

# BOCHUM DKULINARISCH

**MI**  
**07 AUG**  
17H - 24H

**DO - SA**  
**08 - 10 AUG**  
12H - 24H

**SO**  
**11 AUG**  
12H - 21H

**PROGRAMM &  
REZEPTE 2019**





WIR HABEN  
BOCK AUF  
BOCHUM

Mehr Infos unter:  
[www.stadtwerke-bochum.de](http://www.stadtwerke-bochum.de)

STADTWERKE  
BOCHUM 

The logo for Stadtwerke Bochum, featuring a stylized 'S' shape composed of four colored segments: red, yellow, blue, and white.

Vom 07. bis 11. August 2019 ist es wieder soweit: Unter dem Motto „100 % Genuss“ werden 16 ausgewählte Spitzengastronomen aus Bochum, Hattingen, Herne und Witten 5 Tage lang den Bongard-Boulevard in die längste Gourmetmeile des Ruhrgebiets verwandeln. Merken Sie sich schon jetzt dieses Ereignis zur Mitte der Sommerferien vor und seien Sie mit dabei, wenn am 07. August 2019 „Bochum kulinarisch“ pünktlich um 17 Uhr mit der traditionellen Parade der Köche durch die Bochumer Innenstadt angepfeifen wird. Kommen Sie vorbei, schauen den Profiköchen beim Zubereiten der leckeren Köstlichkeiten zu, probieren Sie hausgemachte Delikatessen, erlesene Weine und Moritz Fiege Bierspezialitäten in herrlicher Freiluftatmosphäre.

Auch in diesem Jahr ist für ein abwechslungsreiches Programm für Groß und Klein gesorgt. Der Power-Piraten-Sonntag steht ganz im Zeichen unserer kleinen Gäste: viel Vergnügen sind beim Kinderschminken, in der Piraten-Bastelwerkstatt oder bei der Brio-Bahn garantiert.

„Man trifft sich“ ab dem 07. August 2019 bei Sushi oder Ente, bei Tapas oder Wolfsbarsch, bei Ochse oder Zander, bei Pils oder Pilz, bei Minze oder Ingwer.

In unserem 100-seitigen, klimaneutral gedruckten Programmheft finden Sie jede Menge Infos, Tipps, Hinweise und 16 original Bochum Kulinarisch-Rezepte zum Nachkochen. Viel Spaß!

## WIR FREUEN UNS AUF SIE!

### Helpen auch Sie aktiv beim Umweltschutz mit!

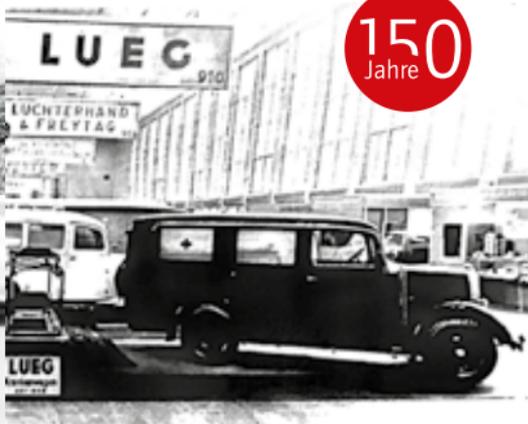
Und so geht's:

1. Sie kaufen das Besteck für 1,- Euro.
2. Können es mehrfach benutzen.
3. Mit nach Hause nehmen – oder in die dafür vorgesehenen Besteckcontainer einwerfen.
4. Der Erlös geht an die



**Aktion Canchanabury**   
Gesundheit schafft Entwicklung

IMMER  
IM EINSATZ  
FÜR DIE  
UMWELT.



150  
Jahre



*Momente*  
1868-2018



**LUEG.**

Anbieter: Fahrzeug-Werke LUEG AG • Universitätsstr. 44-46 • 44789 Bochum  
Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service • 12 Center im Ruhrgebiet  
Kostenloses Info-Telefon: 0800 82 82 823 • weitere Momente: [www.lueg.de](http://www.lueg.de)

# LIEBE BOCHUMERINNEN UND BOCHUMER, LIEBE GÄSTE



**Essen hält Leib und Seele zusammen. Es gibt uns Energie und macht gute Laune. Gutes Essen kann aber noch viel mehr: Es sorgt für Geselligkeit, Gespräche und Genuss. Und Bochum kulinarisch ist für Kennerinnen und Kenner der guten Küche ein echtes Highlight.**

Hier wird alles geboten, was ein gutes Essen ausmacht und das bereits seit 30 Jahren. So erfolgreich, dass es im Februar sogar ein Winter-Special – „Winter kulinarisch“ gegeben hat. Eine richtige Erfolgsgeschichte, die von einem ganz besonders lebt: Von der innovativen und hochwertigen Küche des Ruhrgebietes. Das zieht Gäste von nah und fern an und bietet die beste Gelegenheit, miteinander ins Gespräch zu kommen. Denn was gibt es Schöneres, als ein gutes Essen in guter Gesellschaft. Insbesondere, wenn es ein anderer gekocht hat.

In diesem Sinne: Lassen Sie es sich schmecken!

Ihr

**THOMAS EISKIRCH**

# Wir freuen uns, seit 30 Jahren Bochum kulinarisch zu begleiten.



Gemeinsam für Bochum –  
Qualität, außergewöhnliche  
Produktvielfalt und Genuss  
im Fokus.

Frischer kann keiner.



niggemann.de  
#100prozentfrische  
#qualitaetfuerdiebesten  
#foodfrischemarkt

 Niggemann

# DIE GROSSE PARTY ZUM GEBURTSTAG

FR  
15 NOV

EINLASS 19:30H

ESSEN & TRINKEN  
TANZEN BAND & DJ

IN DER ROTUNDE BOCHUM  
KONRAD-ADENAUER-PLATZ 3

TICKETS SICHERN AB DEM 07. AUGUST  
BEI BOKU AUF DEM BOULEVARD

BOCHUM  
KULINARISCH

MYKITA



andy wolf • chanel • coblens • colibris • götti • ic! berlin  
lunor • markus t • mikli • munic eyewear • mykita • oliver peoples  
porsche design • ray ban • saint laurent • silhouette • tom ford

OPTIKER  
LEUCHT

Hellweg 5-7 • 44787 Bochum • T 0234 15356 • [www.optiker-leucht.de](http://www.optiker-leucht.de)

DAS  ORIGINAL  
ORIGINAL SERVIERT

# FÜR ALLE, DIE DAS ORIGINAL LIEBEN.

COKE AUS DER KLASSISCHEN  
GLASFLASCHE.



Coca-Cola, Coke und die Konturflasche sind eingetragene  
Schutzmarken der The Coca-Cola Company.

# MITEINANDER.



VON HERZEN UND VON HIER.



MORITZ  
**FIEGE**

# die Initiatoren



## HERWIG NIGGEMANN, HEINZ BRUNS UND HUGO FIEGE

(v. l. n. r.), stehen seit Jahren für die Gastronomen und die beiden Partnerunternehmen hinter Bochum kulinarisch. Was 1989 von den Initiatoren – mit Helmut Wicherek für die Gastronomen – als Kulinarischer Treffpunkt ins Leben gerufen wurde, hat sich über die Jahre hinweg weiterentwickelt. Mit dem Schritt auf den Boulevard im Jahre 2008 erreichte das Fest einen neuen Höhepunkt und wurde zur längsten Gourmetmeile des Ruhrgebiets.

Zum 30. Mal sind die Firma Niggemann und die Privatbrauerei Moritz Fiege – durch ihre Inhaber persönlich bei der Organisation und Unterstützung von Bochum kulinarisch vertreten – mit viel Herzblut dabei. Auch dank dieser guten Zusammenarbeit ist das Gourmetfest auf dem Boulevard ein großartiger Erfolg für Bochum und seine Umgebung geworden. Die Bochumer sind auch deshalb mit gutem Grund stolz auf ihre Stadt.

**VON HERZEN UND VON HIER.**



**NACHHALTIGES LEBEN  
BRAUCHT DEINEN  
KONTOWECHSEL**



Zeige auch du Haltung mit dem GLS Girokonto:  
damit dein Geld ausschließlich sozial und ökologisch  
wirkt – konsequent nachhaltig und transparent.  
[glsbank.de](https://www.glsbank.de)

**GLS Bank**  
das macht Sinn 



**NIESSING**  
Lebendige Schmuckkultur

## Niessing Spannring® Bauhaus

BAUHAUS-ARCHITEKTUR FÜR DIE HAND

Das Jahr 2019 zelebriert ein großes Jubiläum: Das Bauhaus wird 100!

Der neue Niessing Spannring® Bauhaus ist unsere Hommage

an den sinnlichen Minimalismus des Bauhaus-Designs.

**mauer**<sub>seit</sub> 1897

Kortumstraße 61  
T 0234 964 34 12  
[www.mauer.de](http://www.mauer.de)

**marc** 1999

Kortumstraße 116  
T 0234 912 25 70  
[www.juwelier-marc.de](http://www.juwelier-marc.de)

**LÖSCHER**  
BÄCKEREI & KONDITOREI

Top oder Premium

Frühstück

Top oder Premium



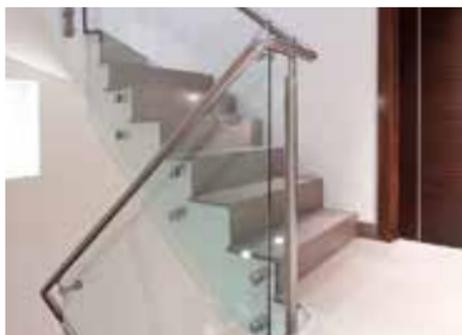


**3 Jahre Weide.  
4 Wochen Reife.  
8er Marmorierung.**

**100 % Geschmack, den man sich merken wird.**

**Unser Wagyu Prime Beef aus der Region. Ab September erhältlich.  
Zum Glück selten.**

**info@wagyu-primesteak.de | www.wagyu-primesteak.de**



# Alubau & Bauelemente

Bauschlosserei Samsel

GmbH

Meisterbetrieb · Edelstahlarbeiten

Schweißfachbetrieb nach DIN EN 1090 EXC. 2



**DER TREND VON HEUTE – [www.glasgelaender.de](http://www.glasgelaender.de)**

Karolinenstraße 109 | 44793 Bochum | Tel.: 0234/36 12 36



## Nutzen Sie meine Erfahrung.

Als TÜV-zertifizierte Allianz Fachagentur für Baufinanzierungen sowie TÜV-zertifizierte Allianz Fachagentur für Firmen stehe ich für leistungsstarke und individuelle Versicherungs-, Vorsorge- & Baufinanzierungskonzepte.

### **Marcus Sill e.K. - Baufinanzierung & Versicherung**

Generalvertretung der Allianz

Hochstraße 22

44866 Bochum

[marcus.sill@allianz.de](mailto:marcus.sill@allianz.de)

**[www.sill-allianz.versicherung](http://www.sill-allianz.versicherung)**

Tel. 02 34.5 44 88 54

Mobil 01 63.6 27 28 77



Mehr Infos in  
unserem Videoclip!

**Allianz** 



# ERST MAL 'NEN KAFFEE, ABER ...



In Deutschland werden bis zu 320.000 Kaffeebecher pro Stunde weggeworfen. Für eine Stadt mit nachhaltigem Lebensgefühl empfehlen wir die Benutzung von Mehrwegbechern.

[WWW.USB-BOCHUM.DE](http://WWW.USB-BOCHUM.DE)



# POWERPIRATEN-FAMILIENSONNTAG

Besuchen Sie uns am Sonntag mit der ganzen Familie und genießen Sie „Bochum kulinarisch“ einmal anders. Von 12 bis 18 Uhr bieten wir in Zusammenarbeit mit dem **POWERPIRATEN**-Club der Stadtwerke Bochum und dem HuiBo-Club des USB ein umfangreiches Familienprogramm für Groß und Klein.



Der **POWER**-Pirat begleitet alle Besucher durch den Tag und Ulli Schmidt Bochum, die rollende Tonne vom USB, wird nicht nur den kleinen Besuchern viel Freude bereiten.

