

„Essen verwöhnt“ legt Auftakt nach Maß hin

Nach drei Jahren Zwangspause erlebt die Gourmet-Meile ein erfolgreiches Comeback. 90 Gerichte an 18 Ständen

Gerd Niewerth

Blauer Himmel, strahlender Sonnenschein und explodierende Geschmacksknospen – das war ein Auftakt nach Maß für die Gourmet-Meile „Essen verwöhnt“. Kaum hatten die Köche um Punkt 12 Uhr ihre Pfannen erhitzt, da bildeten sich auf der Kettwiger Straße schon die ersten Schlangen. „Die Wettervorhersage für die nächsten Tage stimmt uns heiter“, frohlockt Organisator Rainer Bierwirth. Selbst wenn sich eine Wolke vor die Sonne geschoben hätte, wäre der Vorsitzende von „Essen genießen“ zufrieden gewesen. Denn nach drei Jahren Zwangspause schaltet die Gourmetmeile um auf Neustart.

Obwohl einige Gastronomen kurzfristig absagen mussten, ist die kulinarische Auswahl beachtlich: An den 18 Ständen zwischen Lichtburg und Juwelier Brinckmann & Lange werden bis einschließlich Sonntag, 18. Juni, 90 verschiedene Gerichte angeboten – von der Vorspeise „Camembert Paris“ bei Rose-Marie über das Ravioli-Gourmetgericht bei Gummersbach bis zur „Frischen Brüssel Waffel“ bei der Alten Metzgerei als süßer Ausklang. Fünf der 18 Stände sind Cocktail-, Café-, Wein- und Bierstände.

Neue Gesichter sind dabei

Einige bekannte Gesichter fehlen, dafür gibt es neue. Chris Walter etwa vom Rüttenscheider Cross-Over-Restaurant „Schick Essen“ ist zum ersten Mal auf der Gourmet-Meile vertreten mit Chefkoch Thomas Steffes an seiner Seite. Ihren Stand haben sie in Höhe des Burgplatzes aufgeschlagen. „Man muss Gastgeber sein aus Leidenschaft und Lust auf Menschen haben“, sagt der Diplom-Kaufmann, der sein Studium mit einem Job in einer Cocktailbar finanziert hat. Seine kulinarische Empfehlung an den neugierigen Gast ist „Tonkatsu“, ein japanischer Hauptgang mit Kalbschnitzel, Coleslaw und Pflaumen-Ingwer-Ketchup (15 Euro).

Damit kein Missverständnis aufkommt: Auf der Essener Gourmet-Meile werden keine „Sattmacher-Portionen“ angeboten, sondern Feinschmecker-Teller zu Probiertpreisen. Diese bewegen sich für den Hauptgang im Schnitt zwischen 10 und 14 Euro. Vor der Pandemie hatte die Obergrenze in dieser Kategorie noch bei rund 12 Euro gelegen.



Ukrainische Frauen in Landestracht und mit Blumenkranz im Haar servieren Köstlichkeiten aus ihrer Heimat. VLADIMIR WEGENER/FUNKE FOTO SERVICES

Weitere Infos

Öffnungszeiten: Donnerstag 12 bis 22 Uhr, Freitag und Samstag 12 bis 23 Uhr, Sonntag 12 bis 20 Uhr. Die Essener Innenstadt lädt am Freitag bis 22 Uhr zu Late Night Shopping ein.

Parallel zur Gourmetmeile veranstaltet das Bistum Essen den „Musiksommer am Dom“ (dommusik-essen.de) mit Konzerten am Freitag und Sonntag.

Weitere Informationen im Internet auf: essen-genießen.de



Premiere auf der Kettwiger: Chris Walter (li.), Inhaber des „Schick Essen“, ist mit seinem Koch Thomas Steffes zum ersten Mal bei „Essen verwöhnt“ vertreten. VLADIMIR WEGENER/FFS

„Die allgemeine Preissteigerung geht auch an der Gourmetmeile nicht vorbei“, rechtfertigt Bierwirth die Verteuerung. Wer es einen Hauch exklusiver mag: Gourmetgerichte wie „Entrecôte im 800-Grad-Beefer-Grill“ (Walkmühlen-Restaurant) oder „Surf & Turf“ beim Ristorente Acquario (Simmertaler Rinderfilet, Pfeffersauce, halber kanadischer Hummer, Hummersauce) kosten zwischen 18 und 26,50 Euro.

Hotel-Managerin Fabrizia Zeiß steht schon seit 30 Jahren in Diens-

ten von Mintrop, aber bei der Gourmet-Meile ist sie zum ersten Mal dabei. „Dieses Jahr wollte ich mit an die Front“, begründet sie ihr Debüt im Restaurant „Mumm“ auf der Kettwiger. Schon nach gut einer Stunde ist die Stimmung blendend: „Unsere Ochsbacke ist der Renner.“

Aber auch der vegane Teller, das gebackene Blumenkohlsteak (11 Euro), komme an. Die Mumm-Küche sei an sich bodenständig, habe aber immer auch einen exotisch-ex-

perimentellen Touch, fügt die Chefin hinzu. Die Philosophie der Essener Gourmet-Meile, die zu den ältesten und erfolgreichsten im Revier zählt, hat sich seit der Premiere im Jahr 1999 nicht geändert: Restaurants, die für gehobene Küche stehen, wollen ihre Visitenkarte abgeben und Feinschmecker als neue Kunden gewinnen – und das alles unterm schattigen Platanendach mit Domkirche und kaiserlichem Reiterdenkmal als Kulisse. Was Meilen-Neulingen die Navigation

durch die Welt des guten Geschmacks erleichtern dürfte: Jede und jeder kann überall auf der Meile Platz nehmen. Sie entscheidet sich oben auf der Kettwiger für Rose-Maries „Green Chicken Pasta“ (14 Euro), er bevorzugt weiter unten bei der Alten Metzgerei den „Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind (14 Euro) – gemeinsam gespeist wird in der Mitte in Höhe von P&C.“

