

Heiß Hunger auf Burger!



Wir haben weiter getestet für unsere Burger-Kolumne: **AND OUR TOP ONE IS UNTIL NOW: BOLLEKE * BOLLEKE * BOLLEKE * * *** Weitere Themen in dieser Ausgabe: Bio-Restaurants & Cafés im Revier vorgestellt, u.a. ZODIAC (Vegetarische Bio-Pizzen im Bann der Sternzeichen!) * Gekocht in der Redaktionsküche: Spezialitäten aus der Rheinischen Küche * Ecki's Einkaufs- & Verkostungs-Notizen: u.a. Thunfisch mit der Rute geangelt! * Weingut des Monats: Fürstlich Castell'ches Domäneamt * Buch-Empfehlungen * Silberrätsel

Hat jemand den
Aal gesehen?



Manche Arten gehen für immer verloren. Solche Lücken haben weitreichende Folgen. Der NABU bewahrt die Artenvielfalt für Mensch und Natur.

www.NABU.de – Helfen Sie mit, damit das Ganze komplett bleibt.



Editorial

Ja, liebe Leser des BLITZ MAGAZIN, ich esse seit geraumer Zeit, seit letztem Jahr, bevorzugt **BIO** und genieße die Qualität dieser Bio-Produkte (zum Teil im eigenen Garten angebaut; Foto rechts) richtig. Leider nur bevorzugt **BIO**, da ich meistens zu Fuß und gelegentlich mit dem öffentlichen Nahverkehr unterwegs bin, und in meinem näheren Umfeld leider noch nicht alle Produkte in Bio-Qualität kaufen kann.



Von den herkömmlichen Produkten im „Billig-Preiskampf-Segment“, aus der „Massen-Produktion“ großer internationaler Konzerne und den Produkten, wo ich auch nicht weiß, ob sie genmanipuliert sind, habe ich mich abgewendet, zugleich überzeugte mich die Qualität dieser Lebensmittel zuletzt immer weniger.

Daher auch seit Anfang 2015 der redaktionelle, kulinarische Wandel im BLITZ MAGAZIN, der Ihnen sicherlich schon aufgefallen ist.

Krankheitsbedingt konnte ich im letzten und ersten Halbjahr 2015 zwar nicht jeden Pressetermin wahrnehmen und war leider auch jeden Tag nur bedingt einsatzfähig, inzwischen geht es mir aber schon wieder etwas besser, und ich werde als Herausgeber des BLITZ MAGAZIN weiterhin mein Bestes geben, um möglichst regelmäßig das BLITZ MAGAZIN mit einer neuen Ausgabe erscheinen zu lassen.



Über meine chronische Krankheit hatte ich 2013 auch den Weg zur Kunst gefunden. Einige meiner Kunstwerke konnte ich bereits verkaufen, andere zieren nach wie vor mein Projekt „**Kunst im Schlafzimmer-Atelier**“ in meinem Haus. Außerdem hatte ich mir Anfang dieses Jahres eine Kunst-Kombination aus „Teller“ und Magazin“ einfallen lassen, es als „**Straßen-Teller-Kunst**“ präsentiert und diese Performance Ende Juni für mich erfolgreich beendet. Die Inspiration war:

„Wir essen in der Regel vom Teller, wir haben oft Teller an der Wand zur Dekoration und so mancher Teller schrieb bestimmt schon Kunstgeschichte, warum also nicht die „Kunst am Wort“ mit der „Kunst beim Kochen“ auf einem Teller zu einer „Kunst in einem Werk“ vereinen?“



Zukünftig werde ich mich als „**Genuß- & Reise – Kritiker**“ wieder voll und ganz auf das Verkosten und Bewerten in der Gastronomie konzentrieren und auf Wunsch auch gerne Gastronomen und Hoteliers kulinarisch und kaufmännisch beraten. Meine Erlebnisse dabei, meine persönlichen Geschichten und andere Informationen können Sie nach wie vor hier im BLITZ MAGAZIN lesen, in meinem „Print-Blog“ (als ePaper-Magazin), da ich aus persönlichen Gründen keinen „Web-Blog“ bzw. eigenen Internetauftritt mehr haben möchte.

Ich wünsche Ihnen nun viel Spaß beim Lesen und vor allem Gesundheit,

Ihr Eckhardt Badziong

Herausgeber BLITZ MAGAZIN

„Genuß- & Reise – Kritiker“

Inhaltsverzeichnis

Seite 3

Seite 4

Seite 5

Seite 6

Seite 11

Seite 15

Seite 22

Editorial

Inhaltsverzeichnis

Unsere TV-Kritik: „Der Restauranttester“

Rubrik: Gekocht in unserer Redaktionsküche

Rubrik: Einkaufs- und Verkostungs-Notizen

Rubrik: Gastronomische Bio-Empfehlungen im Revier

Aktuell: Es burgert! Unsere Top1-Burger-Suche!

Seite 22	Auflösung des Silbenrätsels
Seite 26	Unser Chapeau an „Das EssZimmer“
Seite 28	Buch-Empfehlungen
Seite 30	Weingut des Monats: „Fürstlich Castell'sches Domäneamt“ („Nicht bio, aber fürstlich gut!“)
Seite 32	Lokal * Regional * Aus dem Revier notiert: Und als das Eis schmolz blieben die Steine ... Zeitzeuge „Steinhaus“ lädt Swinger in alte Gemäuer ein
Seite 35	Lokal * Regional * Aus dem Revier notiert: Von Verspätungen im öffentlichen Nahverkehr ...
Seite 38	Rubrik: Aus Eckl's Bio-Einkaufs-Notizbuch aufgedeckt
Seite 39	Silbenrätsel
Seite 40	Impressum

Unser kulinarisches TV-Schmankerl ist

derzeit ganz eindeutig montags die RTL-Sendung „Der Restauranttester“ mit Steffen Henssler, die von 21.15 Uhr bis 22.15 Uhr auf dem Privatsender läuft.

Der TV-Koch aus Hamburg zeigt sich stets menschlich und berät, hilft in einer kumpelhaften Form, die sehr nett rüber kommt, finden wir.

Wir hatten uns zuletzt andere Sendungen mit Restaurant-Tests schon gar nicht mehr angesehen, da uns die Art und Weise der anderen TV-Köche oftmals zu herablassend, überzogen und sich selbst viel zu Ernst nehmend rüber kam. So bot sich für uns kein entspanntes Zuschauen mehr, was uns aber nun Steffen Henssler mit seinen letzten Folgen wieder vermittelte. „Klasse Steffen!“ sagen wir da.

„Wenn wir demnächst in Hamburg sind, wollen wir unbedingt mal im „ono“ (www.onobysh.de) vorbeischauen und verkosten, wenn wir dürfen?“

Bei der RTL-Pressestelle angefordertes Bildmaterial aus der o.g. Sendung erhielten wir bis Redaktionsschluß nicht, nur eine Lesebestätigung unserer Mailanfrage. „Was waren das noch für Zeiten in den Jahren 1990 bis 1994 als ich von RTL zu jeder Löwenverleihung und anschließenden After-Show-Party im Hotel Maritim in Gelsenkirchen eingeladen war, heute bekomme ich von RTL noch nicht mal mehr ein Pressebild,“ merkt dazu BLITZ MAGAZIN-Herausgeber Eckhardt Badziong an.



Beitrag: Eckhardt Badziong & Sandra Kreuzhofer.

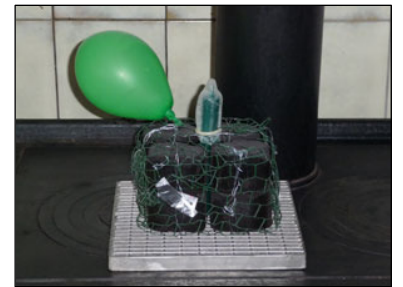
Bio-Kochfreuden

kochen und backen wir während der Sommermonate natürlich nicht auf unserem Ofenherd, den wir auch mit Brennholz beheizen können.



Den frisch gesäuberten und polierten Ofenherd ziert aktuell das Kunstwerk „Sex im Kohlenkeller“ vom Künstler und BLITZ MAGAZIN-Herausgeber Eckhardt Badziong.

Zur Installation: Die Installation „Sex im Kohlenkeller“ verkörpert die fiktive Geschichte von Ruhrpott-Bernd (51), der immer noch im Zechenhaus bei Mutti (72) lebt. Als männliche Jungfrau frönt er in seinem Bett dem Luftballon-Fetisch und zur Selbstbefriedigung geht er in den Kohlenkeller, immer dann, wenn Mammi einkaufen oder zum Kaffeeklatsch bei einer Nachbarin ist.



Nachdem sein Papa verstorben ist, muß Bernd nun jeden Herbst die Kohlen einkellern. Da Mutti es nicht mehr in den Keller schafft, und ihn dort nicht beobachten kann, überkam ihn vor zwei Jahren zum ersten Mal die Lust sich im Kerzenschein nackt auf den kleinen Kohlenberg im Keller zu legen und sich dort selber glücklich zu machen. Seitdem nimmt er oft eine Kerze und ein Kondom mit in den Keller. Die Installation ahmt eine solche Situation mit einer kleinen Kohlenhalde, Kerze, Kondom und Fetisch-Luftballon in anmutend schwarz-grün-weißer Farbgebung auf einem Kellerabflußgitter nach.

Motiv: „Sex im Kohlenkeller“, **Künstler:** Eckhardt Badziog, **Format:** Eine Installation zum Aufstellen als ausgefallener Blickfang – 25 x 25 x 35 cm, **Entstanden:** 2014, **Preis:** Auf Anfrage.

Gekocht wird stattdessen aktuell auf einem Ceran-Kochfeld in der Redaktionsküche, das in die Einbauküche integriert ist, und für diese Ausgabe haben wir sozusagen vorgekocht und präsentieren:

Aus der Rheinischen Küche!

Schnitzel „natur“ mit grünem Bohnensalat und Kartoffelstampf



-Werbung- Zutaten für 2 Personen: 2 Schweineschnitzel (z.B. vom **SUPER Bio MARKT** auf der Rüttenscheider Straße 76 in Essen) sowie an weiteren **Bio-Zutaten:** 4-5 EL **byodo** Bratöl Klassik, 6-7 mittelgroße Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 1 Glas grüne Bohnen, 1-2 EL **byodo** Premium Salatöl und 1-2 EL **byodo** Weißweinessig, Pfeffer, Salz und Mußkatnuß zum Würzen.
Zubereitung: Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfelstücke schneiden, waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Dann das Wasser ab-

schöpfen, die Kartoffelstücke im Topf klein stampfen, mit Pfeffer und geriebener Muskatnuß würzen, einen Stich Butter und etwas Milch beifügen, und das Ganze noch einmal gut durchstampfen.

Parallel in einer Pfanne das Bratöl erhitzen und darin beidseitig die Schnitzel kross braten, dabei mit Pfeffer und Salz würzen.