Jedes Kind kann mit der waschechten **POWERPIRATEN**-Stempelkarte an den Kinderaktionen teilnehmen. Mit ausgefüllter Karte gibt es am **POWERPIRATEN**-Stand ein kleines piratenstarkes Geschenk.

Für viel Vergnügen sorgen die **POWERPIRATEN**-Bastelwerkstatt, der **POWERPIRATEN**-Kinderschminkstand und das HuiBo-Angelspiel.

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 16 Gastronomen bietet ein **POWERPIRATEN**-Gericht für Kinder an und als besonderen „Nachtmahl“ gibt es traditionell die heißgeliebte „Brummbär-Überraschungstüte“ mit vielen tollen Kleinigkeiten zum Spielen und Naschen.

Also besuchen Sie uns mit der ganzen Familie auch am **POWERPIRATEN**-Familiensonntag!



BOCHUMER  ORIGINALE

*Vielfalt des Handels*



*Jetzt auch*  
**ONLINE**  
**EINKAUFEN**  
*wir-sind-bochum.de*

# APPETIT

BEI BOCHUM KULINARISCH  
WÜNSCHEN

*Buchhandlung Janssen — Schröder Schreibkultur*

*Blennemann / Casamobile — Betten Korten*

*Design & Handwerk Dickerhoff*

*Eiskirch Mode & Maßarbeit — Klaas*

*Schuhhaus Lötte / Beckmanns — Schuhhaus Auftritt*

*Brumbär — Optik Rüter — Juwelier Marc*

*Goldschmiede Peter Quickels — Weinhandlung Vinery*

**Besuchen Sie uns in unseren Geschäften und im Web**

*bochumer-originale.de — facebook.com/bochumeroriginale*

**SAVE THE DATE**

*Weihnachtsausstellung im Strälingshof am So, 17. November 2019*

# GELLNER

## URBAN

RINGE +  
ARMBÄNDER  
AB 199 EURO

The logo features a stylized '20' with a diamond icon above the '0', followed by 'marc' in a lowercase sans-serif font and '1999' in a smaller font to the right.

Kortumstraße 116 · T 0234 912 25 70 · [www.juwelier-marc.de](http://www.juwelier-marc.de)

**ALS GAST KOMMEN,  
ALS FREUND GEHEN.**

(Pablo im Juni 1999)



**JANA LITZKE**

**Seit 20 Jahren im Herzen  
von Altenbochum.**

**Mediterrane Küche  
Große Tapasauswahl  
Wechselnde  
Speisenkarte  
Biergarten  
Kegelbahn  
Veranstaltungen  
Catering**

**Bis bald im Pablo**



## Canforrales – Tinto Ecológico



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.

### **Canforrales – Tinto Ecológico**

Organisch gewachsene Trauben in einem zertifizierten Cuvée aus 70% Tempranillo und 30% Syrah.

Kirschrote Farbe mit violetten Reflexe. Aromen von Beerenfrüchten. Kraftvolle Frucht, Frische und Harmonie prägen diesen Bio-Tinto. Seit fast 20 Jahren importieren wir die Canforrales – Weine aus der zentralspanischen Region „La Mancha“.

Die Vinos Ecológicos sind das Projekt der jungen Chef-Önologin Soledad Lopez.



# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## **TAPAS-VARIADAS**

Aioli, Serrano Schinken, Chorizo, Manchego-Käse, Oliven,  
Pflaumen im Speckmantel & Muslitos de Mar mit Sweet-Chili-Sauce

## **THUNFISCHTATAR**

Beluga Linsen | Avocado

## **ROTE BETE**

Beluga Linsen | Avocado

## **PAILLARD VOM RIND**

mit Rucola, frischen Parmesanspänen und  
gebratenen Drillingen

## **FRISCHES THUNFISCHSTEAK VOM GRILL**

auf Wakame-Salat

## **DESSERT:**

Mandel-Vanille-Creme mit frischen Erdbeeren  
Crema Catalana

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Mo. – So. ab 17h

Sonntag Ruhetag

Goysterstraße 27, 44803 Bochum

Telefon +49 234 - 936 20 80

[kontakt@pablo-bochum.de](mailto:kontakt@pablo-bochum.de)

[www.pablo-bochum.de](http://www.pablo-bochum.de)

# CREMA CATALANA

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

1l Milch

150 g Zucker

Dünn abgelöste  
Schale von 1 unbehandelten Zitrone

8 Eigelb

1½ - 2 EL Speisestärke



- 1 Die Milch mit 4 Esslöffel Zucker und der Zitronenschale in einen Topf geben und kurz aufkochen.
- 2 Inzwischen das Eigelb mit 2 Esslöffel Zucker und der Speisestärke in einer Schüssel verquirlen.
- 3 Nach und nach die heiße Milch unterrühren (die Zitronenschale vorher entfernen).
- 4 Die Creme zurück in den Milchtopf füllen und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten eindicken.
- 5 Durch ein Haarsieb in eine große oder mehrere kleine Schalen streichen und auskühlen lassen.
- 6 Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde fest werden lassen.
- 7 Unmittelbar vor dem Servieren die Creme(s) mit dem restlichen Zucker bestreuen und einem Gasbrenner karamellisieren.

HEIDI BOXBÜCHER  
Juwelier

GROSSE



Schmuck für besondere Augenblicke.  
Jetzt im Kortum-Karree.  
Wir gratulieren zum 30-jährigen Jubiläum.

MO-  
MENTE

Heidi Boxbücher, Huestraße 17–19, 44787 Bochum,  
T +49 234 1 32 24, [info@boxbuecher.de](mailto:info@boxbuecher.de), [www.boxbuecher.de](http://www.boxbuecher.de)  
Montag bis Freitag 10:00–18:30, Samstag 10:00–16:00



# Daserbrock

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen

**Fleischerei Daserbrock**  
Groß- und Einzelhandel

Produktion / Zentrale  
Gewerbestraße 26  
Tel. 0 23 27 / 8 82 05

**Hellweg**  
Wattenscheider Hellweg 81  
Tel. 0 23 27 / 5 33 38

**City**  
Westenfelder Straße 6  
Tel. 0 23 27 / 8 70 77

**Fleischerei Daserbrock**   
**fleischerei.daserbrock**   
**fleischereidasenbrock** 

Seit 1958 stehen wir in Bochum und Umgebung für beste handwerkliche Qualität aus Meisterhand und bewussten Fleischgenuss.

Besuchen Sie uns auf den Wochenmärkten in der Region oder in unseren beiden Filialen.

**Qualität die man schmeckt!**  
**fleischerei-daserbrock.de**



  
**10% RABATT  
AUF DAS GESAMTE  
SORTIMENT!**

DIESER GUTSCHEIN IST BIS ZUM 31. OKTOBER 2018 GÜLTIG.  
PRO PERSON IST NUR EIN GUTSCHEIN IN DEN FILIALEN EINLÖSBAR!

STAND-NR

**03**

HEIMAT UND  
LEIDENSCHAFT



**Diergardt**  
HATTINGEN



**FRIEDEL  
DIERGARDT**

Familiengastronomie  
seit 1904





# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## **JAHRGANGS-SARDINEN**

Röstbrot | Limette

## **CRÈMIGER BURRATA**

Grüne Gazpacho | Wassermelone | Gebeiztes US-Beef  
vegetarisch ohne US-Beef

## **PFIFFERLINGSRISOTTO**

Landeï | Backensholzer Deichkäse | Kräutersalat  
Vegetarisch

## **GEGRILLTE SEA WATER GARNELEN**

Ligurisches Gemüse | Sauce Aijoli

## **GEGRILLTES PLUMA VOM IBERICO-SCHWEIN**

BBQ-Jus | Beluga-Linsen | Pfifferlinge

## **DESSERT:**

Erdbeertörtchen  
mit Schlagsahne

Mousse von der Valrhona-Schokolade  
mit Spätburgunder-Kirschen & Meersalzcrumble

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Küche von 12 – 14 Uhr  
und 18 – 22 Uhr  
Montag/Dienstag Ruhetag

Am Büchenschütz 15  
45527 Hattingen  
Telefon 0 23 24 - 9 60 30  
[www.diergardt.com](http://www.diergardt.com)  
[info@diergardt.com](mailto:info@diergardt.com)

# CAFÉ DE PARIS BUTTER

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1,25kg	Butter
100g	Schalotten in kleine Würfel geschnitten
100g	Petersilie, gehackt
10g	Dill, gehackt
5g	frischer Majoran, gehackt
2,5g	frischer Rosmarin, gehackt
2,5g	frischer Thymian, gehackt
1	Handvoll in Öl frittierter Basilikum
ca. 3cl	Worcester Sauce
7g	englisches Senfpulver
10g	Paprikapulver
25g	Knoblauchzehe fein gehackt
ca.	5cl Zitronensaft
65g	Pommerysenf
	Pfeffer & Salz nach Geschmack

- 1 Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. In der Zeit die restlichen Zutaten vorbereiten.
- 2 Die Butter in der Küchenmaschine ca. 5-10 Minuten schaumig schlagen.
- 3 Die restlichen Zutaten behutsam zugeben und unterrühren.
- 4 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Die Butter in Klarsichtfolie nach Belieben portionieren, einrollen und kühl stellen.
- 6 Die Buttermischung kann auf Vorrat eingefroren werden.

### 7 Verwendung:

Sie kann mit etwas Eigelb und einer Prise Paniermehl zum gratinieren verwendet werden.

Einfach aufs Brot.

Als Würzbutter zum Fleisch oder Fisch. Zum Verfeinern z.B. von Rahmsaucen.



**GARMIN.**

**MARQ** KOLLEKTION

LEIDENSCHAFT. NEU DEFINIERT.

In Bochum erhältlich bei



**marc** 1999

Kortumstraße 116 · T 0234 912 25 70 · [www.juwelier-marc.de](http://www.juwelier-marc.de)

**BOBit**  
COMPUTER

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



## Ihr Computer-Spezialist

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

**www.bobit.de**

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

STAND-NR

**O4**

TRADITIONELLE  
GASTLICHKEIT UND  
BEHAGLICHE ATMOSPHERE

GASTHAUS *Weiß*



## UWE, THOMAS & ANGELA WEIß

In der zweiten Generation  
vermitteln wir - Angela,  
Thomas und Uwe Weiß -  
westfälische Gastlichkeit und  
herzliche Atmosphäre.

Regionale und saisonale  
Speisen werden begleitet von  
internationalen Gerichten, die  
wegen der südafrikanischen  
Spezialitäten sogar  
überregional bekannt sind.

Lassen Sie sich von uns  
verwöhnen und genießen Sie  
ihren Aufenthalt in einem  
warmen und wohltuenden  
Ambiente.





# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## TANTE HERTAS BLAUBEER PFANNEKUCHEN

## GEBACKENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER

auf Bulls Blattsalat mit einem Chutney  
von der Backprikose und Baguette

## BOCHUMS HALBE KULT-ENTE FRISCH AUS DEM OFEN

mit Backpflaumensauce und Baguette

## NEU - DIE EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF SÜDAFRIKANISCHES BOBOTIE

Traditioneller Auflauf vom Zebra mit Mango-Krautsalat

## DESSERT:

Warmes Schokoladenküchlein mit Kern  
und marinierten Blaubeeren auf Vanillesoße

## KÄSE:

Die Käsetheke auf der Meile  
5 verschiedene französische Rohmilchkäse  
• Brie de Meaux, Comté, Bûche de chèvre, Morbier, Fourme d'ambert  
begleitet von Trüffelhonig, Feigensenf und Baguette

---

## ÖFFNUNGSZEITEN

ab 16.30 Uhr,  
Sonntag ab 10.00 Uhr  
Dienstag & Mittwoch  
Ruhetag

In der Delle 4 45529  
Hattingen  
Telefon 0 23 24 - 8 55 58  
[www.gasthaus-weiss.de](http://www.gasthaus-weiss.de)  
[info@gasthaus-weiss.de](mailto:info@gasthaus-weiss.de)

# BOBOTIE

## SÜDAFRIKANISCHER HACKFLEISCHAUFLAUF

### REZEPT ZUM SAMMELN

#### ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

1	Scheibe Weißbrot
1kg	Lamm- oder Hackfleisch
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1EL	Butter
125g	Rosinen (kernlos)
1EL	Aprikosenmarmelade
1EL	Mangochutney
2EL	Zitronensaft
1TL	Butter
3	Eier
250 ml	Milch
3	Lorbeerblätter
2TL	Curry
3	Bananen
	Salz und Pfeffer

- 1 Das Weißbrot in 125 ml Milch einweichen, auswringen und mit dem Hackfleisch vermengen.
- 2 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. In Butter anbraten. Die Hackfleischmasse dazugeben, mit Curry bestäuben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
- 3 Mit Rosinen, Aprikosenmarmelade, Mangochutney und Zitronensaft verrühren und 5 weitere Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Eine Auflaufform mit Butter fetten und die Masse einfüllen. Mit Bananenscheiben belegen.
- 5 Eier mit der restlichen Milch verquirlen, salzen und pfeffern und über die Masse gießen. Mit Lorbeerblättern garnieren.
- 6 Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Oberhitze etwa 15 Minuten überbacken.

