

FACESBOOK

DA NICHT FÜR

WIR MIXEN,
WIR KOCHEN,
WIR LEBEN
GASTFREUNDSCHAFT.

SIE GENIESSEN,
SIE ENTSPANNEN,
SIE ERLEBEN
ECHTE LEIDENSCHAFT!

GENAU SO
SOLL ES SEIN.



X MORE INSIDE

#GRUSSWORT



Sehr verehrte Gäste,

gern verrate ich Ihnen ein offenes Geheimnis: Mit Ihrem Besuch im Légère Hotel und dem faces Restaurant & Bar bekunden Sie Wertschätzung für Qualität und Niveau. Daher lade ich Sie zu einem Abstecher in Bielefelds wunderbare Altstadt ein. Sie werden staunen über die Vielzahl der individuellen Einkaufsmöglichkeiten sowie die kundenorientierte Gastronomie.

Unsere Theaterhäuser widmen sich der fröhlichen Abendunterhaltung wie auch der klassischen Kultur. Unsere Kunstmuseen sind von anerkannt hohem Rang und der Bielefelder Kunstverein zählt zu den größten Deutschlands. Sein Museum residiert in einem Adelshof aus dem 16. Jahrhundert. In direkter Nachbarschaft finden Sie den Park der Menschenrechte. Hier fließt unsere kleine Lutter und genau hier begeistert seit Kurzem das Bielefelder Ich-Denkmal „die Spaziergänger“.

Genießen auch Sie diesen lebenswerten Mix, der den besonderen Charakter unserer Altstadt ausmacht. Möchten Sie mir nach Ihrem Besuch etwas mitteilen? Ich freue mich über jede Zuschrift: info@bielefeld-altstadt.de

Zum Schluss gehört mein Dank dem Team des Légère Hotels und des faces Restaurant & Bar für die stets vorbildliche Zusammenarbeit. Und Ihnen, als den Gästen unserer Stadt, wünsche ich einen rundum angenehmen Aufenthalt.

Bis zum nächsten Mal
mit herzlichen Grüßen

Ihr

HENNER ZIMMAT

Vorsitzender der Bielefelder Kaufmannschaft Altstadt e.V.

A
ALTSTADT
BIELEFELD

- 2 Entrée
- 5 *faces* TEAM
- 6 CHEF'S TABLE
- 7 Foodkalender 2020
- 8 REGIONALES, FOOD & DRINKS | Frühling
- 10 INSIDERTIPPS
- 12 EVENTKALENDER 2020
- 14 LÉGÈRE EXPERT'S TABLE -
5 KÖPFE - 3 FRAGEN - 3 ANTWORTEN
- 16 REGIONALES, FOOD & DRINKS | Sommer



7



12



16



20



26



32

- 18 *faces* AT WORK
- 20 LÉGÈRE Interview
Sue Amirpour
- 22 REGIONALES, FOOD & DRINKS | Herbst
- 25 Das Bielefelder Ich-Denkmal
- 26 LÉGÈRE Interview | Torben Bunte
- 28 BUSINESS | #WEMAKEMEETINGS GREAT
- 30 GENUSSBIER
- 32 REGIONALES, FOOD & DRINKS | Winter
- 34 TOP 10 Ausflugsziele
- 35 Impressum



WOW
 –
läuft
bei
uns. ;)

Liebe Gäste,

vorab: Schön, dass Sie sich Zeit für unser **FACESBOOK 2020** nehmen. 😊

Gedacht als reines Lifestylemagazin für unser *faces* Restaurant & Bar, präsentiert sich das Magazin mittlerweile als der „Storyteller“ rund um Gastronomie, Hotel, Region, Menschen und Mitarbeiter. Darauf sind wir wirklich stolz!

Besonders **STOLZ** sind wir aber auf unsere Mitarbeiter, welchen wir **zum 3. Mal in Folge den Titel „Bar des Jahres – Bielefeld geht aus“** zu verdanken haben, aber auch weil genau diese uns in 2019 auf **Platz 2 der Besten Arbeitgeber** in der Hotellerie im Portal www.hotelcareer.de gewählt haben. Ihr seid **GRANDIOS!** Vielen Dank dafür. 😊

Für Sie, liebe Gäste, haben wir auf den folgenden Seiten wieder **eine Fülle an Storys, Events, Tipps und Highlights** rund um die Themen Bar- & Genussskultur sowie zu unserer wunderschönen & „reisenswerten“ Region zusammengestellt.

An dieser Stelle möchte ich zudem gern ein wenig Werbung für unseren **Familienzuwachs** machen 😊

Die **FIBONA® Hotel Collection** hat im November 2019 Ihr neues Charly's in Leipzig (www.charlys.online) eröffnet und im März diesen Jahres folgt das Re-Opening des Légère Hotels Wiesbaden-Taunusstein (www.legere.online). **Check it out and sleep with us!**

Nun wünsche ich Ihnen viel Spass & Freude beim Lesen und uns allen ein schönes und erfolgreiches Jahr 2020!

Von Herzen Ihre Gastgeber

ppa. KAY-CHRISTIAN DUBBERT

Chief Marketing Officer / FIBONA® Hotel Collection

FIBONA®
 Hotel Collection

PS

Übrigens können Sie sich unserer **FACESBOOK** auch ganz **PAPERLESS** herunterladen unter:

www.legere.online/bielefeld/faces

faces TEAM

MISSION HATTRICK COMPLETED:

3. MAL IN FOLGE BAR DES JAHRES



X HATTRICK



WIR SAGEN:

*Dankeschön,
Bielefeld!*



CHEF'S TABLE

IM *faces* RESTAURANT & BAR

BE CHEF.
BE LÉGÈRE.



NEHMEN SIE PLATZ AM TISCH DES KÜCHENCHEFS & GENIESSEN SIE FEINSTE KULINARIK!

Maximilian Schimmack überrascht Sie mit einem **exklusiven 4-Gang-Menü**. Freuen Sie sich auf spannende Einblicke in die Welt der Aromen & Texturen und das nicht nur kulinarisch, denn das Team vom *faces* RESTAURANT & BAR verwöhnt Sie begleitend mit einer Auswahl an Weinen und weiteren kleinen Überraschungen.



KÜCHENCHEF
Maximilian Schimmack

EMPFANG 18.30 UHR IM *faces* RESTAURANT & BAR

- | | |
|---------------|-----------------|
| → 06. FEBRUAR | → 17. SEPTEMBER |
| → 12. MÄRZ | → 08. OKTOBER |
| → 14. MAI | → 12. NOVEMBER |
| → 18. JUNI | |

LEISTUNGEN:

Aperitif zur Begrüßung // 4-Gang-Menü //
Weinbegleitung 0,1 l pro Gang // Mineralwasser

→ **PRO PERSON 74,00 €***

***AKTION FÜR FACES MEMBERS: PRO PERSON NUR 69,00 €**

Bitte beachten Sie, dass max. 12 Plätze je Termin
am Tisch unseres Küchenchefs verfügbar sind.

RESERVIERUNG UNTER ☎ +49 (0) 521 4 89 58 - 131 / - 132

DER KULINARISCHE KALENDER 2020

MIT UNS WIRD ES GESUND UND BUNT :-)



- // JANUAR Grünkohl
- // FEBRUAR Schwarzwurzel
- // MÄRZ Chicorée

Winter



- // APRIL Bärlauch
- // MAI Rhabarber
- // JUNI Spargel

Frühling



Herbst

- // OKTOBER Quitte
- // NOVEMBER Kürbis
- // DEZEMBER Rotkohl

Sommer

- // JULI Beeren
- // AUGUST Kirschen
- // SEPTEMBER Zwiebeln



Unsere aktuelle Speisekarte finden Sie unter
www.legere.online oder www.legere.online/bielefeld/faces

Frühling

EBI
**Bielefeld
Marketing**


LIEBEFELD im Frühling 3 Insidertipps von Liebefeldern



Ich liebe es im Frühling sonntags morgens früh auf der Promenade zu joggen. Es ist dann noch schön leer und man kann die Ruhe und Aussicht genießen. Ein kleiner Abstecher Richtung Hundewiese und Teich runden die Tour ab. Anschließend geht's zum Frühstück in den Biergarten vom Milesstones.

KERSTIN BORCHARD, GESCHÄFTSFÜHRERIN LENKWERK BIELEFELD



„Ein kleines Stückchen Glück“, so nennt Lea Nüsgen ihre Produkte. Die Konditormeisterin verkauft liebevoll hergestellte Tartes und Törtchen auf Bielefelder Wochenmärkten, handwerklich mit hochwertigen Zutaten hergestellt. Mit ihrem kleinen dreirädrigen Mini-Lieferwagen strahlt sie pure Lebensfreude und ein Hauch von italienischem Flair aus. Ihre Mini-Törtchen sind Geschmackserlebnisse und kleine Glücksmomente in Alltag. Lea Nüsgen steht freitags auf dem Wochenmarkt am Siegfriedsplatz und samstags direkt in der Nähe des Alten Marktes.

MARTIN KNABENREICH, GESCHÄFTSFÜHRER BIELEFELD MARKETING



Es gibt nichts spannenderes als ein Flutlicht-Heimspiel der DSC Arminia Bielefeld auf der Alm (Schüco Arena). Gänsehaut pur. Erleben Sie es selbst.

MICHAEL LATZ, CENTER MANAGER LOOM BIELEFELD

Let your heart sing
as flowers bloom this spring ...