Bereits vorher wurde der grüne Bohnensalat auf den Tellern angerichtet: Jeweils eine Portion grüne Bohnen auf einer Tellerecke hinlegen, mit etwas sehr klein gehackter Zwiebel garnieren, salzen und pfeffern und mit einem Schuß Öl und Essig verfeinern.



Koch-Beitrag: Eckhardt Badziog.
Foto-Copyrights: Eckhardt Badziog.

Aus der Rheinischen Küche!

Knisterfinken

Der Spitzname dieser typischen Spezialität aus dem Rheinland rührt daher, daß es beim Kauen zwischen den Zähnen knirscht, wenn man die sandigen Rübenstiele oder den Mangold nicht gründlich genug gewaschen hat. Für dieses rheinländische Gericht werden die zarten Stiele der Mairüben oder auch Mangold verwendet.



Zutaten für 4 Personen: 1 1/2 kg Rübstiele (ersatzweise Mangold), 2 EL Butter, 2 Schalotten, 1 EL Mehl, 1/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe, etwas Sahne oder Kartoffelbrei zum Binden, Salz und Pfeffer aus der Mühle, ein Prise Muskat.

Zubereitung: Von den Rübstielen nur die frischen und zarten Blätter verwenden. Die Blätter von den Stielen streifen. Stiele und Blätter gründlich unter fließendem Wasser waschen.

Die Stiele in drei bis vier Zentimeter lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten blanchieren.

Abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken, somit geht die grüne Farbe der Stiele nicht verloren, abtropfen lassen.



Die Blätter klein schneiden und rund 1 Minute blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Butter in einem Topf erhitzen.

Die Schalotten schälen und fein hacken. Dann die Schalotten in die heiße Butter geben, andünsten und mit Mehl bestäuben.

Das blanchierte Gemüse zugeben und bei geschlossenem Deckel weich dünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zum Schluß mit einem Schuß Sahne verfeinern oder traditionsgemäß mit etwas Kartoffelbrei andicken.

Die „Knisterfinken“ mit Mett- oder Bratwürstchen, alternativ mit Rindfleischstreifen servieren.



Koch-Beitrag: Eckhardt Badziong & Claudia Pälmer.
Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Aus der Rheinischen Küche!

Rheinischer Sauerkrautauflauf

Ein sehr preiswertes und dennoch sehr schmackhaftes Gericht ist der „Rheinische Sauerkrautauflauf“. Kartoffeln und Weißkohl, Apfel und Zwiebel, **alles aus dem eigenen Schrebergarten, ganz in bio**, machen diesen Auflauf zu einer sehr günstigen Speise, denn die meisten Zutaten können im Herbst selbst geerntet werden, und früher gab es auch den Speck oftmals aus eigener Schlachtung.

Zutaten für 6 Personen: 1 Pfund Sauerkraut, 1 1/2 Pfund Kartoffeln, 1/2 Pfund durchwachsener Speck, 1/4 l Fleischbrühe, 1/4 l Milch, je 1 Apfel und 1 Zwiebel, 1 EL Butter, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskat, 50 g Butter und Fett für die Auflaufform zum Ausstreichen.

Zubereitung: Den Apfel und die Zwiebel schälen, den Apfel entkernen und beides in dünne Scheiben schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und beides darin andünsten. Anschließend das Sauerkraut dazu geben.



Die vorgewärmte Fleischbrühe bei gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze etwa eine Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen, hin und wieder umrühren.

Die Pellkartoffeln weich kochen, parallel den gewürfelten Speck ausbraten.

Die gepellten Kartoffeln zu Brei stampfen. Nach und nach dem Kartoffelbrei Milch zugießen, mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen.

Die Auflaufform einfetten und schichtweise Kartoffelpüree, Speckwürfelchen, Sauerkraut, Speck, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Speck und nochmals Kartoffelpüree zum Abdecken in die Form füllen.

Die oberste Schicht Kartoffelpüree mit ein paar Butterflöckchen versehen.

Die Auflaufform in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben und für kurze Zeit überbacken.



Koch-Beitrag: Eckhardt Badziong & Claudia Pälmer.

Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Aus der Rheinischen Küche!

Dortmunder Pfefferpotthast

Die erste urkundliche Erwähnung für die Dortmunder Spezialität „Pfefferpotthast“, die aus gesottenem Fleisch ("hast") gemacht wird, geht auf das Jahr 1378 zurück. Im Mittelalter handelte es sich allerdings um einen schmackhaften Eintopf ("pott") und nicht wie heute um ein Ragout aus hochwertigem Fleisch. Damals wurden in dem Eintopf Fleischreste vom Schwein und die Füßchen, Ohren und Schweineschnauze verkocht.

Zutaten für 4 Personen: 1 kg Rind- oder Schweinefleisch zum Schmoren, 50 g Schweineschmalz, 1 l Fleischbrühe, 5 Zwiebeln, 2 Gewürznelken, 1 Lor-

beerblatt, und 1 TL Pfefferkörner, 1 TL Salz, 1 unbehandelte Zitrone, 2-3 Scheiben Zwieback.



Zubereitung: Die unbehandelte Zitrone entkernen und auspressen, den Saft beiseite stellen, ebenso die zwei Schalenteile.

Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Das Fleisch in gulaschgroße Stücke schneiden.

Das Schmalz in einem Bräter erhitzen, und die Zwiebelringe darin andünsten. Anschließend die Fleischstücke dazu geben und anbraten.

Die Fleischbrühe dazu geben und umrühren. Gewürze, Salz und die Schalen der unbehandelten Zitrone beifügen.

Im zugedeckten Topf rund eineinhalb Stunden schmoren lassen, dabei hin und wieder umrühren.



Den Zwieback reiben, und zum Schluß die Sauce damit andicken. Den Sud gut durchrühren und noch einmal aufkochen lassen. Die Sauce mit dem Zitronensaft dann noch leicht säuerlich abschmecken.

In Dortmund reicht man traditionell Salzkartoffeln und Rote Beete zu diesem Gericht.

Koch-Beitrag: Eckhardt Badziong & Claudia Pälmer.

Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Ecki`s Einkäufe und Verkostungen

„werden präsentiert von der“

-Anzeige-

www.Tintenbox.de

Havensteinstraße 36 * 46045 Oberhausen
Telefon 0208/77744065 * Fax 0208/77744163

Öffnungszeiten: Mo.-Do. 9.30-17.30 Uhr *
Fr. 9-17 Uhr * Sa. 10-14 Uhr

Ihr Ansprechpartner für Druckerpatronen,
Toner und gebrauchte PCs!



Thomas Lang, Geschäftsführer von der **Bäckerei Troll (Feine Ökologische Backwaren)**, beweist immer wieder, wie man **trendig Ökobewußtsein ins Leben einbinden** kann.

Seit dem 10. März 2012 kann man an der Filiale an der Rüttscheider Straße 204 auch sein **E-Bike aufladen**. Dazu wird das Rad direkt

vor der Verkaufsfiliale sicher abgestellt und angeschlossen. In der Bäckerei können dann die eigenen Akkus kostenfrei mit grünem Strom aufgeladen werden. Wer seine Wartezeit in der Bäckerei bei Kaffee und Kuchen verbringt, bekommt seinen ersten bestellten Kaffee auch noch gratis!

Direkt nach der Katastrophe in Fukushima entwickelte der pfiffige Bäcker eine **Anti-AKW-Schnitte** und spendete jeweils 20 Cent von jeder verkauften Schnitte an Organisationen, die durch Aufklärung den Umbau unserer Energiewirtschaft in Richtung regenerativer Erzeugung vorantreiben. Ein Jahr nach der Atomkatastrophe in Japan wurde die Aktion eingestellt, und es kamen insgesamt 1.670 Euro an Spendengeld zusammen, verteilt ausgezahlt an Greenpeace, Campact, Aktionsbündnis Ausgestrahlt und das Münchener Umweltinstitut.

Troll's Backstube bezieht übrigens schon seit dem Jahr 2006 ausschließlich Strom aus regenerativen Energien. Die Filialen in Oberhausen-Sterkrade und in Essen folgten dann im Jahr 2011.

Unser Redaktions-Team fährt ganz ökologisch von Mülheim-Dümpten mit zweimal umsteigen zur U-Bahnhaltestelle „Florastraße“, um bei **„Troll“ Backwaren** einzukaufen.



Neben den frischen Brötchen, dem gehaltvollen Toastbrot und schmackhaften Graubrotten mögen wir ganz besonders das **„Wattenscheider“**. Hierbei handelt es sich um ein Natur-Sauerteig-Brot, das in drei Sorten hergestellt wird. Auf dem Foto ist es in der Variante mit Sesam zu sehen. Dieses Brot wurde sehr lange von einem Wattenscheider Bäcker hergestellt. Als es ihn nicht mehr gab, durfte Thomas Lang das Rezept übernehmen und sicherte so die Existenz dieses sehr leckeren Graubrottes.

Bei uns auf der Berg haben wir ja nun mal nur zwei Supermärkte, die gut zu Fuß zu erreichen sind, und nicht immer will man erst mit der Straßenbahn zu einer anderen viel weiter entfernten Einkaufsquelle fahren, zumal, wenn bei uns den Berg hoch die Straßenbahnlinie 102 immer noch zu oft Ausfälle hat **(Extra-Beitrag auf Seite 35)**.

Während ich den einen Discounter inzwischen ganz meide, da mir dort bei zu vielen Bio-Artikeln nicht genug Bio drin ist (Wir berichteten mehrfach.) und mich auch die Fleischqualität zu oft enttäuscht hat, freue ich mich ja, daß es in dem anderen Supermarkt jetzt pö-a-pö immer mehr Bio-Artikel gibt. Zwar warte ich noch auf eine gute Bio-Butter und einen Bio-Bergkäse in Scheiben, aber Anfang Juli konnte ich endlich Bio-Nudeln, kleine Bio-Quark-Becher und anderes kaufen, was ich vorher in Bio vermißt hatte.



Über die Verfolgung der Herkunft von gekauftem Fleisch im Discounter berichtete ich ebenfalls schon in der letzten Ausgabe. Mußte ich doch Ende Juni schmunzeln, als ich samstags in dem Werbeprospekt eines anderen Discounters dann von der gleichen Aktion las. „Macht’s der eine, zieht der andere dann schnell nach“, fragte ich mich. Für mich ist das Ganze ja nur eine Aktion, um den Verbraucher zu beruhigen, wenn der selber recherchieren kann, woher sein Fleisch kommt. Aber wird dadurch die Fleischqualität bei herkömmlicher Aufzucht und Schlachtung besser, wenn der Kunde die Lieferkette zurück verfolgen kann? Ich glaube nicht, alles nur Beruhigung, des Kunden“ ist da meine Meinung!

Da ich auch sehr gerne Fisch esse, habe ich recherchiert, daß ich den Thunfisch von „**followfish**“ mit reinem Gewissen genießen kann!



