

les Einsatzkommando, das in einer Nacht in jedem Haus die Erstgeborenen tötete. Nur diejenigen Häuser wurden geschont, deren Türpfosten mit dem Blut eines frisch geschlachteten Lammes gestrichen war. Abends ein Lamm zu opfern und zu verzehren, so der Tipp des Moses an das Volk Israel, hieß zu überleben.

Der Plan ging auf, und seitdem feiert Israel den Auszug aus Ägypten alljährlich mit dem Passahfest, dem „Fest des Vorübergehens“. Auch Jesus und seine Jünger taten das. Der Apostel Paulus bezeichnete Jesus in seinen Briefen als „das wahre Passah-Lamm“, durch dessen Kreuzigung der Tod an allen vorübergeht. In Anlehnung daran wird das Osterfest – vor allem in den Mittelmeerländern – nach der Messe mit einem Lammbraten gefeiert.

„Lamm hat besonders zartes Fleisch und einen sehr speziellen Geschmack.“ Auch der Essener Spitzenkoch Knuth Hannappell ist bekennender Lamm-Fan. Und das nicht nur zu Osterzeit. Unter anderem schätzt er besonders, dass es sich bei diesem Fleisch in den meisten Fällen um freilaufende Tiere handelt. „In meinem Restaurant kommt



es kurzgebraten auf den Tisch als Lamm-Carrée. Und als Beilage bereiten wir ein Knusperhaus mit einer Art Lamm-Ragout. Das Ganze wird verfeinert mit leicht orientalischen Aromen.“ Klingt gut. Und schmeckt.

Genuss

## Drei Fragen an: Rainer Bierwirth

Vor 17 Jahren fand die erste Gourmetmeile „Essen ... verwöhnt“ auf der Kettwiger Straße statt. Mittlerweile haben sich die gastronomischen Veranstaltungen von Rainer Bierwirth (Foto) zu Selbstläufern entwickelt. Die Philosophie: Top-Qualität und Frische bei Probierpreisen zwischen sechs und zehn Euro.

**Herr Bierwirth, 1999 wurde der Verein „Essen genießen“ gegründet. Können Sie sich noch an die Anfänge erinnern?**

Ich erinnere mich sehr gut. Das erste Jahr „Essen ... verwöhnt“ auf der Kettwiger Straße war eine Katastrophe. Die Menschen wussten gar nicht, was sie auf einer Gourmetmeile anstellen sollten. Wir sind aus der Veranstaltung mit einem fetten Minus herausgegangen, haben sie aber dennoch im darauf folgenden Jahr wiederholt. Und da war die Nachfrage dann so groß, dass ich selbst bis morgens um 7 Uhr an der Spülstraße stand, weil wir mit dem Spülen gar nicht mehr hinterhergekommen sind. Im zweiten Jahr hat uns der Andrang völlig überrascht.

dass Nelson Müller, der im vergangenen Jahr pausiert hat, wieder dabei ist. Es wird hochwertige Weine und erstklassige Musik geben. Den Abschluss bildet die Meile „Metropole Ruhr“ auf der Zeche Zollverein, ein Kind der Kulturhauptstadt mit Gastronomen aus dem ganzen Ruhrgebiet. Es ist immer eine tolle Atmosphäre, wenn die alten Zechegebäude abends illuminiert werden.



### Infos:

Essen ... verwöhnt: 13.-17. Juli; Stadtparkfest: 29.-31. Juli; Metropole Ruhr: 25.-28. August; [www.essen-geniessen.de](http://www.essen-geniessen.de)

