

# EAT & READ

FEINSTER BIELEFELDER GESCHMACK!

## ASIAN AMERICAN KITCHEN

BEST OF BOTH  
WORLDS IM WOBU

## SOULFOOD IM BERMUDADREIECK

BEIM NICHTSCHWIMMER TREFFEN  
COCKTAILKOMPETENZ UND TOP-LAGE  
AUF EINE KREATIVE KÜCHE UND  
AUSGEWIESENE KUCHEN-EXPERTISE.

---

## NACH OBEN OFFEN

THE BERNSTEIN SETZT NACH  
UMBAU NEUE AKZENTE.

---

Küchenchef Christian Röhl aus  
dem Bielefelder THE BERNSTEIN.



Tibet Akbas, Betriebsleiter im GLÜCKUNDSELIGKEIT

Ein Besuch in einem Restaurant oder in einer Bar sollte eine Wohltat sein. Der Gast sollte es genießen, von anderen Menschen verwöhnt zu werden. Damit dieser Idealfall eintritt, ist hinter den Kulissen viel Vorbereitung und viel Disziplin nötig. Dafür braucht es ein gutes Team, das perfekt abgestimmt ist und miteinander kommuniziert. Mit meiner jahrzehntelangen Erfahrung in der Gastronomie kann ich sagen, dass es das schönste Gefühl ist, wenn ein Gast am Abend sichtlich glücklich und zufrieden nach Hause geht. Dieses Gefühl auf einer nahezu täglichen Basis wieder herzustellen, ist für mich und alle unsere Mitarbeiter eine große Herausforderung. Eine, die wir mit viel Leidenschaft annehmen und bis ins letzte Detail meistern wollen. Ich hoffe, dass Sie als Gast bei einem Besuch im GLÜCKUNDSELIGKEIT, NICHTSCHWIMMER, PEPPER'S, WOBU oder THE BERNSTEIN davon etwas spüren. In der aktuellen Ausgabe unseres EAT & READ wollen wir Ihnen unsere ganz unterschiedlichen Locations sowie die Gesichter und Menschen dahinter ein wenig näherbringen. Und Sie dann hoffentlich schon bald bei uns begrüßen dürfen.

Ihr  
**Tibet Akbas**

# WILLKOMMENS- KULTUR

WER NOCH MAL SAGT, BIELEFELD GEBE ES GAR NICHT, HAT DIE ENORME ENTWICKLUNG DER CITY ZUR DYNAMISCHEN GROSSSTADT NICHT ERKANNT. DIE STADT EXISTIERT. UM GENAUER ZU SEIN: SIE PULSIERT. OB KULTUR-, GASTRONOMIE- ODER EVENT-SZENE, DIE OSTWESTFALEN-METROPOLE LÄSST KEIN GROSSSTADT-FEELING VERMISSEN. BIELEFELD MUSS MAN EINFACH ERLEBEN!

# EAT&READ IMPRINT

EDITION 06

## Herausgeber

Living Event GmbH  
Bergkamp 2  
33824 Werther  
Telefon: 05203.881681  
info@x-living.de

## Geschäftsführung

Patricia und Joachim Rehard Fiolka

## Redaktion

Manuel Buschmeyer, Frank Meinholz,  
Carolin Pütter, Natalie Simon, Janina  
Tenge, Familie Fiolka und Team

## Konzept, Design und Abwicklung

markt 8 GmbH / [www.markt8.de](http://www.markt8.de)

## Fotomaterial

Seiten 1-24 ©markt8.de  
Seiten 5, 6, 12-13 ©webkarma.de

**Auflage** (zwei Ausgaben pro Jahr)  
125.000 Exemplare

Mit mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Gastronomie servieren wir Ihnen täglich Speisen und Getränke in unseren ausgezeichneten Bielefelder Locations THE BERNSTEIN, WOBU, PEPPER'S, GLÜCKUNDSSELIGKEIT, und NICHTSCHWIMMER. Weitere Informationen über unsere Objekte finden Sie im Internet unter [immer-neugierig-bleiben.de](http://immer-neugierig-bleiben.de) oder auf den Webseiten unserer Locations.

