmet-Menü, Räumlichkeiten für Anlässe im kleinen und großen Rahmen. Auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.

Unser Tipp: Reservieren Sie sich Ihre Ente telefonisch auf dem Boulevard!

Enten-Hotline: 02 34 - 38 81 30

Verpassen Sie nicht: Mittwochs

- Ententag -**Donnerstags**

- Kartoffeltag -Sonntags-Brunch von 11.00 - 14.30 Uhr



Stand Nr. 10

Unsere Spezialitäten:

Oekey's gegrillte halbe Ente mit Honig-Limettensauce

Gegrillte Flugentenbrust mit Johannisbeer-Pfefferrahm, Gemüse und Honigkartoffeln

Geschmorte Bäckchen vom Iberischen Schwein eine besondere Spezialität aus Spanien mit Rahmspitzkohl und Schmorkartoffeln

Entensülze – eine Spezialität in der Sommerzeit mit Schnittlauchcrème und Schmorkartoffeln

Dessert:

Sommer Dessert Sommerliche Dessertüberraschung

Auf dem alten Kamp 10 | 44803 Bochum Telefon 02 34 - 38 81 30 www.oekey.de info@oekey.de

Öffnungszeiten Di.-Sa. ab 17.00 Uhr Di.-Sa. Küche 17.00-22.30 Uhr Sa. Küche 17.00-23.00 Uhr So. Branch 11.00-14.30 Uhr Weitere Öffnungszeiten nach Absprache · Montag Ruhetag



TO SONDER TO SON



+

30 TAGE BEST-PREIS' CARANTTE

1) Alle Küchen und Möbel ab einem Warenwert von 777.-, ohne Anschlüsse, in NRW 2) 0% effekt. Jahreszins: Zahlpause ab 499.- Warenwert, 36 Monate ab 797.-, 48 Monate ab 1999.-, 60 Monate ab 2999.-, 72 Monate ab 3999.- Warenwert, — finanzierungsbetrag Lohn- und Gehaltsabrechnung erforderlich. 3) Immer der beste Preis! Wir legen größten Wert darauf, dass Sie alles zum günstigsten Preis bekommen. Sollten Sie einen identischen Artikel bei gleicher Leistung innerhalb von 30 Tagen günstiger bekommen und uns dies nachweisen, erhalten Sie die Differenz zum Kaufpreis zurück.



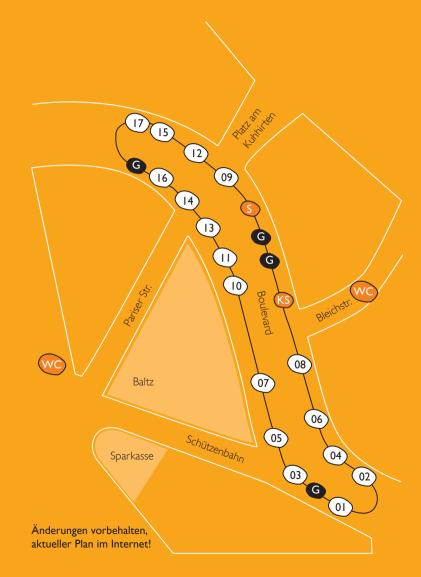


... immer wieder ein guter Grund zum Feiern!



Standplan

- 01 Pablo
- 02 Orangerie
- 03 Diergardts "Kühler Grund"
- 04 Gasthaus Weiß
- 05 Kümmel Kopp
- 06 Strätlingshof
- 07 Livingroom
- 08 Altes Brauhaus Rietkötter
- 09 Herr B.
- 10 Oekey
- Hoppe's sinn.esslust
- 12 Borgböhmer
- 13 Takeshi
- 14 Haus Kemnade
- 15 Vitrine
- 16 Caruso
- 17 Tucholsky
- G Getränke
- KS Kaffee-Spezialitäten Schmidtmeier
- S Saturn
- Tombola Tombola















Geschmackvoll. In jeder Hinsicht.

Sonnenschein GmbH Alter Fährweg 8 · 58456 Witten Fon 0 23 02 . 5 60 06 · Fax 0 23 02 . 5 51 50 www.sonnenscheiner.de · info@sonnenscheiner.de

Wir sind für Sie da: Mo. bis Fr. 10.00 bis 18.30 Uhr, Sa. 10.00 bis 16.00 Uhr





IN EINEM CENTRUM!