Dieser Thunfisch wird heute auf den Malediven noch genauso traditionell gefangen wie vor 900 Jahren: von Hand mit der Angel. Beifang und Überfischung sind dadurch so gut wie ausgeschlossen. Rund 6.000 Menschen leben auf dem Inselstaat im Indischen Ozean von der Angelruten-Fischerei. In Deutschland ist dieser Fisch als nach-

haltiger Dosenthunfisch von „**followfish**“ im Lebensmitteleinzelhandel bun-

desweit erhältlich – mit ausgezeichneter Qualität! (Zur weiteren Info: „**followfish**“ ist die nachhaltigste Fischmarke Deutschlands – und die erste weltweit, die mit 100% ihrer Produkte die hohen Anforderungen des WWF erfüllt. „**followfish**“ bietet nachhaltig gefangene oder gezüchtete Fischprodukte höchster Qualität an: in ihrer natürlichen, unbehandelten Form, verfeinert mit leckeren Saucen, Toppings und Panaden aus Bio-Zutaten sowie als Konservenprodukt (Thunfisch) und als nachhaltige Seafood-Pizzen. „Folge dem wahren Geschmack“ – „**followfish**“ legt seinen Kunden durch einen Tracking-Code auf jedem Produkt alle Lieferanten und Beschaffungswege offen. „**followfish**“ wurde als „Biomarke des Jahres 2015“ in Gold ausgezeichnet, belegte bereits zwei Mal einen Platz in den „Top 3 Deutschlands nachhaltigste Initiativen“ des Deutschen Nachhaltigkeitspreises und gewann 2013 zum dritten Mal in Folge den „Hallo Erde!“-Verbraucherpreis. „Die WELT“ verlieh „**followfish**“ im Rahmen der ADC Awards den „Neudenkerpreis 2013“. „**followfish**“ ist eine Marke der fish & more GmbH mit Sitz in Friedrichshafen; fish & more GmbH produziert und vertreibt mit „**followfish**“ und „**followfood**“ ausgezeichnete und nachhaltige Lebensmittel höchster Qualität. „**followfish**“ ist die nachhaltigste Fischmarke Deutschland, „**followfood**“ startet sein Marken-Sortiment mit vegetarischen Bio-Pizzen.)

Einen süffigen, nicht zu säuerigen, **Bio-Riesling aus Rheinhessen** haben wir aus dem EDEKA-Regal mal wieder heraus gegriffen und gekauft.



Gut gekühlt und auf Eis in einer Sektschale serviert, ist dieser **Bio-Weißwein** ein idealer leichter alkoholischer Traubengenuß an heißen Sommertagen. Als Alternative in Rot wird bei EDEKA ein **Bio-Dornfelder aus Rheinhessen** angeboten (Jeweils 3.99 Euro /0.75l-Flasche).

Foto links: (-Werbung-) Zuvor genannte Weine im Regal bei EDEKA-Gföller auf der Oberheidstraße 211-219 in Mülheim-Dümpten.

Früher haben wir ja bei italienischen Nudelgerichten oder Rindergulasch reines Tomatenmark als Zusatz neben frischen Tomaten verwendet. Als absolute Bereicherung für unsere Küche finden wir daher das **Tomaten-Paprika-Mark** (Doppelfrucht) von **byodo**. **Bio, vegan und glutenfrei** ist das

Tomaten-Paprika-Mark, außerdem zweifach konzentriert, fruchtig und schön intensiv im Geschmack. Für dieses Mark in der Tube werden ausschließlich sonnengereifte und erntefrisch verarbeitete **Bio-Roma-Tomaten** aus Norditalien verwendet. Alternativ bietet **byodo** natürlich auch den Klassiker, **Tomatenmark**, ebenfalls zweifach konzentriert (Doppelfrucht) an. (Foto rechts: Immer eine Tube **Tomaten-Paprika-Mark** im BLITZ MAGAZIN-Redaktionskühlschrank vorhanden.)



Beiträge: Eckhardt Badziong & Sandra Kreuzhofer.

Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Preise im Beitrag: Stand bei Redaktionsschluß, nach besten Wissen und ohne Gewähr.

Gastronomische Empfehlungen

Mit dieser Rubrik möchten wir eine kleine, von uns ausgewählte, Übersicht der Bio- und Veggie-Gastronomie zwischen Dortmund und Düsseldorf auflisten und das eine oder andere Café und Restaurant näher in Wort und Bild vorstellen.

Dortmund:

Schulenhof (Bio-Hof mit Bistro und Hofladen), Stockumer Straße 109, Dortmund-Brünninghausen

GUTTUT (Bio Restaurant-Imbiß), Lindemannstraße 4, Dortmund-

Café Aufbruch (Bio-Café), Hintere Schildstraße 18, Dortmund-Hörde

Gelsenkirchen:

Seasons by whitefood (Vegetarisches Restaurant), Maximilianstraße 2, Gelsenkirchen-Buer

Bochum:

Lucys Café (Bio-Veggie-Café), Querenburger Höhe 137, Bochum-Querenburg

Hattingen:

Landhaus Wegermann (Bio-Hotel-Restaurant), Wodantal 62, Hattingen

Essen:

Delicious (Vegetarisches Bio-Restaurant, mit afrikanischen Spezialitäten), Holsterhauser Straße 32a, Essen-Holsterhausen



Zodiac (die andere Küche), Witteringstraße 41, Essen-Rüttenscheid: Das ist doch mal ein „kosmischer Einfall“, den „Mo“ (72) am **12.12.1987** hatte, als er sich entschloß im **ZODIAC (Anders Essen)** auf der Witteringstraße 43 in Essen-Rüttenscheid **kulinarische Bio-Speisen (vegan/vegetarisch)** aus **12** Ländern und **12 „Zodiac-Pizzen“**, also für jedes Sternzeichen, anzubieten - und natürlich auch eine Pizzen-Variante, wo man seine Zutaten selber wählen kann. Wer telefonisch bestellt oder reserviert, stößt auch in der Telefon-Nummer wieder zweimal auf die **12**, wenn im Restaurant auf der **771212** angerufen wird, die dem Restaurant angeschlossene Pizzeria hat einmal die **12** in der Rufnummer **770012** in Essen.

Die **12**, eine **heilige Zahl**, steht dafür, daß alle Menschen der Welt unter ein Sternzeichen gehören, und davon gibt es halt **12**.

„Mo“ leitet den Familienbetrieb nunmehr seit fast 28 Jahren. Er und seine Familie essen seit 35 Jahren vegetarisch und seit zwei Jahren sogar vegan. Aus der eigenen Lebenseinstellung und Eßweise kam auch seine ideologische Idee das **ZODIAC (Anders Essen)** zu gründen und mit der **heiligen Zahl 12** kulinarische Botschaften zu senden.



„Der Tierkreis mit seinen 12 Sternbildern verbindet die Menschen miteinander und erinnert sie an ihre gemeinsamen Wurzeln.“ und „Eine Oase, an dem sich Körper und Geist gleichermaßen erholen können.“, sind zwei dieser Botschaften, von denen man im Restaurant liest oder im Gespräch mit dem charmanten zugleich liebevoll agierenden „Mo“ erfährt. Ja, es gibt noch Orte im Ruhrgebiet, die „Ort der Begegnung, des Gedankenaustausches und

des Friedens“ sein können und zugleich ein Restaurant, wo man auf höchstem Niveau **bio-vollkorn-vegan-vegetarisch essen** kann!

Das Restaurant auf der Hausnummer 41, die Pizzeria auf der 43, macht gleich wieder die **12** in der Quersumme. Werfen wir erst einen kurzen Blick auf die Pizzeria, wo Stammkunden ganz **pfiffig von der Idee** her und **umweltbewußt** einen **außergewöhnlichen Rabatt** bekommen können: „Wer seinen Pizzakarton fünfmal wieder verwendet, bekommt eine Pizza Natur geschenkt!“



Die **Pizza-Zutaten sind alle bio**, mit einem dünnen Vollkorn-Dinkelteig als Grundlage, und bei der **Zusammenstellung ist alles vegetarisch bzw. vegan**. 24 Beilagen stehen zur Auswahl, die man sich für auf seine Pizza aussuchen kann. Neben **geräuchertem Tofu, Sojafleisch und Seitan** natürlich die bekannten Pizza-Beilagen wie Tomate, Zwiebel oder Spinat, aber auch Kartoffeln,

Blumenkohl, Lauch, Mais, Nüsse & Kerne bzw. Zucchini und Auberginen. Grundlage ist immer eine Pizza Natur aus Vollkorn-Dinkelteig mit Tomatensauce, Goudakäse und Oregano (klein 3.50 Euro/groß 5.00 Euro). Die Beilagen werden extra berechnet (je/zwischen 1.50 und 2.50 Euro). Besonders spannend und ausgefallen sind die **12 „Zodiac-Pizzen“**, natürlich alle unterschiedlich belegt. Geburtstagskinder zahlen, wenn sie in ihrem Sternzeichen im „Zodiac“ essen, für die entsprechend große Pizza nur den Preis der kleinen Pizza. Die „Zodiac-Pizza Krebs“ (Foto oben) wird mit Spinat, Schafskäse, Oliven, Sesam und Zwiebeln belegt. Die „Zodiac-Pizza Schütze“ wird mit Kartoffeln, Tofu, Schafskäse, Zwiebeln und Kräutern belegt.

Diese Pizzen gibt es natürlich auch im Restaurant nebenan zu bestellen, außerdem viele weitere leckere Speisen. „Mo“ bot uns einen Platz am Tisch für das Tierkreiszeichen Stier an. Ein Blumen-glas mit einem Stierbild zierte unseren Tisch. Unsere Blicke schweiften durch den Raum und nahmen ein paradiesisches Ambiente mit vielen, vielen Grünpflanzen auf. In der Speisekarte, ein wah-



res Schmuckstück, fanden wir **viele verlockende Bio-Gerichte**, dazu gehören auch eine **Tagessuppe** und eine **Hauptspeise „Spezial des Tages“**. Wir probierten als Vorspeise die **Kartoffel-Lauch-Suppe** (5.00 Euro; Foto rechts), als Entrée eine halbe Portion **Frühlingsröllchen** (8 gefüllte Teigröllchen mit Glasnudeln, Sojasprossen, Champignons, Zwiebeln und frischer Koriander – 6.00 Euro; Foto links), im Hauptgang jeweils eine kleine **Pizza** und als Dessert **Crème Caramel** (4.00 Euro Foto unten rechts).