Kräuterpesto



Zutaten

Für 3 kleine Gläser à 150 ml:
100 g Parmesan in Stücken
2 Knoblauchzehen
60 g geröstete Cashewkerne
Blättchen von 1 Bund Basilikum
Blättchen von 1 Bund Petersilie
Stiele von 0.5 Bund Schnittlauch
150 g Olivenöl
1 TL Salz
Abrieb und Saft von einer halben unbehandelten Zitrone

Den Parmesan fein reiben. Den Knoblauch, die Cashewkerne, die Kräuter und das Olivenöl fein mixen. Den Parmesan unterheben, mit Salz, dem Abrieb und Saft der Zitrone abschmecken.

Das Pesto in sterile Gläser umfüllen und bei Bedarf noch mit Olivenöl bedecken – so hält es sich im Kühlschrank für einige Wochen.

FOOD



DRINKS

Rübe Breezer

5 cl Rübe Likör
2 cl Limettensaft
Fill-up Limoment Apfel Minze

Eine frische Brise im Frühling.
Lokale Top Produkte treffen sich in diesem harmonischen Drink.

Rübe Likör mit dem Limettensaft zusammen gut shaken und in einen Becher abseihen. Mit Limoment Apfel Minze auffüllen und mit einem Apfelfächer und frischer Minze garnieren.

X FOOD & DRINKS



RÜBE Likör ist ein Zuckerrübenlikör mit 28% Vol., welcher sowohl für den puren Genuss, als auch zum Mixen bestimmt ist. Die Spirituose auf Vodka-Basis wird mit echtem Rübenkraut verfeinert und erhält dadurch Geschmacksnuancen von Kaffee, Nuss und Karamell.

AUS HEIMISCHEN
ZUCKERRÜBEN

*Unser RÜBE Vodka wurde bei der diesjährigen
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION (IWSC)
mit einer Silbermedaille ausgezeichnet!*



DEN TEUTOBURGER WALD » SCHMECKEN & ERLEBEN «

Wir haben FRIEDERIKE STRATE einfach einmal nach INSIDER-TIPPS für unsere Gäste und Besucher gefragt und sie erklärte sich direkt bereit ihre LIEBLINGSPLÄTZE mit Ihnen zu teilen.

Und wer weiß, vielleicht trifft sie der eine oder andere von Ihnen auf dem schönen Detmolder Wochenmarkt oder besucht sie einfach persönlich in der Stratosphäre.



LIEBLINGSPLÄTZE



»Der **Detmolder Wochenmarkt** im Herzen der historischen und fürstlichen Residenzstadt ist ein »Muss« für alle Besucher im Teutoburger Wald.«

→ www.detmold.de



»Die **Süsse Falle** – ein süsser und köstlicher Ort für eine entspannte Pause auf Ihrer Entdeckungstour durch unsere schöne Region.«

→ www.suessefalle.de



Außer Konkurrenz ;)

Stratosphäre – Das Universum der Biere

»Unsere Stratosphäre ist als Wissenszentrum Anlaufstelle für alle Fragen rund ums Bier. Händler, Wirte, Medien und natürlich Biergenießer erleben in der »Stratosphäre – das Universum der Biere« Verkostungen, Foodpairings, Biermenüs und Veranstaltungen wie Braukurse, Craftbier und Genussmessen. Kooperationsbude, sogenannte Colaborationbrews, mitbefeundeten Brauern, neue limitierte Biersude ergänzen unser Angebot der echt handgebrauten Bierspezialitäten der Privat-Brauerei Strate Detmold. Firmen und Vereine können alle Räume bei uns für Symposien und Fachtagungen und das vielfältige Veranstaltungsangebot für ihr Rahmenprogramm nutzen. Wir freuen uns auf Sie.«

→ www.brauerei-strate.de

X INSIDERTIPPS



Privat-Brauerei Strate Detmold

NICE TO KNOW:

Friedrich und Renate Strate schlugen 1979 einen neuen Kurs für das Unternehmen ein. Die nostalgische Bügelverschlussflasche wurde wieder eingeführt und ein mildes süffiges Bier kreiert, welches mit einem Jahrhundertsud auf den Markt kam.

Renate Strate übernahm den Verkauf und das Marketing, Tochter Friederike wurde zeitgleich »Jüngste Braumeisterin Deutschlands«. Eine bis heute ungebrochene Erfolgsstory begann. Der Jahresausstoß hat sich seitdem verfünzfach und liegt heute bei 158.000 Hektolitern pro Jahr.

GEMÄSS DEM LETZTEN WELT BIER REPORT GEHÖRT DIE PRIVAT-BRAUEREI STRATE ZU DEN 32 GRÖSSTEN UNABHÄNGIGEN BRAUEREIEN DEUTSCHLANDS IN FAMILIENBESITZ.

LÉGÈRE EVENTS

JANUAR-DEZEMBER 2020

#MAXTISCHTAUF

MODERNE MEETS KLASSIK.

KLASSISCHE GERICHTE
NEU INTERPRETIERT.
MIT MUSIKALISCHER
BEGLEITUNG VON
SENZANOME.



BEGINN // 19.00 UHR

→ 15. FEBRUAR

→ 12. SEPTEMBER

→ **PREIS PRO PERSON 69,00 €**

→ **FACES MEMBERS 64,00 €**



Reservierungen nehmen Sie bitte über unsere
Group & Convention Abteilung unter
@ sales.bielefeld@legere.online oder
☎ +49 (0) 521 4 89 58 - 131 / - 132 vor.

SAMSTAGS

OWLS FINEST – CELEBRATE HEIMAT

Drinks, Food & Music, alles aus dem Umkreis von
nicht mehr als 20 km. Be Sustainable. Be Légère.
Mit namenhaften Partnern aus der Region.

→ 28. MÄRZ

→ 16. MAI

→ 10. OKTOBER

→ 21. NOVEMBER

BEGINN // 19.00 UHR

EINTRITT // KOSTENFREI

Reservierung unter ☎ +49 (0) 521 4 89 58 - 150 (Bitte
beachten Sie, dass wir Reservierungen zu diesem Event bis
20.00 Uhr am Veranstaltungsabend für Sie halten können.)

PRESENTED BY **GG & GUESTS »OWL HOMESICK BLUES«**

SAMSTAGS

LIVE@
faces

LAUT. ANDERS. TANZBAR.
AUSGEFALLEN. LIVE.

OPERATED BY **arts**

Auch in diesem Jahr gibt es wieder die Live Music Reihe LIVE@*faces*.



→ 08. FEBRUAR

→ 14. MÄRZ

→ 25. APRIL

→ 26. SEPTEMBER

→ 31. OKTOBER

→ 19. DEZEMBER

VARIOMATIX

THE SNOOKS

EDDIE KOLD BAND

STONE DIAMOND

GREG COPELAND BAND

FRED BARETTO BAND

LIVE@*faces* VOL.6

LIVE@*faces* VOL.7

LIVE@*faces* VOL.8

LIVE@*faces* VOL.9

LIVE@*faces* VOL.10

LIVE@*faces* VOL.11

BEGINN // 21.00 UHR – OPEN END

EINTRITT // KOSTENFREI

Reservierungen bis max. 20.00 Uhr am
Veranstaltungsabend an der Hotelrezeption
oder telefonisch unter ☎ +49 (0) 521 4 89 58 - 150.

SAMSTAGS

JANUAR-DEZEMBER 2020

TEASE & TASTE

OPERATED BY
arts.

Musik trifft Kulinarik. Freuen Sie sich auf einen Abend bei entspannter Live Music und lassen Sie sich von monatlich wechselnden kulinarischen Highlights verwöhnen.

- 04. JANUAR
JOHN SILVER (UK)
- 01. FEBRUAR
TOM ASH (UK)
- 07. MÄRZ
LESLEY KERNOCHAN (USA)
- 04. APRIL
GREG COPELAND (USA)
- 02. MAI
JONAS MULEN (KUBA)
- 05. SEPTEMBER
ANNIE BLOCH (IRL)
- 03. OKTOBER
PETER GROESDONK (D)
- 07. NOVEMBER
RALPH DE JONGH (NL)
- 05. DEZEMBER
JOHN F. JOSEPH (ST. LUCIA)

BEGINN // 20.00 UHR

EINTRITT // KOSTENFREI

Reservierung unter ☎ +49 (0) 521 4 89 58 - 150
(Bitte beachten Sie, dass wir Reservierungen zu diesem Event bis 20.00 Uhr am Veranstaltungsabend für Sie halten können.)



DINE & DRINK GIN LOSSIE/RÜBE VODKA

Zusammen mit unseren Freunden von **Gin Lossie** und **Rübe Vodka** präsentiert unser **Küchenchef Maximilian Schimmack** ein 4-Gänge Menü inklusive Cocktailbegleitung von unserem **Barchef Matthias Walter**.

BEGINN // 19.00 UHR

- 25. JANUAR
- 19. SEPTEMBER

→ **PREIS PRO PERSON 69,00 €**

→ **FACES MEMBERS 64,00 €**

Reservierungen über unsere Group & Convention Abteilung unter @sales.bielefeld@legere.online oder ☎ +49 (0) 521 4 89 58 - 131 / - 132.



GET FUNKY & SPECIAL DJ BATTLE

BIG CITY LIFE

DJ. MARKUS WEISMÜLLER (SL DETMOLD / GET FUNKY)

- 18. JANUAR // 18. APRIL // 23. MAI // 17. OKTOBER //
- 14. NOVEMBER // 28. NOVEMBER

SPECIAL DJ BATTLE

- 29. FEBRUAR
BADEWANNE vs. PROJECT // 70s vs. 80s
- 12. DEZEMBER
PROJECT vs. SUBITO // PopRock vs. SoulFunk

BEGINN // 21.00 UHR

EINTRITT // KOSTENFREI

An allen anderen Samstagen werden Sie musikalisch bestens von unseren *faces* DJs versorgt.