ALLES SOFORT



KÜCHEN-FACHMARKT

aus Ostermann GmbH & Co. KG

Gewerbegebiet Annen

CENTRUM HAAN Industriepark Ost

CENTRUM BOTTROP Gewerbepark Bottrop/Boy Welheim **CENTRUM RECKLINGHAUSEN** Gewerbegebiet Ortloh





... die schöne Lust

Übernachten Sie in unserem familiär geführten Haus und genießen Sie Komfort und gemütliche Atmosphäre unter einem Dach

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit frischen Produkten und viel Liebe zum Detail verwöhnen.

Egal ob Geburtstag bei Ihnen zu Hause oder das große Firmenjubiläum in Ihrer Werkshalle. Vom Material über die Speisen bis hin zur optimalen Durchführung – Sie kümmern sich um Ihre Gäste, wir kümmern uns um den Rest.

Wir freuen uns auf Sie!



hotel, restaurant.

Stand Nr. 11

Unsere Spezialitäten:

Hoppe's Helenenturm

Turm von der Rinderhüfte und Zucchini mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

Lachs im Aromapergament

Tagliatelle mit Tomaten-Paprikaragout und Lachsfilet mit Zitronenpfeffer im Aromapergament gegart, mit Limettenpesto verfeinert

Hoppe's "Entendöner"

Frisch geräucherte Entenbrust mit Rucola und Tomaten in einer ofenfrischen Brottasche verfeinert mit Cumberland Chutney

Knackig und Frisch

Büffelmozzarella auf knackigem Rucola mit Kirschtomaten und Speckfähnchen, verfeinert mit Limettenpesto und ofenfrischem Baguette

Linguinenudeln in Olivenöl geschwenkt mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Parmaschinken oder gebratenen Riesengarnelen

Knusprig gebratener Flammkuchen mit Rucola und Lachs oder Speck und Zwiebeln

Dessert:

Hausgemachte Erdbeertiramisu

Stockumerstr. 6 | 58453 Witten Telefon 0 23 02 - 60 30 7 www.hotelhoppe.com

Öffnungszeiten Mo-Fr ab 17 00 Uhr Sa ab 18.00 Uhr Mai-September/Sa-So geschlossen



Borgböhmer's Waldesruh Familie Borgböhmer Papenloh 8 44797 Bochum Tel.: 0234 - 470 800 www.borgboehmer.de

Bochums beliebte Gastronomie in neuem Gewand

- moderne Festräume für 20 bis 250 Personen -







Fenster-, Türen- und

BAUUNTERNEHMUNG 46359 HEIDEN - SCHULZE-DELITZSCH-STRASSE 8-1

TEL. 02867/8011-0 (TELEFAX 8011-10) Internet: www.gebr-brun.de - e-Mail: Info@gebr-br

Tel. (0234) 58 88 78 - 0

Fassadenbau











BÜSCHER ELEKTROANLAGEN GMBH

iiii 🗔 🔝

Wir waren Teil der Neuerrichtung

Die Spatzen "zwitschern" es von den Dächern.

Das "Gesichtsbuch" erblasst.

Aus der virtuellen Welt. hin zum Genuss.

Dein Lächeln und Du in der neuen Waldesruh.



Heino und Gerd Borgböhmer

Kurz gesagt

..Also das war schon ein Schock Da wurde ia alles zerstört." Ina T.

"Die haben die Ärmel hoch gekrempelt und führen die Tradition fort. Respekt." Kurt N.

"Das ist eine ganz neue Waldesruh. Großzügig, modern und hell." Iris I.

"Wir suchten lange nach einer Location für unsere Hochzeit Die Lage ist wunderschön. Essen, Service und Ambiente waren der Hammer.Wir sind zur Taufe wieder da." Su E.

..Die haben die coolste Minigolfanlage weit und breit, 5 Sterne +". Lars

..Wir feiern alles bei Borgböhmer, weil dort alles stimmt." Hans S.

Die neue Waldesruh wo zufriedene Gäste zu Stammgästen werden.





Stand Nr. 12

Unsere Spezialitäten:

Borgböhmer's Filetspitzen

in pikanter Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen. Badische Spätzle runden das Gericht perfekt ab.

Unser stadtbekanntes Stielmus

Eine herzhafte Geschmacksoffenbarung mit zwei knackigen Kalbsbratwürstchen.

Chili-Garnelen Waldesruh

- raffiniert gewürzt - an Aiolisauce. Dazu wird Chiabatta-Brot gereicht!

Dessert:

Verführerisch verfeinerte Früchte

Das Frischeerlehnis mit köstlichem Gourmeteis. Darüber fließt locker aufgeschlagene Aperol-Sabayon.