EAT, SPEAK, TYPE ...



## ... Spracherkennung für Mediziner und Juristen

### Unser Portfolio

- die richtigen Lösungen für Ihren Use Case
- Spracherkennung, Diktiergeräte, Software, Hardware
- individuelle Services
- Workshops und Schulungen



**think about IT – Ihr Partner für Ihre  
Digitalisierungsstrategie**

**think about IT GmbH**  
Lise-Meitner-Allee 6  
44801 Bochum

**Fon 069-2474717-65**  
info@think-about.it  
www.think-about.it

Webshop:  
**www.myvoice.de**

## Zeit für schöne Zähne

*Zahnmedizinische Kompetenz in Bochum*



Das Team um Oralchirurg Dr. Stefan Neukirchen, die Zahnärzte Dr. Angelos Tsiokas, Dr. Katharina Kaiser und Dr. Marisa von der Horst kümmert sich um Ihr dentales Wohlbefinden.

Die Behandlung erfolgt nach modernsten Erkenntnissen und mit Hilfe ausgereifter Techniken, auf Ihre individuellen Wünsche und Bedürfnisse zugeschnitten.

Das Ärzteteam ist spezialisiert in den Bereichen:

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

STAND-NR

05

ALTE PFADE,  
FRISCHE KÜCHE

## *Kümmel Kopp*



ACHIM WAGNER,  
CORA NEUMANN,  
KLAUS BONOWITZ

Am Hellweg hat Gastlichkeit eine lange Tradition. Schon vor Jahrhunderten wurden im „Kümmel Kopp“ die Gäste bewirtet. Mit Küchenchef Klaus Bonowitz setzen wir die Tradition fort und bringen fantasievolle und kreative Küchenprodukte auf den Tisch. Wir schmeicheln Ihrem Gaumen mit einer regionalen Küche und exotischen-mediterranen Komponenten. Mit unserem schlicht-gemütlichen Ambiente und einem rundum Wohlfühlservice sorgen wir für glückliche Gäste. Wir freuen uns auf Sie. Bis bald Ihr Kümmel Kopp Team.





# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## **CURRYWURST-GAMBA-SPIESS**

auf zweierlei Saucen

## **GEBRATENE BLUTWURST**

auf Trüffelrahmsauerkraut

## **ITALIENISCHER SAUERBRATEN**

eingelegt in einer Marinade von Rotwein, Aceto Balsamico und italienischen Kräutern dazu Gnocchis und Lambrusco-Rotkohl

## **SCHWEINERÜCKENSTEAK 250G MIT CALIFORNIA DIP**

(Apfel, Lauchzwiebel, Ananas, körniger Senf, Mayonnaise)  
dazu Salat und Baguette

## **ROTBARSCHFILET IM EIMANTEL**

mit Dijon Senf Sauce dazu Gnocchis und bunter Salat

## **DESSERT:**

Weißes Mohn Mousse au Chocolat mit Erdbeermark

Mandel Bienenstich Creme mit Amaretto Karamell Sauce

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Mi – Sa ab 17.00 Uhr So 11.30  
bis 14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr  
Montag & Dienstag Ruhetag

Wattenscheider Hellweg 249  
44867 Bochum  
Telefon 02327 - 835685  
[www.kuemmel-kopp.de](http://www.kuemmel-kopp.de)  
[info@kuemmel-kopp.de](mailto:info@kuemmel-kopp.de)



# CALIFORNIA DIP

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

250 g    Mayonnaise 80%

1        Apfel

1        Stange Lauchzwiebel

2 El     körniger Senf

1/4     Ananas

4 cl     Apfelsaft

1 El     Schalottenessig

*Kümmel Kopp*

- 1** Apfel und Ananas schälen und in feine Würfel schneiden
- 2** Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden
- 3** die Zutaten mit der Mayonnaise vermengen
- 4** Senf unterrühren
- 5** mit Schalottenessig und Apfelsaft abschmecken
- 6** **Verwendung:**  
Sehr lecker zu gegrilltem Rind, Schwein und Geflügel!

Ab August  
2019  
in Bochum



# Je nach **Gusto**\*...

## \*... **Medical-Beauty:**

nichtinvasive Ästhetik | Ästhetische  
Chirurgie | klassische Dermatologie  
Fettabsaugung (Liposuktion) | Ge-  
sichtsstraffung | Hautverjüngung  
Brustmodellierung | Cellulite | p-  
tische Chirurgie | Nasenkorrektur  
Haartherapie & Haartransplantation  
Intim-Ästhetik | Derma-Kosmetik  
Laserbehandlungen | Regenera-  
tionsmedizin | Schweißdrüsen-  
entfernung | **NEU** Tattoorentfer-  
nung mit Pico Plus Laser | **NEU**  
Gentle Pro Stoßwellentherapie  
bei Erektionsstörung | ...



**ALAMOUTI**  
Aesthetic & Skin

Privatärztliches Centrum | Dr. med. Darius Alamouti & Kollegen  
Historischer Nordbahnhof | Ostring 15 | Bochum

www.dariusalamouti.de



**Lufthansa City Center**  
Schmidt & Partner  
Reisebüro

Schmidt & Partner  
Lufthansa City Center  
Massenbergstr. 7  
44787 Bochum  
Tel.: 02 34 / 96 18 00  
[www.fynettravel-bochum.de](http://www.fynettravel-bochum.de)

STAND-NR

**06**

RESTAURANT | PARTYSERVICE  
**STRÄTLINGSHOF**



Reisen, Essen und ein guter Wein – das gehört zu den schönsten Erlebnissen, die das Leben zu bieten hat. Warum also nicht alles vereinen, um richtig glückliche Momente zu erleben?

Ob in Deutschland, in Europa oder in der Ferne – wir wissen immer, wo echte Foodies die beste Küche mit einer unglaublichen Atmosphäre erwartet. Wer sich also für das Außergewöhnliche begeistert, kann sich immer auf unser

Insiderwissen verlassen. Unser Team kennt die neuesten Adressen für individuelle Reisekombinationen und baut nach Wunsch Ihre Reise wie Architekten mit sicherem Stil-Gefühl zusammen. Besuchen Sie uns während Bochum Kulinarisch zu einem Inspirationsgespräch in unseren Geschäftsräumen auf dem Massenbergboulevard. Erste Impressionen erhalten Sie unter:  
[www.fynettravel-bochum.de](http://www.fynettravel-bochum.de)



**DIANA STRÄTLING  
MARTIN WINKING**

Essen gehen im denkmalgeschütztem Strätlingshof bedeutet frische Küche mit saisonalen Akzenten, ein besonderes Highlight auf der Karte: Steaks 800° Southbend Grill!

Heuböden klimatisiert für Tagungen und Feiern Hochzeiten...bis 200 Personen.

Party-Service  
Biergarten  
Mittagstisch  
Sonntagsbruch

Werden Sie Fan vom Strätlingshof auf Facebook.





# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## **BLACK TIGER GARNELEN**

im Tandoori-Kroepoek-Mantel | Hummus | grüner Spargel

## **ALTENBOCHUMER SCHNITZEL VOM EICHENHOF SCHWEIN**

Senf | Preiselbeeren | Brie de Meaux | Salat

## **NEU KREIERT: HOF DÖNER VOM KIKOK-HÄHNCHEN**

Curry | Tomate | Avocado | Limette | Ziegenkäse | Bacon | Sesamfladen

## **FLAMMLACHS (IM BUCHENRAUCH GEGART)**

Steinofenbrot | Limone | Sour Creme | Wildkräuter

## **RUMPSTEAK**

Kanada Heritage Angus | junger Spinat | Kartoffelstampf | Trüffeljus | Spiegelei

## **SPARE RIBS 300G**

Jameson Whisky Rub | Chimichurri | Steinofenbrot

## **DESSERT:**

Belgische Waffel

Kirschen | Sahne | Baileys-Schokolade

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Mo.-Fr 12.00-15:00 Uhr

und ab 18:00 Uhr

Sa. Ab 16:00 Uhr

So. 10.30 – 17.00 Uhr

Altenbochunmer Straße 64

44803 Bochum

Telefon 0234 - 9350405

[www.straetlingshof.de](http://www.straetlingshof.de)

[info@straetlingshof.de](mailto:info@straetlingshof.de)

Gerne sind wir für besondere Anlässe auch außerhalb der Öffnungszeiten für Sie da! Bitte sprechen Sie uns an.

# STRÄTLINGSHOF BBQ RUB

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN:

4 EL Rohrzucker

3 EL Meersalz

3 EL Paprikapulver  
(edelsüß)

1 EL Knoblauchpulver

1 EL Zwiebelpulver

1 EL Oregano  
(getrocknet)

2 TL Cayennepfeffer

1 TL Koriandersamen

½ TL Pfefferkörner schwarz

½ TL Kreuzkümmel

2 TL Sesamsaat weiß

**1** Die Gewürze, die größer sind etwas mörsern und alle miteinander vermischen...Fertig

**2** **Verwendung:**  
Für Fleisch, Fisch & Gemüse!



Mein Bett



**SCHRAMM**<sup>®</sup>  
home of sleep

TRECA PARIS . VISPRING . SUPERBA . KORTENSTUDIO  
DORMIENTE . TEMPUR . KIRCHNER . RÖWA . SWISSFLEX . MÜLLER

...

*Einzigartige Vielfalt!*

Entdecken Sie eine großartige Auswahl an feinsten Boxspringbetten,  
75 Matratzenflächen zum Probeliegen und ... und ... und

**BETTEN KORTEN**

BETTEN & MATRATZEN – IHR PREMIUMFACHHANDEL SEIT 1876

[www.betten-korten.de](http://www.betten-korten.de)

# LICHT **3**

LICHT HOCH DREI by Licht Bazar

## Wir beraten Sie!

Vom Klassiker bis zur LED-Beleuchtung



- Lichtplanung
- vor Ort Beratung
- Baustellenbetreuung

Wittener Straße 87

44789 Bochum

0234 / 14420

info@lichthochdrei.net

www.lichthochdrei.net

STAND-NR

**07**



L I V I N G R O O M

BAR · LOUNGE · RESTAURANT · CATERING



LUKAS RÜGER  
SERAN BAHTIJARI

Metropole Ruhrgebiet:  
Frische, spannende und  
zeitgemäßer Küche in  
Verbindung mit mondänem  
und metropolen Ambiente.

Der Livingroom präsentiert  
sich nun schon im 20. Jahr  
als große Konstante in der  
hiesigen Restaurantszene.

Mit dem FIVE ist ein  
Menü-Restaurant dazu  
gekommen, das allerbeste  
Kritiken erhält und mit dem  
ZUM GRÜNEN GAUL ein  
wunderbares Wirtshaus  
mitten im Ehrenfeld.

Infos im Netz.





# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## **TOMATEN TATAR (VEG.)**

Basilikum-Mascarpone-Creme und knusprige Gemüse

## **CEVICHE VOM SCHOTTISCHEN LABEL ROUGE LACHS**

Avocado, Meeresalgen, Radieschen und Kresse

## **GETRÜFFELTE BRATWURST-SCHNECKE VOM MANGALITZA-SCHWEIN**

warmer Kartoffel-Spinat-Salat und Tomaten-Rosmarin-Jus

## **KURZ GEGRILLTER THUNFISCH**

Erbsen-Fregola Sarda, geräucherte Paprika und Limonen Schaum

## **AUSTRALISCHE RINDERHAXE AUS DEM SMOKER:**

Pfeffer-Jus, Röstkartoffelstampf und rotem Krautsalat

## **DESSERT:**

Süß: Parfait vom Büffel Joghurt warmer Valrhona Schokoladenschaum,  
eingelegte Waldblaubeeren, salziger Buchweizen

Käse: Hausgemachter getrüffelter Brie de Meaux mit Baguettes

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag – Samstag ab 12:00 Uhr  
durchgehend warme Küche  
Sonn- & Feiertags Ruhetag

Luisenstr. 9-13  
44787 Bochum  
Telefon 02 34 - 9 53 56 85  
[www.livingroom-bochum.de](http://www.livingroom-bochum.de)  
[info@livingroom-bochum.de](mailto:info@livingroom-bochum.de)



# CEVICHE VOM SCHOTTISCHEN LABEL ROUGE LACHS

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

500g **Lachsfilet Sushi Qualität**  
(z.B. vom Schottischen Label Rouge)

1 **Limette**

2 **Zitronen**

1 **Orange**

100ml **Yuzu Saft**

**Frische Meeresalgen vom Fischhändler je nach Saison**  
(Alternativ getrocknete aus dem Asia-Geschäft zum Einweichen)

2Stk **reife Avocado**

2 **Chilischoten**

1 **Knoblauchzehe**

5 **Körner Koriandersaat**

**Palmzucker**

**Meersalz**

**10 Stk. Radieschen**

**Shiso-Kresse grün**

**Olivenöl**

- 1 Avocadofleisch mit dem Zitronensaft, Zucker und Salz zerstampfen. Kalt stellen.
- 2 Restliche Zitrusfrüchte auspressen und deren Abrieb bereithalten.
- 3 Mit Zucker, Salz, Koriandersaat abschmecken.
- 4 Lachs in feine Scheiben schneiden und mit dem Zitrussaft für ca. 30 min. marinieren.
- 5 Algen kurz blanchieren.
- 6 Fisch aus der Marinade nehmen und flach auf einem Teller auslegen.
- 7 kleine Nocken der Avocadocreme darauf verteilen.
- 8 Algen mit einem Teil Zitrusmarinade und Olivenöl marinieren und ebenfalls auf dem Teller drapieren.
- 9 Radieschen fein über den Teller hobeln und mit ein paar Blättern der Shiso-Kresse garnieren.





# DR. HOFFMANN · HANKE

Kanzlei für Arbeits- und Sozialrecht  
Rechtsanwälte und Fachanwälte

## Für Arbeitnehmer, Betriebsräte und Führungskräfte

### ARBEITSRECHT

- Kündigung
- Entgelt
- Abmahnung
- Zeugnis
- Betriebsvereinbarung
- Sozialplan



RA Dr. Jörg Hoffmann

- Fachanwalt für Arbeitsrecht
- Fachanwalt für Sozialrecht
- Zertifizierter Berater Arbeitsrecht für Arbeitnehmer (VdAA e.V.)
- Zertifiziertes Berater Kündigungsschutz (VdAA e.V.)



RA Knut Hanke

- Fachanwalt für Sozialrecht
- Fachanwalt für Arbeitsrecht



RAin Carolin Haas

### SOZIALRECHT

- Arbeitsunfall
- Schwerbehinderung
- Hartz4
- Arbeitslosengeld
- Krankengeld
- Rente



Dr.-Ruer-Platz 4 · 44787 Bochum  
Telefon: 0234. 5869773 · Telefax: 0234. 5869771  
E-Mail: [team@arbeitsrecht.team](mailto:team@arbeitsrecht.team)

[www.arbeitsrecht.team](http://www.arbeitsrecht.team)



Destillerie Eicker & Callen  
Alte Drogerie Meinken  
Heitkampsfeld 6  
44652 Wanne-Eickel (Herne)  
Telefon: 0 23 25 / 73 666  
Telefon: 0 23 25 / 70 203  
www.eicker-callen.de  
www.altedrogeriemeinken.de

## Spirituosen und Obstbrände seit über 125 Jahren.



Die Brennerei mit Hof im Jahre 1949

In der Brennerei Eicker & Callen werden in 125-jähriger Tradition Spirituosen hergestellt und vertrieben. Mit der Alten Drogerie Meinken, die auch auf eine lange Geschichte zurück schauen kann, wurde 2014 eine Fusion zweier Geschäfte gefeiert. Zur Zeit kann man auf eine Auswahl von eigenen Likören, Gin und Schnäpsen zurück greifen, um sich einen schönen Abend zu machen.

Aber auch erlesene Obstbrände wie z.B. die Brände der Feinbrennerei Prinz aus Österreich können hier erworben werden. Es gibt hier für jeden etwas unter den über 100 Artikeln zu finden, sei es für sich selbst oder als Geschenk.

Es würde uns freuen, wenn Sie uns mal besuchen würden. Eine Brennereibesichtigung ist jederzeit buchbar.

STAND-NR

08

WIENER KÜCHE



FRANZ FERDINAND  
MUSIC



ALESSANDRO  
MACERI

Die Wiener Küche ist für uns das Sinnbild für beste und ehrliche „Gutbürgerliche Küche“. Irgendwie haben wir diese Klassiker alle im Kopf und vielleicht sogar ein wenig auf dem Gaumen. Wiener Schnitzel, Gulasch, Tafelspitz, Knödel und Kaiserschmarrn. Im Franz Ferdinand und im neuen Festsaal bringen wir diese auf den Punkt. Küss die Hand...





# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## **TIROLER SPECKKNÖDEL**

an lauwarmen Krautsalat und Grüner Veltliner Sauce

## **GEFÜLLTE FEIGE**

mit österreichischem Ziegenkäse, Raukesalat und Tannenhonig

## **WIENER FIAKERGULASCH**

mit Semmelknödel, Ochsenaug, Gurkl, Würstl und Tiroler Speck

## **„SOUS VIDE“ KALBSFILET**

mit K&K-Stifte und Erdäpfel-Sellerie Mousseline an Röstzwiebelsaftl

## **TIROLER KASSPATZEN**

in Bergkäsesauce an Rässkäse und hausgemachten Röstzwiebeln

## **DESSERT:**

Wiener Kaiserschmarrn

- Rum-Rosinen
- Wachauer Marillenmarmelade
- Schuss Alte Marille

Sacher-Trifle

im Glas helle und dunkle Schokomousse  
mit Wachauer Marillenmarmelade

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Di. – So. ab 12.00Uhr  
durchgehend warme Küche  
Montag Ruhetag

Klinikstrasse 51  
44791 Bochum  
Telefon 0234 - 93539212  
[www.franzferdinand-bochum.de](http://www.franzferdinand-bochum.de)  
[info@franzferdinand-bochum.de](mailto:info@franzferdinand-bochum.de)



# KAISERSCHMARRN FRANZ FERDINAND

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Eier - Größe M

125 g Mehl

60 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Bourbon Vanille-  
zucker

350 ml Vollmilch - z.B. 3,5%

40 g Butter

40 g Rosinen

4 TL Rum

Puderzucker zum Bestäuben



- 1 Rosinen mind. 15 Minuten in Rum einlegen. Gerne länger.
- 2 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- 3 Mit dem Handmixer das Eigelb, den Zucker, die Prise Salz und den Vanillezucker cremig rühren.
- 4 Im Anschluss nach und nach das Mehl und die Milch unterrühren.
- 5 Die Rosinen (ohne den Saft) untermischen.
- 6 Die Masse in den Eischnee unterheben.
- 7 Die Butter in einer großen Pfanne (32cm Durchmesser) auf mittlerer Stufe erhitzen und den kompletten Teig in die Pfanne für ca. 5 Minuten goldbraun backen.
- 8 Dann den Kaiserschmarrn mit einem Pfannenwender vierteln, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen.
- 9 Im Anschluss den Schmarrn in mundgerechte Stücke zerreißen (am besten mit zwei Pfannenwendern) und diese noch kurz weiter braten.
- 10 Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

SAFETY GLASS FROM  
INNOVATIONS  
**Glas Strack®**



[WWW.GLAS-STRACK.DE](http://WWW.GLAS-STRACK.DE)

IHR SICHERHEITSGLASHERSTELLER MADE @ RUHRPOTT

**Wir**  
**wünschen**  
**guten**  
**Appetit!**

Schnäppchen statt  
Häppchen jetzt bei  
Wicke!



**AUTOHAUS**  
**wicke**

Autohaus Wicke GmbH  
Hattinger Str. 875-885  
44879 Bochum  
Tel. +49 234 942050  
[www.vw-wicke.de](http://www.vw-wicke.de)



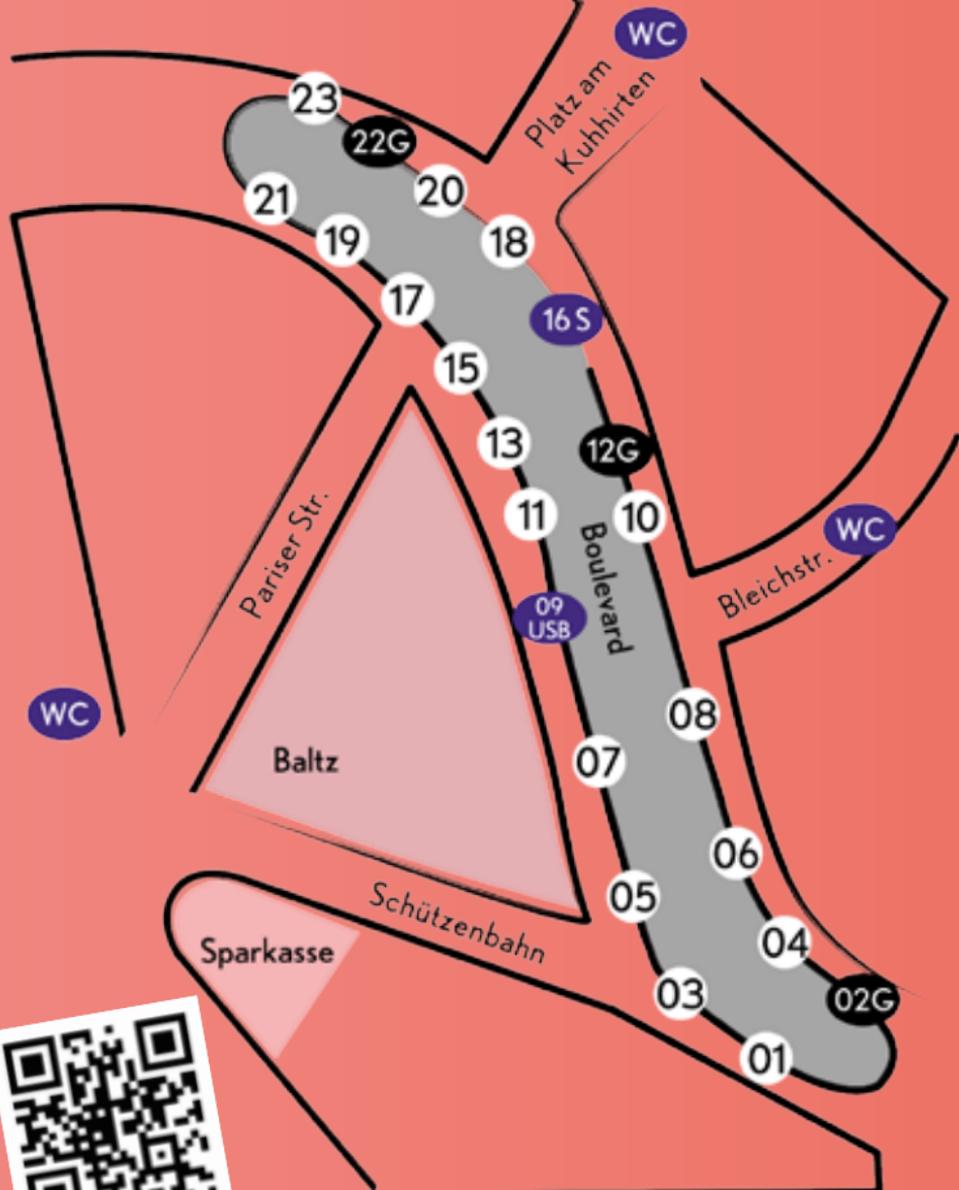
Volkswagen

## STANDPLAN

- 01 Pablo
- 02 Getränke
- 03 Diergardts „Kühler Grund“
- 04 Gasthaus Weiß
- 05 Kümmel Kopp
- 06 Strätlingshof
- 07 Livingroom
- 08 Wirtshaus Franz Ferdinand
- 09 USB
- 10 Löscher
- 11 Tucholsky
- 12 Getränke
- 13 Hoppe's
- 15 Takeshi
- 16 Saturn
- 17 Haus Kemnade
- 18 Borgböhmer's Waldesruh
- 19 Waldhaus
- 20 Vitrine
- 21 An de Krüpe
- 22 Getränke
- 23 Meistertrunk

Alle aktuellen  
Informationen finden Sie  
auch auf unserer Webseite  
[www.bochum-kulinarisch.de](http://www.bochum-kulinarisch.de)





# Raum & Objekt

GmbH

Altenbochumer Str. 1 • 44803 Bochum

Tel.: 02 34 / 4 62 85 22

Fachbetrieb für  
Raumgestaltung,  
Wand, Decken und  
Fußbodentechnik.