SAMSTAGS



- 1 Worauf darf sich der Bargänger im Jahr 2020 freuen?
- 2 Was ist Dein Lieblingscocktail aus der faces Karte?
- 3 Und welche ist Deine Lieblingsspirituose?

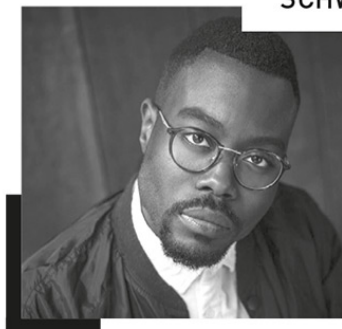
RAPHAEL SCHMIDT

Brandmanager
RÜBE VODKA & GIN LOSSIE



JAY DA COSTA

Sales Representative
SCHWEPPE



1 Der Trend zu verantwortungsbewusster Ernährung und weniger Alkohol wird immer größer. Reduziert, aber dennoch geschmackvoll ist der neue Trend. Low-alcohol drinks, wie zum Beispiel Lillet mit Schweppes Wildberry oder Martini Fiero mit Schweppes Indian Tonic Water werden nächstes Jahr eine noch größere Rolle spielen als sie es jetzt schon tun.

2 Um ehrlich zu sein fällt es mir schwer diese Frage zu beantworten, häufig setze ich mich einfach an die Bar und lasse mich von der Cocktailkunst des Bar-Teams verzaubern. Durch die Fachkompetenz des kompletten Teams vertraue ich immer auf die Empfehlung des Hauses.

Wenn ich jedoch wählen müsste, wäre es der Gin Basil Smash, vorzugsweise als Fizz Variation aufgegossen mit einem Schweppes Soda.

3 Eine klassische Lieblingsspirituose habe ich so nicht, oft ist die Wahl meiner Spirituose von der Jahreszeit abhängig. Privat greife ich jedoch häufiger zu klaren Spirituosen wie zum Beispiel Wodka oder Gin.



1 Der Shortdrink gewinnt meines Erachtens immer mehr an Bedeutung. Nicht zuletzt durch den wachsenden Likörmarkt und die jüngste Markteinführung von Spirituosen-Marken, welche den dafür prädestinierten Segmenten „Whisk(e)y“ und „Rum“ angehören. Eine Vielzahl von jungen Likörmarken, wie zum Beispiel unser RÜBE Likör, stehen mitunter im komplementären Einklang zu diesen Segmenten, so dass man sich bestimmt bald der ein oder anderen Shortdrink-Kreation erfreuen darf.

2 Mein persönlicher Favorit ist der „No more stress“ – ein wirklich großartiger Sour mit unserem RÜBE Vodka und Geschmacksnuancen von Rhabarber und Thymian. Als Aperitif oder Digestiv kann ich den Drink nur wärmstens empfehlen.

3 Durch die emotionale Verbundenheit bin ich natürlich ein großer Fan des RÜBE Vodka und des RÜBE Likörs.

Beide Spirituosen bringen ein Stück Heimat auf eine geschmackvolle Art und Weise ins Glas. Zudem sind die Produkte beide einzigartig und bis ins letzte Detail sehr gut umgesetzt.

Darüber hinaus bin ich aber auch ein großer Cognac-Freund und erfreue mich an klassischen Cognac-Drinks, wie dem „Prince of Wales“ oder einem „Sazerac“.

CORLIN SIEKMANN

Sales Representative
Münster, Ostwestfalen Lippe
PERNOD RICARD



1 Das Jahr 2020 wird das Jahr der Vielfalt und der Leichtigkeit. Der Trend der low-alcohol drinks setzt sich fort. Bargänger dürfen sich auf leichte Aperitive, beispielsweise mit Lillet oder einem Wermut, neu aufgelegte Rum Cocktails und Kreationen mit unterschiedlichsten Kräutern und Gewürzen freuen.

2 Bei der Vielzahl von grandiosen Drinks, die das faces anbietet, fällt mir eine Entscheidung wirklich sehr schwer. Meist lässt man sich dann doch gerne von den Jungs überraschen. Dennoch gefällt mir ein Drink besonders gut. Unter den "our top 5" und auch unter meinen Top Favoriten befindet sich der FACES WILDBERRY DAIQUIRI. Er kombiniert wunderbar die rauchigen Aromen des Havana Club Anejo 3 Anos und die Süße und Frische von Beeren. Der Vanille Espuma macht den Drink perfekt.

3 Ganz klar Lillet. Ich liebe die fruchtig, frische Leichtigkeit der Spirituose. Nicht nur der Lillet Blanc, auch der Rosé und Rouge sind so vielseitig einsetzbar und kombinierbar, dass ich mich schon jetzt auf die neuen Lillet Drinks im faces freue.

LARS ROSENBERG

Area Manager Gastronomy
TEAM SPIRIT



1 Auch im Jahr 2020 darf sich der Gast auf verschiedene Gins freuen. Außergewöhnlich ist der LAW-The Gin of Ibiza – ein Premium Quality Gin der „London Dry“-Kategorie, der auf Zucker und künstliche Aromastoffe verzichtet und sich der mediterranen Natur Ibizas verschrieben hat. Ein Erlebnis und Lebensgefühl, das man probiert haben muss aus dieser feinen kleinen Destille, 100% Hand made with Love. Zitrusfrüchte, Kaktusfeige und sogar pimientos de padrón bestimmen den Geschmack. Dabei steht „LAW“ für das ungeschriebene Gesetz Ibizas: „Ad libitum“ – Ein jeder wie es ihm gefällt.

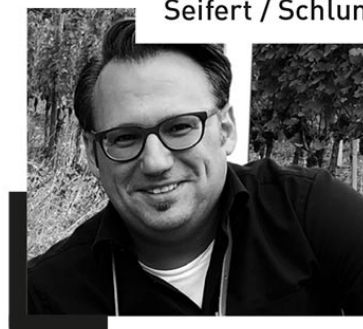
2 Ein absoluter Klassiker, der Sazerac Cocktail. Gehe ich in eine Bar, die ich nicht kenne, ist meine erste Bestellung oft ein Sazerac – so lernt man mal die Bar und seine Gewohnheiten kennen. Würde man mal einen Tiki-Drink, einen Wermut-Cocktail und bei anderer Gelegenheit einen Highball bestellen, wäre ein Vergleich schwierig.

Einen guten Sazerac schüttelt sich kein Bartender mal eben aus dem Ärmel. Das mag vielleicht bei anderen Drinks funktionieren, nicht aber bei einem Drink, der mir der Balance der Aromen und der Qualität der Basis-Spirituose steht und fällt. Du kannst keinen billigen Fusel überdecken, wenn du nichts zur Hand hast, das ihn kaschiert.

3 Aktuell der neue Asbach Aperitif Rosé (Wermut) – eine Komposition aus fruchtig-aromatischen deutschen Roséweinen und Original Asbach mit charismatischen Kräuternoten aus natürlichen Extrakten der Wermut-Pflanze sowie natürlichem Holunderblütenextrakt. Er ist ohne künstliche Farbstoffe und gewinnt die leuchtend rote Farbe rein aus den hochwertigen Zutaten. Der fruchtig-frische Aperitif lässt sich – im Gegensatz zu vielen anderen Aperitifs – pur auf Eis genießen. Zudem kann man ihn auch hervorragend mixen, z.B. mit Tonic Water, Soda, Schaumwein oder Wild Berry. Damit ist er ein perfekter Allrounder und mit seinem Alkoholgehalt von 15% vol. angenehm leicht.

SEBASTIAN SEIFERT

Inhaber Weinfachagentur
Seifert / Schlumberger



1 Im Zuge eines bewussten Lebensstils wird der Trend zu alkoholreduzierten Drinks – also auf Basis von z.B. Wermut, Sherry oder Sake – weiterhin zunehmen. Vielleicht schwappt auch schon bald der Trend aus den USA und Australien, Kombucha als Zutat für diese Low ABV Drinks zu verwenden, zu uns rüber?

Aber auch der Purgenuss von gereiften Spirituosen aus dem Premiumsegment wie aktuell Rum und natürlich immer noch Whisk(e)y bleibt ungebrochen populär.

2 Green Bowl – ein Ausflug in die asiatische Welt: Japanischer Reiswein, hier trockener Sake Honjozo Tokebetsu vom Traditionsunternehmen Akashi-Tai, wird mit dem frisch-herben Schwepes Premium Matcha Tonic vereint. Abgerundet mit etwas Basilikum und frischer Limette ist der Drink aus der Matchabowl ein erfrischend exotisches Geschmackserlebnis.

3 Etter Vieille Orange – ein schweizer Edelobstbrand aus sizilianischen Blutorangen – 18 bis 24 Monate je zur Hälfte in Glasballons und Eichenfässern gereift. Der frische, üppige Duft nach Orangen wandelt sich am Gaumen in intensive, aber zugleich fruchtig-harmonische Eleganz und vereint am Ende frische Zitrus- und feine Holznoten. Bitte pur genießen!

Sommer. feel the breeze



Kultur Open Air – Discover Germany

Entdecken Sie die schönsten Open Air Museen der Region und verbringen Sie Ihren Familiensommer 2020 naturnah im Teutoburger Wald. Die Region hat viel zu bieten und ist mit ihren romantischen Fachwerk- und Renaissance Städtchen sowie Schlössern und Burgen an sich schon ein einziges großes Open Air Museum. Aber die Region kann noch einiges mehr und lädt insbesondere mit ihren weitläufigen Freilichtmuseen zum Verweilen, Entdecken und Staunen Groß und Klein ein. Einige der schönsten haben wir Ihnen hier einfach einmal zusammengestellt. Viel Spaß beim Entdecken!