Papenloh 8 | 44797 Bochum-Sundern Telefon 0234 - 470 800 © hei-noon | www.borgboehmer.de

Öffnungszeiten Di.-So. ab 11.00 Uhr Montag Ruhetag



Auto & Sport AS HGmbH Standort Bochum Porschestr: 3 44809 Bochum Tel.: 02 34 / 61 05 05 0 www.autoundsportas.de



Daniel Takeshi Wienand

TAKESHI

Stand Nr. 13

Ihr Partner in Sachen Nissan & Citroën



In Bochum Mitten im Herzen des Ruhrgebietes an der Porschestr. 3 in Bochum (Gewerbepark Vonder-Recke) ist unser neuestes Auto+Sport-Autohaus der Firmen-Gruppe im Sommer 2007 fertiggestellt worden.

Geschäftsführer Sven Schrader mit Team freut sich, Sie auf dem über 8.000 qm großen Areal in unserer modernsten Filiale begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich auch dort von unserer Kompetenz in Kundenservice und Fahrzeugtechnik überzeugen.

The Real Japanese

Unsere Spezialitäten:

"Tori no KARAAGE"

Schenkelfleisch vom Huhn, mariniert, paniert & gebacken, in mundgerechten Happen auf einem Möhrennest mit Soja-Oliven Dressing

"OSHI-ZUSHI" — quadratisch, praktisch, Sushi! "Sushi Würfel" Kombination aus Thunfischfilet, gegarten "Blacktiger" Garnelen & blanchiertem Blattspinat auf Sushi-Reis, darauf eine Ebene "Shiso"-Vinaigrette gesättigter Reis, Lachs und Topping aus Rucola & Tahoon-Kresse, japanischer Balsamico-Reduktion und Yuzu-Mayo. Dazu unsere Algen-Salatvariation "Goma Wakame" mit Sesam-Dressing

"JO-SARA" – Master Dish!

Ein Nigiri aus unserer Tagesempfehlung (z.B. Lachs, Süßwasser-Garnele, Wagyu-Beef...) zu "OSHI-ZUSHI" Würfeln neben einer Tempura Garnele auf Wakame-Salat

Veggie-Duo "East & West" – vegetarische Sushi Variation zwei Stücke "Futomaki" und zwei Stücke "Vegifornia" (Inside-Out Rolle) mit Zwiebelsprossen und Limetten-Mayo-Trüffel Dressing an "Goma Wakame" Salat

Dessert:

"Yuzu" Cheesecake japanischer Zitruskäsekuchen

"Tempura" Icecream gebackene Eiscreme mit Fruchtsoße

Theoderichstraße 27 | 44803 Bochum Telefon 02 34 - 60 49 470 daniel@sushi-takeshi.de www.sushi-takeshi.de

Ihr Miele-Partner in Bochum

Alle, die mehr wollen, als nur einen guten Preis.

Mehr Beratung Mehr Service Mehr Qualität



- Wir beraten
- Wir planen
- Wir verkaufen
- Wir liefern
- Wir montieren
- Wir modernisieren
- Wir renovieren
- Wir tauschen Ihre Altgeräte



Hattinger Str. 419 • Bochum • Tel.: 9 43 13 77 www.miele-Mittermeier.de E-Mail: miele-mittermeier@t-online.de



Heinz Bruns

Burgstuben Haus Kemnade

Lassen Sie sich von der romantischen Atmosphäre der alten Wasserburg verzaubern. "Urlaub vom Alltag" für ein paar Stunden bieten wir Ihnen in unserem Restaurant Burgstuben ..Haus Kemnade" und verwöhnen Ihren Gaumen mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller. Unsere vielseitige Küche bietet Ihnen frische saisonale Produkte mal traditionell, mal jugendlich modern zubereitet.

Im Sommer können Sie Kemnader Gastlichkeit auch "open air" genießen: Auf unserer Terrasse im Innenhof unter den Kastanien.



