

Austern auf der Allee

Nach einem verregneten Samstag strömten gestern die Menschen in die City, um die erste „essKULTour“ zu erleben und einen **verkaufsoffenen Sonntag** zu genießen. Remscheider **Gastronome** luden zum Schlemmen ein.

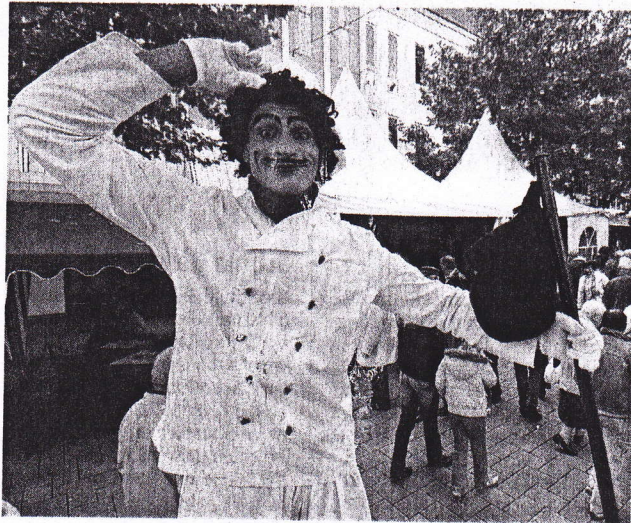
VON STEFANIE BONA

Nachdem das Gruselwetter vom Samstag die Stadt regelrecht lahm gelegt hatte, war gestern Mittag kollektives Aufatmen zu spüren. Tausende strömten in die City, um auf der Alleestraße die erste „essKULTour“ richtig auszukosten. „Mit dem Tag hauen wir den verregneten Samstag wieder raus“, freute sich so ein sichtlich erleichterter Sascha Hilverkus vom Stadtmarketing.

Die teilnehmenden Gastronomen hatten sich große Mühe gegeben, um ihre Gäste nach allen Regeln der Kochkunst fantasievoll und reichhaltig zu bewirten. Von der Zange bis zum Markt wurde Remscheids Einkaufsstraße zur Schlemmermeile, wo gut und verhältnismäßig preiswert gegessen werden konnte. Hier sah man die Menschen bergische Kartoffelsuppe löffeln, an anderer Stelle kamen mit „Filet vom Butterfisch oder „Fin de Claire Austern“ die Feinschmecker zum Zuge. Das Angebot war riesig, die einzelnen Stände waren hübsch dekoriert, und die Küchenchefs nebst ihren Mitarbeitern ließen sich gerne beim Kochen über die Schultern schauen.

„Wir waren einfach mal neugierig auf das, was sich hier so tut“, meinte Monika Fischer, die sich mit ihrem Gatten Gerd und dem befreundeten Ehepaar Martha und Günter Martin zum Auftakt des kulinarischen Bummels zunächst einmal einen heißen Kaffee gönnte, nachdem man auf dem italienischen Markt schon ein bisschen Käse probiert hatte. Die Initiative zur „essKULTour“ begrüßten die Paare ausdrücklich. Gerade um mal direkt mit den Gastronomen ins Gespräch zu kommen, biete diese Veranstaltung eine gute Gelegenheit.

Auch die Restaurants, Cafés und Gasthäuser, die auf der Alleestraße ihre Zelte aufgeschlagen hatten, waren mit der Premiere höchst zufrieden. „Die Veranstaltung hat aus unserer Sicht klar ihren Zweck erfüllt“, meinte etwa Ingo Buddrweit, Direktor des Mercure-Hotels. Mit den beiden Aktionstagen habe man auf sich und das gastronomische Angebot des hoteleigenen Res-



Hereinspaziert! Der **Stelzenkoch** behielt den Überblick über die Schlemmermeile und verteilte an Kinder **Leckereien**.

FOTOS (2): HERTGEN

INFO

Erlebnisgastronomie

An der ersten „essKULTour“ beteiligten sich **14 Gastronomiebetriebe**. Bis auf die **Beach Bar**, die von einer Eventagentur aus Wetter betrieben wurde, kamen alle teilnehmenden Cafés und Restaurants aus Remscheid. Sollte sich das Wochenendeals Erfolg herausgestellt haben, soll es im nächsten Jahr eine **Neuaufgabe** geben.

taurants „Olive Tree“ aufmerksam machen können. „Für diese Idee bin ich dem Stadtmarketing sehr dankbar“, lobte er.

Ganz begeistert von der Resonanz und vom Publikum zeigte sich Cathrin Zache vom Restaurant „Der Grund“. Weil ihr Lokal im Morsbachtal ein wenig abseits liege, habe man bei der „essKULTour“ viele Besucher auf sich aufmerksam machen können. „Das Live-Cooking ist total gut angekommen. Es waren so viele nette Leute bei uns“, schwärmte sie. Einige Sonntagsbummler trauten sich sogar, in den gelben Liegestühlen der Beach Bar einen Cocktail zu schlürfen.