LWL FREILICHTMUSEUM DETMOLD

Ein weitläufiges Gelände, umgeben von schöner Natur und historischen Gebäuden. Im LWL-Freilichtmuseum Detmold können Sie einen wunderschönen Tag mit Ihrer Familie oder Freunden verbringen. In den Werkstätten schauen Sie der Fotografin, dem Schmied, dem Bäcker und der Töpferin bei der Arbeit zu. In den nach historischem Vorbild angelegten Gärten können Sie jede Menge alte Pflanzenarten und -sorten entdecken. Auf den Weiden und Wiesen finden Sie zudem alte und zum Teil vom Aussterben bedrohte Haustierrassen wie zum Beispiel die Senner Pferde, das Siegerländer Rotvieh oder die Lippegänse

www.lwl-freilichtmuseum-detmold.de

LWL INDUSTRIEMUSEUM - ZIEGELEIMUSEUM LAGE

Industriekultur erforschen und entdecken – Vom Lehm zum Ziegel. Eine historische Ziegelei aus dem 20. Jahrhundert bildet den Kern des Industriemuseums in Lage. Früher wurden hier Ziegel von Hand hergestellt, ab 1922 gaben Maschinen den Takt an. Das Ziegeleimuseum Lage ist Ankerpunkt der Europäischen Route der Industriekultur. Wie Ziegel von Hand hergestellt werden, dürfen Sie selbst ausprobieren, indem Sie in der Maukegrube den Lehm mit Füßen treten und ihn mit beiden Händen in den Streichrahmen drücken. Bei den Fahrten mit der ehemaligen Feldbahn, die die Loren mit dem Lehm zog, können Sie die Größe des alten Abbaugebiets erfahren und gleichzeitig den Blick über die Lippische Landschaft genießen. Die Feldbahn fährt jeden 1. Sonntag von April bis Oktober.

www.lwl.org/industriemuseum/standorte/ziegeleimuseum-lage

Tomatenblechkuchen

Hefe zerbröckeln und mit 1 Prise Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl mit Oregano, einer kräftigen Prise Salz und 125 ml Öl in eine Rührschüssel geben. Hefe zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen Zwiebeln pellen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. Zwiebeln in 1 El Öl ca. 3 Minuten glasig anbraten und abkühlen lassen. Kirschtomaten halbieren. Übrige Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Teig noch mal durchkneten und auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von 25 x 40 cm ausrollen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Senf bestreichen. Käse darüber bröckeln, Tomaten und Zwiebeln darauf verteilen und alles mit Salz würzen. Tomatenkuchen auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen. Schmeckt warm und kalt.

Zutaten für 8 Stücke

1 Würfel frische Hefe
1 Prise Zucker
500 g Mehl
2 El frische Oreganoblättchen
Salz
135 ml Olivenöl
300 g rote Zwiebeln
600 g gemischte Tomaten, davon die Hälfte Kirschtomaten
2 El mittelscharfen Senf
1 El Honig
200 g Ziegenweichkäse



DRINKS

New Fashioned Negroni

3 cl Lillet Rosé
3 cl Beefeater 24
3 cl Pampelle

Walking on Sunshine – DER Drinkklassiker Negroni neu interpretiert, mit französischem Touch. Alle Zutaten auf Eis rühren und danach in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler abseihen. Final mit einer Orangenzeste servieren.

faces AT WORK

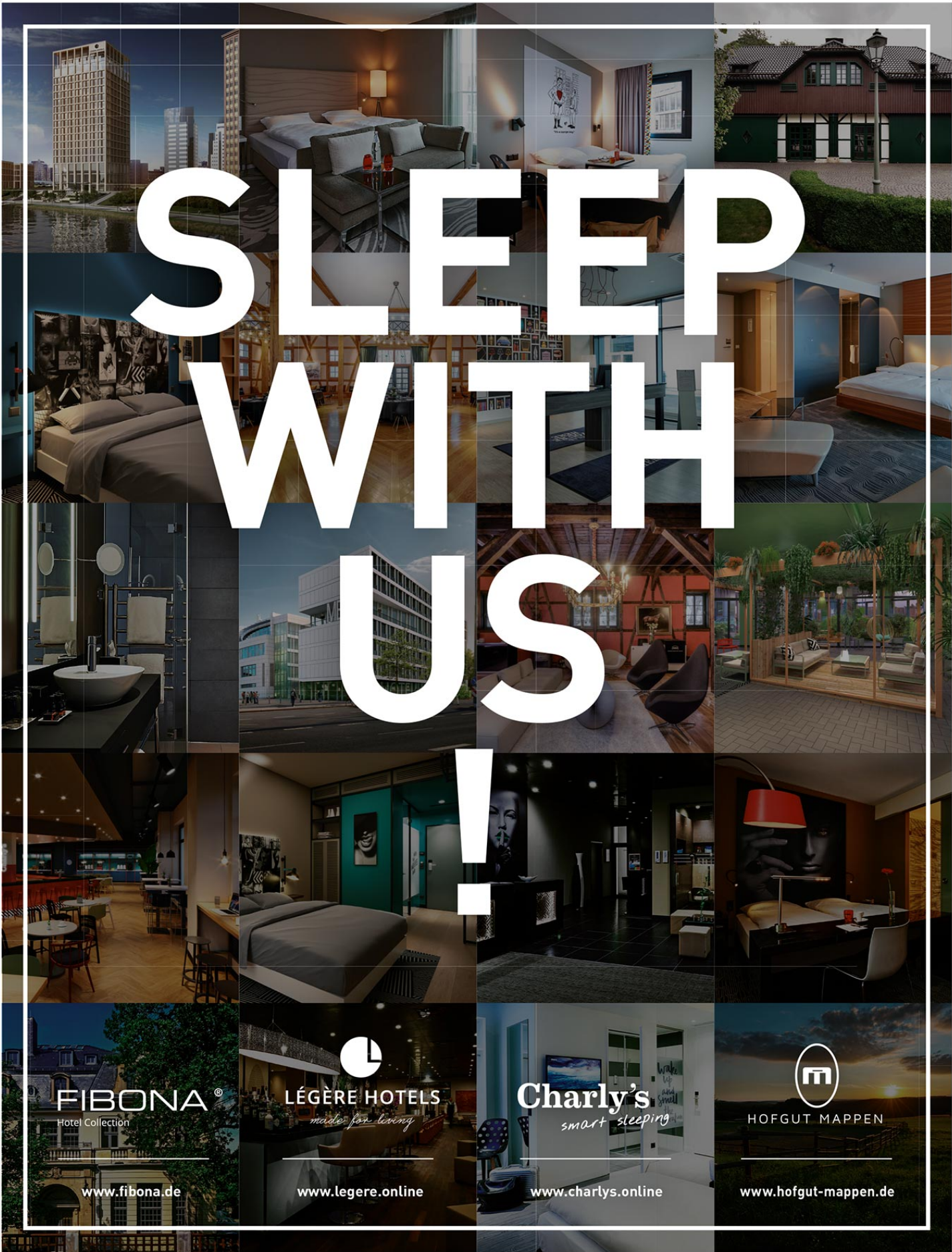
KULINARIK AUF DEM TELLER



**MAN SOLL DEM LEIB
ETWAS GUTES BIETEN,
DAMIT DIE SEELE LUST HAT,
DARIN ZU WOHNEN.**

WINSTON CHURCHILL (1874-1965)

SLEEP WITH US!



FIBONA[®]
Hotel Collection

www.fibona.de



LÉGÈRE HOTELS
made for living

www.legere.online

Charly's
smart sleeping

www.charlys.online



HOFGUT MAPPEN

www.hofgut-mappen.de



SUE AMIRPOUR

- // Brand Ambassador Lillet Deutschland
- // Gewinnerin Academia del Ron Havana 2017
- // Besitzerin Old Jacob, Bonn

SAVOIR VIVRE

& DIE LIGA DER AUSSERGEWÖHNLICHEN FRAUEN



X APERITIF SPECIAL

✕ IM GESPRÄCH MIT SUE AMIRPOUR

Was macht eine Brand Ambassadorin Lillet eigentlich den ganzen Tag ?

Tatsächlich gibt es für mich keinen typischen Arbeitsalltag. Das macht den Job so spannend und so unfassbar abwechslungsreich. Heute zum Beispiel werde ich mich den Rezepten von neuen Winter-Drinks widmen. Morgen mache ich mich auf den Weg nach Wien, um bei einem Lillet Event mit zu unterstützen. Ich darf in ganz Deutschland Lillet Schulungen geben und immer wieder erwarten mich gespannte, wissbegierige Menschen, die mehr über Lillet erfahren möchten.

Welches ist dein persönlicher Lieblingsdrink ?

Ganz klar: Lillet Rosé einfach auf Eis. Ich habe natürlich auch noch Vorlieben für andere Spirituosen. Rum beispielsweise. Ein klassischer Daiquiri würde wohl auf dem 2. Platz landen. ☺

Welche Tipps kannst du jungen Barkeeperinnen mit auf den Weg geben ?

Sich ganz klare Ziele zu setzen und sich schon früh über Entwicklungsmöglichkeiten informieren. Ich habe schon oft mitbekommen müssen, wie junge Talente schnell ausbrennen, da der Job auf jeden Fall schon so seine Risiken mit sich bringt. Für mich war es entscheidend festzustellen, was mir in der Gastronomie Spaß gemacht hat und was vielleicht auch weniger Freude bereitet hat. Seine Stärken einschätzen zu können und keinen Stillstand zu zulassen.