STAND-NR

11



„Natürlich schöne Räume – das garantieren wir Ihnen!“

Ihr Wohlfühlraum [www.raumundobjekt.com](http://www.raumundobjekt.com)



Die Firma Raum und Objekt ist Ihr Fachbetrieb für Raumgestaltung, Wand, Decken und Fußbodentechnik.

Ein Unternehmen für alle Gewerbe und alles aus einer Hand.

Das spart Zeit, Geld und vor allem Ihre Nerven.

Ob Privat oder Gewerbe, wir haben für jede Aufgabe das passende Fachpersonal, optimal geschult und mit langjährigem Know-How.

Schauen Sie doch einfach mal vorbei oder rufen Sie uns an:

**0234-462 85 22**

Wir freuen uns auf Sie!

[www.raumundobjekt.com](http://www.raumundobjekt.com)

Tucholsky



CHRISTIAN  
BICKELBACHER

Das Tucholsky ist der besondere Allrounder gegen die Alltäglichkeit. Auf der einen Seite immer schon dem klassischen urbanen Caféhaus-Gedanken verpflichtet, auf der anderen Seite längst auch als Restaurant glänzend beleumundet mit der exzellenten saisonalen Küche. Die Atmosphäre stimmt hier, ob beim Frühstück, beim Mittagstisch, bei Kaffee, Kuchen, Tee oder beim Dinner.





# UNSERE SPEZIALITÄTEN

## SUMMER BOWL

Rote Beete Bällchen | marinierte Schlangengurke  
Confierte Cocktailtomaten | Couscous Salat

## LINGUINI CON AGLIO E OLIO

Shimeji | Cocktailtomaten | Kräuter | Parmesan  
wahlweise mit Oktopus

## WIENER SCHNITZEL

Baumkaper | Preiselbeeren | Zitrone | klarer Kartoffelsalat

## FORELLENFILET

### - AUF DER HAUT GEBRATEN -

Sellerieschaum | Brokkoliröschen | Rote Beete Creme

## TUCHOLSKY BURGER

150g frisch gewolfte Rindfleisch  
Feigen Chutney | Ziegenkäse Schmand | Rucola | Strauchtomate  
Connoisseur Fries | Mayonnaise

## BÜRGERMEISTERSTÜCK

### - LOW & SLOW -

Portweinjus | Zuckerschoten | Kartoffel-Röstzwiebelpüree

## DESSERT:

Schokoladentarte  
Himbeermousse | Beeren

---

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. – Do. 07.00 – 00.00 Uhr  
Fr. & vor Feiertagen 07.00 – 01.00 Uhr  
Samstag 08.00 – 01.00 Uhr  
So. & Feiertags 08.00 – 00.00 Uhr

Frühstück täglich bis 18:00 Uhr  
Mo bis Fr. wöchentlich wechselnder Mittagstisch

Viktoriastr. 73 44787Bochum  
Telefon 0234 - 96436 - 0  
[www.cafe-tucholsky.de](http://www.cafe-tucholsky.de)  
[info@art-hotel-tucholsky.de](mailto:info@art-hotel-tucholsky.de)

# FORELLENFILET TUCHOLSKY

## - AUF DER HAUT GEBRATEN -

### REZEPT ZUM SAMMELN

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Forellenfilets

300 g Rotebeete

1 EL Sahnemeerrettich

1 Kopf Brokkoli

0,5 kg Sellerie

0,5l Milch

Salz, Pfeffer,  
Muskatnuss, Zucker

**1** Sellerie putzen, in Würfel schneiden und in der Milch weichköcheln. Anschließend pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Danach durch ein Sieb streichen und die „Sellerie-Milch“ auffangen.

Kurz vor dem Anrichten erwärmen und aufschäumen.

**2** Rote Beete weichkochen und anschließend fein pürieren. Mit Sahnemeerrettich, Salz und Zucker abschmecken.

**3** Brokkoli putzen, Röschen in Salzwasser kochen und in Eiswasser abschrecken. Brokkoli in geschmolzener Butter schwenken und mit Salz und Muskat abschmecken.

**4** Forellenfilets auf der Haut anbraten bis diese knusprig ist und leicht salzen.

**5 Anrichten:**

Rote Beete-Püree in der Mitte anrichten. Brokkoliröschen an einer Seite anlegen. Forellenfilet mit der Hautseite nach oben mittig auf dem Püree platzieren und mit ein wenig Sellerieschaum toppen.

Bochum mit



Kohle, Erz und  
**Wasser –**  
die **größten Schätze**  
liegen unter Tage.

Seine hohe, ausgewogene Mineralisierung und sein erfrischend natürlicher Geschmack machen Gerolsteiner zur idealen Ergänzung zu jedem Essen – und zu Deutschlands beliebtester Mineralwasser-Marke.

GEROLSTEINER



WEINPLACES

MEHR INFOR-  
MATIONEN  
FINDEN SIE HIER:



[www.weinplaces.de](http://www.weinplaces.de)

# *Thiers*



**Direktverkauf:**  
dienstags und freitags  
zwischen 8 und 16 Uhr



Thiers Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co KG  
Hansastraße 128 | 44866 Bochum  
thiers-gmbh@web.de | www.thiers.de

*Zusammen  
Genießen!*

auf dem

**BOULEVARD**

*Bochum*



*Restaurant*

*Mutter Wittig*

[www.mutterwittig.de](http://www.mutterwittig.de)

**Yamas**  
*mezé restaurant & Weinbar*

[www.yam.as](http://www.yam.as)



**FIEGE'S STAMMHAUS**

**BOCHUM**

SEIT 1818

[www.fieges-stammhaus.de](http://www.fieges-stammhaus.de)



# OSTERMANN

Ein Fest für Genießer  
der Wohn-Kultur!

Über 100.000 Artikel auf  
**ostermann.de**  
im Online-Shop



**DEUTSCHLANDS VIELSEITIGES  
EINRICHTUNGS-CENTRUM!**

**5 WOHN-SPEZIALISTEN  
IN EINEM CENTRUM!**



Das Full-Service  
Einrichtungs-Centrum.



Alles sofort für Dein  
Zuhause.



Räume neu erleben.



Alles sofort fürs Kind.



1 Centrum, 4 Welten  
und 1000 Alternativen!



Buslinie 373, Haltestelle  
Fredri-Ostermann-Straße

STAND-NR

13

...HOPPE'S DIE SCHÖNE LUST  
GENIEßEN...



hotel. restaurant



BERND HOPPE

Hoppe's Hotel  
Übernachten Sie in unserem  
familiär geführten Haus und  
genießen Sie Komfort und  
gemütliche Atmosphäre  
unter einem Dach.

Hoppe's Restaurant  
Besuchen Sie uns und lassen  
Sie sich von unserem  
Küchenteam mit frischen  
Produkten und viel Liebe  
zum Detail verwöhnen.  
Beachten Sie auch unsere  
neuen Öffnungszeiten.

Wir freuen uns auf Sie!

Die großen Einrichtungs-Centren in NRW und auf [ostermann.de](http://ostermann.de)  
**OSTERMANN**

Einrichtungshaus Ostermann GmbH & Co. KG • Firmensitz: Fredri-Ostermann-Str. 1-3, D-58454 Witten

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo - Sa: 10.00 - 20.00 Uhr • Restaurant ab 9.00 Uhr geöffnet!





# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## **HOPPE'S SURF AND TURF**

gespießte Rinderhüfte  
mit Garnele dazu gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

## **HOPPE'S LACHSBURGER**

Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet mit Strauchtomate, Rucola und Parmesan mit einer leichten Pestoremoulade verfeinert

## **HOPPE'S STÄBCHENFLEISCH**

kleine Schweinehaxe mit Fiege Bernsteinjus, karamelisierter Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln

## **PASTA IN OLIVENÖL GESCHWENKT MIT**

Rucola, Kirschtomaten, Parmesan

- Walnuss und Gorgonzola
- gebratenen Riesengarnelen

## **KNUSPRIG GEBACKENER FLAMMKUCHEN MIT**

- Lachs und Rucola
- Walnuss und Gorgonzola
- Speck und Zwiebeln

## **DESSERT:**

Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso Nuss Crumble  
Kleiner Käseteller mit Parmesan, Gorgonzola und Oliven

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag bis Freitag ab 15.00 Uhr  
Samstag ab 18.00Uhr  
Sonntag Ruhetag

Stockumerstr. 6 58453 Witten  
Telefon 02302 - 60307  
[www.hotelhoppe.com](http://www.hotelhoppe.com)  
[hotel@hotelhoppe.com](mailto:hotel@hotelhoppe.com)



# HAUSGEMACHTES TIRAMISU

## MIT ESPRESSO-NUSS-CRUMBLE

(alkoholfrei)



### REZEPT ZUM SAMMELN

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

12 St. Löffelbiskuit

150g Mascarpone

100g Sahne (30% Fett)

80g Puderzucker

60g Nuss-Müsli

60ml Haselnuss-Sirup  
(Monin)

1 Tl Instant-Espressopulver

200ml Kaffee (abgekühlt)

Pefferminzblätter

- 1 Die Löffelbiskuits mit dem kalten Kaffee und 30ml Haselnuss-Sirup tränken.
- 2 Mascarpone, Sahne und Puderzucker mit dem restlichen Haselnuss-Sirup zu einer glatten Masse rühren.
- 3 Die Löffelbiskuits mit der Mascarpone-Creme in 4 Dessertgläser schichten.
- 4 Anschließend das Espressopulver mit dem Nuss-Müsli vermengen, großzügig in die Gläser streuen und mit den Minzblättern garnieren und servieren.



hotel. restaurant



GESUNDHEITZENTRUM  
REHA|PRO·MED

BESSER IN BEWEGUNG...



## PHYSIOTHERAPIE & GESUNDHEITSVORSORGE

Erfahrung | Kompetenz | Qualität

REHA|PRO-MED VIKTORIASTRASSE 66-70 · 44787 BOCHUM · TEL | 0234 · 68 50 37

CMD-ZENTRUM HUMBOLDTSTRASSE 70 · 44787 BOCHUM · TEL | 0234 · 79 20 70 17

WWW.REHA-PRO-MED.DE | INFO@REHA-PRO-MED.DE



## Alles aus einer Hand von Schmidts Kuechensport

Ich biete ganzheitliche Konzepte für:

- Ernährungsberatung • Personaltraining
- Entspannung & Pilates
- eigene Nahrungsergänzungsmittel
- eigene Stoffwechsellkur
- Faszientraining • Firmenfitness
- App zum online Coaching

Ich freue mich darauf, Ihre Ziele mit Ihnen  
zu entwickeln und umzusetzen.