**GLÜCKUNDSSELIGKEIT**  
RESTAURANT · BAR · LOUNGE

EST. 1988  
**THE BERNSTEIN**  
*Bielefeld*

**NICHTSCHWIMMER**  
Kneipe · Küche · Bar

**WOBU**  
Asian American Kitchen

**PEPPER'S**  
Grill · Restaurant · Cocktail Bar

**Warsteiner**  
Warsteiner Preis

**fizzz**  
AWARD

**SINUS**  
Systems  
Integration  
Award

# FEINSTER GESCHMACK



## DAS NEUE THE BERNSTEIN

Eines der schönsten Rooftop-Restaurants Deutschlands ist erwachsenen geworden. Wir zeigen das neue Gesicht der spektakulären Location. *Seite 4*



## HIMMLISCHE NEWS

Das GLÜCKUNDSSELIGKEIT präsentiert seine neue Karte, die für noch mehr einzigartige Geschmackserlebnisse auf dem Teller sorgt. *Seite 10*



## WICHTIGES MEATING

Wenn es um ehrliche, exzellente Fleischspezialitäten wie Ribs, Steaks und Burger geht, ist das PEPPER'S ein echter Leckerbissen. *Seite 14*



## ISS' DICH GLÜCKLICH

Die neu überarbeitete Karte des NICHTSCHWIMMERS lässt die Herzen von Gourmets, Kuchen- und Cocktail-Liebhabern höher schlagen. *Seite 18*



## DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

Beim WOBU gehen asiatische Kochkunst und feinste Burger-Spezialitäten ein aufregend buntes Crossover ein. *Seite 22*

WELCOME TO THE NEW THE BERNSTEIN

# NACH OBEN OFFEN

## THE BERNSTEIN

Niederwall 2

33602 Bielefeld

Telefon 0521.96.28.750

[www.bernstein-bielefeld.de](http://www.bernstein-bielefeld.de)

Sonntag bis Donnerstag 9 bis 0 Uhr

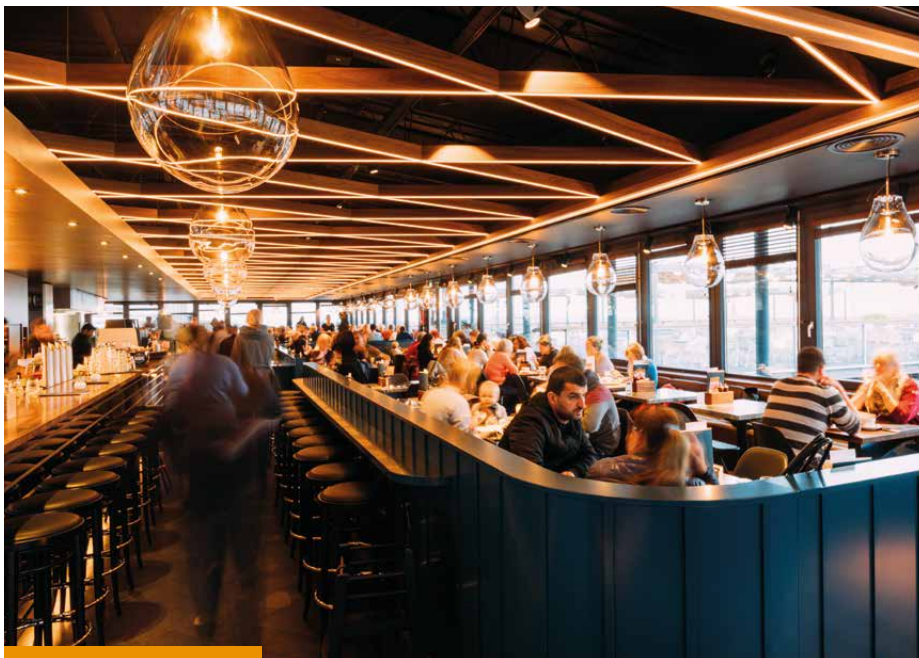
Freitag 9 bis 2 Uhr

Samstag 8.30 bis 2 Uhr



Ein beliebtes Gastro-Objekt, das seit gut 20 Jahren erfolgreich ist? Außergewöhnlich. Ein Make-over, das dem Ganzen noch mal einen Dreh mit neuen Akzenten gibt? Riskant. Dass es geht, beweist **THE BERNSTEIN** mit einem kompletten Umbau und einer neuen Terrasse für den Sommer 2019.