Stand Nr. 14

Unsere Spezialitäten:

An der Spaghetti-Bar frisch aus dem Parmesan Spaghetti in der Pfanne geschwenkt

- mit Knoblauch, Peperoni und Kirschtomaten oder
- mit Salami und Landschinken oder
- mit Rucola und Scampi

Ragout vom heimischen Wildschwein mit Serviettenknödel und Apfelkompott

Gedäpfter Hummer im Bambuskorb mit Miso Nudeln und Gemüsen

Kemnader Fischteller gebratenes Filet vom weißen Wels mit gegrilltem Speck auf Champagnerrahmkraut

Unser Saltimbocca Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und Salbei gebraten

Dessert:

Spieß von frischen Früchten und Schokolade mit Vanille-Eis Crème Brûlée Gebackene Pflaumen mit Vanille-Eis

An der Kemnade 10 | 45527 Hattingen Telefon 0 23 24 - 9 33 10 www.burgstuben-hauskemnade.de haus-kemnade@t-online.de Öffnungszeiten
Di.-So. 12.00-23.00 Uhr
Küche 12.00-14.00 Uhr und
18.00-21.30 Uhr
Montag Ruhetag





Malerarbeiten
Wärmedämmputz
Betonputz
Betonsanierung
Fußbodenverlegung
Gerüstbau

Wasserstr. 168 44799 Bochum Tel.: 0234 37 631 Fax 0234 33 65 57 www.kuw-zimmermann.de



Die Gaumenfreude im Hotel Schmidt-Mönnikes

In unserem Restaurant "Vitrine" verwöhnen wir Sie mit einer anspruchsvollen deutschen Küche, die stets durch saisonale und regionale Angebote ergänzt wird.

Wir bieten Ihnen den stilvollen Rahmen für Ihre Feierlichkeiten.

Das ***Hotel verfügt über 30 behaglich eingerichtete Zimmer.

Montags ist Schnitzeltag und Dienstagabend servieren wir frisch gebackene Reibekuchen in verschiedenen Variationen.

Wir würden uns freuen, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.



Stand Nr. 15

Unsere Spezialitäten:

Gebratene Putenstreifen und Scampis in süß-saurer-Chili Sauce dazu Salat und Baguette

Roulade von weißem Wels, Zander und Lachs

- auf Bärlauchschaum an Salat

oder

- mit feinen Bandnudeln und Salat

Fleischklößchen

mit Pilzrahmsoße, dazu feine Bandnudeln und Salat

Reibekuchen

- 3 Stk. mit Apfelkompott
- 2 Stk. mit Räucherlachs und Gemüse-Knoblauchdip oder
- 2 Stk. mit hausgemachtem Panhas und Apfelkompott oder

Portion Gemüse-Knoblauchdip mit Baguette

Dessert:

Duett vom Tobleronemousse an Fruchtmark

Lauwarme Quark-Nougat-Knödel auf Zwetschgenröster

Drusenbergstraße 164 | 44789 Bochum Telefon 02 34 - 31 24 69 www.restaurant-vitrine.de info@restaurant-vitrine.de Öffnungszeiten Di. 11.30 - 14.30 Uhr Mo.-Sa. 17.30 - 22.30 Uhr So. 11.30 - 14.30 Uhr



Seniorengerechtes Wohnen BOCHUM direkt in der City!

Wohnungsgrößen von 27 - 75 m²; barrierefreies Bad, Balkon, 24-Stunden Notrufservice im Haus, Fahrstuhl etc. Sie wünschen weitere Informationen? Gerne beraten wir Sie unverbindlich unter Tel. 0234/96311-25 oder mobil 0151/22974796. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!





Sie lieben Italien, italienische Küche, regionale Spezialitäten, den italienischen Wein?

Die Trattoria Caruso im Bermuda3eck im Herzen von Bochum. empfiehlt sich mit seiner frischen und unverfälschten Küche. für die italienischen Aufgaben im Leben... Ob eine Weinprobe mit einem 5 Gänge Menü, begleitet von einem Star Tenor, Ihre Weihnachtsfeier, die Silvestergala oder ein gemütlicher Abend zu zweit, das Caruso bietet Ihnen für alle Gelegenheiten richtige italienische Umfeld und die passenden kulinarischen Gaumenfreuden.



Stand Nr. 16

Unsere Spezialitäten:

Orecchiette alla Boscaiola kleine Nudeln mit Vorderschinken, Erbsen und Champignons in Tomatensauce

Vitello Tonnato dünngeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Flachgeschnittenes argentinisches Roastbeef gegrillt mit Rucola Cherrytomaten und Parmesan

Gnocchi mit Sommertrüffel in Trüffel-Crèmesauce

Jakobsmuscheln und Babycalamari auf Babyspinatsalat mit Kokosbalsam-Essigöl

Loup de Meerfilet mit Pfifferlingen

Dessert: Tiramisú Panna Cotta mit Waldbeeren

Viktoriastraße 71 | 44787 Bochum Telefon 02 34 - 640 61 22 info@caruso-bochum.de Öffnungszeiten
Mo -So. 16.00 - 24.00 Uhr





www.cafe-tucholsky.de

Tucholsky

Viktoriastr. 73

44787 Bochum

Tel.: 0234 964360



Christian Bickelbacher

Cafe Bar Restaurant Hotel Tucholsky

Das Tucholsky ist mit seiner einzigartigen urbanen Art-déco-Atmosphäre und der leichten mediterranen Küche seit seiner Eröffnung 1988 zu einer festen Größe in Bochum geworden.