„Wir kennen Sterneküche, wir kennen gehobene Küche, und nicht immer konnten wir uns an dort den kreierte, oft hochtrabenden, Gerichten begeistern, da schließen wir einige TV-Köche bei unserer persönlichen Meinung nicht aus, aber was wir hier an **Bio-Speisen und -Kompositionen** angeboten bekamen, war **auf höchstem Niveau lecker, gesund und bekömmlich!** Die handgemachten, kleinen Frühlingsröllchen angesehen und probiert, so exzellent lecker, daß sie in dieser liebevoll zubereiteten Weise aus unserer Sicht sogar eine Lehrstunde für viele

chinesische Restaurants sein sollten.“

Wie anders, wie liebevoll und geschmackvoll hier im „Zodiac“ alles zu geht, erfuhren wir auch bei unserem Gang auf's „Stille Örtchen“, über das man ja eigentlich bei einer Restaurant-Empfehlung gar nicht spricht, aber wenn dort dezente Musik spielt, Duft aus einer Hängekerze inspiriert, Blumen Urinale und Handwaschbecken zieren, alles blitz-blank ist, so zeigt das auch an dieser Stelle, wie gefühlvoll alles vom Gastgeber zum Wohlsein seiner Gäste arrangiert wird.



„Mo, wir danken Dir für diesen tollen und genußvollen Abend! Bleib` noch

gesund und so toll, wie Du bist!“, diese Hommage mußte einfach mal sein, so gut hat es uns bei gesundem, vegetarischem Essen noch nie gefallen! (eb/sk, 27.6.2015)

„Zodiac“ (die andere Küche), Witteringstraße 41, Essen-Rüttenscheid, Telefon 0201/771212, www.restaurant-zodiac.de, Öffnungszeiten: Fr.-Mi. 18-24 Uhr (Küche bis 23 Uhr).

„Zodiac“ (die andere Pizza), Witteringstraße 43, Essen-Rüttenscheid, Telefon 0201/770012, www.restaurant-zodiac.de, Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 12-22 Uhr, So./Feiertags ab 15 Uhr.

Duisburg:

Café Engelbert (Bio-Café), Ludgerieplatz 25, Duisburg-Neudorf: Seit 5. August 2014 ist der Stadtteil Neudorf in Duisburg um ein interessantes Café, um das „Café Engelbert“, reicher, denn der Slogan dieses einladenden Cafés lautet „Kaffee, Kuchen, Konserven“. Neben Frühstück, Kaffee und Kuchen sowie Suppen und Eintöpfen gibt es die Suppenküche auch abgefüllt im Weck (Pfand-)glas zum Mitnehmen.

Das Team um Michaela Engelbert **bevorzugt beim Einkauf regionale und Bio Produkte**, achtet auf eine gute Qualität der Lebensmittel, stellt die meisten Produkte selber her und verzichtet dabei auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. **Veganer**

finden auf der Speisen- und Kuchenkarte viel Herzhaftes und auch Frühstück ohne tierische Produkte. Neben diversen Beuteltees gibt es auch frischen Minz- und Ingwertee. Hervorzuheben sind auch **Bio-Limonaden und Bio-Zischs**, zum Beispiel mit Rhabarber. Selbst gebackenes Brot wird auch mit Kräuterquark zu Suppen und Eintöpfen gereicht, die hier als Spezialität gelten. Der andere Schwerpunkt liegt auf den täglichen selbst gebackenen Kuchen. Frühstück gibt es übrigens den ganzen Tag über. Von den sechs Varianten (ab 3.90 Euro) sei „Vegan“ (1 Brötchen, Margarine, 2 Brotaufstriche, Vanillejoghurt und Orangensaft = 4.50 Euro) und „Engelbert“ (2 Brötchen, Marmelade, Butter, Frischkäse, Käse und italienischen Schinken, gekochtes Ei und Orangensaft = 5,90 Euro) hervorzuheben.

„Café Engelbert“, Ludgerieplatz 25, Duisburg-Neudorf, Telefon 0178.1789669, www.cafe-engelbert.de, Öffnungszeiten: Mittwochs bis Sonntags von 10 bis 18 Uhr.



Krümelküche (Veganes Café), Duisburg-Hochfeld, Johanniterstraße 28: Als das **erste vegane Café Duisburg** gilt die „Krümelküche“ im Stadtteil Hochfeld. Die meisten Gäste sprechen von einer „Wohnzimmeratmosphäre“ im inneren der kulinarischen Location, wo man hausgemachte Kuchen, Torten,

Sandwiches, Burger, Suppen verzehren kann. Sporadisch werden Lesungen und Konzerte in der „Krümelküche“, die man auf der Johanniterstraße 28 findet, veranstaltet.

Neben einer wechselnden Wochenkarte bietet die feste Karte vier Gerichte an: Zwei Sandwiches, Burger-/Wedges und ein Spinatquiche, und am meisten faszinierte uns dabei von der Namensgebung der „**Jupp Götz Gedächtnis-Burger**“ (Dinkelweißbrot, Grillgemüse, Salätchen, Remoulade – 4.50 Euro).

Übrigens: Shoppen kann man in diesem Café auch, denn es gibt eine kleine Auswahl an **veganen Lebensmitteln**, die man im Supermarkt bzw. anderswo nicht unbedingt immer vorfindet.

„Krümelküche“, Veganes Café in Duisburg, Johanniterstraße 28, Duisburg-Hochfeld, Telefon 0203.39216308, www.kruemelkueche.de, Öffnungszeiten: Mittwochs bis Sonntags von 12 bis 20 Uhr.

Pommeserei (Bio-Imbiß), Ludgerieplatz 39, Duisburg-Neudorf

Pro Vita Naturkost (Naturkostladen mit Bistro), Gutenbergstraße 8, Duisburg-Hochfeld

Düsseldorf:

Florabar (Bio-Restaurant & Café), Kronenstraße 65 im Floragarten, Düsseldorf-Unterbillk:

fritte (Bio-Restaurant), Ackerstraße 181, Düsseldorf-Flingern: Hier gibt es, wie der Name des Restaurants schon sagt, immer **frische Pommes aus Kartoffeln, kontrollierter Anbau in Süddeutschland**, die **mithilfe regenerativer Energien zubereitet** werden. Weitere kulinarische Eckpunkte sind leckere **Wurst vom zertifizierten Bio-Metzger** und saftige **Burger mit 130 g Bio-Rinderhack** im frischen Sauerteig-Brötchen eingebettet, serviert mit einer rauchig-fruchtigen „fritte“-Burger-Sauce., wahlweise dazu mit Cheddar, Bacon oder karamellisierten Zwiebeln. **Vegetarische Burger** werden mit einer feinen Heirler-Bio-Frikadelle zubereitet. Die **Tofu-Variante der Brat- und Currywurst ist bio und vegan** zugleich. Ketchup und Majo sind **frei von Konservierungsstoffen**. Curry-Ketchup, Senf und Burger-Sauce sind nach **eigener Rezeptur** entstanden. Neben Pommes, Wurst und Burger findet man in der „fritte“ eine **wöchentliche Mittagskarte** mit Salat-, Auflauf und Suppenangebot sowie eine **täglich wechselnde selbstgebackene Tarte** als



Dessertabrundung. **Lecker und gesund essen:** durch täglich neue, ausgewogene Speisen, die stets frisch zubereitet werden, dazu an einer großen Tafel sitzen und den Blick auf die Ackerstraße im Düsseldorfer Kult-Stadtteil Flingern genießen, das ist ein kulinarischer Event pur.



Sonntags ist es auch möglich in der „fritte“ zum **veganen/vegetarischen Frühstück** oder zur **morgentlichen Stärkung mit Bio-Wurst** einzukehren. Wer lieber abends Lust auf einen **Menüabend in geselliger Runde** hat, auch dieser kulinarische Event findet regelmäßig statt. In dem einladenden Vorraum der „fritte“ an der großen Tafel haben 22 bis 50 Personen Platz, auch ideal, um das kleine Restaurant

für eine Feier zu mieten, und selbst zum Tanzen bei Musik hat die „fritte“ genug Platz. Übrigens, das Team der „fritte“ bietet auch **Catering** an! **fritte**, Ackerstraße 181, Düsseldorf-Flingern, Telefon 0211.68771558, www.fritte-flingern.de, Öffnungszeiten: Mo.-So. 11.30-21.00 Uhr.

Imbiß Elysium (Vegetarischer Imbiß), Kaiserswerther Straße 6, Düsseldorf-Kaiserswerth

Lieblings (Regionales nach Saison), Stresemannstraße 8, Düsseldorf-Stadtmitte

Sattgrün (Vegetarisches Restaurant & Fairtrade-Café), Graf-Adolf-Platz 6, Düsseldorf-City

Sattgrün (Vegetarisches Restaurant & Fairtrade-Café), Hoffeldstraße 18, Düsseldorf-Flingern

Sattgrün (Vegetarisches Restaurant & Fairtrade-Café), Brückestraße 12, Düsseldorf-Medienhafen

Herne:

Kornmühle (Der Bioladen mit Flair, mit Bistro-Bereich), Viktor-Reuter-Straße 13, Herne-City

Krefeld:

Restaurant Vero (Bio-Restaurant), Gartenstraße 21, Krefeld

Mülheim an der Ruhr:

Biohof Felchner (Wochenend-Café, Hofladen), Bollenberg 74, Mülheim-Menden

Wachtendonk:

Flachshaus (Bio-Hotel-Restaurant), Feldstraße 29, Wachtendonk

Beiträge von Eckhardt Badziong und Sandra Kreuzhofer..

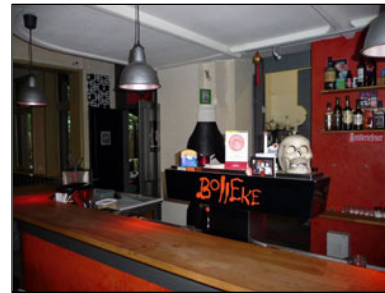
Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Preise in den Beiträgen: Stand bei Redaktionsschluß in jeweiligen Monat, und ohne Gewähr.

Auflösung des Silbenrätsels von Seite 39: Pinienkerne, Aufwärmen, Limetten, Mayonnaise, Obolus, Estragon, Labskaus, Flammkuchen, Ricotta, Erdbeeren, Induktion (Palmoelfrei).

„Eckhardt Sandra BURGERT!“ Unsere Öko-Burger-Suche im Revier!

„Wir haben jetzt schon seit einigen Wochen Burger getestet, auf die Vorstellung einiger Burger-Stuben haben wir auch verzichtet und inzwischen haben wir auch unseren „Burger-Top-1“ gefunden, und zwar im „Bolleke“!“



Zwar nicht bio, aber dafür **ganz schön kultig ißt man seinen Burger** in der legendären **Szene-Kneipe „Bolleke“** auf der Obermeidericher Straße 2 an der Stadtgrenze Duisburg-Obermeiderich/Oberhausen-Alstaden.

Das BLITZ MAGAZIN führte die Kult-Kneipe „Bolleke“ bereits 1984 im Terminkalender, wie unser Archiv-Material

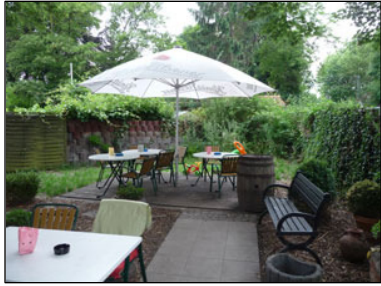
mit einem Auszug der Termine vom Samstag, dem 7. April 1984 (Abb. rechts), zeigt.

