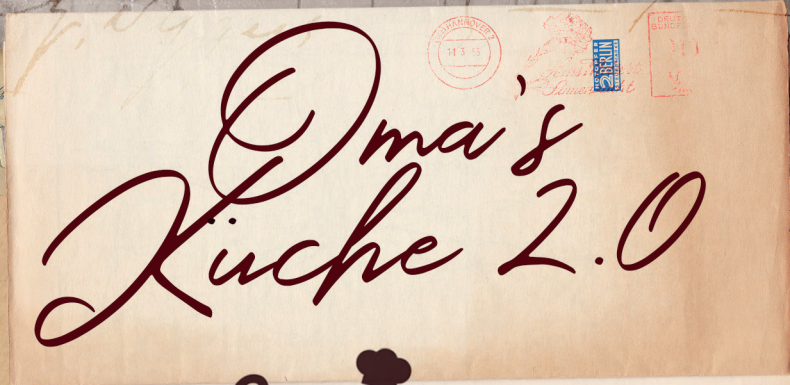


DIE KULINARISCHE GENUSSREISE

JULI - NOVEMBER 2026

12. März 1874

being informed that I have
being transmitted some
one, which appears to be
you please send
the baron will be
will receipt for the
Lese's yours respectfully
Taylor



Dina's
Küche 2.0

Gourmet
— GANG —



Fotos: Irene von Uslar

Vermissen Sie die leckeren Gerichte Ihrer Oma? Wir auch. Deshalb interpretieren wir genau diese Rezepte neu: Kulinarische Nostalgie trifft so auf moderne Interpretation mit zeitgenössischem Anspruch und bewusster Ernährung - alles clever weitergedacht.

In diesem Jahr haben wir die köstlichsten Rezepte unserer Omas durchstöbert und bringen sie in neuer Version auf den Tisch: Omas Küche 2.0 ist wieder up to date.

Uns eint der gute Geschmack und die Suche nach neuen kulinarischen Genüssen. Natürlich haben wir eine Leidenschaft für beste Lebensmittel und experimentieren so lange in der Küche, bis wir zufrieden sind. Da sind wir wählerisch und perfektionistisch.

Für unsere Gäste daher nur das Beste: Wir wollen einen Gaumenschmaus mit Genußgipfeln und Geschmacksexplosionen. Transparenz entlang der gesamten Lieferkette bis hin zum Teller ist uns genauso wichtig wie die verantwortungs- und liebevolle Zubereitung.

Diese Menüs werden Sie begeistern! Erleben Sie fünf Genusskreationen mit der individuellen Handschrift unserer **Gourmet Gang**.

Gourmet
— GANG —

Mehr zu uns:
www.gourmet-gang.de



Klimaneutral gedruckt



Historisches Gasthaus Buschkamp,
ausgezeichnet im Slow Food Genussführer.
Slow Food steht für regionale, nachhaltige,
wertige und erhaltenswürdige Lebensmittel.

Paderborner Lamm

Slow Food

Lupinen aus NRW

Tomaten/ Walnüsse/ Kräuter / Honig
alles selbst Erzeuger Museumshof Senne
Kirschblüten aus dem eigen Kräutergarten

Gewürze von Altes Gewürzamt

Käse: Schloss Hamborn Bio und Demeter

Juli 2026 | Buschkamp - Menü

Natur-Sauerteigbrot / Dip

**„Bienenstich“ mit Gänse- und Geflügelleber
Mandeln / Zwergorangen / grüne Soße**

**Frikassee vom Zander / Flusskrebse
Pfifferlingen / Erbsen**

Kirschblüten / Kaffee

**Schmorbraten vom Rind
Spitzkohl-Roulade / Kartoffel-Blumenkohl-Gulasch**

**Zitronen-Creme / Karamell / Erdbeere
oder**

BIO-Käseauswahl vom Schloss Hamborn

Menü Preis pro Person 85,- €
Begleitende Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-€

Historisches Gasthaus Buschkamp

Buschkampstraße 75
33659 Bielefeld

Mi. - Fr.: 17:00 - 22:00 Uhr

Sa. / So.: 12:00 - 22:00 Uhr

Mo. / Di.: Ruhetag (an Feiertagen geöffnet)

Telefon: 0521 492800

www.museumshof-senne.de

info@museumshof-senne.de



**Klötzer's**
Restaurant

Klötzer's Restaurant zählt seit langem zu den gastronomischen Highlights in Bielefeld. Die Küche bietet eine Kombination aus ausgesuchten Klassikern und saisonal wechselnden Gerichten, regionaler, mediterraner Küche und asiatischen Einflüssen. Das Restaurant verfügt über 45 Sitzplätze - eine Reservierung ist daher zu empfehlen.

Im Klötzer's gibt regelmäßige Abendveranstaltungen mit ausgefallenen Menüs, beliebten Klassikern, sowie Weinproben.