Was ist die Liga der aussergewöhnlichen Frauen ?

Die Liga der außergewöhnlichen Frauen wurde 2017 von Lillet gegründet mit der Absicht, Frauen in der Barwelt eine Plattform zu bieten für einen gemeinsamen Austausch und die gegenseitige Unterstützung. Für unsere Barkollegen sind Frauen hinter dem Tresen selbstverständlich, aber in unserem Bar Alltag werden viele Frauen noch mit dem Vorurteil konfrontiert, dass sie in der Bar beispielsweise nur nebenbei arbeiten. Es ist mein Herzensprojekt und ich freue mich sehr darüber, dass so viele Mitglieder tatsächlich zu Freundinnen geworden sind. In unserer Branche sind Freunde leider fast rar aufgrund der unüblichen Arbeitszeiten. Der Zusammenhalt ist unser primäres Ziel und wir freuen uns über zukünftige Kooperationen mit dem Lillet Schweiz und Österreich Team.

Lillet Rosé in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben. Sodawasser und Ginger Ale zugeben und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

CHEERS!

Wie sollte man Lillet unbedingt mal probiert haben ?

Auf jeden Fall pur auf Eis. Klar eignet sich Lillet perfekt als Aperitif mit Tonic oder anderen Fillern gemixt. Aber ich freue mich immer wieder, wenn ich zuschauen darf, wenn Lillet das erste Mal auf meine Empfehlung hin, pur probiert und so großen Zuspruch erfahren darf.

Was sind die wichtigsten Eigenschaften eines Barkeepers/ einer Barkeeperin ?

Zuverlässigkeit, Wissensbegierde, aber vor allem immer seinem Gast einen schönen Abend bereiten zu wollen und dazu gehört mehr als ein perfekt zubereiteter Drink. Manchmal wollen Gäste nicht wissen wie aufwendig eine Infusion beispielsweise hergestellt wird, sondern sich einfach von ihrem Alltag befreien und die Einfachheit eines geselligen Abends genießen. Sich immer wieder neuen Situationen stellen zu können und einen bewussten Ausgleich zum Bar Alltag zu entwickeln.

Was ist die merkwürdigste/ausgefallenste Bestellung, die je ein Gast hatte ?

Ich hab kaum eine Bestellung jemals hinterfragt oder für ausgefallen befunden. In all den Jahren habe ich eins für mich fest stellen dürfen. Persönlicher Geschmack sollte nicht hinterfragt, sondern akzeptiert werden.

Was zeichnet für dich eine Top Bar aus ?

Ein Zusammenspiel zwischen hingebungsvollem Service und einer Wohlfühl Atmosphäre, die sich aus Musik, Stimmung, Raumausstattung und manchmal etwas Unbestimmten ergibt. Viele können nicht ganz klar definieren, warum eine bestimmte Bar zu ihren Lieblingsorten gehört. Es ist ein unterbewusstes Gefühl, das eine Bar für einen selbst ausstrahlen kann.



Sues Drink-
empfehlung

LILLET ROSÉ CHIC

5cl Lillet Rosé
5cl Schweppes Ginger Ale
5cl Schweppes Soda
Garnitur : Zitronenzeste





EIN AUSFLUG
IN DIE REGION –

DIE ALTE HANSESTADT LEMGO

Unser Regional-Tipp für die

Herbstzeit

IM GOLDENEN HERBST LOHNT SICH AUF JEDEN FALL EIN ABSTECHER IN DIE ROMANTISCHE ALTE HANSESTADT LEMGO:

Die Alte Hansestadt Lemgo liegt im Herzen des Kreises Lippe im Osten von Nordrhein-Westfalen. Die Kleinstadt mit ihrem historischen Stadtkern hat viel zu bieten: Nicht nur die charmanten Bauten aus dem 16. bis 18. Jahrhundert sind stumme Zeitzeugen, auch die Museen in Lemgo erzählen von der bewegten Geschichte der Stadt. Von der schillernden Zeit der Renaissance erfährt man im Weserrenaissance Schloss Brake, während im berühmten „Hexenbürgermeisterhaus“ die frühe Stadtgeschichte inklusive des dunklen Kapitels der Hexenverfolgung im Vordergrund steht. Eine Besonderheit stellt das Museum „Junkerhaus“ dar. Fast wie in einem Märchen steht das ehemalige Wohnhaus des Künstlers Karl Junker am Ortseingang von Lemgo. Sein Leben lang führte er aufwendige Holzarbeiten am Außen- und Innenbereich des Hauses durch und gestaltete das gesamte Gebäude so zu einem einzigartigen Kunstwerk.

Neben Kultur und viel Historie bietet Lemgo auch ein unbegrenztes Einkaufserlebnis. Bei über 150 inhabergeführten Geschäften ist für jeden Geschmack etwas dabei. Schmuck, Modetrends, Accessoires und Dekorationen – hier schlägt das Shoppingherz schneller! Eine Verschnaufpause vom Einkaufen bieten die zahlreichen Restaurants und Cafés, in denen man auch regionale Spezialitäten wie „Pickert“ und „Strohsemmel“ genießen kann.

Überregional ist Lemgo vor allem durch den Handball-Bundesligisten TBV Lemgo Lippe bekannt. Die blau-weißen Jungs begeistern ihre Fans regelmäßig bei Heimspielen in der Lemgoer „phoenix contact arena“. Auch Hobbysportler kommen auf ihre Kosten: Über 50 km Wanderweg erstrecken sich rund um die Alte Hansestadt und führen Wanderer vorbei an idyllischen Teichen, Naturschutzgebieten und Wildgehegen. Radfahrern bietet der 26 km lange Radweg „Eule“ eine besonders schöne Tour durch Lemgos Ortsteile.

In Lemgo findet jeder das, was er braucht, ob Kultur, Aktivitäten, Entspannung oder Shopping – für jeden ist etwas dabei!

Weitere Informationen: www.lemgo-marketing.de

Apfel-Crumble



Zutaten

500 Gramm Äpfel ca. 3 Stück
 2 Esslöffel Zitronensaft
 0.25 Teelöffel Zimt
 50 Gramm Rohrzucker alternativ brauner Zucker, Kokoszucker oder weißer Zucker
 100 Gramm Butter in Flöckchen, alternativ vegane Margarine
 120 Gramm Mehl
 50 Gramm kernige Haferflocken
 60 Gramm Rohrzucker alternativ brauner Zucker, Kokoszucker oder weißer Zucker
 1 Prise Salz
 0.25 Teelöffel Zimt

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine mittelgroße Auflaufform leicht einfetten.
 Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Zimt mischen und in die Form verteilen. Für die Streusel die kalte Butter in Flöckchen mit Mehl, Haferflocken, Zucker, Salz und Zimt verkneten. Mit den Fingern zu Streuseln formen. Auf die Förmchen mit den Äpfeln verteilen. Man kann die Streusel ruhig ein wenig "auftürmen", da die Äpfel beim Backen schrumpfen.
 Apple Crumble ca. 25 Minuten backen. Am besten lauwarm mit etwas Crème Fraîche servieren.



DRINKS

Himbeer Ingwer Fizz

4 cl Tanqueray Gin
 frischer Ingwer
 4 cl Himbeerpüree
 2 cl Limettensaft
 2 cl Himbeersirup
 Fill-up Schweppes Gingerbeer

Alle Zutaten (bis auf das Ginger Beer) kräftig auf Eis shaken. In ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas abseihen und mit Ginger Beer auffüllen.

Final mit frischen Himbeeren und Ingwer garnieren.



farbrausch #7



green

🕒 16.05.2020

- Raus aufs Land -

🕒 27.06.2020

EXTREM Höflich

Partytime 2020 in Bielefeld: www.extrembeweglich.de   @extrembeweglich

BEACH PARTY

🕒 01.08.2020

🕒 19.09.2020

GLAMOUR

DIE OSCAR-DANCE-PARTY

DAS BIELEFELDER ICH-DENKMAL

EIN KLÄRENDES GESPRÄCH MIT
NORBERT SCHALDACH

Im September 2019 wurde in der Bielefelder Altstadt ein Ich-Denkmal eingeweiht. Die Idee dazu hatten die Bielefelder Flaneure, eine Gruppe, die der WDR als „sechs Männern im besten Alter“, identifizierte und die das Westfalen-Blatt als „ein bundesweit einzigartiges Projekt“ lobte. Von Norbert Schaldach, dem Schriftführer der Bielefelder Flaneure, lassen wir uns das Ich-Denkmal erklären.



Was um alles in der Welt ist ein Ich-Denkmal?

Ganz einfach: Ein Ich-Denkmal besteht aus einem roten Sandsteinsockel, wie man ihn von Denkmälern historischer Persönlichkeiten kennt. Doch - und jetzt kommt der Witz an der Sache - dem Ich-Denkmal fehlt die Statue. Die Vorderseite des Sockels ziert das vergoldete Wort ICH. Auf der Rückseite ermöglichen drei Stufen das mühelose Besteigen des Sockels. Oben angelangt nimmt man eine besondere Positur ein und lässt sich fotografieren. So wird man selbst zum Denkmal. Funktioniert übrigens auch prima mit Tieren.

Wer hat das Ich-Denkmal erfunden?

Die Idee hatte der großartige Zeichner und Satiriker Hans Traxler. Er lebt in Frankfurt am Main und ist Mitbegründer der Zeitschrift Titanic. Sein Ich-Denkmal zählt zum Genre der Komischen Kunst, und Humor finden wir immer gut.