Ukrainische Spezialitäten

Mittendrin der Stand der ukrainischen Frauen. Fast alle sind vor dem Krieg geflohen, wie etwa die Pianistin Anna Davydkina (22) aus der Stadt Dnipro, die seit Mai 2022 in Essen lebt und sehr gut Deutsch spricht. Die Ukrainerinnen tragen Landestracht und bunte Blumenkränze auf geflochtenem Haar. Wer hier die rote Suppe Borschtsch (7 Euro), die Teigtasche Warenyky (10 Euro) oder das leckere Dessert Syrnky (Quarkpfannkuchen mit Preiselbeersauce – 6 Euro) bestellt, tut es auch für den guten Zweck. Der ukrainisch-deutsche Verein Opora sammelt Geld zur Anschaffung eines medizinischen Nottransporters. Hunger, Hilfsbereitschaft und Neugierde auf fremde Töpfe ergeben einen sympathischen Mix: Auch am ukrainischen Stand bilden sich Schlangen.

Arzt informiert über Krebsrisiko bei Hautkrankheit

Selbsthilfegruppe Lichen sclerosus trifft sich heute

Die zu Jahresanfang am Elisabeth-Krankenhaus gegründete Selbsthilfegruppe zur Krankheit Lichen sclerosus ist mit großem Erfolg gestartet und trifft sich am Donnerstag, 15. Juni, um 18 Uhr, zum dritten Mal. Der Bedarf sei größer als sie zunächst angenommen habe, sagt Organisatorin Bettina Spitz. „Es gibt viele unbeantwortete Fragen.“ Bisher seien jeweils etwa 50 Frauen gekommen, auch diesmal seien alle Interessierten willkommen.

Lichen sclerosus (LS) ist eine chronische Hauterkrankung im Intimbereich, von der vor allem Frauen betroffen sind. LS verläuft schubweise, geht meist mit starkem Juckreiz einher und kann Sex ebenso zur Qual machen wie den Toilettengang. Die Betroffenen haben häufig eine Odyssee hinter sich, bevor LS diagnostiziert wird, da die Krankheit von Frauenärzten oft mit einer Pilzinfektion verwechselt wird.

Krankheit ist nicht heilbar

Dr. Frank Piczlewicz, Oberarzt in der Frauenklinik des Elisabeth-Krankenhauses sagt, dass die Krankheit zwar nicht heilbar sei, aber mit Cortisonsalbe gut behandelt werden könne. Unbehandelt könne Lichen sclerosus schwerwiegende Folgen haben, sagt der Mediziner: „Durch die ständigen Entzündungen steigt das Krebsrisiko.“

Dr. Piczlewicz wird beim Treffen der Selbsthilfegruppe mit den Teilnehmerinnen die Frage diskutieren: „Ist Lichen sclerosus nur eine Hautkrankheit?“ Der Vortrag war schon für das März-Treffen geplant, musste aber verlegt werden.

Selbsthilfegruppe Lichen sclerosus: Donnerstag, 15. Juni, 18 Uhr, Hörsaalzentrum (1. Etage), Elisabeth-Krankenhaus, Klara-Kopp-Weg 1. Infos auf: lichensclerosus-deutschland.de



Dr. Frank Piczlewicz und Bettina Spitz, die selbst an Lichen sclerosus leidet. SOCRATES TASSOS/FFS

Anzeige

GARTENLUX®
TERRASSENÜBERDACHUNGEN

NUR DAS BESTE FÜR SIE
KOSTENLOSE STATIK BEI ALLEN UNSEREN TERRASSENÜBERDACHUNGEN



zu Aktionen gehen

UNSERE ÜBERDACHUNG MIT POLYCARBONATDACH
4,06 m x 2,50 m, auf 2 Pfosten

€2.499,-
INKLUSIVE MONTAGE

BIS ZU
25%
+10% EXTRA
RABATT*
AUF DAS GESAMTE
SORTIMENT

UNSERE ÜBERDACHUNG MIT GLASDACH IST IDEAL!
4,06 m x 3,00 m, auf 2 Pfosten

€3.499,-
INKLUSIVE MONTAGE

UNSERE ÜBERDACHUNG MIT GLASDACH IST IDEAL!
5,06 m x 3,00 m, auf 2 Pfosten

€3.999,-
INKLUSIVE MONTAGE

UNSERE ÜBERDACHUNG MIT GLASDACH IST IDEAL!
6,06 m x 3,00 m, auf 2 Pfosten

€4.999,-
INKLUSIVE MONTAGE

Aufgrund des Erfolgs verlängert!

BUYS BALLOTSTRAAT 9, 5916PC VENLO

+49 (0) 211-93670214 | SALES@GARTENLUX.EU | WWW.GARTENLUX.EU

Gartenlux hat auch am Wochenende von 9:00 bis 17:00 Uhr für Sie geöffnet.

* Gültig bis zum 21.06.2023. Die Bedingungen und Konditionen finden Sie unter www.gartenlux.eu. Alle Angaben ohne Gewähr - Irrtümer, Druckfehler, Abbildungen und Änderungen vorbehalten!