Die saisonale Empfehlungskarte, der täglich wechselnde Mittagstisch, so wie die exzellente Weinkarte und nicht zuletzt das legendäre Frühstücksangebot bis 18.00 Uhr begeistern eine Fangemeinde aller Couleur.



Stand Nr. 17

Unsere Spezialitäten:

Kartoffelgratin auf frischem Blattspinat an Gorgonzolasauce

3 Crostini "Tucholsky"

- Oliven auf Ziegenkäsecreme
- gegrillte Hähnchenbrust auf Bärlauchmayonnaise
- Gamba auf Gurkenschmand

Salat "Tucholsky" mit Hähnchenbrust, Lachs, Gamba

Filetpfanne "Tucholsky" Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet auf frischem Pfifferlingsrahm mit Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes Lachsfilet auf leicht getrüffeltem Kartoffelstampf mit Parmesanschaum

Rückensteak vom Parmaschwein auf frischen Pfifferlingen mit Kartoffelgratin

Dessert:

Schokoladentarte mit Mangomousse und frischen Erdbeeren Getrüffelter Ziegenkäse mit Dörrobst

art Hotel Tucholsky | Cafe Tucholsky Viktoriastraße 73 | 44787 Bochum Telefon 02 34 - 9 64 36 - 0 www.cafe-tucholsky.de www.art-hotel-tucholsky.de Öffnungszeiten
Mo.-Do. 07.00 - 01.00 Uhr
Freitag & vor Feiertagen 07.00 - 03.00 Uhr
Samstag 08.00 - 03.00 Uhr
Sonntag & an Feiertagen 08.00 - 01.00 Uhr
Frühstück täglich bis 18.00 Uhr
Montags bis Freitags täglich wechselnder Mittags-



Handelsgesellschaft mbH **Bochum**

Im Kortumhaus 44787 Bochum

saturn.de



 \bigcirc 16





Gewinnen Sie einen Verzehrgutschein im Wert von je 50 Euro der teilnehmenden Restaurants.

Einfach die Frage beantworten und den ausgefüllten Gewinnzettel in die bereitstehenden Gewinnboxen werfen oder besuchen Sie unsere Internetseite: www.bochum-kulinarisch.de/gewinnspiel

Wie viele Gastronomen	nehmen	2012 b	ei Bochum	kulinarisch
auf dem Boulevard teil?				
\bigcirc 16	\bigcirc 1	7		\bigcirc 1

Was gefiel Ihnen besonders?		

 \bigcirc 19

Was wünschen Sie sich für's nächste Jahr bei Bochum kulinarisch?

Name		
Straße	PLZ/Ort	
Telefon		
E Mail		

Die Gewinnauslosung findet am 20. August 2012 statt. Die Gewinner werden von uns schriftlich benachrichtigt sowie im Internet unter: www.bochum-kulinarisch.de bekannt gegeben. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Ein kulinarisches Erlebnis für Ihr Zuhause ...



Fleischerei Dasenbrock Wattenscheider Hellweg 81 44866 Bo-Wattenscheid Tel.: 0 23 27 / 5 33 38 Tel.: 0 23 27 / 8 82 05 www. fleischerei-dasenbrock de

Seit über 50 Jahren stellt unser Familienbetrieb erstklassige und individuelle Wurstwaren her. Dabei sind die artgerechte Tierhaltung und die Qualität des Fleisches für uns von größter Bedeutung.

Durch die Teilnahme an Qualitätswettbewerben haben wir schon zahlreiche Goldmedaillen erhalten und so schrieb die WAZ am 23.03.2011 "keine andere Bochumer Fleischerei konnte mithalten [...]"

Neben Schweinefleisch aus artgerechter Tierhaltung – Eichenhof-, marmoriertem Rindfleisch (Färsenfleisch) bieten wir auch iberisches Schweinefleisch- besonders reich an Omega 3 Fettsäuren an. Kalbfleisch und Salzwiesenlammfleisch von den nordfriesischen Inseln, sind nur ein Teil unseres Angebotes.