**Mittlerweile haben sich Gourmetmeilen in Essen etabliert. Was war und ist die Philosophie hinter „Essen genießen“?**

Diese Art von gastronomischen Events gab es in Essen damals nicht. Wer gut essen wollte, der fuhr nach Ratingen und Düsseldorf. Doch wir haben gesagt: Wir haben in Essen so hervorragende Gastronomen, das muss man bekannter machen. Es ging uns darum, die Hemmschwellen zur hochwertigen Küche abzubauen. Deshalb gibt es Probierportionen zu vernünftigen Preisen. Niemand wird schief angeguckt, wenn er einen Teller und zwei Bestecke bestellt, weil er sich die Portion mit seiner Frau teilt. Ich persönlich probiere mich auch gerne durch. Der zweite Aspekt war der, dass wir die Köche quasi aus dem Keller holen wollten. Man kann ja in ein Restaurant gehen, ohne den Küchenchef jemals zu Gesicht zu bekommen. Bei einer Gourmetmeile sieht man auch, wer etwas zubereitet.

**Was dürfen wir in diesem Jahr erwarten?**

Wir beginnen über Pfingsten mit dem Spargel Gourmet Festival auf Hof Umberg. Es folgt „Essen ... verwöhnt“, allerdings später als in den Vorjahren. Wir weichen der Fußball-Europameisterschaft aus und gehen auf den 13. bis 17. Juli. Eine Neuerung haben wir hier bereits im vergangenen Jahr eingeführt: Es gibt an jedem Stand mindestens ein vegetarisches oder veganes Gericht. Die Zahl der beteiligten Gastronomen wird etwa bei 20 liegen. Ein paar Küchenchefs sind in den Ruhestand gegangen, die werden wir nicht ersetzen. Es kommt uns weniger auf die Menge als auf die Vielfalt an. Ende Juli dann unser Winzerfest im Stadtpark. Ich freue mich sehr,

[www.essen-geniessen.de](http://www.essen-geniessen.de)

**ESSEN GENIESSEN**

## Kulinarische Vielfalt erleben

Auf den Gourmetmeilen und Restaurant-Karussells von ESSEN GENIESSEN e.V.

**Im Ruhrgebiet - Noch bis 28. März**  
**Restaurant-Karussell**  
 - Die Frühjahrsmenüs -

**Vor den Toren Essens - Pfingsten, 14. bis 16. Mai**  
**Spargel Gourmet Festival**  
 - Erntefrischer Spargel & fruchtige Erdbeeren -

**Essener Innenstadt - 13. bis 17. Juli 2016**  
**Essen... verwöhnt**  
 - Die Königin unter den Gourmetmeilen -

**Food, Wine & Music - 29. bis 31. Juli 2016**  
**Stadtparkfest**  
 - ein Winzerfest besonderer Art -

**Zeche Zollverein - 25. bis 28. August 2016**  
**Metropole Ruhr**  
 - Gourmetmeile auf Zollverein -

**In ganz Essen 26.08. – 09.10.2016**  
**Restaurant-Karussell**  
 - Das Original im Herbst -

RISTORANTE  
**CAPOBIANCO**

Nur 200 m vom GOP – nur 5 Gehminuten vom Colosseum!

**Unsere Angebote:**

<b>Dorade Royal</b> mit frischen Tagesbeilagen	<b>17,90 €</b>
<b>1 Kilo Scampi</b> nach Capobianco-Art	<b>19,90 €</b>
<b>Hüftsteak gegrillt</b> auf Rucola und Parmesan	<b>17,90 €</b>

Genießen Sie die gleiche Qualität wie im Restaurant auch zuhause oder im Büro. Lieferung frei Haus ab 15,- €. Täglich von 12-24 Uhr durchgehend geöffnet!

- **19 Jahre Capobianco** - Feiern Sie Ihre Kommunion oder Konfirmation bei uns und Sie erhalten bei Vorlage dieser Anzeige 10 % Rabatt auf Ihre Rechnung\*!  
 Festmenüs ab 29,90 € pro Person. \*gültig bis zum 31.05.2016

Bestellen Sie bequem unter  
[www.ristorante-capobianco.com](http://www.ristorante-capobianco.com) oder Tel. 0201 / 22 65 17  
 Rottstraße 7 · 45127 Essen-City · Tel. 0201 / 22 66 03