

Food, Wine & Music im Essener Stadtgarten



© Agentur Bierwirth

Beim Stadtparkfest stehen Rebensäfte im Mittelpunkt. Es gibt jede Menge zu probieren und gerne auch mit den Weinspezialisten fachzusimpeln.

Der Stadtgarten am Aalto Theater und hinter der Philharmonie ist ein grünes Kleinod, das geradezu zu einer Pause vom Alltag einlädt. Eine gute Gelegenheit dem schönen Park mit seinem Teich und den

schattenspendenden Bäumen einen Besuch abzustatten, bietet sich vom 14. bis 16. Juli, wenn Rainer Bierwirth zum Winzerfest der besonderen Art einlädt. Mit seiner 5. Auflage ist das Fest schon eine Institution in

Essen, auf das sich nicht nur die Freunde edler Tropfen, sondern auch Gourmets und Musikliebhaber freuen. An drei Tagen schenken namhafte Winzer an verschiedenen Ständen große Gewächse, Bio-Weine und Fruchtsüße aus renommierten Häusern aus. Das Sheraton Restaurant verwöhnt dazu die Gäste kulinarisch mit Gnocchi in Trüffelrahm, Kalbstafelspitz und Gegrilltem vom Holzofengrill sowie Kuchen und Crepes. Das La Turca steuert als Weinbegleiter vegetarische Vorspeisen, Burger Prime Beef und vieles mehr bei. Die deftige Komponente übernehmen schließlich die Schaschlik Brüder mit Gourmet-Currywurst und Ruhrfeuer-Schale. Dazu gibt's drei Tage lang Live Musik mit Dominik Steegmüller, Dennis LeGree und Livin Blümel.

Termin: 14. bis 16. Juli, Freitag 16.00 bis 23.00 Uhr, Samstag 12.00 bis 23.00 Uhr, Sonntag 12.00 bis 20.00 Uhr.

Gourmetmeile Metropole Ruhr auf Zollverein

Die Gourmetmeile auf Zollverein ist schon aufgrund der faszinierenden Location ein Genuss. Inmitten der Industriekulisse kommen die „Malocher“ aus den Küchen des Ruhrgebiets auf dem UNESCO-Weltkulturerbe zusammen, um den Gästen von modern interpretierten Bergmannsgerichten bis zu gehobener Küche die kulinarische Bandbreite des Ruhrgebiets zu präsentieren. Mit von der Partie sind Gastronomen aus Haltern, Bochum, Mülheim, Kirchhellen und Essen, die, wie die Teilnehmer auf der Gourmetmeile „Essen... verwöhnt“ (vom 28. Juni bis 2. Juli) auf der Kettwiger Straße, ihre Speisen in schmucken Zelten zubereiten. Etliche „Restaurantzelte“ und die Überdachungen der Zeche machen die Meile unabhängig von den Witterungsbedingungen. Ein Unterhaltungsprogramm mit vielen internationalen Künstlern rundet die Gourmetmeile ab; besonders am Abend, wenn die Zeche illuminiert wird, ist dies ein Augen- und Ohrenschmaus. „Jeder Gast, der uns schon besucht hat, schwärmt von der Atmosphäre und der Qualität der Gourmetmeile Metropole Ruhr. Sie ist ein absolutes Highlight, das man nicht verpassen darf“, so Organisator Rainer Bierwirth vom Verein Essen geniessen e. V., der zum „Einfahren“ auf Zollverein einlädt.

Termin: 24. bis 27. August 2017 auf Zollverein, Gelsenkirchener Straße 181, Essen.



© Essen geniessen e.V.

Eine besondere Kulisse für ein besonderes Event: Die Gourmetmeile Metropole Ruhr auf Zollverein.