Erinnern wir uns auch zurück, als sich im Oktober 2012 die Kunde verbreitete, die Rock-Kneipe „Bolleke“ werde schließen, das Entsetzen in der Revier-Szene war groß, doch dann gab es einen Besitzerwechsel, es wurde renoviert und im Frühjahr 2013 wieder eröffnet.

Kneipe, Biergarten, Konzert-Bühne, Szene-Treff, alles das verkörpert seit Jahrzehnten das „Bolleke“, und na-



türlich kann man hier auch echt gut speisen. Die **Karte spricht natürlich auch Flexitarier und Veganer an**. Auf den vier Seiten „Lecker Essen“ sind alle **veganen Speisen grün**, die **vegetarischen gelb** gekennzeichnet. Während **Veganer** bei den Burgern mit dem **„Veggie Burger“** (veganer Burger mit selbst gemachtem Seitanpattie und Pommes Frites, 6.50 Euro) liebäugeln dürften, wollten wir aus den 9 verschiedenen Burgern, unter denen sich neben den Veggie- auch ein Hähnchen- und Kids-Burger befindet, den **„Bolleke Burger“** mit Pommes Frites (6.50 Euro) und den **„BBQ Burger“** (8.00 Euro) testen.



Szenegänger, Radler, jung und alt waren die illustre Runde im Biergarten als wir dann an einem Freitag Abend kurz vor 19 Uhr auf unsere Speisen warteten, und es wurde mit der Zeit immer voller. Tja, die **„coolen Burger“** vom **„Bolleke“** haben sich halt rumgesprachen und scheinen auch bei der „Ü-60-Fraktion“ Kultstatus zu genießen, wie wir am Tisch gegenüber beobachten konnten.

Inzwischen, ganz nostalgisch, bimmelte wieder das Glöckchen vom Bahnübergang schräg neben den Haus am beschränkten Bahnübergang. Kurz drauf rauschte die „Nord-West-Bahn“ mal wieder im Bahnhof Obermeiderich ein, eine Haltestelle des RB36 („Ruhrort-Bahn“) zwischen Oberhausen-Hauptbahnhof und Duisburg-Ruhrort.

Drinne im **„Bolleke“** wurde es am Tresen voller, am Billardtisch entbrannte ein Spielchen um die „schwarze 8“, in der Küche herrschte Hochbetrieb, und dann nahten unsere Burger!

Optisch richtig imposant, von den **Zutaten alles frisch und geschmacklich auf sehr hohem Niveau**, die Komposition beider Burger von den **Saucen und der Belegung her exzellent gemacht**, einfach **genial diese Burger!**

Unsere **„Burger-Bäuchlein“**, die in den letzten 14 Tagen schon einige Burger testen durften, gaben eine **„Eilmeldung ans Großhirn“** heraus: **„Das waren bis jetzt die besten Burger bei unseren Testessen!!!“**

Und nachdem auf den Tellerchen auch das letzte Pommes-Stäbchen noch weggefuttert war, war uns klar, eine Portion **„Nachos mit Salsa Dip“** (3.00



Euro, als **vegan** gekennzeichnet) paßte genau so wenig noch ins Bäuchlein, wie der **„Warme Schokoladenkuchen mit Vanilleeis“** (4.00 Euro, als **vegetarisch** gekennzeichnet).

Beim nächsten **Konzert-Event** im **„Bolleke“** werden wir dann sicherlich wieder **„burgern“** und aus der **vielfältigen und ansprechenden Cocktail-Karte** den einen oder anderen nicht-alkoholischen oder alkoholischen Cocktail bestellen



Den bisher am besten optisch getunten **Bio-Burger** fanden wir bei der **„fritte“** im Düsseldorfer Kult-Stadtteil Flingern. Wer einen **Bio-Burger** liebt, der im Hamburger-Hack sehr schon fest statt fluffig ist, ist hier genau richtig. Uns begeisterte auch die leckere Burger-Sauce und die frischen Salatzutaten. Mehr über die **„fritte“** auf Seite 20 in dieser Ausgabe.

Wer sein **Leben ökologisch gestaltet** und auch bei **seinem Burger-Genuß auf bio nicht verzichten** möchte, der findet im Revier immer mehr Gastronomen, die ihre **Burger ganz ökotrendig anbieten**. Dazu gehört auch **„Food Brother“** auf der Brückstraße 42-44 in Dortmund.

Adrian Balbegi und Cedric Nunes gründeten den **inzwischen kultigen „Food Brother“** im März 2014. Ein Konzept, das voll aufgegangen ist. Die Sitzplätze in dem kleinen kulinarischen Burger-Restaurant und vor der Location auf der Brückstraße sind fast immer belegt, die Gäste warten gerne oder bestellen ihren **Burger-to-Go in einer recycelten, unbedruckten Papiertüte bzw. -box**. Neben den **klassischen Burgern mit 150 Gramm oder 300 Gramm Beef** werden für die „Veggie-Fraktion“ auch **sechs verschiedene, schmackhafte Veggie-Burger** angeboten. Bei den Beilagen kann der Gast zwischen normalen Pommes und Süßkartoffel-Pommes wählen, des weiteren stehen fünf verschiedene Saucen zur Auswahl.

Alle **Zutaten sind stets frisch**, nichts wird auf Vorrat vorbereitet oder erst gefrostet! Statt im Großmarkt einzukaufen setzt das **Team vom „Food Bro-**



ther“ auf die **Qualität einer Familien-Metzgerei** in der Dortmunder Innenstadt und auf eine **kleine Bäckerei in der Umgebung**, die die **Burger-Brötchen nach einem eigenen Rezept der „Food Brother“s** zubereitet. Und schaut man über die Glastheke in die Küche, sieht man, mit welcher Leidenschaft dort zubereitet und gebruzzelt wird. Ein optisches I-Tüpfelchen ist auch, wie die Burger in einem kleinen, schwarzen Pfännchen serviert werden.

Unser **Testessen ließ keine Wünsche**

offen: Sowohl der **Classic Burger** (5.20 Euro) mit Pommes (1.90 Euro) und Ketchup als auch der **BBC** (5.90 Euro) mit Pommes (1.90 Euro) und Majo waren von der **Qualität und vom Geschmack her 1a!** Und der von einer schwarzhäarigen, zarten und mageren



„Veggie-Studentin“ bestellte **Veggie-**

Burger sah ebenfalls top aus. Während sie mit anderen Vegetarierinnen einen Tisch weiter saß und herzlich in ihren **Falafel Burger** (4.70 Euro) biß, bahnten sich heiße Dortmunder WG-Erlebnisse akustisch zu uns rüber. Szenegespäche und viel kultige Leute im **„Food Brother“** auf der Dortmunder Szene-Meile - wen wundert es, wenn hier die **Burger so „saulegger“ sind!**

Machen wir nun den Spagat von einer Dortmunder Szene-Meile, der Brückstraße, zu einer Mülheimer Kult-, der Sandstraße. Rückseitig am Bahnhof-West gelegen, in einem ehemaligen Rampenkomplex teilen sich Club, Disco,

Bar, Restaurant, Möbelladen und Männer-Sauna den alten Bahnkomplex.

Im ehemaligen „Freeland“ residiert heute das **„Hapa Haole“**. „American Burger Restaurant“ und „Rockabilly Musik“ sind hier angesagt! Auf der 5seitigen Speisekarte findet man neben **Burgern** und **Schnitzeln** auch Salate, Vorspeisen, **Spare- und Beef-Ribs**, dazu diverse Beilagen und Dips sowie zwei Kindergerichte.



Das **Fleisch für die Burger**, die hier **„Bopper“** heißen, kommt **direkt von einem Bauern aus Schermbeck**. Wir wurden über **artgerechte und ökologische Aufzucht** informiert. Basis der „Bopper“-Wahlmöglichkeiten ist der **„Classic Bopper“** (3erlei Blattsalate, Tomate, Schlangengurke, Zwiebeln und

homestyle Bopperdressing). Genau diesen, mit 180 g regionalem Rindfleisch, für 7.90 Euro haben wir gestestet:

„*Wer einen echt poppigen Burger mit einem wirklich außergewöhnlichen Geschmack sucht, der sollte im Hapa Haole den Classic Bopper probieren.*“ (Foto rechts)

Ihn gibt es auch mit 300 g regionalem Rindfleisch (11.90 Euro), mit Hähnchenbrustfilet (8.90 Euro) und für **Veggie-Fans** als **Vegetarisch** (6.90 Euro)



bzw. **Vegetarisch-Double** (9.90 Euro). Andere Zusammenstellungen sind im „Bopper-Wunschkonzert“ möglich, wo jede aufgeführte, zusätzliche Beilage 1.50 Euro kostet. Ergänzend führt die Speisekarte weitere Bopper-Arten. Übrigens, seit Juli werden die „Bopper“-Brötchen im **„Hapa Haole“** selber gemacht.

Weitere Burger-Adressen im Revier:

Bochum, Kortumstraße 140, **Blondies**
 Bochum-Univiertel, Querenburger Höhe 137, **Lucy's Café**
 Dortmund, Schillingstraße 18 ½, **Buffalo Beef**
 Dortmund, Brückstraße 32, **Chill'R**
 Duisburg-City, Friedrich-Wilhelm-Straße 71, **DuisBurger**
 Duisburg-Neudorf, Ludgerieplatz 39, **Pommesei**
 Essen-Rüttenscheid, Witteringstraße 99, **Tofino**
 Oberhausen, Dorstener Straße 439, **koenings'Pfeffermühle**

Beitrag: Eckhardt Badziong & Sandra Kreuzhofer.

Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Preise im Beitrag, Stand bei Redaktionsschluß, nach bestem Wissen und ohne Gewähr.

Unser Chapeau an „Das EssZimmer“

-Werbung-

Man nehme ein leeres Ladenlokal an der Ecke Eppinghofer Straße/Kuhlendahl, einen Koch, der schon in der Sterne-Gastronomie gekocht hat und die Idee von einem „Gourmet-Bistro“. Daraus entstand Anfang Februar diesen Jahres die kulinarische Geburt eines kleinen Imbiß-Restaurants, das sich **„Das**

EssZimmer“ nennt.

