

<http://www.derwesten.de/panorama/wochenende/es-dreht-sich-wieder-alles-ums-geniessen-bei-den-besten-id11509070.html>

Mahlzeit

Es dreht sich wieder alles ums Genießen bei den Besten

29.01.2016 | 18:41 Uhr



Foto:

„Ich freu' mich da fast so drauf wie Weihnachten“, sprach meine Freundin Annette kürzlich – und meinte die jetzt anbrechenden Wochen.

Deren Konzept fassen wir für Neuzugänge kurz zusammen. Februar und März, für die Gastronomie stille Monate, nutzen gute Adressen, sich mit starken, preisfairen 4-GangMenüs (samt Wein) vorzustellen. Die Idee hat eine stetig wachsende Fangemeinde. Für Wirte und Köche ist es also die Chance, Visitenkarten im großen Stil zu verteilen. Win Win!

Rund um Essen (mit Mülheim und Duisburg) dreht sich das Restaurant-Karussell mit knapp 40 Häusern. Stolze vier regionale Schwerpunkte mit über 100 Restaurants setzt das Menue-Karussell: Gelsenkirchen & Umgebung, das Vest Recklinghausen, Dortmund & Umfeld und der Großbereich Bochum.

Zwischen Edelfisch und Wild

Mich bringt diese stolze Leistungsschau regelmäßig in Bedrängnis. Soll ich bei Lieblingen vorbeischaun, wie (Essen) den sonnigen Gummersbachs, die die gute alte Wirsingroulade neu definieren, ehe man mit einem Lotte-Filet nach den Sternen greift? Oder zum kreativen Stefan Bertelwick „Berger“ (Feldhausen), wo Lavendel-Kaffejus ein Kalbsfilet adelt und „Bergers kleiner Mandelburger“ das Finale bildet? Die reizenden Schirmmacher in Schönebeck zeigen ihre Stärken mit Edelfisch und Wild (Steinbeißer auf Tomatenrisotto, Wildschweinfilet in Morchelrahm). Oder doch zu „Hannappels“, die mit Milchkalb, Meerforelle und Weidlamm zaubern? Andererseits: Johannes Lensing definiert im spannenden Ambiente des Bottroper Berne-Parks deftiges Ruhrgebiet („Quakendet Federfiech“) immer wieder hochklassig ...

Neugierig? Im Internet sind alle Details zu finden, ganz oft (Kompliment!) gibt es auch komplett vegetarische Alternativen.

- Eine Übersicht der Gastronomien und Preise (insgesamt etwas gestiegen) finden sich unter www.essen-geniessen.de (Bereich Essen) und www.menue-karussell.de. Die Organisatoren erklären sich freundlicherweise bereit, die Übersicht auch zu versenden: Fürs Restaurant-Karussell (Essen): Tel 0201-862090. Fürs Menü-Karussell: Tel. 0234-9037200.

Lars von der Gönna