Sausalitos-Neueröffnung in Essen Rüttenscheid

Sausalitos hat im Mai sein zweites Restaurant in Essen in völlig neuem Look eröffnet und dafür den quirligen Stadtteil Rüttenscheid ausgewählt. Warum internationale Cocktail-Kreationen sowie die Kalifornisch-mexikanische Küche dorthin passen? „Die lebendige Feiermeile Rü mit ihren sehr guten Lage und Verkehrsanbindung passt sehr gut zu uns“, so Sausalitos-Marketingleiter Dominic Cloudt.



© Sausalitos

Das Sausalitos auf der Rüttenscheider Straße 143 bietet erfrischende Cocktails.

Vorbildliche Nachwuchsförderung

Die Bundesagentur für Arbeit zeichnet Mintrops MM Hotels aus

Stephanie Herrmann, Geschäftsführerin Operativ der Agentur für Arbeit Essen, überreichte Anfang April im Rahmen einer Feier mit Vertretern der Industrie- und Handelskammer, des Hotel- und Gaststättenverbandes, der Agentur für Arbeit und des Berufskollegs Ost der Stadt Essen, der Jugendberufshilfe sowie einigen Auszubildenden das offizielle Zertifikat „Ausgezeichnete Nachwuchsförderung“ der Bundesagentur für Arbeit an Moritz Mintrop, Geschäftsführer der Mintrops MM Hotels.

Die Auszeichnung wird in Essen im vierten Jahr an Unternehmen verliehen, die sich durch ihr hervorragendes Engagement in der Ausbildung verdient machen.

„Mintrops MM Hotels bilden aktuell 18 Auszubildende in vier verschiedenen Berufen aus und legen bei der Auswahl ihrer künftigen Mitarbeiter das Hauptaugenmerk nicht auf die Schulnoten, sondern darauf, dass die Bewerber zu ihnen und ihrer Philosophie passen“, würdigt Stephanie Herrmann. Weiterhin kenne das Unternehmen alle Unterstützungsangebote und nutze sie bei Bedarf. „Wir würden uns mehr Unternehmen wünschen, denen die Ausbildung derart am Herzen liegt und denen kein Aufwand zu groß ist, um bestmöglich auszubilden“, lobt die Arbeitsagentur-Chefin Opera-

tiv. Für Mintrops-Geschäftsführer Moritz Mintrop ist die Auszeichnung eine Bestätigung, den richtigen Weg eingeschlagen zu haben: „Die Gastronomie bietet jungen Menschen ausgezeichnete Zukunftschancen, sie sind daher ein wichtiges Standbein, um die Branche voranzubringen. Wir sollten daher alles dafür tun, die Begeisterung für die unterschiedlichen Berufsfelder bereits in der Ausbildung zu entfachen und die uns anvertrauten jungen Menschen als Ausbildungsbetrieb verantwortlich und zielführend zu begleiten. Dies ist uns allen eine Herzensangelegenheit.“

Berufsschullehrer Joachim Zimmermann bescheinigt Familie Mintrop ein gutes Händchen bei der Auswahl ihrer Auszubildenden. Er muss es wissen, schließlich unterrichtet er seit 30 Jahren und lobt den gegenseitigen direkten Austausch untereinander: „Wenn es mal ein Problem oder etwas zu klären gibt, greift man kurz zum Telefon und hat sofort den richtigen Ansprechpartner, der weiterhilft.“

Wer in die Hotellerie- und Gastronomiebranche hineinschnuppern möchte oder einen Ausbildungsbetrieb sucht, kann sich gerne an info@land.mm-hotels.de wenden. Weitere Informationen unter www.mintrops-landhotel.de



© Karin Freisleider

Stephanie Herrmann, Geschäftsführerin Operativ der Agentur für Arbeit Essen, überreicht Geschäftsführer Moritz Mintrop (Mitte mit Zertifikat) die Auszeichnung – flankiert von Peter Kramm, Ausbildungsberater der Agentur für Arbeit (5. v. l.), Thomas Figge, Direktor Mintrops Stadt Hotel (6. v. l.), und Fabricia Zeiß, Personal- & Qualitätsmanagement Mintrops.MM-Hotels, sowie Auszubildenden.