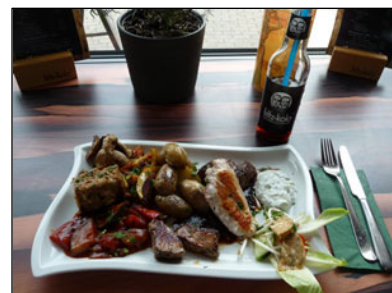
Dort kocht und kreiert Mario Bille mit einem zweiten gelernten Koch Gerichte, die man auf einer kleinen, zweiseitigen Speisekarte findet. Es sind sowohl typische Imbiß-Speisen wie Bratwurst, Frikadelle, Schnitzel, Pommes und frische Salate, aber auch anspruchsvolle Speisen, die einen Einblick auf sein Können aus der Spitzengastronomie gewähren. Diese findet man auf der aktuellen Tafel mit Kreide geschrieben und auf der wöchentlich wechselnden Mittagskarte. Freitags ist frischer Fisch im Angebot, und an zwei Tagen in der Woche (dienstags und freitags) ist „Burger-Time“!

Nicht nur die „fritz-kola“, sondern auch das **Bio-Kotelett** auf der Kreidetafel geben erste Hinweise, hier sind auch **Veganer, Vegetarier und die „Bio-Fraktion“** richtig. **Veganer Grillteller, Gemüsecurry oder der vegane Salatteller** sind nur drei Positionen auf der Karte, die sofort ins Auge fallen.



Das Fleisch und die Burger-Patties aus herkömmlicher Erzeugung sind von der Qualität auch sehr zu empfehlen, hat unser Tasting an einem Sonntag Abend Anfang Juli ergeben.

Sowohl „Mario`s Grillteller“ (14.50 Euro – Foto links) als auch das „Irische Rumpsteak vom Weideochsen in Rot-



weinjus mit Rosmarinkartoffeln und geschmortem Stielmus“ (17.50 Euro – Foto rechts) konnten unsere Geschmacksnerven verzaubern.

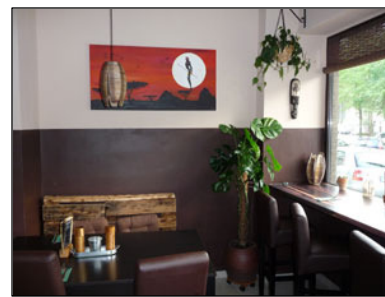
Das Rumpsteak war von der Qualität her für ein kleines Restaurant mit Imbiß-Touch exzellent. Neben Pommes auch Drillinge und Rösti als Kartoffelbeilagen beweisen ebenso, „Das EssZimmer“ ist kein gewöhnlicher Imbiß, sondern ein **gehobener Imbiß mit Restaurant-Flair**, der übrigens ganz im afrikanischen Am-



biente gehalten ist (Foto links).

Schönes Ledersitzmobiliar, massive dunkle Tische, edles Dekor in einem toll strukturierten kleinen Raum, gut gemacht vom Styling her, finden wir. Passend zum Ambiente auch einige Speisen auf der Karte, zum Beispiel Jerk Chicken, Jerk Porc, Couscoussalat und jamaikanische Gerichte.

Gemütlich sitzend, auf seine bestellten Speisen wartend, läßt man den **Blick in**



die offene Küche schweifen und merkt, wie perfekt, gelungen alles bei der Zubereitung abläuft. Und wer genau hinschaut, sieht auch einige Einmachgläser, in denen Suppen serviert werden, die man im Pfandglas auch mitnehmen kann. Außerhausverkauf und Catering runden den Service von Mario Bille ab.

Beitrag: Eckhardt Badziong und Sandra Kreuzhofer.

Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Preise im Beitrag: Stand bei Redaktionsschluß und ohne Gewähr.

Buch-Empfehlungen

Ein schönes Taschenbuch mit Bezug zur BDSM-Szene ist „**Komm mit mir!**“ von Autorin **Isabella Frey**. Sie schildert dem Leser die Geschichte von Tamara, der die Männer zu Füßen liegen. Da Tamara in ihrer letzten BDSM-Beziehung mißhandelt wurde, will sie sich auf keinen Flirt mehr einlassen. Doch dann schafft es der attraktive Julian sie doch zu erobern und zu verführen. Bei ihm erfährt sie dann, daß es auch beim BDSM Liebe und Zärtlichkeit geben kann. (Ullstein, 9.90 Euro (D), ISBN 978-3-548-28623-5).

480 Seiten stark, mit Reportagen Interviews, Portraits, Analysen und Hintergründen sowie wissenschaftlichen Infografien gespickt, ist das Politik-/Wirtschaftsbuch „**Das Deutschland-Prinzip**“ ein Informations-Muß für jedermann. Herausgeber **Wolfgang Clement** läßt in diesem großformatigen, durchgehend vierfarbigen Buch natürlich auch Menschen zu Wort kommen, die zum Erfolg unseres Landes beigetragen haben. Starkes Buch für jeden politisch und zeitgeschichtlich interessierten Leser (Ullstein/Econ, 68.00 Euro (D), ISBN 978-3-430-20204-6).

Buch-Beiträge: Eckhardt Badziong.



AUSSERGEWÖHNLICH. ENGAGIERT!



WERDEN SIE »GLOBAL 200 PROTECTOR« UND BEWAHREN SIE DIE ARTENVIELFALT UNSERER ERDE.

Die bunte Vielfalt der Tiere und Pflanzen ist beeindruckend. Von den Regenwäldern Afrikas über die Arktis bis zu unserem Wattenmeer – die „Global 200 Regionen“ bergen die biologisch wertvollsten Lebensräume der Erde. Helfen Sie uns mit Ihrer großzügigen Spende, sie zu erhalten und für die nächsten Generationen zu bewahren!

KONTAKTIEREN SIE UNS:
WWF Deutschland
Nikolaus Ashour
Reinhardtstraße 18
10117 Berlin
Telefon: 030 311 777-732
E-Mail: info@wwf.de

JETZT PROTECTOR WERDEN UNTER: WWF.DE/PROTECTOR

„Fürstlich genießen“:

Von Großen Gewächsen aus Franken, dem 6. April 1659, einer Domina und einer bayerischen Bank anno 1774!

Als Flexitarier und bevorzugter Bio-Genießer schlage ich natürlich einen sehr, sehr guten Wein nicht aus, wenn dieser dann auch nicht als bio- oder vegan zertifiziert ist. Wer zum Beispiel einen Riesling GG oder Silvaner GG aus der fränkischen Spitzenlage „Schlossberg“ vom Fürstlich Castell'schen



Domäneamt verkostet, wird mich verstehen.

Zwei fantastische Weißweine im Bocksbeutel mit umweltfreundlichem Schraubverschluss, die einfach brillant ausgebaut sind!

Seit über 800 Jahren widmet sich die Familie Castell dem Weinbau, und heute leitet Ferdinand Erbgraf zu Castell-Castell in der 26. Generation eines der ältesten Weingüter Deutschlands.

Weine aus seinem Hause wurden schon von Gault Millau mit 4 Sternen gekrönt.

Auf rund 70 Hektar in sieben Lagen, fast alle in Alleinbesitz, stehen die Reben, bevorzugt Silvaner, von denen dann alljährlich die Trauben für authentische, trockene und die Region wieder spiegelnde Weine, geerntet werden.

Volle Frucht, würzige Aromen, Dichte mit Eleganz, alles das bietet dem Weingenießer der 2013er Schlossberg Silvaner GG (28.00 Euro, 0.75l-Bocksbeutelflasche). Seit dem 10. April 1659 gibt es diesen Silvaner. Damals konnte der Kellermeister noch nicht ahnen, daß diese Rebsorte einmal zum Botschafter des Frankenweines werden würde.



Ein Gräfling Castell'scher Amtmann ließ 25 Fehser des Silvaners unterhalb vom Schlossberg pflanzen, und damit begann diese Erfolgsgeschichte.

Ich bevorzuge ja eigentlich gegenüber einem Riesling den Silvaner, um der mineralischen Struktur, der Säure des Rieslings zu entgehen, aber auch beim

Jahrgang 2013 konnte ich mich wieder für den **Schlossberg Riesling GG** aus dem Hause Castell erwärmen: schön dicht, nicht zu viel Säure/Mineralik, perfektes Frucht-/Eleganz-Spiel, wunderbarer, langer Nachhall! Erstmals wurde dieser Riesling am Schlossberg 1832 in Castell angebaut.

Und ich muß noch einmal auf den Silvaner zurück kommen. Der „**6. Apriles Anno 1659**“ **Silvaner trocken** wurde dann neben den GG (Großen Gewächs) nach der ersten Silvanerpflanzung in Deutschland, in Castell, benannt. Die Trauben für diesen Wein, Jahrgang 2013, wurden vollreif am 11. Oktober 2013 mit 104° Oechsle von Hand gelesen, dann zur Gärung mit Wildhefen in Holz- und Barrique-Fässer gegeben und bis Ende Mai 2014 ausgebaut. Dieser Silvaner ist richtig schön schmelzig im Mund, hat eine dichte Fruchtnote mit schönen Vanilleklängen, die schöne Holznote durch den Fass- und Barrique-Ausbau und kickt voll die Geschmacksnerven (0.75l-Flasche 26.00 Euro).



Nicht alltäglich, aber eine Cuvée, daß man einmal probiert haben muß! **Das 2014er Castell 49°44' Silvaner & Traminer trocken** (0.75l-Flasche 9.90 Euro) bietet durch den Traminer eine aromatische Komponente und Fülle, durch den Silvaner dazu die passende Mineralität: würzig-exotisch!

Ebenso ausgefallen und vielen vom Wortlaut her eher aus dem Erotikbereich bekannt, die „**Domina**“! Wein-Kenner schätzen aber auch diesen ausgefallenen Rotwein, eine **Kreuzung aus Spätburgunder mit Portugieser**, sehr. Diese fränkische Rotweinsorte bietet intensive Kirscharomen und dazu ein kräftiges Tanningerüst.

Als Weinbegleiter empfehlen sich Wildgerichte oder Rinderschmorbraten (0.75l-Bocksbeutel 10.50 Euro).



Ich kann also jedem nur empfehlen, diese „fürstlichen Weine“ einmal zu probieren, zu meinem weiteren Favoriten vom **Weingut Castell** gehören u.a. der 2013er Kirchberg Weißburgunder trocken VDP.Erste Lage, 2012er Castell Cuvée C trocken – Rotwein, 2011er Castell Merlot Rotwein trocken, 2012er Reitsteig Spätburgunder trocken, 2012er Castell 49°44' Cuvée Rot trocken.

Seit dem Jahr 1091 haben in der fränkischen Region die Grafen und späteren Fürsten zu Castell die Region geprägt. Im Oktober 1996 übergab Albrecht Fürst zu Castell-Castell das Weingut seinem Sohn Ferdinand zur Weiterführung in der 26. Generation. Darüber hinaus teilen sich die Verantwortlichkeit für die Castell'schen Unternehmenszweige Bank, Forst und Landwirtschaft Ferdinand Erbgraf zu Castell-Castell mit seinem Vetter Johann-Friedrich Fürst zu Castell-Rüdeshausen. Die Fürstlich Castell'sche Bank (www.castell-bank.de) ist übrigens die älteste Bank Bayern, sie gibt es seit dem Jahr 1774.

