

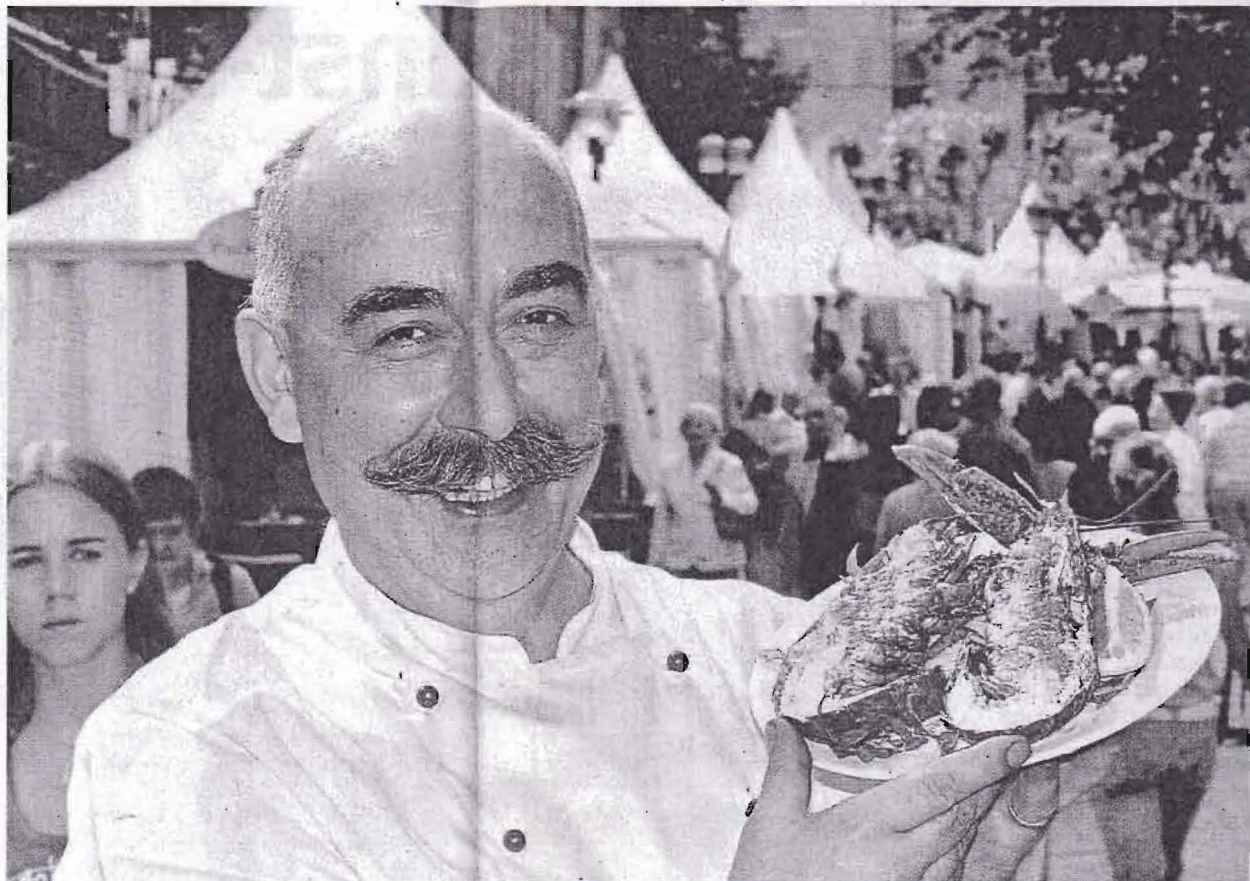
# Genuss ohne Grenzen

Auf der Gourmetmeile „Essen verwöhnt“, die am Mittwoch eröffnet wird, servieren 23 Restaurants zahlreiche kulinarische Klassiker, aber auch viele neue Geschmackskompositionen

Von Michael Köster

Jahrelang war die größte Gourmetmeile des Landes mit einer Schönwetter-Garantie ausgestattet. Wenn 23 Küchenteams an vier Juni-Tagen auf der Kettwiger Straße ihre Köstlichkeiten zauberten, dann trübte kaum ein Wölkchen den Genuss. 2004 schauerte es plötzlich gewaltig, und dennoch ließen sich die Feinschmecker von Nah und Fern die Laune nicht verderben: Eine Erfahrung, die Meilen-Organisator Rainer Bierwirth trotz des WM bedingten Ausweichtermins und trotz wenig verheißungsvoller Wetterprognosen die Hoffnung lässt, dass die Erfolgsgeschichte „Essen verwöhnt“ auch im

**„Klassiker wie der halbe Hummer oder die Spinatbällchen dürfen nicht fehlen“**



Ein unverzichtbarer Bestandteil der Gourmetmeile „Essen verwöhnt“ ist der halbe Hummer von Diego Palermo und seiner Trattoria. 23 Gastronomen laden ab Mittwoch auf der Kettwiger Straße zum Schlemmen ein. Archivfoto: WAZ, Rennweg

achten Jahr weiter geschrieben wird.