Aber wird damit nicht dem Egoismus gehuldigt?

Ach was! Hans Traxler erklärt seine Ich-Denkmal-Idee mit der Erkenntnis: „Jeder Mensch ist einzigartig.“ Mit diesem

Bekenntnis zur Gleichheit aller Menschen verkörpert das Ich-Denkmal also das genaue Gegenteil von Egoismus. Es ist praktizierter Humanismus, gewürzt mit Humor. Alle verlassen das Ich-Denkmal mit einem Lächeln im Gesicht.

Wo steht das Bielefelder Ich-Denkmal?

Was die Intention des Denkmals betrifft, befindet es sich am besten Ort: im Park der Menschenrechte, also sehr schön gelegen im Herzen der Altstadt. Direkt neben dem Denkmal verläuft fröhlich murmelnd unser Stadtflüsschen, die Lutter. Der Stein des Ich-Denkmals ist stolze 280 Millionen Jahre alt und wiegt satte 1,8 Tonnen. Aber zu den Daten und Fakten muss ich etwas betonen: Ein Ich-Denkmal versteht man erst dann richtig, wenn man es selbst erlebt hat. Also, liebe Bielefelder Gäste, auf geht's in die Altstadt zum Ich-Denkmal! Hübsche Fotos machen und an Freunde senden.

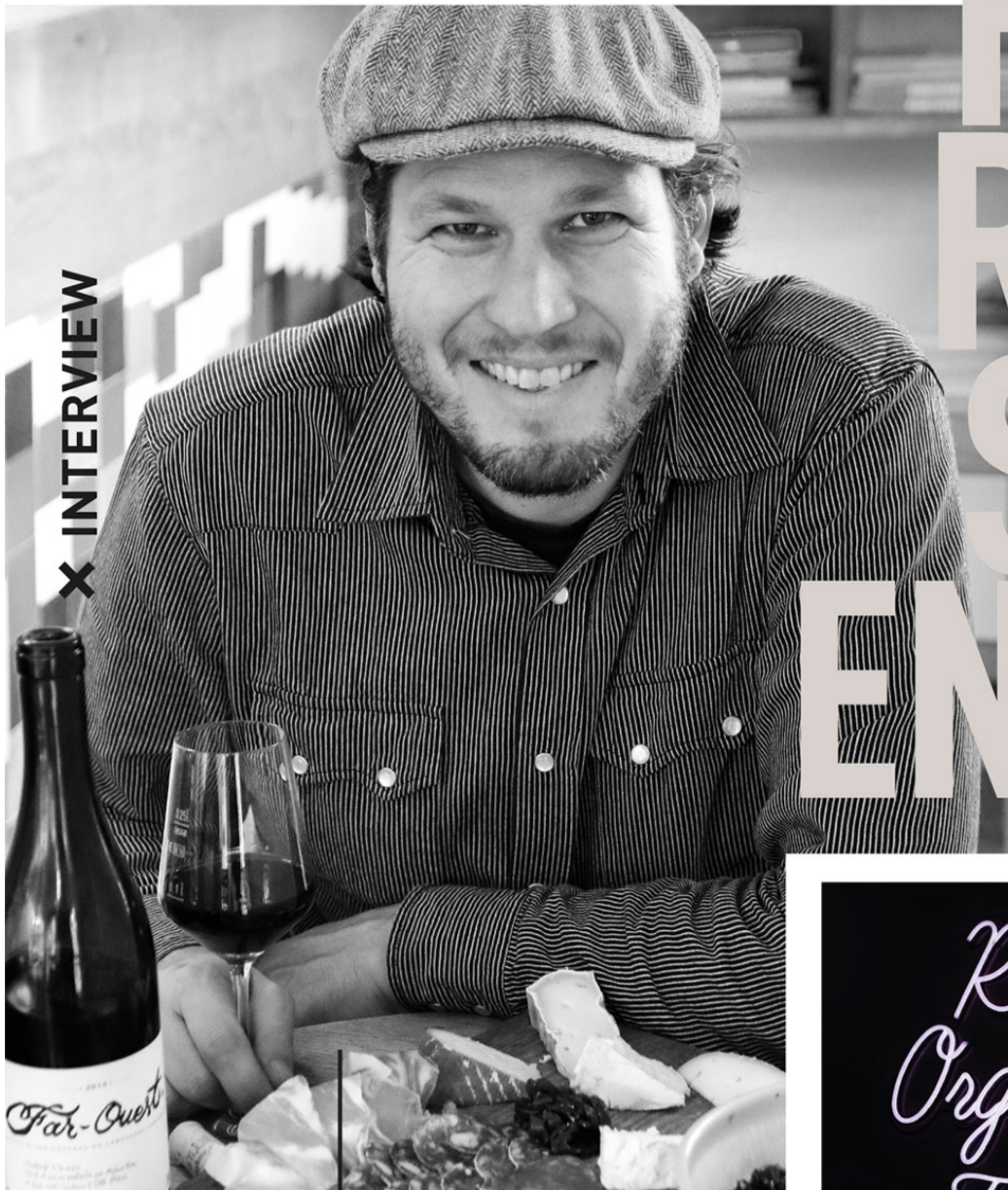
**MOTTO – IN BIELEFELD WURDE EIN DENKMAL
FÜR MICH ERRICHTET.**

DIE GANZE WELT REDET VON BEWUSSTSEIN, NACHHALTIGKEIT, REGIONALITÄT, SAISONALITÄT UND UND UND... Auch in Bielefeld haben wir jemanden, der dieses Thema stark vertritt. Es ist Torben Bunte mit seinem Restaurant Heinrich sein Enkel.

MR.

HEIN RICH SEIN ENKEL

X INTERVIEW



TORBEN BUNTE

*Real
Organic
Food*



✕ IM GESPRÄCH MIT TORBEN BUNTE

Wenn du dein Restaurant „Heinrich sein Enkel“ in einem Satz beschreiben müsstest...

Heinrich sein Enkel ist für mich mein Wohnzimmer, mein Spielplatz und ein besonderer Ort für alle, die so wie ich gerne bei gutem Essen und gutem Wein gemeinsam eine gute Zeit verbringen möchten.

Apropos, wie bist du auf den Namen für dein Restaurant gekommen?

Heinrich war mein Großvater, er war Metzgermeister, Gastronom und für mich eine große Inspiration als Mensch. Er steht für all das, was Heinrich sein Enkel ausmacht: Ehrlichkeit, Authentizität, Einfachheit, mit Liebe zum Handwerk und Qualität. Das hat mich als Heranwachsender geprägt und beeindruckt und die Saat für mein kulinarisches Interesse gesät.

Was zeichnet deine Küche aus? Worin wolltest/möchtest du dich bewusst unterscheiden?

Ich wollte in erster Linie einen Ort schaffen, zu dem ich selbst ohne Kompromisse gehen und mich kulinarisch wohlfühlen kann. Einen Ort mit Produkten, wo ich genau sagen kann, wer sie gemacht hat oder wie sie angebaut wurden. Diese Orte habe ich überwiegend in Frankreich kennen gelernt und die Einfachheit bei zugleich unfassbarer Qualität hat mich immer wieder fasziniert. Genau das möchte ich jeden Tag aufs Neue vermitteln.

Deine Speisekarte ist übersichtlich und kurz und bündig, hat immer wieder Tagesempfehlungen. Nach welchen Kriterien entwickelst du deine Speisen?

Unsere Karte entsteht beinahe täglich aus dem, was unsere Bayern, andere Produzenten und Lieferanten gerade so an spannenden Sachen zur Verfügung haben. Inspiration und Rahmen dabei ist immer die Welt der Bistronomie: Aus möglichst wenigen, aber qualitativ hochwertigen Zutaten ein leckeres Gericht zu kochen. Ziel ist es, die verwendeten Produkte für sich sprechen zu lassen. Das ist nicht immer einfach, da es Zeiten mit Überfluss an Produkten gibt und dann wieder Zeiten mit weniger Angebot. Wir haben daraus aber eine Tugend gemacht und es bedeutet mittlerweile einfach maximale Freiheit in der Küche.

Alle Welt redet von Frischeküche. Wie setzt du solche Prämissen unspektakulär um? Gehst du auf den Markt, schaust dir alles an und entscheidest dich?

Ich habe in den letzten Jahren ein Netzwerk mit Produzenten und Lieferanten aufgebaut, die uns mit wunderbaren Zutaten, nach unseren Kriterien in Bezug auf Herkunft, Anbau und Quali-

tät, für unsere Küche beliefern. Das war viel Arbeit, aber es lohnt sich und macht sehr viel Spaß eng mit diesen Menschen zusammenzuarbeiten und den Lauf der Jahreszeiten und der Verfügbarkeiten zu verfolgen. Dann habe ich zudem das Glück, dass zwei Mal in der Woche direkt vor dem Laden der Wochenmarkt auf dem Siegfriedplatz stattfindet und dort auch einige dieser Leute ihre Stände haben. Außerdem liegt der Köckerhof auf meinem Weg zum Laden und ich kann dann dort jeden Tag sehen, was es gerade so an Zutaten gibt.

Wie glaubst du kann das Bewusstsein für Regionalität und Saisonalität wieder in die Köpfe der Menschen kommen oder ist das schon auf dem Vormarsch?

