



Rainer Bierwirth, Initiator und Vorstand von Essen genießen.

Das Jahr kulinarisch durchgetaktet

Der Verein Essen genießen bietet viele Gourmet-Events an

Als Rainer Bierwirth einst die Gourmetmeile „Essen ... verwöhnt“ ins Leben rief, hat er sich nicht träumen lassen, dass sie zwei Jahrzehnte später von weiteren kulinarischen Events flankiert wird, die aus Essen schon fast eine Stadt für kulinarische Pilger gemacht haben. Bereits Ende Januar startet der Reigen mit dem Frühjahrs-Restaurantkarussell, dem Ende Mai das Spargel-Gourmet-Festival folgt. „In diesem Jahr findet es wieder wie gewohnt auf Hof Umberg in Bottrop-Kirchhellen statt, wo mit dem ländlichen Flair auch ein Stück Urlaubsfeeling geboten wird“, informiert Essen genießen-Vorstand

Rainer Bierwirth. Die Königin der Gourmetmeilen lockt dann Anfang Juli in die Innenstadt. Sichtlich erfreut haben die teilnehmenden Gastronomen bereits im vergangenen Jahr festgestellt, dass in der Innenstadt wieder eine Wohlfühlatmosphäre geboten und das Sicherheitssystem mit seiner sichtbaren Präsenz gegriffen hat. „Unser Konzept hat sich bewährt und wird fortgesetzt“, betont Bierwirth, „wer sich nicht an die Spielregeln hält, hat auf der Meile nichts verloren.“ Immer mehr junges Publikum wird quasi im Vorbeigehen auf der Kettwiger Shopping-Meile gewonnen, sie entdecken

das gute Preis-Leitungsverhältnis, das die Stammesbesucher schon seit Jahren schätzen. Auch ohne „seinen“ Klassiker kommt kein Restaurant auf die Meile, denn viele Gäste freuen sich schon das ganze Jahr auf ihr persönliches kulinarisches Highlight. Themen wie Nachhaltigkeit treiben auch die Macher der Meile um: Sie setzten von Anfang an auf wertige und langlebige Pagodenzelte, Stoffhussen auf den Tischen, Kauf-Besteck und Teller, die gespült werden. Damit wird die Wertigkeit unterstrichen sowie Abfall vermieden. Nicht zuletzt freuen sich gemeinnützige Institutionen über Spenden, die aus dem Erlös des Besteckverkaufs stammen. Erst Ende 2018 konnte die Essener Tafel 3.000 Euro in Empfang nehmen. Das Stadtparkfest im Juli, die Gourmetmeile Metropole Ruhr auf Zollverein und das Herbst-Restaurantkarussell komplettieren das Programm. Weitere Informationen unter www.essen-geniesсен.de

Empfehlenswerte Restaurants

Der Guide Michelin „Bib Gourmand Deutschland 2019“ weist unter insgesamt 424 Topadressen auch den Weg zu sechs Restaurants im Ruhrgebiet, die ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis aufweisen: Hugenpöttchen in Essen, Lennhof in Dortmund, Eggers in Spröckhövel, Gasthaus Stromberg in Waltrop und das Art in Wesel. Neu dabei ist Habbel's in Spröckhövel. Infos unter www.michelin.de



Neu in Mintrops Land Hotel



Hotelfachfrau Ulrike Hoster.

Hotelfachfrau Ulrike Hoster ist seit Februar 2019 Assistentin der Geschäftsleitung in Mintrops Land Hotel in Essen. Die Hotelfachfrau hat ihre Ausbildung im Hyatt Regency Köln absolviert und ihre Kompetenzen mit dem Bachelor in Betriebswirtschaft an der Kölner Universität erweitert. Es folgten Stationen in der Unternehmenszentrale der Dorint Hotels in Köln, dem Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski in München und der Eröffnung des Roomers Munich, bevor sie nun in ihre Heimat zurückkehrte.