*Ihr Personaltrainer in Bochum*



Kontaktieren Sie mich:

[www.schmidts-kuechensport.de](http://www.schmidts-kuechensport.de)

MARCO SCHMIDT • Nordring 88 • 44787 Bochum

Tel.: 0177 2662699 • [info@schmidts-kuechensport.de](mailto:info@schmidts-kuechensport.de)

[www.facebook.com/schmidtskuechensport](http://www.facebook.com/schmidtskuechensport)

STAND-NR

15

THE REAL JAPANESE DEAL



DANIEL TAKESHI WIENAND  
SAKURA WIENAND





# UNSERE SPEZIALITÄTEN

## KARA AGE CHICKEN

Kikok Hühnchen gebacken | Wafuu Dressing

## SUPER BOWL

Takeshi's Bowl mit Reis und Toppings  
BlueFin Tuna | Wester Ross Salmon | Shrimp & Ceviche

## VEGGIE BOWL

Takeshi's Bowl mit Reis und Veggie Toppings (vegan)  
Avocado | Edamame | Tofu | Rettich & Vegiche

## T. 'S RAINBOW ROLL

BlueFin Tuna | Wester Ross Salmon | Shrimp & Stuff

## DESSERT:

Yuzu Cheesecake  
Ice Cream | Japanese Flavor

---

### ÖFFNUNGSZEITEN

17.00 – 22:30

(Fr.&Sa. 23:00)

Ruhetag Montag & Dienstag

Theoderichstr. 27

44803 Bochum

Telefon 0234-6049470

[www.sushitakeshi.de](http://www.sushitakeshi.de)

[contact@sushi-takeshi.de](mailto:contact@sushi-takeshi.de)

# MR. T.'S WAFUU DRESSING

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN:

½ **Zwiebel**  
sehr fein gewürfelt  
oder gerieben

½ **Karotte**, fein gerieben

1/2 TL **Salz**

5 TL **braunen Zucker**

4 EL **Mirin**

8 EL **Sojasauce**

6 EL **Reisessig**

3 EL **Olivenöl**

2 cm **großes Stück  
geriebenen Ingwer**

nach Belieben  
**Schwarzer Pfeffer**  
aus der Mühle

- 1 Die Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden oder auf der Küchenreibe reiben, dabei den Saft auffangen.
- 2 Die Karotte reiben.
- 3 Den braunen Zucker mit Mirin kurz aufkochen/erwärmen und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Mit allen Zutaten vermengen. Das Olivenöl als letzte Zutat hinzufügen.
- 5 Wer mag, kann nach eigenem Geschmack noch geriebenen Ingwer hinzufügen.
- 6 Zum Schluss mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Als Dressing zum Salat oder zum Nachverfeinern von Gebratenem oder Frittiertem.

### Itadakimasu!



# OETTINGHAUS

## IMMOBILIEN

## IVD

Marco Oettinghaus · MarthasträÙe 2 (am Stadtpark)  
44791 Bochum · Tel.: 02 34 - 58 11 22 · Fax: 02 34 - 58 11 60  
e-mail: kontakt@oettinghaus.eu · Internet: oettinghaus-immobilien.de



Mitglied im Immobilienverband Deutschland



Ihr Holz-Fachhändler  
**KEESPE HOLZ**  
und Sägewerk

Keespe GmbH  
Holzhandel & Sägewerk  
Goerdtstraße 21  
44803 Bochum  
Tel.: 02 34 / 35 12 79  
www.keespe-holz.de

Seit über 100 Jahren  
Ihr Partner in Sachen Holz!



Foto: Osmo

Holz im Garten

Leimholzbalken

Holz für  
Hausfassaden

Innenausbau-  
Produkte

Holzfußböden  
in div. Holzarten

Osmo  
Holzschutzlasuren

verschiedene  
Plattenwerkstoffe

Liefer- und  
Zuschnittservice

Besuchen Sie uns [www.keespe-holz.de](http://www.keespe-holz.de)

STAND-NR

17

HAUS KEMNADE  
GENUSS IM RUHRTAL



HAUS KEMNADE  
RESTAURANT · VERANSTALTUNGEN · CATERING



HEINZ BRUNS

Historisches Ambiente und modernen Genuss bietet die Wasserburg Haus Kemnade in den romantischen Gewölben oder im lauschigen Biergarten unter den Kastanien.

Es erwarten Sie:  
Individuelles à la carte  
Restaurant, hausgebackener  
Kuchen, Familienfeiern,  
Romantische Hochzeitsfeier  
im Rittersaal oder in der  
Scheune, Standesamt,  
Firmenevents und  
interessante Gruppen-  
angebote.





# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## **SPAGHETTI IN DER PFANNE GESCHWENKT, FRISCH AUS DEM PARMESAN-LEIB**

- mit Olivenöl und Kirschtomaten (veg.)
- mit Ital. Landschinken und Rucola
- mit Scampi und Sweet Chili

## **RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD**

mit Kartoffelkloß und Apfelkompott

## **SPINAT-SEMMELKNÖDEL**

mit Butter und Parmesan (veg.)

## **THUNFISCH IN SESAM GEBRATEN**

an Sommersalat in Orangen-Wasabidressing

## **HALBER HUMMER VOM GRILL**

mit hausgemachter Knoblauchmajonaise und Baguette

## **DESSERT:**

Crème Caramel mit frischen Früchten

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

12.00 bis 23.00 Uhr  
Montag Ruhetag

An der Kernnade 10  
45527 Hattingen  
Telefon 02324-93310  
[www.hauskemnade.de](http://www.hauskemnade.de)  
[haus.kemnade@t-online.de](mailto:haus.kemnade@t-online.de)

# THUNFISCH IN SESAM GEBRATEN

## MIT SOMMERSALAT UND ORANGEN-WASABI-DRESSING

### REZEPT ZUM SAMMELN

#### ZUTATEN PRO PERSON:

##### THUNFISCH

150g Thunfisch

30g Sesam

Salz, Pfeffer

Olivenöl

##### BLATTSALAT MIT ORANGEN-WASABI- DRESSING:

Olivenöl

Orangensaft

Wasabicreme

- 1 Frischen Thunfisch in Stücke schneiden. ( ca.5 cm lang / ca. 2 cm dick )
- 2 Vorsichtig salzen und pfeffern und in Sesam panieren. Olivenöl in der Pfanne nicht zu heiß werden lassen und die Thunfischstücke von allen Seiten kurz anbraten (der Sesam soll leicht rösten, der Thunfisch von innen roh bleiben).
- 3 Die Zutaten für das Dressing vermengen und über den Blattsalat geben. Diesen auf dem Teller anrichten und den Thunfisch darauflegen.





# Schnell zum schönen Lächeln!

„Ich war begeistert,  
wie schnell meine Zähne  
schön und gerade wurden.  
Dass ich keine feste Klammer  
brauchte, hat mich riesig  
gefreut!“

 ClearSmile  
INMAN ALIGNER



ZERTIFIZIERTER ANWENDER



Privatpraxis für Zahnmedizin  
**Dr. Kent und Kollegen**

Universitätsstraße 140  
44799 Bochum

Tel. 0234 58 80 35 55  
info@dr-kent.de  
www.dr-kent.de



Großer Genuss  
zum kleinen Preis

Donnerstags abends:  
Kreative Kompositionen  
rund um hausgemachte  
REIBEKUCHEN

Sonntags abends:  
SCHNITZELVIELFALT  
Zwei Knusperschnitzel  
mit köstlichen Beilagen  
für schmackhafte 13,30 €

# steden

RAUMGESTALTUNG  
SEIT 1899 IN BOCHUM

✓ Beratung ✓ Planung ✓ Ausführung

**Telefon 0234/57 98 98-0**

[www.steden-raumgestaltung.de](http://www.steden-raumgestaltung.de)

Hattinger Str. 365  
44795 Bochum



STAND-NR

# 18



BORGBÖHMER'S  
**Waldesruh**  
mit der Natur auf du



**HEINO UND GERD  
BORGBÖHMER**

WAS GÄSTE SAGEN:

„Wenn wir bei Borgböhmer sind, ist das immer wie ein kleiner Urlaub.“

Die Panoramaterrasse ist unser Lieblingsplatz. Wo sitzt man schöner draußen?“ Max I.

„Meinen Geburtstag habe ich im BORGIS gefeiert mit ganz viel Natur und toller Theke. Das war wie eine Feier für die Seele.“  
Lana H.

„Besser hätte unsere Hochzeit nicht sein können. Das Essen war Spitze, der Service toll. Schicke Location ganz im Grünen. Alle waren völlig begeistert. Bin total glücklich.“  
Ines L.

**DIE NEUE WALDESRUH**  
wo zufriedene Gäste  
zu Stammgästen werden





# UNSERE SPEZIALITÄTEN

## **BORGBOHMERs FILETSPITZEN**

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

## **UNSER STADTBEKANNTES STIELMUS**

eine herzhafteste Geschmacksoffenbarung  
mit zwei knackigen Kalbsbratwürstchen

## **CHILI-GARNELEN WALDESRUH**

– raffiniert gewürzt – an Aiolisauce  
dazu wird Peperoni-Baguette gereicht

## **BORGIS-BURGER**

Pulled Pork mit Barbecue-Sauce, Schmorzwiebeln und Cole Slaw

## **DESSERT:**

Himbeer-Panna-Cotta  
mit Hausmacher Rote Grütze  
und Crema Catalana Gourmet-Eiscreme

Die Klassiker unseres Konditormeisters von 14 - 17 Uhr

## **PFLAUMEN-STREUSELKUCHEN**

mit frischen Pflaumen und Sahne

## **APRIKOSEN-STREUSELKUCHEN**

mit erntefrischen Aprikosen und Sahne

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Mittwoch bis Sonntag  
von Elf bis Elf durchgehend  
Montag & Dienstag Ruhetag  
Geöffnet bei größeren  
Gesellschaftsanfragen

Papenloh 8

44797 Bochum-Sundern

Telefon 0234-470 800

© hei-noon | [www.borgboehmer.de](http://www.borgboehmer.de)

# POULARDENBRÜSTCHEN AUF CHAMPIGNONRAHM MIT BROCCOLI-RÖSCHEN UND SALZKARTOFFELN

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4	<b>Poularden á 150g</b> (enthäutet und knochenfrei)
80g	<b>Champignonscheiben</b>
1	<b>gewürfelte Zwiebel</b>
150 ml	<b>Riesling</b>
200 ml	<b>süße Sahne</b>
2 EL	<b>Crème double</b>
	<b>Salz, Schwarzer &amp; Cayenne Pfeffer, Zitronensaft, Worcestersauce und Kartoffeln.</b>

- 1 Poulardenbrüstchen würzen und leicht anbraten. Diese dann aus der Pfanne nehmen und bei 150 Grad 10 Minuten im Backofen braten.
- 2 Zwiebelwürfel mit Butter im Bratensatz anschwitzen, Champignons dazugeben und mit Riesling ablöschen.
- 3 Mit Sahne auffüllen, Zitrone und Worcestersauce zugeben und reduzieren.
- 4 Die Poulardenbrüste, die blanchierten Broccoli-Röschen und die Salzkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.





# Brummbär

Wenn Ihr wissen wollt, was der Brummbär so alles treibt:

ALS BRUMMBÄR-FANS SEID IHR  
IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND!

Besucht uns auf

[www.facebook.com/  
brumbaer.bochum](http://www.facebook.com/brumbaer.bochum)

- ★ News
- ★ Sonderangebote
- ★ Events
- ★ Lagerverkauf

Brückstr. 27-29 · 44787 Bochum · Tel. 0234-642 15  
[www.brummbär.de](http://www.brummbär.de)



**Massiv-Parkett**

**Fertig-Parkett**

**Massivholz-Dielen**

**Kork-Laminat**

**Designbelege**

**Türen & Beschläge**

**Treppen**

**Terrassendielen**

**Verlegen-Schleifen**

**Renovieren**

STAND-NR

**19**

RESTAURANT

**WALDHAUS**  




**ARDITA &  
LAN DEMIRI**

In der schönen Ecke des  
Weitmarer Holz ist das  
„Waldhaus“ jetzt schon  
27 Jahre im Besitz der  
Familie Demiri.

DAS Gasthaus, welches seit  
über 100 Jahren besteht,  
vertritt vor allem die  
italienische und französische  
Küche. Das heißt jedoch  
nicht, dass die Küche nicht  
experimentierfreudig ist.