Das ist leider ein langer und schwieriger Prozess, da sich Gewohnheiten der Menschen nur sehr schwer ändern lassen. Wir gehen einfach seit sechs Jahren mit gutem Beispiel voran, zeigen mit dem was wir tun, wie es auch gehen kann und bleiben konsequent bei dem Weg, den wir eingeschlagen haben. Wir lernen ja auch täglich dabei neue Dinge, die uns helfen noch saisonaler, noch regionaler, noch qualitativ hochwertiger und noch nachhaltiger zu werden. Wie gesagt, das ist ein Prozess und wir versuchen einfach die Leute dabei mitzunehmen und sehen uns als Inspiration für andere. Im Laufe der Zeit haben sich schon viele Dinge um uns herum sehr positiv in diese Richtungen verändert aber zugleich liegt noch viel Arbeit vor uns. Ich sehe ja dabei den Laden auch immer als Werkzeug damit die Menschen durch das selbst Erfahren beim Essen und Trinken einen Zugang zu diesen Dingen bekommen. Ist das Interesse geweckt, reden wir darüber und klären die Menschen über Herkunft, Anbau und Qualität auf. Beim nächsten Besuch dann wieder einen Schritt weiter usw., usw.... Aber genau das, macht mir dabei sehr viel Spaß.

*Heinrich
sein Enkel*
WEINBAR & WEINHANDEL

**WEITERE INFORMATIONEN:
www.heinrichseininkel.de**

#WE MAKE MEETINGS GREAT

WIR
SIND
GAST
GEBER
VON
HERZEN

Das **Légère Hotel Bielefeld** ist der perfekte Ort für Ihre Events, **Businessmeetings, Tagungen oder Seminare in Ostwestfalen-Lippe**. Das Hotel, im Herzen der Stadt gelegen, befindet sich in direkter Nähe zum Hauptbahnhof (ICE Anbindung), der Stadthalle sowie der historischen Bielefelder Altstadt.

2016 wurde dem Hotel der **Finest Interior Award in der Kategorie Design** verliehen. Großzügigkeit und Eleganz zeichnen die **120 Design-Zimmer** des Hotels in besonderer Weise aus. Das zeitlose Interieur kombiniert mit modernen Elementen unterstreicht den persönlichen Charakter des Hotels.

Die **exklusive Tagungsetage** verfügt über einen stylischen und separierten Boardroom sowie über vier multifunktionale und teilweise kombinierbare Tagungsräume, die auf einer **Gesamtfläche von 217qm Platz für bis zu 200 Teilnehmern** bieten. Alle Konferenzräume sind mit modernster Tagungs- und Präsentationstechnik sowie kostenfreiem Highspeed Internet ausgestattet und verfügen über großzügige Panoramafenster mit Verdunklungsmöglichkeiten. Der Meeting-Point vor den Tagungsräumen ist der Treffpunkt für Ihre Gäste und Teilnehmer zum Wake-up Begrüßungskaffee, kreativen Kaffeepausen, einem Walking-Lunch oder dem Ausklang Ihrer erfolgreichen Veranstaltung.

Für Lunch, Dinner oder Events steht Ihnen unser *faces* **Restaurant & Bar** zur Verfügung. Das Restaurant vereint Bar- und Genusskultur im legeren Ambiente auch für Ihre Veranstaltung und setzt Kontraste. Die moderne, regionale Küche interpretiert Klassiker neu und setzt dabei auf Altbewährtes. Mit viel Liebe zum Detail werden ausgewählte Zutaten aus der heimischen Natur ganzjährig erlebbar gemacht, ohne dass künstliche Inhaltsstoffe zum Einsatz kommen oder die Produkte verfälscht werden. Pure Frische & Individualität für Ihre Veranstaltungsverpflegung.

Eine individuelle Ansprache, professionelle Beratung und Begleitung von der Anfrage bis zur Veranstaltungsnachlese, kleine Aufmerksamkeiten und eine „legere“ Atmosphäre sind zudem ein maßgeblicher Garant für die Veranstaltungen in unserem Haus.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE VERANSTALTUNG!

Ihre »Meeting«-Gastgeber von Herzen



JOVANA COMFIER
Group & Convention



NINA HERMBECKER
Group & Convention



LÉGÈRE HOTELS
made for living



Légère Hotel Bielefeld
Group & Covention
Tel. +49 (0) 521 4 89 58 - 131 / -132
Email: sales.bielefeld@legere.online

Weitere Informationen unter
www.legere.online

X BUSINESS

MIKE CACIC



REGIONAL, LECKER & EINZIGARTIG.

BIER IST FÜR UNS MEHR ALS EIN BERUF!

Schon viele Jahre setzen wir uns mit dem Genussmittel Bier auseinander. Leckere und hochwertige Produkte zu kreieren ist dabei unser Anliegen.

Seit 2016 tun wir dies mit viel Leidenschaft. Wir arbeiten ausschließlich mit hervorragenden Rohstoffen, brauen unsere Biere in kleinen Mengen, mit viel Liebe und vor allem mit viel Zeit. Nach dem traditionellen Brauverfahren entstehen so unsere Genussbiere Flutlicht und Abendrot.

Die Rezepturen für unsere Biere haben wir lange entwickelt und stetig verfeinert, bis wir gesagt haben, so geht das! Unser Credo lautet ganz einfach, dass wir jeden Cent in die Weiterentwicklung unserer Produkte stecken und auf teures Marketing oder hochauflösende Lifestylevideos pfeifen.

Einfach nur feines Handwerk und die Liebe zu hochwertigen Produkten!



Wir sind stolz, dass wir mit unserem kleinen Familienunternehmen schon so eine tolle Reise machen durften und freuen uns auf die Dinge, die noch kommen. Das Jahr 2020 wird wieder ein besonders spannendes für uns.

**Lass es dir schmecken,
MIKE & DIE RAVENSBERGER BRAUEREI FAMILIE**

**WEITERE INFORMATIONEN:
www.ravensbergerbrauerei.de**

EVENTWERK

IHRE FULL-SERVICE-EVENT-AGENTUR
IN EINER EINZIGARTIGEN LOCATION!

Ihr Wunschambiente
IM LENKWERK



KONGRESSE | PARTIES | FIRMENEVENTS | MESSEN | HOCHZEITEN | KONZERTE



www.lenkwerk-bielefeld.de | info@lenkwerk-bielefeld.de | Am Stadtholz 24-26 | 33609 Bielefeld



Unser Regional-Tipp
für die Adventszeit



OH DU WUNDERSCHÖNE WEIHNACHTSZEIT... MIT UNS GANZ LÉGÈRE DIE SCHÖNSTEN WEIHNACHTSMÄRKTE IN DER REGION ENTDECKEN!

Bielefelder Weihnachtsmarkt – Weihnachtszauber in der Bielefelder City: Funkelnder Lichterglanz, der Duft von gebrannten Mandeln, Glühwein und Lebkuchen sowie rund 120 liebevoll dekorierte Weihnachtsmarktstände sorgen für eine stimmungsvolle Atmosphäre in der Adventszeit. Auf den zentralen Plätzen und in den Fußgängerzonen zeigt der Bielefelder Weihnachtsmarkt mit einem breiten Sortiment an Kunsthandwerk, Weihnachtsschmuck und kulinarischen Köstlichkeiten ein facettenreiches Profil. Rot leuchtende Hütten in geradlinigem Design und ein funkelder Lichthimmel sorgen für modernes und urbanes Flair auf dem Jahnplatz. Auf dem Alten Markt bieten festlich beleuchtete Stände vor historischer Kulisse eine ganz besondere Weihnachtsatmosphäre. Urig-gemütlich geht es im rustikalen Holzhütten-Dorf auf dem Altstädter Kirchplatz mit Schneekanone und Feuerzangenbowle zu. Wer es gern sportlich mag, kann seine Schlittschuhe für das Eisvergnügen auf dem Klosterplatz schnüren. Öffnungszeiten: 23.11. – 30.12.2020 (24. bis 26.12. geschlossen) täglich 11 bis 21 Uhr, Fr. und Sa. bis 22 Uhr

Bad Salzufler Weihnachtstraum – Schön und erlebenswert sind sie alle, erlebenswert auch, aber der Bad Salzufler Weihnachtstraum hat das gewisse Etwas, was ihn doch noch von den anderen Weihnachtsmärkten in Deutschland unterscheidet. Ist es die Beschaulichkeit der kleinen Innenstadt, wo sich der Weihnachtsmarkt von einem Platz durch die Fußgängerzone zum anderen Platz hindurchschlängelt? Sind es die vielen typisch weihnachtlichen Verkaufshütten, in denen noch Kunsthandwerk, Weihnachtssterne, Holzspielzeug, Glaskugeln und mehr angeboten werden? Man weiß es nicht – aber Bad Salzuflen ist schon längst vom Geheimtipp zum „Best Christmas Market“ aufgestiegen. Öffnungszeiten: 25.11. – 30.12.2020 (24. bis 26.12. geschlossen) täglich 12 bis 21 Uhr, Ausnahme 24.12. 10 bis 14 Uhr

Christkindmarkt Wiedenbrück – Der Wiedenbrücker Christkindmarkt zählt sicherlich zu den schönsten Märkten in Westfalen. Allein die Kulisse ist etwas Besonderes: Durch nachgebildete Stadttore erreicht der Besucher den historischen Marktplatz mit seinen herrlich restaurierten Fachwerkhäusern. Von Montag, 23.11. bis Mittwoch, 23.12.2020 wird sich der Marktplatz in eine idyllische Lichterstadt verwandeln. Gemütliche Holzbuden, ein nostalgisches Karussell für Jung und Alt, eine historische Orgel sowie die große, mehrstöckige Weihnachtspyramide sorgen zudem für eine stimmungsvolle Kulisse. Ein buntes Unterhaltungsprogramm verzaubert täglich die Besucher, bis abends um 21 Uhr (Samstag und Sonntag 22 Uhr) die Turmbläser die Nacht einläuten. Doch nicht nur der Christkindmarkt begeistert die Menschen. Die gesamte Wiedenbrücker Altstadt ist herrlich illuminiert und mit Tannen geschmückt.
→ gewählt bei Best Christmas City, dem nationalen Stadtmarketing-Ranking aller deutschen Weihnachtsmärkte.



