

# Kulinarische Rundreise durch Remscheid

Von Klaus Everling

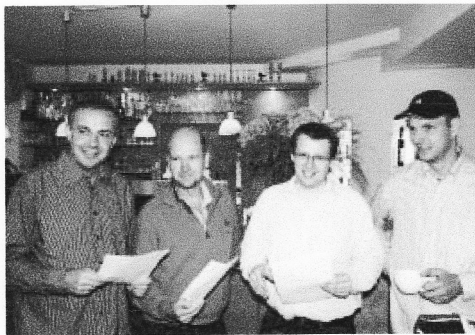
„Diese Veranstaltung ist wiederum das Ergebnis der freundschaftlich - kollegialen Zusammenarbeit Remscheider Gastronomen“, betont der Vorsitzende des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) - Kreis Remscheid - Markus Kärst, Chef des Hotel-Restaurants Kromberg.

Nach der Aktion „Schlemmen für Remscheid“ zugunsten des Vereins „Möhrchen“ und der „Esskultur“ auf der Alleestraße möchten vier Remscheider Gastronomen am Donnerstag, 29. Oktober 2009, ihren Gästen etwas Besonderes bieten. Die Idee dazu wurde vor ca. drei Wochen geboren.

Menübeginn wird um 18.30 Uhr in der „Villa Paulus“, Schüttendelle 30, sein. Hier werden Joachim Schreiber, Kai Robert Paulus mit ihrem Team Blutwurstvioli auf Rahmsauerkraut mit Zwiebelconfit kredenzen; dazu reicht man Prosecco Spumante.

Nun geht es mit dem Oldie-Genuss-Bus der Wuppertaler Stadtwerke (Baujahr 1971) zum Restaurant „Der Grund“. Die maximal 43 Mitfahrenden erwartet hier von Christian Jablonski und Team gebratene Jakobsmuscheln mit Kürbis-Triologie und einem 2007-er Entre-Deux-Mers.

Auf der Weiterfahrt nach Lüttringhausen hat Markus Kärst im Restaurant Kromberg mit seinem Team alle Vorberei-



*Etwas Besonderes ist die Zusammenarbeit dieser Remscheider Gastronomen: (v.l.n.r.) Joachim Schreiber (Villa Paulus), Ulli Heldmann (Concordia), Markus Kärst (Kromberg), Christian Jablonski (Der Grund).*

Foto: Klaus Everling

tungen getroffen, das Beste vom Schwein mit Filet und Bäckchen, Apfelchutney und Kartoffel-Feldsalat-Stampf zu reichen. Dazu mundet das Glas Chianti Colli Aretino besonders gut.

Die Abrundung des Ganzen erfolgt in Concordia Heldmann's Restaurant, Brüderstraße 5. Was wäre ein Menü ohne das passende Dessert? Warme Apfeltarte mit Haselnuss-Nougatparfait und weißer Mokka-Espuma setzen den „i-Punkt“. Kaffee, Espresso sowie Gebäck reicht man ebenfalls. Für eine dem Anlass angemessene Unterhaltung wird gesorgt.

Gegen 22.00 Uhr wird diese kulinarische Genuss-Runde beendet sein. Der Preis beträgt pro

Person 79,00 Euro inklusive der aufgeführten Getränke und Tischwasser. Wegen der begrenzten Personenzahl werden in den vorgenannten Häusern um Reservierungen gebeten. Eine mögliche Wiederholung bei vorhandenen Nachfragen ist für das Frühjahr 2010 geplant.

Es ist schon etwas Besonderes, dass sich Remscheider Gastronomen zu einer solchen gemeinsamen Aktion entschließen. Sie möchten die Menschen neugierig machen und beweisen, dass Kollegialität, Kreativität, Ideenreichtum und Engagement der Remscheider Gastronomen die kulinarische Attraktivität unserer Stadt zu steigern vermögen.