Beitrag: Eckhardt Badziong

Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

Preise im Beitrag: Stand bei Redaktionsschluß, nach besten Wissen und ohne Gewähr.

*** Lokal * Regional * Aus dem Revier notiert ***

Und als das Eis schmolz blieben die Steine ...

„Steinenhaus“ ist geschichtlicher Zeitzeuge,
und heute zugleich beliebter Treff für „offene Menschen“



Wer heute am Kreisverkehr in Mülheim-Eppinghofen (Foto oben) steht, der wird kaum glauben können, daß sich bis hierhin einmal die südliche Grenze der Herrschaft des Eises gezogen haben muß.

Während eine geologische Karte aus dem Jahr 1895 (Oberbergamt Dortmund) diese Grenze über die Linie Hörde-Langendreher-Uemmingen-Laer-Wiemeshausen bis nach Mülheim-Eppinghofen zieht, verläuft sie nach neueren Untersuchungen und als Ergebnis einer Ausstellung Bochumer Funde bei Witten über die Ruhr eher von da über das Steinenhaus, Blankenstein, Hattingen, Winz, Niederwenigern, Kupferdreh, Kettwig und weiter südlich nach Düsseldorf. Die eigentliche Eismauer soll demnach schon auf den Höhen bei Stiepel – Dahlhausen haltgemacht haben. Es wird aber immer noch weiter geforscht.

Aus dieser Eiszeit, dem letzten Abschnitt der erdgeschichtlichen Vergangenheit Westfalens, der um ein Dreißig- bis Hundertfaches unserer Zeitrechnung und darüber hinaus zurück liegen muß, sind auch Denkmäler der Eiszeit in der Ruhrgebietslandschaft zurück geblieben: Findlinge! Das „nordische Geschiebe“, oder wissenschaftlich bezeichnet als „erratische Blöcke“ findet man natürlich nicht mehr in Mülheim-Eppinghofen, aber immer noch Relikte dieser Zeit in der Bochumer Landschaft.



Da im Zeitverlauf diese Findlinge gerne zweckentfremdet wurden, als Altar-, Opfer- oder Bausteine wurden diese auch oft verschleppt. Noch in der Mitte des letzten Jahrhunderts befand sich „Im Oestern“, nicht weit vom Wanner Bahnhof (Foto links), ein „Hünenstein“, den

Altertumsfreunde für einen Altarstein hielten. Ein „Opferstein“, der noch 1790 in einem Haine bei Buscheis Hofe an dem Wege nach Herbede lag, ist seit mehr als 50 Jahren nicht mehr auffindbar. Nur zwei Beispiele. Viele nordische Blöcke wurden auch immer wieder verschleppt, so zum Beispiel zwischen Bochum-Nord und der Zeche „Prinz von Preußen“ oder zwischen Herbede und Dahlhausen, aber auch in der Umgebung vom Bahnhof Blankenstein und dem Steinenhaus.

Wer heute mit dem Buslinien 320, SB 38, SB 67 oder CE 31 bzw. dem Nachtexpres 4 die Kreuzung am Steinenhaus, zugleich die Haltestelle „Steinenhaus“, im Hammertal/Wittener Straße, passiert, wird Zeitzeuge einer urigen Landschaft, die viel Geschichte erlebt hat.

Überlebt hat der steinerne **Zeitzeuge „Steinenhaus“** (Foto rechts) bis heute. Diese Steine könnten viel erzählen, könnten sie denn sprechen. Keine Klarheit gibt es aber nach wie vor über den geschichtlichen Verlauf des Steinenhauses bis ins späte 19. Jahrhundert: Wurden dort Waren zwischengelagert, liebten sich dort Fuhrmänner Pferde zur Verstärkung ihres eigenen Gespanns aus, wenn sie den steil ansteigenden Katzenstein hinauf nach Blankenstein hoch mußten? Folgt man den Recherchen einer Blankensteinerin, so soll es Informationen aus dem März 1864 geben, daß im Steinenhaus Wirt Stubbesing ausschenkte. Im späteren Verlauf gab es dann gesicherte Angaben über eine lange Zeit als Gast- und Schankwirtschaft. In den 90er Jahren beherbergte es als Wohnheim Asylbewerber und stand 2006 zum Verkauf.



In diesem Jahr gab es im „Steinenhaus“ ein 2jähriges Jubiläum zu feiern. Das neue Besitzerpaar hat seit 2012 in diesem historischen Haus den „Steinenhaus-Erlebnissclub“ etabliert. Offene und aufgeschlossene Menschen erwartet auf mehreren Etagen in geschmack- und liebevoll eingerichteten Räumlichkeiten ein stimmungsvolles Ambiente zum

Swingen.

Wie wir in einem Interview vom jetzigen Besizerhepaar erfahren haben, soll es im SM-Keller (Foto rechts) auch einen unterirdischen Wehrgang zur Wasserburg „Haus Kemnade“ gegeben haben. Bei der Tieferlegung der Kellerräumlichkeiten hatten sie mit Helfern den Abstieg der großen Rundtreppe teilweise freigelegt: „Haben die Entdeckung verständlicherweise nicht weiter verfolgt, da ansonsten alles verfüllt war,“ und so bleibt hier im dunklen Kellergewölbe neben der erotischen auch noch geschichtliche Fantasie offen.



Ein Stockwerk höher wird samstags zwar kein mittelalterliches Buffet aufgebaut, doch dafür ein sehr leckereres, modernes kulinarisches Angebot für

die „Swinger-Gemeinde“; mehr über den kulinarischen Teil aus dem „Steinhaus“ in unserer nächsten Ausgabe.

Beitrag: Eckhardt Badziong.

Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong, Sandra Kreuzhofer.

*** Lokal * Regional * Aus dem Revier notiert ***

Und der U-Bahn-Fahrer telefoniert, telefoniert und telefoniert mit seinem Handy,

... während die Fahrgäste der U 18 am Mülheimer Hauptbahnhof fast rund 4 Minuten auf ihre Abfahrt Richtung Essen warten müssen (Beobachtet am 25. Juni um kurz nach 12 Uhr mittags.)!



Als eines unserer Redaktionsmitglieder an besagtem Morgen mit einem verspäteten Regionalexpreß aus Essen in Mülheim ankam, vom Bahnsteig zum U-Bahnschacht spurtete, aber die bereits verspätete Linie 102 Richtung Dümpten trotzdem verpaßte, mußte er etwa zehn Minuten auf die nächste Bahn warten. Er setzte sich auf einen von den grünen Sitzplätzen im U-Bahn-Schacht und sah dem Mann vom MVG-Sicherheitspersonal zu, der Richtung Toilette ging, diese öffnete und darin verschwand, sah einen anderen Straßenbahn-Mitarbeiter, der an der U18-Trasse stand und mit seinem Handy telefonierte, warf auch einen Blick auf die Abfahrtstafel der U 18 und verfolgte, wie sich hier die Minuten abzählten, bemerkte, daß in der dort stehenden, abfahrbereiten U 18 gar kein Fahrer war.

Als auf der Tafel für die aktuelle U 18 als Abfahrtszeit „Sofort“ leuchtete und immer noch kein Fahrer in der Bahn saß, fragte sich unser Mitarbeiter, ob der Handy-Telefonierer wohl der U-Bahn-Fahrer sei.

Die weiteren angezeigten U18-Bahnen im 10-Minuten-Takt korrigierten ihre Zeit bereits auf 9 und 19 Minuten, da führte der Mann in Straßenbahnuniform



ein weiteres Telefonat, und die Zeiten auf der Anzeige verringerten sich inzwischen auf 7 und 17 Minuten.

Auch von der Fotosession unseres Mitarbeiters ließ sich der Telefonierende nicht beeindrucken. Als sein zweites Telefonat beendet war, ging er ins Fahrerabteil der U-Bahn und fuhr verspätet los. Unser Mitarbeiter, der diesen Vorfall live beobachten konnte, fand dieses Arbeitsverhalten skandalös und meldete diesen Vorfall dem Mann vom MVG-Sicherheitspersonal, als dieser wieder aus der Toilettentür kam, aber auch tags drauf im MVG-Kundencenter am Löhberg.

Mülheim an der Ruhr, 25. Juni 2015

Foto-Copyrights: Eckhardt Badziong.

„Warum durfte diese Straßenbahn überhaupt noch fahren?“

Und wieder einmal im öffentlichen Nahverkehr viel Zeit verloren, weil es weiterhin in Mülheim an der Ruhr auf der Straßenbahnlinie 102 mit Ausfällen und Verspätungen weiter geht. Man setzt auf Umweltfreundlichkeit, fährt mit dem Ticket 1000/9 Uhr täglich statt mit einem eigenen Auto die Umwelt zu belasten und verliert fast jeden Tag Zeit durch unliebsame Vorfälle im Nahverkehr.

So auch am 29. Juni, als eines unserer Redaktionsmitglieder gleich dreimal an einem Tag nicht pünktlich auf der Linie 102 abfahren konnte. Nach zwei über zehn minütigen Verspätungen am Morgen, kam unser Mann immerhin regulär in die Stadt, um im Forum eine kulinarische Probe abholen zu können, doch dann gab es schon wieder Straßenbahn-Komplikationen:

13.56 Uhr: Im U-Bahn-Schacht der 102/U18 im Hauptbahnhof angekommen, die Anzeige schaltet alsbald auf „Sofort“ für die 102 Richtung Oberdümpten

13.59 Uhr: Die Anzeige löscht die 13.58 Uhr-Bahn, es kommt keine 102, unser Mann rennt die Treppen wieder hoch, die Bus-Anzeige neben dem MVG-Kundencenter zeigt mal wieder nur Infos an statt Abfahrtszeiten, also den Busschacht zum 124er-Bus runter gestolpert zur Papieranzeige, die den nächsten 124er erst für 14.08 Uhr anzeigt, wieder zurück, da die nächste Bahn



dann schneller als der Bus wäre

14.00 Uhr: wieder am Bahnsteig der 102 nach Oberdümpfen, die Anzeige avisiert nun eine 102 für 14.04 Uhr und für 14.08 Uhr

14.05 Uhr: brütend heiß und überfüllt die 102, unser Mann sitzt ganz vorne bei der blonden Fahrerin, die die verspätete Straßenbahn nicht zum Weiterfahren bekommt, sie funkt in die Leitstelle, sie ruft nach Hilfe am Bahnsteig, Leute rennen wieder raus, andere rein in die Bahn, ein Kollege naht, hilft ihr, denn es gibt Probleme mit dem Stromabnehmer hört man Wortfetzenweise



14.09 Uhr: irgendwie fährt die Bahn nun los, ruppelnd geht es bis zum Buchenbaum, Mühlenstraße dann im Baustellenstau stehend kostet die Fahrt weitere Zeit, nach der Anfahrt Mühlenstraße wieder ein Stillstand der Bahn, Funkmeldung „Totalschaden“, Fahrerin weiter versuchend zu fahren, das gelingt glücklicherweise irgendwie, inzwischen ist die 102 dahinter schon zu

sehen, fluchende Leute in der 102, einige melden ihre Verspätungen mit dem Handy

14.21 Uhr: mit der verspäteten, defekten Bahn einlaufend an der Haltestelle „Zehntweg“ sieht man schon die darauf folgende Straßenbahn (Foto oben) an der Kreuzung

14.25 Uhr: unser Mann in der Bahn nähert sich der Haltestelle „Dümpfen Friedhof“ und macht ein weiteres Bild von der 102 (Foto rechts) hinter sich als Erinnerung an diese grausame Fahrt, die über 21 Minuten dauerte plus 6 Minuten nicht regulärer Wartezeit = 27 Minuten Verspätung!