Das Restaurant kann für geschlossene Veranstaltungen gebucht werden. Dies ist auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich.

August 2026 | Klötzer's - Menü

Omas Küche 2.0

„Ceviche Finkenwerder Art“

Scholle | Zitrone | Petersilie | Schalotte | Speckchip

„Christel's Täschle“

Maultasche | Pfifferlinge | Pilzsud

„Sorbet Mon Cherie“

Kirsche | Nuss Spritz | Bitterschokolade

„Königsberger Klopse“

Kalbsbällchen | Rieslings Veloute | Kapernknusper
Rote Bete | Kartoffelpüree

„Arme Ritter“

vom Brioche Brot | bunter Beerensalat | Vanilleeis
Zimt Krokant | Eierlikör

Menü Preis pro Person 85,- €
Begleitende Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-€

Klötzer's Restaurant

Ritterstraße 33

33602 Bielefeld

Mo. - Do. Küche ab 17:30 - 22 Uhr

Fr. + Sa. Küche 12 - 15 + 17:30 - 22 Uhr

Telefon 0521 . 96 775-20

www.kloetzer-delikatessen.de

info@kloetzer-delikatessen.de



Bernhard Grubmüller



Seit vielen Jahren behauptet das Tomatissimo seine Position als eine der ersten kulinarischen Adresse in Bielefeld.

Bernhard Grubmüllers verfeinerte Cucina casalinga hat in Ostwestfalen schon längst Kultstatus erreicht. Das liegt besonders an der authentischen und herzlichen Art des Gastgebers und seines Teams, die eine Art südliches Flair nach Kirchdornberg zaubern.

Durch einen ganz eigenen Stil, auf Grundlage der italienischen Küche, kreiert das Team mit regionalen und saisonalen Produkten überraschende Gerichte, die bodenständig bleiben. Der innovative Holzkohlegrill, auf dem vorwiegend regionale und dry-aged gereifte Fleischspezialitäten brutzeln, rundet das Portfolio ab. Insidertipp ist „Bernhards Küchentisch“, für alle Gäste, die vom immer gut gelaunten Gastgeber persönlich bedient werden möchten.

September 2026 | Tomatissimo - Menü

Menú della nonna 2.0

Melone e Prosciutto

Zweierlei von der Honigmelone | Parmaschinken-Gelee
Schwertfisch-Schinken | Zitronen-Thymian

Ravioli alla Carbonara

Salsicca-Fenchel-Ravioli | Carbonara-Schaum | Pfifferlinge

Papa di Pomodori

Tomaten-Crème | Mozzarella-Granite | Basilikum-Sorbet

Tonno vitellato caldo

Thunfisch im Kalbsschinkenröllchen | Zitronensoße
gefüllte Tomate | Pantelleria-Kapern

Torta della Nonna „decostruito“

Thymian-Sablé | Vanille-Pudding
gebrannte Pinienkerne & Mandeln
Kumquat-Feigen | Olivenöl-Eis

Menü Preis pro Person 85,- €

Begleitende Weine oder

alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-€

Restaurant Tomatissimo

Am Tie 15

33619 Bielefeld / Kirchdornberg

Küchenzeiten: Mi.-So. 18 - 21.30 Uhr

Mo.+Di. Ruhetag

So. auch von 12 - 14 Uhr

Telefon: 05 21 / 16 33 33

www.tomatissimo.de

info@tomatissimo.de

Oktober 2026 | Dicke Bohnen - Menü



Dicke Bohnen und Milchreis –
das etwas andere "Bistro".
Mitten in Gütersloh, direkt am Wasserturm
und dem Dreiecksplatz.

Unser Team serviert regionale, saisonale und
heimatverbundene Küche, modern interpretiert,
aber mit Bodenhaftung.

Hier trifft Vertrautes auf frische Ideen.
Ob ein gemütliches Abendessen oder ein
gutes Getränk an der Bartheke.
Bei uns ist Platz für Genuss und Geselligkeit.

Aktuell geöffnet von Dienstag bis Samstag.

Pickert
mit Rübenkraut und Apfel

Kürbiseintopf
mit geräucherter Forelle

Senfei
mit Stampf

Kalbsbraten
dazu Wurzelgemüse und schlesische Klöße
mit Steinpilzen

Herrencreme

Menü Preis pro Person 85,- €
Begleitende Getränkeauswahl mit ✓
und ohne "Stärkung" 35,-€

Dicke Bohnen und Milchreis

DI - DO 18 - 23 Uhr

FR + SA 16 - 23 Uhr

Telefon: 05241 / 403 35 50

Friedrichstraße 13

33330 Gütersloh

dickebohnenundmilchreis.de

hallo@dickebohnen.com



Sebastian Höptner



Vom Erbsenkrug zum Koch am Siegfriedplatz. Wer sich eine Auszeit vom Alltag gönnen und Köstlichkeiten der gehobenen deutschen Küche genießen möchte, ist bei Sebastian Höptner im Koch richtig. In unserem Restaurant servieren wir Ihnen ausgewählte, kreative Gerichte der Saison, welche stets frisch aus besten Zutaten für Sie zubereitet werden.