Hohe Qualität zeichnet dieses Fleisch aus-Sie werden es schmecken.

Pure Gaumenfreude für Ihr persönliches "Bochum Kulinarisch"

Immer im Einsatz für die Umwelt.

Helfen auch Sie aktiv beim Umweltschutz mit!

Und so geht's:

- I. Sie kaufen das Besteck für I.- Euro.
- 2. Können es mehrfach benutzen.
- Mit nach Hause nehmen oder in die dafür vorgesehenen Besteckcontainer einwerfen.
- 4. Der Erlös kommt dem Kinder- und Jugendring Bochum e.V., Projekt "Bochumer Ferienpate" zugute.



MICHAEL SCHULZE

IMMOBILIEN MAKLER



Verkauf · Vermietung · Verwaltung

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!

Gutes Wohnen bedeutet hohe Lebensqualität!

Unser Büro am Dr.-Ruer-Platz 4 ist ein idealer Treffpunkt zur Beratung aller Immobilienangelegenheiten.

Das Familienunternehmen besteht seit 1973 in Bochum.
Unsere Mitarbeiter und wir laden Sie gerne
zu einem Treffen bezüglich Ihrer Immobilienfragen
in unseren Geschäftsräumen ein.

Bitte kontaktieren Sie uns. Wir beraten Sie gerne persönlich.

Ihre Firmen

Michael Schulze Immobilien Makler IVD

mulze

Michael Schulze Hausverwaltungen GmbH IVD

Dr.-Ruer-Platz 4 · 44787 Bochum Tel.: 0234/68780-0 · Fax.: 0234/68780-26 www.immobilien-schulze.de





Der Patient behält seine eigenen Zähne – besser als jedes Implantat dieser Welt!

Dr. med. dent Hamdi Kent

Universitätsstraße 140* 44799 Bochum *Vita Campus am Grönemeyer Institut Telefon 0234.58 80 35 55 info@dr-kent.de

Team mit 7 Spezialisten minimal invasiv – maximal erhaltend

mit minimalinvasiver
Technik Zähne und vermeiden Implantationen.
Zähne, die früher aufgrund einer Wurzelentzündung oder wegen einer fortgeschrittenen
Parodontitis entfernt werden mussten, können in der Privatpraxis für Zahnmedizin häufig dank mikroskopischer Endo-

Spezialisten erhalten

dontie (Wurzelkanalbehandlung) und mikrochirurgischer Parodontologie mit Aufbau des verlorenen Kieferknochens erhalten werden. Entzündungen heilen aus und lockere Zähne werden wieder fest. Zeit- und kostenaufwendige Behandlungen, wie z. B. Implantationen, können so meist vermieden werden.

Implantate? Wenn es sein muss – gerne! Sanft, sicher und auf höchstem Niveau!

Nur wenn die eigenen Zähne bereits fehlen oder so weit geschädigt sind, dass sie nicht mehr erhalten werden können, wird in der Privatpraxis für Zahnmedizin implantiert.



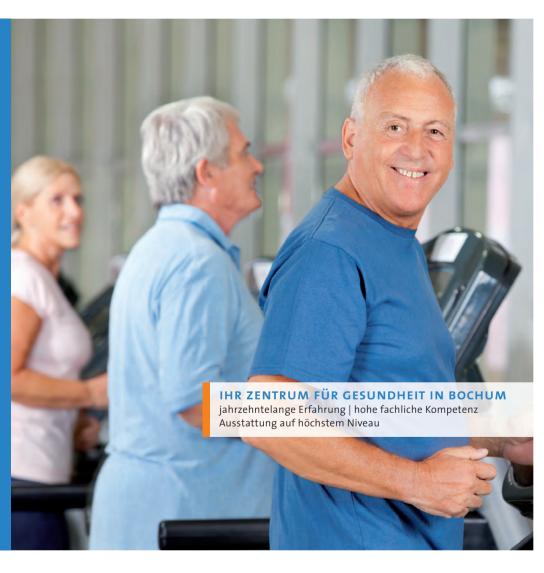


GESUNDHEITSZENTRUM REHA PRO·MED

VIKTORIASTRASSE 66-70 44787 BOCHUM

TEL | 0234 · 68 50 37 WWW.REHA-PRO-MED.DE

BESSER IN BEWEGUNG...





FIEGE. AUS BOCHUM UND AUS LIEBE.