„Seine“ Gastronomen sind jedenfalls bereit, die Gaumen ihrer Kunden vom 30. August bis zum 2. September mit exquisiten Speisen und erlesenen Weinen zu verwöhnen. Ob pfliffige Vorspeisen oder süße Desserts, ob Rind oder Lamm, ob Lachs oder Zander der kulinarischen Vielfalt sind bei mehr als 100 Geschmackskompositionen kaum Grenzen gesetzt.

Natürlich werden wieder zahlreiche Klassiker angeboten. So darf Diego Palermo von der Trattoria Trüffel ebenso wenig auf seinen halben Hummer verzichten wie Heinz Furtmann vom Kölner Hof auf Lammnüsschen mit Thymianjus. Einen Aufschrei der Empörung würde es womöglich geben, wenn Franz Bischoff vom Brenner keine Spinatbällchen mehr drehen würde oder Rino Frattesi vom La Grappa die Gnocchi in

Trüffelcreme von der Karte streichen würde.

Allerdings haben sich auch einige Küchenchefs neue Sachen einfallen lassen. So gibt es bei Gummersbach erstmals Wirsingrouladen mit Rothirsch-Walnussfarce, der Blumenhof bietet Angeräucherte Rinderfiletstreifen mit griechischem Schafskäse an Feigen-Senfjus an. Das Team vom Casino Zollverein bedient mit seinem Sashimi vom Tunfisch die Asia-Fraktion, während der Kiepenkerl mit seinem Kaninchenrücken in der Pestokruste mit Balsamicojus und Steinpilzrisotto zwei Fliegen mit einer Klappe schlägt: Wild und zugleich mediterran.

Obwohl sich die Koch-Gemeinschaft im Frühjahr dazu entschloss, der allgemeinen

Preissteigerung Rechnung zu tragen und den Maximalpreis für eine Probierportion auf neun Euro anzuheben, machten längst nicht alle Gastronomen davon Gebrauch. „Dass lediglich 13 von mehr als 100 Gerichten über der ursprünglichen Acht-Euro-Grenze liegen, verdeutlicht, dass hier keine Preistreiberei stattfindet“, so Rainer Bierwirth.

Dem Anspruch, sich stetig zu verbessern, versucht „Essen verwöhnt“ auch in diesem Jahr gerecht zu werden. Neben den drei Biergärten auf dem Burgplatz, dem Kardinal-Hengsbach-Platz sowie gegenüber der Marktkirche wird die Sitzplatz-Kapazität des Dom-Cafés erweitert. Zudem gibt es dort erstmals einen eigenen Getränkeausschank.

Abgerundet wird der Genuss durch die Begleitmusik. Coverbands wie „Wurlitza“ oder „Planet five“ sorgen auf der Bühne für Unterhaltung, Wanderkapellen wie „Die Fischgesichter“ mischen sich unter schlemmende Volk.

Der Erlös der Besteck- und Gläser (1 €) ist übrigens wie die Hilfsorganisation „Eins Teller“ bestimmt. Wer Löffel und Gabel auf dem Nasenrücken in eine der blaue Teller wirft, der tut etwas Gutes.

## WAZ verlost zehn Gourmetkarten

Einen besonderen Service für Genussmenschen, die ohne Auto zur Meile anreisen wollen, bietet der Verein „Essen Genießen“ und die Evag mit der Gourmetkarte, die in allen Kundencentern der Verkehrsbetriebe sowie in den WAZ-Geschäftsstellen erhältlich ist. Im Kaufpreis von 17,50 Euro sind Hin- und Rückfahrt mit Bahn oder Bus sowie ein

frei wählbares Drei-Gang-Menü enthalten. Im günstigsten Fall kann der Kunde bis zu 5,50 Euro sparen. Mit ein wenig Glück kommen WAZ-Leserinnen und Leser in den Genuss von Gourmetkarten. Die ersten fünf Karten werden am 12. September um 12 Uhr unter der Telefonnummer 22 88 61 durchkommen. Jede Karte enthält jeweils zwei Gourmetkarten für das am Mittwoch beginnende Schlemmerfest.