

Erst Jakobsmuscheln, dann Ochsenbäckchen

Feinschmecker genießen den Auftakt von „Essen verwöhnt“ - Evag setzt bereits 6000 Gourmetkarten ab

Von Michael Köster

Traumstart für die Gourmetmeile „Essen verwöhnt“. Schon am Eröffnungs-Vormittag des viertägigen Festivals schlenderten Tausende über die Kettwiger Straße, probierten hier ein Häppchen, schlürften dort ein Tröpfchen und ließen es sich bei bestem Schlemmer-Wetter einfach nur gut gehen.

Der Oberbürgermeister und der Organisationsleiter spielten auf dem Kardinal-Hengsbach-Platz den Doppelpass. „Toll, dass sie es geschafft haben, wieder alle 24 Gastronomen unter einen Hut zu bekommen“, hob Wolfgang Reiniger die Bemühungen von Rainer Bierwirth hervor. Der gab das Lob postwendend zurück: „Toll, dass sie uns in den schweren Zeiten so unterstützt haben.“

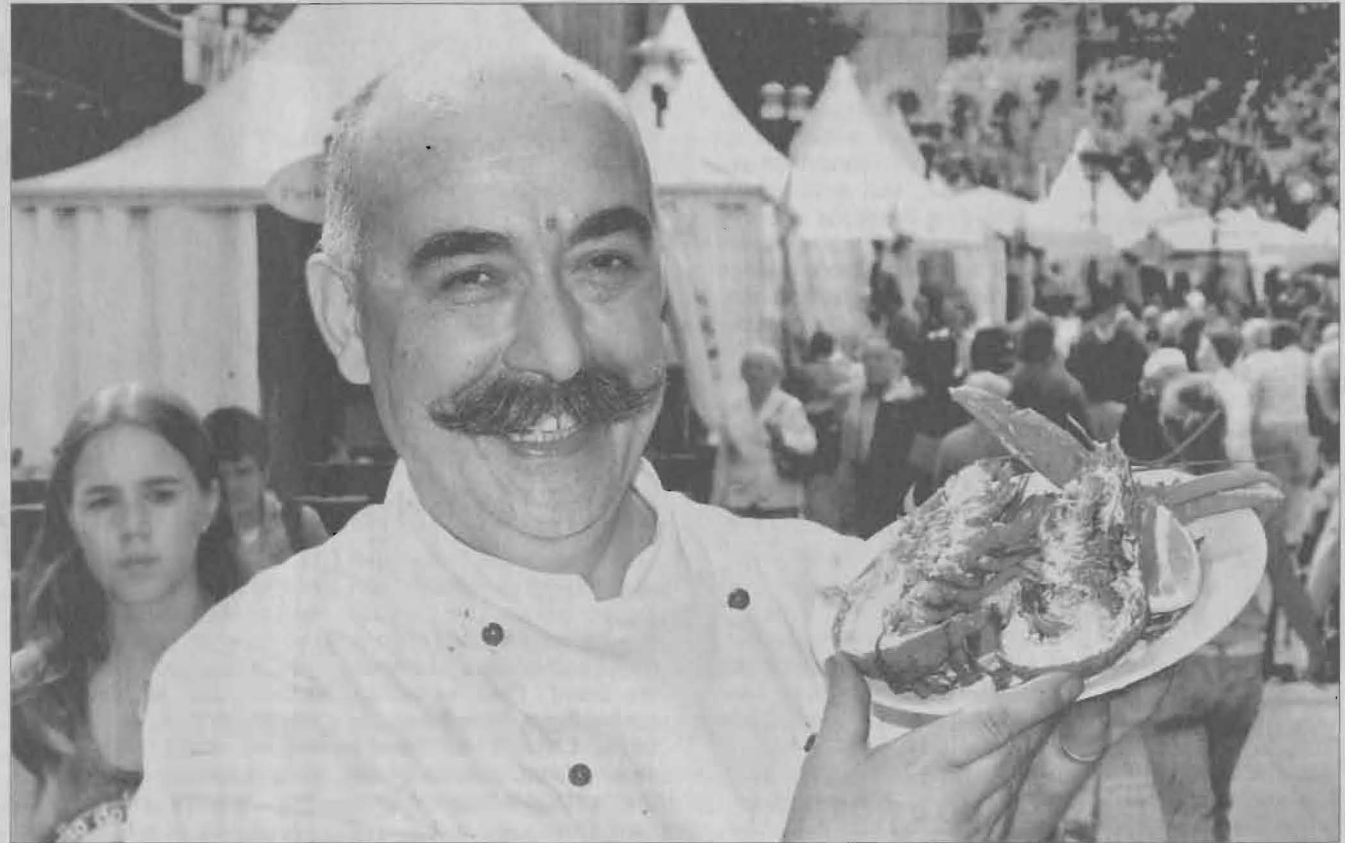
Die Eröffnungsworte des OB, der „Essen verwöhnt“ als Markenzeichen und Werbeträger für der Stadt zu schätzen weiß, waren kaum verklungen, da verschwanden die Köche und Kellner auch schon wieder zu ihren Arbeitsplätzen, denn die Besucher hatten jede Menge Appetit mitgebracht. Obwohl noch reichlich früh für ein Mittagmahl, gingen in der