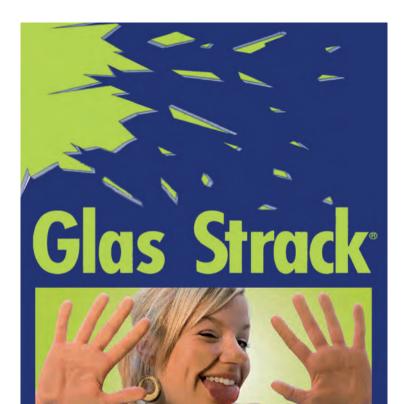


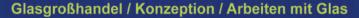
Die Initiatoren

Herwig Niggemann, Heinz Bruns und Hugo Fiege stehen für die Gastronomen und die beiden Partnerunternehmen hinter Bochum kulinarisch. Was 1989 von den Initiatoren als Kulinarischer Treffpunkt gestartet wurde (mit Helmut Wicherek für die Gastromen) hat sich ständig weiterentwickelt. Mit dem Schritt auf den Boulevard im Jahre 2008 erreichte das Fest einen neuen Höhepunkt.

Zum 24. Mal sind die beiden Unternehmen Niggemann und Privatbrauerei Moritz Fiege durch ihre Inhaber persönlich engagiert und bei Organisation und Unterstützung des Gourmetfestes eingebunden.

Das Gourmetfest auf dem Boulevard ist dank dieser guten Zusammenarbeit ein großartiger Erfolg für Bochum und Umgebung. Es setzt Maßstäbe für andere Städte. Die Bochumer sind daher mit gutem Grund stolz auf ihre Stadt.





Ottostrasse 2-4, 44867 Bochum Tel.: 0 23 27 / 98 23-0, Fax: 0 23 27 / 8 75 00 www.glas-strack.de, info@glas-strack.de



Messen / Ausstellungen
VIP - und Großveranstaltungen
Großraumzelte
Industriemontagen
Elektromontagen
Volksfeste

"Suchen Sie Anschluss?"

Westerweide 37 58456 Witten Tel.: (0 23 02) 9 73 07- 0 Fax: (0 23 02) 9 73 07-20 info@proepper.info www.proepper.info



Einkauf kann nur ein Gutschein eingelöst werden. Eine Barauszahlung ist nicht möglich.

MODEPARK RÖTHER · Stadtbadgalerie · Massenberg Straße 9 - 13 44787 Bochum · MO - SA 9 - 20 Uhr geöffnet www.modepark.de Ein besonderer Dank gilt unseren Hauptsponsoren, ohne die diese Veranstaltung nicht möglich wäre.



Bochumkulinarisch.

Man trifft sich.



Die DOCURA ist da, wenn Haften zur Pflicht wird!

Wer einen Schaden verursacht, muss dafür auch geradestehen – oft reicht eine kleine Unaufmerksamkeit aus, um einen großen Schaden zu verursachen. Deshalb unsere Empfehlung: die DOCURA Haftpflichtversicherung – so leistungsstark und

> günstig wie die DOCURA Hausratversicherung. Und das schon seit 100 Jahren! Infos unter www.docura.de

44789 Bochum 0234-937150 Königsallee 57

Alles auf einen Klick...

www.bochum-kulinarisch.de

Unsere Homepage – ein Genuss nicht nur für Internetspezialisten!

Hier können Sie das Angebot der teilnehmenden Gastronomen einsehen, sich Ihren Lieblingsstand schon zu Hause aussuchen oder mit Hilfe des Standplans die kulinarische Route festlegen.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung auch online entgegen. Ab 6 Personen können Sie für die Zeit von 12.00 Uhr bis 18.00 Uhr einen Tisch auf dem Boulevard reservieren.

Eine umfangreiche Bildergalerie zeigt eindrucksvoll die Stimmung bei Bochum kulinarisch und wird täglich mit aktuellen Fotos bestückt.

Vielleicht sind auch Sie mit dabei...



Bochumkulinarisch.

Man trifft sich.





Experten empfehlen Gerolsteiner Mineralwasser





Gerolsteiner Mineralwasser. In perfekter Harmonie zum Wein.

www.das-wasser-mit-stern.de





Kochen und Genießen.

Lassen Sie sich von der Miele Tafelkunst inspirieren und entdecken Sie wie kulinarische Highlights ganz leicht selbst zubereitet werden. Unter der Anleitung unserer Profiköche können Sie Anregungen für das nächste Dinner mit Freunden sammeln und viele Tipps und Tricks vom Profi lernen.