Genuss mit allen Sinnen wird in unserem Lokal großgeschrieben. Unser Restaurant in Bielefeld erfreut sich auch bei Kritikern großer Beliebtheit: So wurde Sebastian Höptner mehrfach durch namhafte Restaurantführer ausgezeichnet.

November 2026 | Der Koch - Menü

Oma Margrets

Graupensuppe mit gebratener NEULAND Mettwurst
und Schaum vom Butternut Kürbis

Oma Luises

Königsberger Klops vom Wagyu Rind
mit Salzzitrone und Kohlrabigemüse

Oma Barbaras

Steinhäger mit Birnensorbet

Oma Adelheids

Roulade mit Apfelrotkohl und
gebratener Potthucke

Oma Veronikas

Schokopudding mit Kakaosand und
Madagaskar-Vanilleeis

Menü Preis pro Person 85,- €
Begleitende Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-€

Der Koch

Öffnungszeiten:
MI - SA ab 18 Uhr
Rolandstraße 15
33615 Bielefeld
0521 / 13 23 13
essen@derkoch.de

Das Beste kommt zum Schluss:

Das Gourmet-Gang Signature Menü

- Save the date -

**Donnerstag
25.02.2027
19 Uhr**

Hier haben Sie die einmalige Gelegenheit,
allen fünf Gourmet Gang Mitgliedern beim
Kochen zuzuschauen.

Der Clou: Jeder Koch erstellt live einen Gang –
Sie erhalten also ein Gourmet-5-Gänge-Menü.

5-Gänge-Menü

**Preis pro Person 165,- €
inkl. aller Getränke**

**Achtung: Die Plätze sind limitiert –
also rechtzeitig die Plätze sichern.**

Ort: Schulze und Hase
Herforder Str. 285 | 33609 Bielefeld
www.schulze-hase.de

**Kartenvorverkauf nur in
den beteiligten Restaurants**

**Gourmet
— GANG —**



Die Frische-Gang Liefert!

Gruß aus der Küche



poggen
pohl



33602 bielefeld tel 0521-17 67 64 oberntorwall 16-18 +
häcker studio elsa-brändström-str. 1-3 www.erich-pohl.de

erich pohl



Besuchen Sie unseren Hofladen



STEINKRÖGERS HOF

www.steinkroegers-hof.de



SCHULZE & HASE
ALLES FÜR DIE GASTRONOMIE



Wir freuen uns auf Ihren Besuch
in unseren Verkaufsräumen:
Herforder Str. 285, 33609 Bielefeld
www.schulze-hase.de





Aldona Samoraj

Borgsen-Allee 3
33649 Bielefeld
Tel. 0521 176404
samoraj@provinzial.de

Ich bin für Sie da, wenn's drauf an kommt.

PROVINZIAL 

Das Auge isst mit
(da kennen wir uns aus)



**OPTIK
RENKEN**

Obernstraße 22
33602 Bielefeld
T (0521) 17 63 63

August-Bebel-Str. 120
33602 Bielefeld
T (0521) 6 08 91

www.optik-renken.com

SONDERVERANSTALTUNGEN 2026

Reservierung: Tel 0521 9677520 + bestellung@kloetzer-delikatessen.de

 **Klötzer**



02.10. HUMMER NUMMER

inkl. Wein & Wasser, € 149,- pro Person
Freitag, 02.10. - 19.30 Uhr
(Restaurant/tastingroom)



17.10. MUSCHELN SATT!

Miesmuscheln in versch. Variat., € 49,- p.P.
Samstag, 17.10. - 19.00 bis 23.00
(Restaurant/tastingroom)



31.10. HOT POT

inkl. Wein & Wasser, € 119,- pro Person
Samstag, 31.10. - 19.00 Uhr
(Restaurant/tastingroom)



13.11. GÄNSEESSEN

5-Gang-Menü, Brust und Keule von der Gans im HG € 79,- pro Person
Freitag, 13.11.2026 - 19.30 Uhr (Restaurant)



14.11. GÄNSEESSEN

5-Gang-Menü, Brust und Keule von der Gans im HG € 79,- pro Person
Samstag, 14.11.2026 - 19.00 Uhr (Restaurant)



Design web



Events Social media

 extrembeweglich.de

Gourmet — GANG —

Juli 2026



August 2026



September 2026



Oktober 2026



November 2026



Mehr zu uns:
www.gourmet-gang.de