Eine Mischung aus  
Modernität und Tradition  
geben dem „Waldhaus“  
Authentizität und Charakter.

**Parkett** *StudioBrand*

Fußbodentechnik für Wohn- und Objektbereich

Alte Bahnhofstr. 159 · 44892 Bochum

Tel. 0234 297664 · [parkett-brand.de](http://parkett-brand.de)





# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## AUSTERN

### ANTIPASTI (VEGETARISCH)

Parmigiano | Gemüse | Brot

### PULLED GANS BURGER

Brot | Gans | Salat | Zwiebel

### TAGLIOLINI IN TRÜFFELSAUCE

mit frischem Sommertrüffel

### LABEL ROUGE LACHS

Gemüse | Rosmarinkartoffeln

### BRASATO AL BAROLO

Italienischer Rinderbraten  
Gemüse | Rosmarinkartoffeln

## DESSERT:

Arditas Käsekuchen

Mousse au Chocolat

---

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag ab 15.00 Uhr

Sonntag ab 12.00 Uhr geöffnet

Montag & Dienstag Ruhetag

Am Bliestollen 44

44797 Bochum

Telefon 02 34-47 53 52

[www.waldhaus-bochum.de](http://www.waldhaus-bochum.de)

[info@waldhaus-bochum.de](mailto:info@waldhaus-bochum.de)

# BAROLOSAUCE

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 kg	<b>Roastbeefknochen</b> (ggf. mit Fleischabschnitten)
4 EL	<b>Öl</b>
1	<b>Möhre</b>
¼	<b>Sellerieknolle</b>
1	<b>Zwiebel</b>
2 EL	<b>Tomatenmark</b>
200 ml	<b>Rotwein Barolo</b> (alternativ Rotwein)
200 ml	<b>Wasser</b>
	<b>Gewürze (z.B. Piment, Wacholder, Pfeffer, Lorbeerblatt)</b>
2	<b>Zweige Thymian</b>

- 1 Gemüse, Gewürze und Knochen werden bei niedriger Hitze für eine halbe Stunde in einem breiten Topf mit Öl angebraten.
- 2 Das Tomatenmark dazu geben und ca. 5 Minuten bei ständigem Umrühren weiter braten.
- 3 Mit dem Rotwein ablöschen und 200 ml Wasser dazu gegeben. Ca. eine halbe Stunde bei niedriger Hitze und mit Deckel einkochen lassen.
- 4 Alles durch ein Sieb passieren, anschließend wird die Sauce ohne Deckel weitergekocht bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht.
- 5 Mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig zum Anrichten!



# FÜR JEDEN WUNSCH DER PASSENDE SERVICE

**KLAR** ✓  
DAS GEHT!

## » LIEFERUNG

- Wir bringen Ihnen die Ware am gewünschten Tag nach Hause.

## » PLUS GARANTIE\*

- Wir verlängern Ihren Garantiezeit auf 4 oder 5 Jahre (je nach Produkt).
- Kostenlose Reparatur bei Schäden durch:
  - ✓ Materialfehler
  - ✓ Produktionsfehler
  - ✓ Kostenfreie Hotline und Vor-Ort-Service bei Defekt an einem sperrigen Großgerät ( für alle TV-Groß- und Einbaugeräte)
  - ✓ Leihgerät
  - ✓ Im Totalschadensfall 100% Erstattung des Anschaffungspreises

\* Nur für ausgewählte Produktbereiche.

## » REPARATUR@HOME

- Haushaltsgroßgeräte zu Hause Reparieren lassen. Kostenvoranschlag nur 49,-€
- Telefonisch von 8 bis 20 Uhr unter 0800-2243123

## » AUFBAU

- Wir kümmern uns um den fachgerechten Aufbau bei Ihnen vor Ort.

## » 0% FINANZIERUNG

- Wir bieten Ihnen flexible Laufzeiten bis zu 20 Monaten ohne Zusatzkosten.

## » TECHNIKBERATUNG

- Ihr Einrichtungsservice für Zuhause
- Schnelle Terminvergabe
- Kostenlose Anfahrt
- Wunschtermin am Wunschart
- Geschultes Personal
- Persönlicher Ansprechpartner
- Kompetente Hilfe vor Ort z.B. für Smart-Home, Navigation, HiFi, TV-Groß und Einbaugeräte, Notebooks, Spielekonsolen, Smartphones und Tablets.

Saturn Electro-Handelsgesellschaft mbH Bochum  
Kortumstr. 72  
44787 Bochum  
Tel.: +49 (234) 61057 0



Weitere Informationen erhalten Sie hier im Markt bei unseren Fachberatern



# SATURN



Maler- und Lackierbetrieb  
**KuW Zimmermann**  
MEISTERBETRIEB GmbH

*über 60 Jahre*

Malerarbeiten  
Wärmedämmputz  
Betonputz  
Betonsanierung  
Fußbodenverlegung  
Gerüstbau

Wasserstr. 168  
44799 Bochum  
Tel.: 0234 37 631  
Fax 0234 33 65 57  
[www.kuw-zimmermann.de](http://www.kuw-zimmermann.de)

STAND-NR

**20**

DIE GAUMENFREUDE IM  
HOTEL SCHMIDT-MÖNNIKES



**JÖRG MÖNNIKES**

Im Restaurant „Vitrine“  
verwöhnen wir Sie mit einer  
anspruchsvollen deutschen  
Küche, die stets durch  
saisonale und regionale  
Produkte ergänzt wird.

Wir bieten den  
stilvollen Rahmen für  
Ihre Feierlichkeiten.

Montags ist Schnitzeltag  
und jeden Dienstag servieren  
wir abends frisch gebackene  
Reibekuchen in verschiede-  
nen Variationen. (Feiertage  
ausgenommen)

Zum Restaurant gehört das  
\*\*\*Hotel Schmidt-Mönnikes  
mit 30 Zimmern.

Wir freuen uns, Sie in  
unserem Haus begrüßen zu  
dürfen.





# UNSERE SPEZIALITÄTEN

## **SALAT MIT PUTENSTREIFEN**

in Honig-Sesam gebraten und Baguette

## **TRANCHEN VON DER ROULADE VON ZANDER, LACHS UND WEISSEM WELS**

dazu Frankfurter grüne Soße, Salat und Baguette  
oder feinen Bandnudeln

## **GULASCH VOM SAUERBRATEN**

mit feinen Bandnudeln und Apfelkompott

## **WIRSINGROULADE**

mit Specksoße und Backkartoffel

## **MILD GERÄUCHERTE MATJESFILETS (2 FILETS)**

mit Backkartoffel und Kräuter-Gewürz-Tunke

## **VITRINES REIBEPLÄTZCHEN**

- 2 Stk. mit Apfelkompott
- 2 Stk. mit französischem Weichkäse und Preiselbeeren
- 2 Stk. mit Räucherlachs und Gemüse-Knoblauch-Dip
- 2 Stk. mit hausgemachtem Panhas und Apfelkompott

## **DESSERT:**

Tobleronemousse an Fruchtmark

Quark-Nougat-Knödel auf Zwetschgenröster

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag bis Samstag 17.30 – 22.00 Uhr

Dienstag -zusätzlich- 11.30 – 14.30 Uhr

Sonntag Ruhetag

Drusenbergstr. 164

44789 Bochum

Telefon 0234-312469

[www.restaurant-vitrine.de](http://www.restaurant-vitrine.de)

[info@restaurant-vitrine.de](mailto:info@restaurant-vitrine.de)

# VITRINEs REIBEKUCHEN

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1,5 kg Kartoffeln

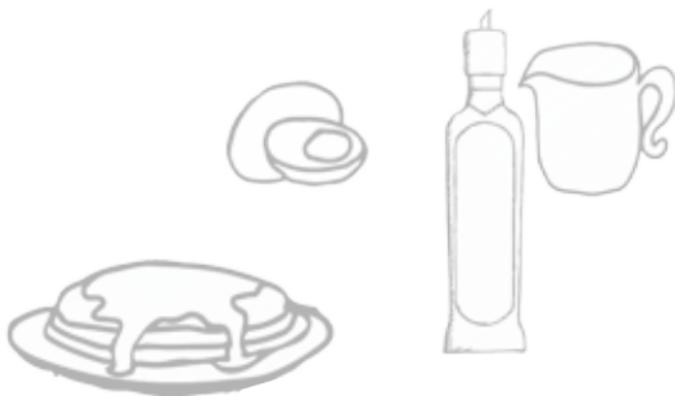
3 Eier (Größe M)

1 große Gemüsezwiebel

etwas Mehl  
zur Bindung

Salz, Pfeffer, Muskat

- 1 Die Zwiebel schälen und auf einer feinen Reibe reiben
- 2 Die Kartoffeln auf die Zwiebel reiben und vermischen
- 3 Die Eier aufschlagen und unter die Kartoffelmasse rühren
- 4 Salz, Pfeffer und gemahlene Muskat nach Geschmack zugeben und Kartoffelmasse mit etwas Mehl binden
- 5 Pfanne mit Öl erhitzen und im heißen Öl die Puffer ausbacken



# Musik ...

... ist großartig,  
gerade wenn sie laut ist!

Schützen Sie Ihr Gehör  
ohne Klangverlust!

Ihr Spezialist für  
maßgefertigten  
Gehörschutz!



[www.winkelmann-hoerakustik.de](http://www.winkelmann-hoerakustik.de)

**WINKELMANN**  
■ Ihr Treffpunkt für gutes Hören.

Wittener Straße 241  
44803 Bochum-Altenbochum  
Tel. 0234 - 29 70 241

Markstraße 422  
44795 Bochum-Weitmar/Mark  
Tel. 0234 - 53 99 711

STAND-NR

21

TRADITION TRIFFT NEUES  
ALTBEWÄHRTES MIT  
MODERNER HANDSCHRIFT



Hotel Restaurant

An de Krüpe



MARIUS &  
CHANTAL KRÜPE

## Wildspezialitäten für Zuhause

vom Reh / Hirsch & Wildschwein

► frisch / portioniert / pfannenfertig

### Wir bieten Ihnen:

Ragout / Braten / Rücken /  
Filet / Keule / Steaks

► zum Grillen: Wurst / Grillsteaks  
& Burger-Patties

### Unsere Rezepte

gibt es auf Wunsch  
beim Kauf dazu!

Alle Produkte  
natürlich auch

schon gegart & verzehrfertig  
erhältlich. Praktisch mit Aufwärmanleitung!

### Unser Wildfleisch

kommt aus eigener Jagd, aufgewachsen  
in natürlicher Umgebung & ohne Medi-  
kamentierung. Wildfleisch ist reich an  
Eiweiß, hat einen hohen Omega-3 Fett-  
säureanteil & naturbedingt sehr mager.



Hotel Restaurant

An de Krüpe

[www.kruepe-hattingen.de](http://www.kruepe-hattingen.de)





# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## **HIRSCHKALBS-CARPACCIO**

Petersilienpesto, Parmesan gebratene Pfifferlinge & Salat

## **WILDSCHWEIN-MANDELSCHNITZEL**

Kartoffel-Pfifferlingssalat

## **MAULTASCHEN VON DER REHSCHULTER**

Trüffelschaum & Salat

## **WILDTELLER ROSA GEBRATENES STEAK & GESCHNETZELTES VOM REH**

gebackene Süßkartoffelkrokette

## **HIRSCHKALBSROULADE**

hausgemachten Knöpfe & Zuckererbsenschoten

## **DESSERT:**

Im Eisen gebackene Waffel

Beeren, hausgemachtem Vanilleeis & Kaffeeschaum

Zweierlei Sorbet Himbeere & Passionsfrucht

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

Montag, Dienstag & Freitag

16:30 – 22:00 Uhr

Samstag & Sonntag 11:30 – 14:00 Uhr  
und 16:00 – 22:00 Uhr

Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

Dorfstraße 27

45527 Hattingen

Telefon 02324-93350

[www.hotel-kruepe.de](http://www.hotel-kruepe.de)

[info@hotel-kruepe.de](mailto:info@hotel-kruepe.de)

# MAULTASCHEN VOM REH

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1kg **Gehacktes aus der Rehschulter**

300g **Gemüse**  
Zwiebel, Sellerie  
Lauch, Möhre

**Petersilie, Thymian**

1 **Ei**

**Salz & Pfeffer**

1 **Weißbrot**

1St. **Knoblauch**

**Nudelteig**

150g **Mehl**

150g **Hartweizengries**

200g **Eigelb**

1 **Ei**

20g **Olivenöl**

10g **Salz**

**1** Zwiebeln, Gemüse & Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. Das Gemüse danach abkühlen lassen. Weißbrot in Wasser einweichen, ausdrücken und mit dem Ei, Petersilie, Thymian, Salz & Pfeffer verrühren und abschmecken.