Veranstaltungsort:

Miele & Cie KG, Vertriebs- und Servicezentrum Bochum Burgstraße 15-19, 44867 Bochum, Telefon: 02327 942263



Die Bäckerei und Konditorei Schmidtmeier steht seit drei Generationen für Frische und Qualität in Bochum. Wir verwenden für Sie nur ausgesuchte Zutaten und geben mit unseren Mitarbeitern stets unser Bestes. Damit alles Tag für Tag frisch für Sie in die Tüte und auf den Tisch gelangt – wie gewohnt in höchster Qualität. Wir freuen uns, Sie auf dem kulinarischen Fest mit Kaffee-Spezialitäten und süßen Köstlichkeiten aus unserer Backstube verwöhnen zu dürfen:

Pflaumenkuchen mit frischen Pflaumen vom Kaiserstuhl	2,50	€
• Erdbeer-Rhabarber-Kuchen mit Vanillesoße und frischen Erdbeeren	2,50	€
 Schoko-Lava-Törtchen (Schokoladen-Törtchen mit warmer flüssiger Schoko-Füllung und marinierten Erdbeeren) 	3,00	€
Schmidtmeier's Butter Waffel dazu Portion heiße Kirschen dazu Portion Sahne	1,50 0,50 0,60	€

Becher Kaffee Tasse Cappuccino Tasse Café Crème Glas Latte Macchiato dazu Vanille oder Caramelsirup Tasse Espresso	2,00 € 2,30 € 2,00 € 2,50 € 0,30 € 1,50 €
 Frappé "Dark Moccachino" Becher (eiskalte Milch mit Espresso) 	3,00 €
Frozen Schokolino Becher Kakao kalt oder warm im Becher	2,50 € 2,00 €
Kakao kalt oder warm im Becher mit Sahne	2,30 €
Becher Frozen-Fruit-Smoothie, Pfirsich oder Waldfrucht	3,50 €

www.schmidtmeier.de





NEU! Jetzt auch in der Bochumer Innenstadt



Sportlich, edel und innovativ - im Bochumer Süden und in der Hattinger Altstadt ist "eiskirch" eine feste Größe. Neu ist die Filiale in der Bochumer Innenstadt, gegenüber dem Livingroom.

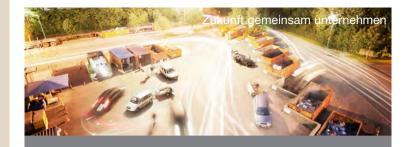
"Frauen erleben hier unsere neuesten Trends, Männer gestalten ihr Outfit nach Maß. Unser Sortiment soll den Kunden vor allem Spaß machen", sagt Inhaber Alexander Eiskirch.

Von sportlicher Mode bis zur Konfektion mit dem gewissen Etwas: In fantasievoller Kombination mit vielfältigen Accessoires finden trendbewusste Frauen wöchentlich neue Komplettoutfits – zusammengestellt aus etablierten Marken und aufstrebenden Labels.

Im angeschlossenen Maßatelier wählen die eiskirch Bochum Innenstadt Luisenstr. 12 (gegenüber Livingroom) 44787 Bochum Fon 0234 - 333 85 000 www.eiskirch.com

Herren aus einem großen Angebot hochwertigster Stoffe. Individuelle Innenfutter, Knöpfe oder Monogrammstickereien verleihen dem Maßkleidungsstück eine unverwechselbare Note.

Ein Familieneinkauf bietet sich an Mutter-Kind-Kabine, Wickelplatz und Spielekiste stehen bereit.



USB-Menue für ein sauberes Bochum:

Abfallsammlung und Abfallentsorgung mit Stadtreinigung

Sperrmüllabfuhr und Wertstoffhöfe Containerdienst WC-Container und Motivtonnen für Veranstaltungen

oder

Dienstleistungsmanagement für Wohnungsbaugesellschaften "Standort Service Plus"

Vertrieb und Beratungsservice

Tel.: 02 34/33 36-0 Fax: 02 34/33 36-109 www.usb-bochum.de





Impressum

Interessengemeinschaft Bochum kulinarisch GbRmbH

Heinz Bruns Geschäftsführender Gesellschafter

Tel. 02324 9331-0 Fax 02324 9331-99

c/o Niggemann Food Frischemarkt GmbH Speicherstr. 4-8 · 44809 Bochum www.niggemann.de

Satz:

Niggemann Food Frischemarkt GmbH www.niggemann.de

Fotos:

Sascha Kreklau www.sascha-kreklau.de

www.bochum-kulinarisch.de





mach dir freude auf

Gut.

