

„Essen... verwöhnt“ seine Gäste

Einer guten Idee verdankt Essen seine erste Feinschmecker-Meile

Wer die Kettwiger Straße bisher nur als Einkaufsmeile kannte und schätzte, hat vom 18. - 20. Juni die Gelegenheit, sie nun auch als Gourmetmeile kennenzulernen. Zahlreiche gastronomische Betriebe bieten in eleganten Pavillons kulinarische Genüsse vom Allerfeinsten an. Schon das Motto „Essen ... verwöhnt“ und die Liste der teilnehmenden Gastronomen läßt ahnen, welche Köstlichkeiten die Besucher der Innenstadt erwartet. Doch nicht nur das Essen soll höchsten Ansprüchen genügen, auch perfekter Service wird geboten. Schneeweiße Pavillons und eine einheitliche Gestaltung sorgen für einen ansprechenden und stillvollen Rahmen. „An dem Konzept arbeiten wir schon seit eineinhalb Jahren“, erzählt Werner Rzepucha, Inhaber des Gebrandenhofes



Frische Zutaten und gutgelaunte Köche versprechen kulinarische Genüsse.

Foto: EMG

und Mitinitiator der Aktion „Essen ... verwöhnt“, „wir möchten damit vielen Gästen durch kleine Probierportionen die Gelegenheit geben, sich durch die ganze Gourmetmeile essen zu können.“ Eine kleine Kostprobe aus seiner Küche macht Appetit auf mehr: Tiefseegarnelen auf rotem Linsengemüse und

Balsamico oder frische Pfifferlinge Elsässer Art mit Reibeküchlein. Als Getränk empfiehlt er Bowle mit weißen Pfirsichen. Mit von der Partie sind neben vielen anderen auch Parkhaus Hügel und Schloß Hugenpoet, Sheraton Hotel und Résidence, Kölner Hof und Essener Hof, Best Western

Hotel Ypsilon, Zum Brenner, der Sengelmannshof Kettwig, das G.O.P. sowie die Trattoria

Trüffel da Diego. Alle Gastronomen haben sich dafür besondere Gaumen- und Kehlenfreuden einfallen lassen. Für gute Laune rund ums Schlemmen und Genießen sorgt ein buntes Rahmenprogramm mit Musik und Unterhaltung. Dabei haben die Veranstalter auch die Jüngsten nicht vergessen. Sie erwarten eine Kindermeile mit jeder Menge Spaß und Spiel. Dort locken Schminke- und Malwettbewerbe und die Kinder können für ein Weilchen abgegeben werden. Christine Behne vom Restaurant Margaretenhöhe betreut diesen Service ehrenamtlich und hat dafür sogar auf einen eigenen Stand verzichtet. Die Kochlehrlinge im dritten Lehrjahr nehmen sich der Kinder kulinarisch an und kochen für sie Nudelgerichte in allen Variationen. Und zum Nachtisch gibt's natürlich Eis. Guten Appetit!

**Die Tage des Jahres
sind für 2-299 Personen**



Hotel - Restaurant - Rübekeller
SENGELMANNSHOF

Wir sind dabei, ...

Lassen Sie sich mit Leckereien wie Lachs in der Kräuterkruste, Lammgulasch und vielem mehr verwöhnen.