**2** Eigelb, Salz, Ei und Olivenöl in eine Schüssel geben und glatt rühren. Das Mehl hinzugeben und zu einem Teig kneten. Diesen dann in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

**3** Mit einer Nudelmaschine auf Stufe 5 Teig ausrollen. Nudelteig auslegen und längliche Rechtecke ausschneiden. Mit einem Pinsel die Ränder der Rechtecke mit Ei bestreichen und auf eine Seite jedes Rechteckes ca. 1 Esslöffel Füllung geben. Die andere Teighälfte darüber klappen und an den Rändern sehr gut festdrücken. Nun kann man mit dem Backrädchen noch die Ränder der Maultasche in eine schöne Form rädern.

**4** Die fertig gestellten Maultaschen in Salzwasser ca. 5-8min. köcheln lassen. In der Pfanne in Butter etwas anbraten.



## Das Sommermenu

vom Kulinarischen Altstadtmarkt

07. Juli - 25. August 2019

-  [www.kulinarischer-altstadtmarkt.de](http://www.kulinarischer-altstadtmarkt.de)
-  [www.facebook.com/kulinarischer.altstadtmarkt](https://www.facebook.com/kulinarischer.altstadtmarkt)
-  [kulinarischer\\_altstadtmarkt](https://www.instagram.com/kulinarischer_altstadtmarkt)



— ORIGINAL SEIT 2003 —

03. BIS 06. OKTOBER 2019

*auf dem Hattinger Kirchplatz*

beraten · planen · vermitteln

Wir kümmern uns um Ihre Immobilien!



Mit uns haben Sie einen kompetenten Partner, der Sie in allen Belangen rund um Immobilien berät und unterstützt.

Am Schmiedesbach 22 · 44625 Herne  
[info@immobiliendienst-madajewski.de](mailto:info@immobiliendienst-madajewski.de)  
[www.immobiliendienst-madajewski.de](http://www.immobiliendienst-madajewski.de)

Tel.: 02325 - 930 78 02  
Mobil: 0172 - 23 14 981

STAND-NR

23



GORAN UND  
JAKOV BASIĆ

In unserem familiär geführten Haus erwartet Sie eine engagierte Gastlichkeit und eine gewollte Gemütlichkeit in anspruchsvollem Ambiente.

Unser Hotel in Herne ist ideal für Privat- und Geschäftsreisende.

Wir würden uns freuen, Sie bald als unseren Gast begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie  
Basić & Team





# UNSERE SPEZIALITÄTEN



## **LAUWARMER ZIEGENKÄSE**

auf Mediterranem Pfannengemüse und Ruccola mit Himbeerdressing

## **GARNELEN IN CURRY-COCOS GEMÜSE**

Kräuterbaguette, Wildkräutersalat mit Erdbeeren

## **FILET VOM WOLFSBARSCH**

mit einer Haube von Tomaten-Schalotten-Basilikum-Limette auf mediterranem Pfannengemüse, Kräuterdrillinge

## **MEISTERTRUNK-PFANNE**

Streifen vom Schweinefilet in pikanter Tomaten-Gemüsesauce dazu Bratkartoffeln

## **TRANCHEN VOM KALBSFILET**

auf Rotweinschalotten und Kräuterdrillinge

## **DESSERT:**

Crème Brûlée auf Pflaume Orange

Geschichtete Cremeschnitte mit Erdbeeren, Minzpesto, Sahne

---

### **ÖFFNUNGSZEITEN**

täglich von 8:00 – 23:00 Uhr

Küche bis 22:30 Uhr

Kein Ruhetag

Eickeler Markt 19

44651 Herne

Telefon 02325 635517

[www.hotel-meistertrunk.de](http://www.hotel-meistertrunk.de)

[info@hotel-meistertrunk.de](mailto:info@hotel-meistertrunk.de)

# KARTOFFELKLÖSSE IN PFIFFERLINGRAHM

## REZEPT ZUM SAMMELN

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g **Kartoffeln**  
mehlig kochend

1EL **Butter**

1 **Ei**

60 g **Mehl**

60 g **Hartweizengrieß**

100 g **Speck**, fein gewürfelt

1EL **Petersilie Glatt**,  
fein geschnitten

**Salz und Muskat**

400 g **Pfifferlinge**

2 **Schalotten**

1EL **Butter**

100 ml **Brühe**

100 ml **Sahne**

2EL **Schnittlauch**,  
fein geschnitten

- 1 Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Speck, Petersilie, Ei, Butter, Mehl und Grieß zufügen. Mit Salz und Muskat würzen und zu einem Teig vermengen.
- 2 Portionieren und kleine Klöße rollen (ungefähr Tischtennisball Größe). Diese in siedendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen. Wenn Sie oben schwimmen sind sie gar. Dann noch etwas ziehen lassen.
- 3 Pfifferlinge putzen, große Pilze halbieren. Schalotten in feine Würfel schneiden. Butter und ein wenig Öl erhitzen, Pfifferlinge zufügen und etwas angehen lassen. Schalottenwürfel dazu geben und mit anbraten. Mit Brühe auffüllen, etwas einkochen lassen und dann die Sahne zufügen. Einmal aufkochen lassen, würzen und den Schnittlauch zugeben. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas einkochen.
- 4 **ANRICHTEN:** Die kleinen Kartoffelklöße auf einen tiefen Teller geben und die Pfifferlinge in Rahm darüber verteilen.

SEIT 1896

 **WICKENBURG** 

BÄCKER KONDITOR



# PICKEN SIE SICH DEN KUCHEN AUS DEN ROSINEN

TREFFPUNKT  
»BOCHUM KULINARISCH«



[www.wickenburg1896.de](http://www.wickenburg1896.de)

**MICHAEL SCHULZE**

**ivd**

IMMOBILIEN MAKLER

**MICHAEL SCHULZE**

**ivd**

HAUSVERWALTUNGEN GmbH

## **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 in allen Immobilienangelegenheiten.

Das Familienunternehmen besteht seit 1973 in Bochum.  
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 & Hausverwaltungen GmbH IVD

Dr.-Ruer-Platz 4 • 44787 Bochum

Tel. Immo (0234) 68 78 0-44 • Tel. HV (0234) 68 78 0-0

Fax (0234) 68 78 0-26

[www.immobilien-schulze.de](http://www.immobilien-schulze.de) & [www.schulze-hausverwaltung.de](http://www.schulze-hausverwaltung.de)

# DEUTSCHLANDS WOHL BESTE STADIONWURST



**Direktverkauf:**

dienstags und freitags  
zwischen 8 und 16 Uhr



# *Thiers*

Thiers Fleisch- und Wurstwaren GmbH & Co KG  
Hansastraße 128 | 44866 Bochum  
thiers-gmbh@web.de | www.thiers.de

# KOMPETENZCENTRUM ERBRECHT

Mit uns machen Sie die  
Rechnung nicht ohne den Wirt...



**Erbrechtliche Gestaltung | Pflichtteilsrecht  
Erbengemeinschaft / Internationale Erbfälle**

## KANZLEI-STANDORTE:

BOCHUM | DORTMUND | DUISBURG | ESSEN  
DÜSSELDORF | KÖLN

## JORDAN & PARTNER

RECHTSANWÄLTE | FACHANWÄLTE | STEUERBERATER

Harmoniestraße 1

(Kortumhaus) • 44789 Bochum • 02 34 - 33 85 31 24

info@erbrecht24.com

[www.erbrecht24.com](http://www.erbrecht24.com)

# Wir bringen Energie ins Event.

Strom- & Wasserversorgung  
für Großveranstaltungen.



## Mobile Infrastrukturlösungen Strom | Wasser | Energie

Elektro Pröpper GmbH & Co. KG  
Westerweide 37 | 58456 Witten  
Fon: 02302 973070



**PRÖPPER**  
WIR BRINGEN ENERGIE INS EVENT

## DI FINA.

Ihr **SPEZIALIST** mit dem  
guten Geschmack für  
alles rund um Ihr Haus!

*Besuchen Sie  
unsere Musterausstellung!*

Ausstellung + Büro



**Rollläden**



**Garagentore**



**Markisen**



**Terrassendächer**



**Haustüren**



**Vordächer**

- ✓ Zuverlässig
- ✓ Kompetent
- ✓ Sympathisch
- ✓ & Fair

*Guten Appetit!*



Seilfahrt 22 · 44809 Bochum

Telefon 02 34/6 10 26-22

info@difina.de · www.difina.de

# RATIO

C&C-Großmarkt  
RM Großmarkt GmbH

# 4X in Nordrhein- Westfalen

Fachgroßhandel für Gastronomie,  
Großverbraucher und Handel!

## Nordrhein- Westfalen

**Bielefeld**  
C&C-Großmarkt  
mit GV-Gastro-  
Lieferservice

**Bochum**  
C&C-Großmarkt  
mit GV-Gastro-  
Lieferservice

**Hagen**  
C&C-Großmarkt

**Ratingen**  
C&C-Großmarkt  
mit GV-Gastro-  
Lieferservice

## Hessen

Ihr Ansprechpartner in Bochum:  
Hr. Francesco Sabatino



### Bochum

Speicherstraße 5, 44809 Bochum  
Tel. 0234/9534-0, Fax 0234/9534-120

[www.ratio-cc.de](http://www.ratio-cc.de)



Save the date  
**15. & 16.**  
**FEBRUAR**  
**2020**

Tickets im VVK ab Oktober 2019  
in den teilnehmenden Betrieben.

Veranstaltungsort:  
Niggemann Food Frischemarkt  
Speicherstraße 4-8 | 44809 Bochum

*Winterkulinarisch.*

Ein besonderer Dank gilt unseren Hauptsponsoren,  
ohne die diese Veranstaltung nicht möglich wäre . . .



... und den beiden Mitorganisatoren



# BOCHUM DKULINARISCH

Man trifft sich.



## **Veranstalter | Herausgeber**

Interessengemeinschaft  
Bochum Kulinarisch GbRmbH  
Geschäftsführender Gesellschafter  
Heinz Bruns

Tel. 02324 9331-0 | Fax 02324 9331-99  
kontakt@bochum-kulinarisch.de  
www.bochum-kulinarisch.de

c/o Niggemann Food Frischemarkt GmbH  
Speicherstr. 6-8 | 44809 Bochum

## **Projektteam**

Philipp Diergardt  
Jana Litzke  
Lukas Rüger  
Regina Schneider

## **Marketing**

Büro für Marken & Medien  
Boris Langen  
marketing@bochum-kulinarisch.de

## **Design**

Gregor&Strozik Visual Identity GmbH  
www.gsvi.de

## **Satz | Layout**

Uwe Heruth  
Andrea Raben-Samsel

## **Fotos**

Sascha Kreklau  
www.sascha-kreklau.de

## **Druck:**

Die Wattenscheider Druckerei GmbH

## **Auflage**

80.000 Exemplare





WIRTSCHAUS FRANZ FERDINAND



# LASST UNS FEIERN!

Der Festsaal im Franz Ferdinand am Bochumer Stadtpark.  
Für Ihren privaten oder geschäftlichen Anlass bis zu 100  
Personen.

Infos unter [www.franzferdinand-bochum.de](http://www.franzferdinand-bochum.de)  
oder rufen Sie uns an: BO 93 53 92 12



# Über Geld sprechen ist einfach.



[sparkasse-bochum.de](https://sparkasse-bochum.de)

Weil die Sparkasse  
nah ist und auf Geldfragen  
die richtigen Antworten hat.



Wenn's um Geld geht



Sparkasse  
Bochum