„Schote“ bereits die ersten Filetwürfel in Senf-Rübenkraut-Sauce heraus. Beim „Blumenhof“ wurden Grappa flambierte Bärlauch-Linguini geordert, vor dem GOP-Zelt ließ sich ein junges Paar ein halbes Dutzend Riesengarnelen munden.

Bereits zu den Stammgästen zählt Carola Kaps. „Statt zu kochen, gehen wir lieber auf die Meile“, so die Huttroperin. Als Vorspeise hatte sie sich mit ihrem Mann die Gebratenen Jakobsmuscheln von „Gummersbach“ geteilt, als Hauptgang wurde beim „Schloss Hugenpoet“ ein geschmortes Ochsenbäckchen probiert.

So weit waren die Sokolowskis noch nicht. Zunächst einmal studierte das Ehepaar aus Gelsenkirchen die Angebote. „Ich esse gern Fisch und möchte etwas Ausgefallenes“, lautete die Vorgabe von Christel Sokolowski, die das Tilapia-barschfilet auf Feigen-Senf-sauce vom „Sengelmanshof“ in Betracht zog.

Eine solche Qual der Wahl blieb den Sponsoren der Meile erspart. Im Domcafé genossen sie auf Einladung des Vereins „Essen genießen“ Perlhuhnbrust auf Balsamicojus vom „Kiepenkerl“ oder Tafelspitzsülze von der „Résidence“, dazu ein Gläschen Sekt oder ein kühles Stauder Pils. „Ohne die Sponsoren würde gar nichts



Zwei Gründungsmitglieder der Gourmetmeile: Diego Palermo, Padrone der Rüttenscheider „Trattoria Trüffel“, und sein halber Hummer posieren vor der Zeltstadt-Kulisse von „Essen verwöhnt“.

WAZ-Bild: Arnold Rennemeyer

laufen“, stellte Rainer Bierwirth klar.

Für einen dieser Partner war die 7. Gourmetmeile schon vor der Eröffnung ein Erfolg: Rund 6000 Gourmetkarten setzte

die Evag im Vorverkauf ab, 20 Prozent mehr als vor einem Jahr. Zum Vorzugspreis von 15 Euro können sich Besucher ihr individuelles Drei-Gang-Menü zusammen stellen und

obendrein stressfrei mit Bus und Bahn an- und abfahren. „Die Kombination kommt offenbar gut an“, sagt Evag-Sprecher Nils Hoffmann und betont, dass das Spar-Ticket auch

während der Meile im Evag-Infomobil, in allen Kundencentern, in der Touristikzentrale im Handelshof und in den WAZ-Geschäftsstellen erhältlich ist.