14.27 Uhr: unser Mann fragt sich auf dem Weg in unsere Redaktion „**Warum durfte diese Straßenbahn überhaupt noch fahren, die so kaputt ist?**“

14.30 Uhr: in der Redaktion angekommen – „Trikottausch“, denn das T-Shirt ist von dieser nervigen Fahrt verschwitzt, und ein kühles Erfrischungsgetränk peppt das gebeutelte „Nahverkehrsfahrer-Herz“ auf

Mülheim an der Ruhr, 29. Juni 2015
Foto-Copyrights: Eckhardt Badziog.

Aus Ecki's Bio-Einkaufs-Notizbuch aufgedeckt:

- Werbung -

Arche Naturprodukte GmbH, Liebigstraße 5a, Hilden

Back Bord Mühlenbäckerei GmbH (Bioland-Vertragsbäckerei), Josef-Haumann-Straße 6, Bochum-Wattenscheid

Back Bord Mühlenbäckerei GmbH (Bioland-Vertragsbäckerei), Forum Mülheim, Hans-Böckler-Platz 6, Mülheim-City

basic Bio-Laden, Kettwiger Straße 64, Essen-City (Foto rechts)

Byodo Naturkost GmbH, Leisederstraße 2, Mülldorf

Bio-Fleischerei Burchhardt, Rellinghauser Straße 288, Essen-Rellinghausen

Bio-Fleischerei Burchhardt, Kupferdreher Markt 2, Essen-Kupferdreh

Bio-Fleischerei Wolfhard Schacht, Aktienstraße 288, Mülheim-Winkhausen

Bio-Metzgerei Scharun, Poststraße 10, Bottrop-City

Bio-Metzgerei Scharun, Hauptstraße 47a, Bottrop-Kirchellen

followfish von fish & more GmbH, Allmandstraße 8, Friedrichshafen

Neumarkter Lammsbräu, Amberger Straße 1, Neumarkt i.d. OPf.

Pro Biomarkt, Mülheimer Straße 82, Oberhausen

SUPER Bio MARKT, Rüttingscheider Straße 76, Essen-Rüttingscheid

Troll ökologische Backwaren GmbH, Rüttingscheider Straße 204/Ecke Florastraße, Essen-Rüttingscheid

Troll ökologische Backwaren GmbH, Hufergasse 35, Essen-Werden

Troll ökologische Backwaren GmbH im VEGANZ-Supermarkt, Friedrich-Ebert-Straße 55, Essen-Univiertel

Troll ökologische Backwaren GmbH, Bahnhofstraße 21, Oberhausen-Sterkrade

Troll ökologische Backwaren GmbH, Kemmanstraße 15, Wuppertal-Cronenberg

Weingut am Stein, Mittl. Steinbergweg 5, Würzburg

Weingut Fuchs-Jacobus, Hof Steyert, Schweppenhausen

Weingut Stefan Gerhard, Waldbachstraße 4, Hattenheim

Weingut Hirth, Rebhof 1, Willsbach-Obersulm

Weingut Hemer GbR, Rathausstraße 1, Worms-Abenheim

Weingut Mohr, Rheinstraße 21, Lorch



Silbenrätsel

Aus den nachstehenden Silben sind die 11 gesuchten Begriffe zusammenzusetzen. Dabei ergeben die Anfangsbuchstaben der gesuchten Wörter von oben nach unten gelesen das Lösungswort.
Die Auflösung befindet sich auf Seite 22.

Auf – bee - bo – chen – cot – duk - e - en – erd - flamm - gon – in - kaus - ker
– ku - labs - li – lus - ma - men – met – nai - ne - ni – o - pi – ren - ri - se – stra
– ta - ten – tion - waer - yon.

1.) Salatkörner:

2.) erhitzen:

3.) Zitronenfrüchte:

4.) Beilage bei Pommes:

5.) kleine Spende:

6.) Gewürz:

7.) hanseatisches Gericht:

8.) elsässische Teigspise:

9.) Frischkäsesorte:

10.) Feldfrüchte:

11.) Herdstromvariante:

Impressum

Herausgeber des BLITZ MAGAZIN: Eckhardt Badziong (V.i.S.d.P.).

Anschrift: BLITZ MAGAZIN, Eckhardt Badziong, Schaaphausstraße 24, 45475 Mülheim an der Ruhr, Tel. 0152/03247379.

Verbreitung: Das BLITZ MAGAZIN ist ein kostenloses „kulinarisches ePaper-Magazin mit Schwerpunkt BIO“, in dem der „Genuß- & Reise – Kritiker“ Eckhardt Badziong über seine Erlebnisse berichtet, seine persönlichen Geschichten schreibt und andere Informationen veröffentlicht.

Die ePaper-Ausgabe des BLITZ MAGAZIN dürfen Restaurant- und Hotel-Besitzer sowie Winzer auf ihrer eigenen Homepage oder im Intranet veröffentlichen, wenn diese sich im Presseverteiler des BLITZ MAGAZIN befinden.

Im 1. Halbjahr 2015 war das BLITZ MAGAZIN auch als redaktioneller Teil in ein Kunst-Projekt des Künstlers EB (Eckhardt Badziong) integriert. Gegen ein Mindestgebot von 25 Euro konnte man das BLITZ MAGAZIN jeweils mit einem seiner bemalten Teller des Projektes „Straßen-Teller-Kunst“ ausgedruckt erwerben.

Erscheinungsweise: Monatlich.

Anzeigen-Verkauf: Eckhardt Badziong.

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 3/2015 vom 1.7.2015.

Freie Verkostungs-Assistentin im Team BLITZ MAGAZIN: Sandra Kreuzhofer.

Copyright für alle Texte und Fotos, soweit keine anderen Quellen- oder Copyright-Angaben, bei BLITZ MAGAZIN-Herausgeber Eckhardt Badziong. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Herausgebers. Für unverlangt eingesandte Fotos und Manuskripte wird nicht gehaftet.

Haftungshinweis: Die im BLITZ MAGAZIN veröffentlichten und in der eigenen Küche zuvor selber gekochten Gerichte, verkosteten und bewerteten Getränke, andere Empfehlungen und/oder Ratschläge sind vorher sorgfältig erwogen worden, dennoch kann keine Garantie oder Haftung beim Nachkochen, für das Gelingen von Empfehlungen oder das gleiche Verkostungsergebnis für die Leser bzw. für Dritte übernommen werden. Insbesondere eine Haftung des Herausgebers für Personen-, Sach- und Vermögensschäden dabei ist ausgeschlossen.

Chronik: Das BLITZ MAGAZIN entstand in den 70er Jahren als eines der ersten gedruckten Stadtmagazine im Ruhrgebiet.

Von 1994 bis Anfang Juli 2009 erschien das BLITZ MAGAZIN im Internet als "Kulinarisches Stadtmagazin".

Von Mai 2009 bis April 2014 wurde das BLITZ MAGAZIN monatlich als "Ein Blatt für Tischkultur" an Inhaber von ausgewählten Restaurants und Hotels, vorrangig im Ruhrgebiet, als ePaper-Magazin gemailt, die sich so das BLITZ MAGAZIN beliebig oft ausdrucken konnten, um es ihren Gästen als "interessante Tischbeilage" im Restaurant oder auf dem Hotelzimmer zu präsentieren.

Von der Ausgabe 2. Quartal 2014 bis 2. Quartal 2015 aktualisierte der Herausgeber des BLITZ MAGAZIN die Ausgaben krankheitsbedingt nur in unregelmäßigen Intervallen, die ihm krankheitsbedingt möglich waren.

„Kunst im Schlafzimmer-Atelier“

„Schlafe umgeben von Kunst
und träume Deine Illusionen
in Bildern!“

Diesen Slogan hat der Künstler Eckhardt Badziong (53) in seinem Haus umgesetzt und Anfang 2015 sein Schlafzimmer zu einem Atelierraum umgestaltet.

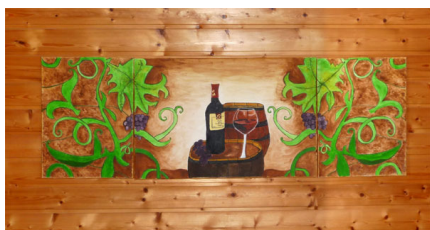
Auf dem Weg ins „künstlerische Schlafzimmer“ sind auf dem Treppweg bereits sieben wunderschöne Bilder der Oberhausener Hobby-Künstlerin Claudia Pälmer ausgestellt, darunter auch das Motiv „Unterwasserwelt“.

Im Schlafzimmer zieren 20 Kunstwerke an Wänden und Decke die naturhölzerne Schlafstelle, in denen der Künstler oft nachts seine neuen Inspirationen findet und dann bei Kerzenschein auf einem Blatt mit Bleistift nieder skizzelt.

Genießen Sie an dieser Stelle einen kleinen Eindruck auf „Kunst im Schlafzimmer-Atelier“ durch den Blick auf das Motiv „Tropen-Paradies“ (Abb. rechts) und das Motiv „Weinstube“ (Abb. unten).



Motiv: Tropen-Pakete, Künstler: Eckhardt Badziong, signiert, Format: 40 x 40 / 30 x 30 / 20 x 20 cm, Technik: Acrylfarben auf Keilrahmen, Sand, Bambus, Siselseilen und Regentropfen auf einem der Bilder, Entstanden: 2013, Preis: 890 Euro



Motiv: Weinstube, Künstlerin: Claudia Pälmer, unsigniert, Format: 30 x 40 / 60 x 40 / 30 x 40 cm, Technik: Acrylfarben auf Keilrahmen, Entstanden: 2006, Preis: 590 Euro

Projekt „Kunst im Schlafzimmer“
Eckhardt Badziong
Schaaphausstraße 24

45475 Mülheim an der Ruhr - Telefon 0152.03247379

Besichtigungen nur nach vorheriger Terminvereinbarung möglich!



Simulant?

Nein. Jährlich sterben rund 300.000 Wale und Delfine als nutzloser Beifang in Fischernetzen. Und das ist nur einer von vielen Gründen, warum wir uns für den Schutz der Meere einsetzen. Jetzt mitmachen unter www.greenpeace.de/netze

GREENPEACE

© J. Rowlands / Greenpeace