Gilly Winter

4 cl Lillet Rouge
2 cl Zimtsirup
2 cl Zitronensaft
5 cl Cranberrysaft
Fill-up Soda

Alle Zutaten (bis auf das Soda) kräftig auf Eis shaken und in ein Rotweinglas abseihen. Mit Soda auffüllen und im Anschluß mit einer Orangenzeste, Zimtstange und Nelken garnieren.

DRINKS



Ideal zur kalten Jahreszeit –
egal ob als Aperitiv oder als
Abschluss eines gelungenen Abends



FOOD

Grünkohlsalat mit Sesamjoghurt

Salat

0.5 Orange, unbehandelt
2 EL Weißweinessig
0.5 TL Senf, scharf
5 EL Olivenöl, mild
2 EL Granatapfelkerne
250 g Grünkohl
0.5 Mango, klein, reif
1 Zwiebel, weiß, klein

0.5 Avocado, reif
Pfeffer aus der Mühle
Zucker
Salz

Sesam-Joghurt Dip

100 g Joghurt (1,5 % Fett)
1 TL Tahini-Paste
0.5 EL Sesam

Etwas Schale der Orange abreiben, etwas Saft auspressen. Essig mit einem Spritzer Orangensaft, Orangenabrieb, Senf und Olivenöl verrühren, die Granatapfelkerne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Grünkohl waschen, abtropfen lassen und die feinen Blätter von den harten Blattrippen abzupfen. Die Grünkohlblätter in Salzwasser fünf bis sechs Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und kurz anbraten. Die Mango und Avocado schälen und klein schneiden. Den Grünkohl mit Granatapfelkernen, Avocado, der Mango und Zwiebeln in der Marinade vermengen. Joghurt mit Tahini-Paste verrühren und mit Salz abschmecken. Mit Sesam bestreuen. Den Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Sesam-Joghurt Dip servieren.

DIE TOP 10 AUSFLUGSZIELE IN DER REGION!

WENN MAN „UNS“ FRAGT 😊

1.

Mirelle Pütz
Front Office Agent

**Meine persönliche
Empfehlung:**
VitaSol Therme
Bad Salzuflen
www.vitasol.de

5.

Jovana Comfier
Group & Convention

**Meine persönliche
Empfehlung:**
Heimat-Tierpark
Olderdissen
[www.bielefeld.de/
de/un/tpo](http://www.bielefeld.de/de/un/tpo)

2.

Gregor Scharkowski
Chef

**Meine persönliche
Empfehlung:**
Das Hermannsdenkmal
www.hermannsdenkmal.de

6.

Anja Westbomke
Assistant Manager

**Meine persönliche
Empfehlung:**
Oberensee /
Düne 13 by Salitos
www.duene13.com

9.

Marco Wehmeier
General Manager

Meine persönliche Empfehlung:
Gartenschaupark Rietberg &
Historischer Stadtkern Wiedenbrück
[www.rietberg.de/tourismus/
gartenschaupark-rietberg](http://www.rietberg.de/tourismus/gartenschaupark-rietberg)
www.rheda-wiedenbrueck.de

10.

Dennis Anton Henk
Guest Relation Agent

Meine persönliche Empfehlung:
Kunsthalle Bielefeld
www.kunsthalle-bielefeld.de

3.

Jan Dierker
HR Manager

**Meine persönliche
Empfehlung:**
Bienenschmidt –
Das Restaurant im Wald
www.bienenschmidt.de

7.

Rebecca Lütke
Reservation Agent

**Meine persönliche
Empfehlung:**
Sparrenburg Bielefeld
[www.bielefeld.de/
de/ti/sehenswuerdigkeiten/
sparrenburg](http://www.bielefeld.de/de/ti/sehenswuerdigkeiten/sparrenburg)

4.

Britta Penn
Front Office Manager

**Meine persönliche
Empfehlung:**
Historischer Stadtkern
mit fürstlichem Residenz-
schloss in Detmold
www.schloss-detmold.de

8.

Semira Akay-Onal
Assistant Director of Sales

**Meine persönliche
Empfehlung:**
Schloß Neuhaus, Paderborn
[www.schlosspark-
paderborn.de](http://www.schlosspark-paderborn.de)


Let's make
TODAY
beautiful!

ÖFFNUNGSZEITEN**faces RESTAURANT & BAR**

- Montag – Donnerstag:
06.30 – 00.00 Uhr
- Freitag:
06.30 – 02.00 Uhr
- Samstag:
07.00 – 02.00 Uhr
- Sonntag:
07.00 – 00.00 Uhr

LUNCH

- Montag – Samstag:
12.00 – 14.00 Uhr

DINNER

- Montag – Samstag:
17.00 – 22.00 Uhr

**BE LÉGÈRE -
BE faces MEMBER**

faces MEMBER WERDEN &
EINEN GRATIS COCKTAIL-
GUTSCHEIN ERHALTEN.

WEITERE INFOS IN UNSEREM

faces RESTAURANT & BAR

Mehr Events unter:

www.legere.online

**#WE MAKE
WORK GREAT****→ LÉGÈRE HOTEL BIELEFELD
IST SPITZEN-ARBEITGEBER!**

Das Légère Hotel Bielefeld zählt zu den beliebtesten Arbeitgebern in der Hotellerie in Deutschland. Im aktuellen Ranking der renommierten Online-Stellenbörse Hotelcareer belegt das Hotel Platz 2 unter den „Besten Arbeitgebern 2019“.

Maßgeblich für die Platzierung sind die Bewertungen durch die hoteleigenen Mitarbeiter. Auf der Website der Jobbörse Hotelcareer können die Mitarbeiter ihren Arbeitgeber in dessen Unternehmensprofil anonym bewerten. Wichtige Kriterien der Arbeitgeberbewertungen sind unter anderem die Unternehmenskultur, die Work-Life-Balance, Karrierechancen sowie Fortbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten. Dabei hat das Légère Hotel Bielefeld in allen Punkten vorbildlich abgeschnitten.

Die Mitarbeiter des 120 Zimmer-Hauses schätzen die flachen Hierarchien, die gute Stimmung im Team, die Kollegialität, aber auch die spannenden Aufgaben und die Wertschätzung, die ihnen zuteilwird. Die Identifikation mit dem Arbeitgeber ist bemerkenswert hoch. „Wir freuen uns sehr über diese motivierende Auszeichnung und bedanken uns bei unserem engagierten Team.“

Die positiven Bewertungen helfen uns auch dabei, potenzielle Mitarbeiter für unser Hotel und die Hotelbranche zu begeistern. Das ist vor dem Hintergrund des massiven Fach- und Nachwuchskräfte mangels von großer Bedeutung“, kommentiert Hoteldirektor Marco Wehmeier die Ehrung.

COCKTAILKURS ALS TEAMERLEBNIS

im *faces* Restaurant & Bar.

- Fünf Cocktails aus der aktuellen Karte
- Bar Snacks & Fingerfood
- Unterlagen zum Thema

Anmeldungen unter ☎ +49 (0) 521 4 89 58 - 131 / - 132

69,00 € pro Person/Dauer ca. 3 Stunden
Buchbar für Gruppen bis max. 15 Teilnehmer.

Wir bieten auch Whiskey-, Rum- und Ginschulungen an.

**IMPRESSUM**

Ausgabe 2020

HERAUSGEBER:

Légère Hotel Bielefeld
FIBONA® GmbH
Neumarkt 2
33602 Bielefeld, Deutschland

TEXT & REDAKTION:

Légère Hotel Bielefeld
FIBONA® GmbH
Neumarkt 2
33602 Bielefeld, Deutschland

ANZEIGEN:

Légère Hotel Bielefeld
FIBONA® GmbH
Neumarkt 2
33602 Bielefeld, Deutschland

SATZ & GESTALTUNG:

MÜNCH IMPACT GmbH
Humboldtstraße 6
65189 Wiesbaden, Deutschland

BILDQUELLEN:

MÜNCH IMPACT GmbH, Fibona GmbH, Torben Bunte, Wolfgang Schimmack, LWL-Freilichtmuseum Detmold, LWL/Sandra Sánchez, LWL-Industriemuseum Ziegeleimuseum Lage, Westfälisches Landesmuseum für Industriekultur, Lemgo Marketing Veranstaltungen GmbH & Co. KG, Werbegemeinschaft Bad Salzuflen e.V., Bielefeld Marketing GmbH, Flora Westfalica GmbH, Mark Gnoth, Norbert Schaldach, Sue Amirpour / Pernod Ricard, Jay da Costa / Schweppes, Raphael Schmidt / fast4ward, Lars Rosenberg / Team Spirit Corlin Siekmann / Pernod Ricard, Sebastian Seifert, Mike Cacic / Ravensberger Brauerei, Martin Knabenreich / Bielefeld Marketing, Michael Latz / Loom, Kerstin Borchard / Lenkwerk Henner Zimmat / extrem beweglich Privat-Brauerei Strate Detmold, Lea Nüsgen / TARTES und TÖRTCHEN

FACESBOOK

Erscheint 1x im Jahr. Die nächste Ausgabe ist 2021 erhältlich.



LÉGÈRE HOTELS

made for living



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E

Wir dürfen „faces – Restaurant & Bar“ gratulieren:
„BIELEFELDS BAR DES JAHRES 2019“

faces
RESTAURANT & BAR