Wie verändert man eine so arrivierte, hochfrequentierte Location wie das Bernstein, dass man die langjährigen Stammgäste und neue Fans gleichermaßen mitnimmt? Auf diese nicht ganz einfache Frage haben die Inhaberin Patricia Fiolka und Architekt Andreas Georg Hanke eine extrem spannende Antwort gefunden: **THE BERNSTEIN**. Gemeinsam hat man sich für ein offensives Konzept entschieden, um neue Impulse zu setzen und die traditionelle Identität zu zelebrieren. Und die Gäste sind von Anfang an begeistert. Der akzentreiche, harmonische Einsatz von Materialien, Farben, Licht und behaglichen Möbeln kreiert einen Stil, der modern und zeitlos zugleich ist. Imposante Leuchtstreben sorgen im Zusammenspiel mit riesigen Tropfenleuchten und französischen Industrielampen für spektakuläre Lichtreflexionen. Dunkle Hölzer, organische Formen, fließende Übergänge sowie leicht gedeckte Farben geben dem Ganzen eine sehr geerdete, einladende Atmosphäre. Man muss sagen: Das **THE BERNSTEIN** ist erwachsen geworden und funkelt wie neu! ▶



Zanderfilet



Vitello Tonnato

**Die Nr. 1 fürs Frühstück**  
Das THE BERNSTEIN ist Bielefelds beliebtestes Frühstücksrestaurant. Das wirklich reichhaltige Buffet ist umwerfend und sehr gefragt. Also: Plätze reservieren!



Kalbsbäckchen



Gebackene Falafel



Servicekraft Roxana Dengel verwöhnt die Gäste mit kreativen Speisen.

Der größte Unterschied nach dem Umbau ist, dass wir endlich eine große Küche bekommen haben, in der man sich viel besser entfalten kann. Und das zeigt sich tatsächlich auch deutlich am Feedback unserer Gäste.

Christian Röhl, Küchenchef im THE BERNSTEIN



Küchenchef Christian Röhl in der umgebauten Küche.



**Spektakulärer Ruhepol über den Dächern Bielefelds.** THE BERNSTEIN bietet unzählige Möglichkeiten der Nutzung: von der Firmenveranstaltung, der Weihnachtsfeier bis zum Business-Lunch oder Kuchen-Klön.

## NÄHER AN DIE GÄSTE

»Ein bisschen schön reicht uns nicht«, sagt Patricia Fiolka mit einem Lächeln auf den Lippen zu der Philosophie hinter dem Umbau, der in rekordverdächtigen sechs Wochen über die Bühne ging. »Wir wollen hier oben unseren Gästen – und natürlich auch uns – richtig was bieten.« Dafür hat man die Küche aus dem 4. Stock geholt und ihr hier oben mehr Platz eingeräumt. Nun können die Gäste nahezu live mitverfolgen, wie die

vielfältigen Speisen entstehen. Apropos: auch das kulinarische Angebot wurde mit dem Umbau weiterentwickelt.

## VOM BISTRO BIS ZUM FINE DINING

Im THE BERNSTEIN gibt es schon sehr leckere Bistro-Gerichte ab 5,70 Euro. Aber auch für Freunde des Fine Dining finden sich auf der Karte die passenden Kreationen. Wie wäre es mit einem zarten Steinbeißerfilet im Zucchini-mantel an buntem Gemüserisotto? Oder zart

geschmorten Kalbsbäckchen auf cremigem Kartoffel-Selleriepüree an ausgewähltem Schmorgemüse? Den Gerichten und Menüs merkt man einfach die Liebe zur Zutat und Lust am Kreieren an. Dazu setzt man hier oben auf Produkte von regionalen Anbietern, mit denen man schon seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammenarbeitet.

## BIELEFELDS SPEKTAKULÄRSTE TERRASSE

Nach seinem umfangreichen Umbau im Oktober

überzeugt THE BERNSTEIN mehr denn je als stilbewusster Ruhepol über der Skyline von Bielefeld. Das sieht man auch auf der renovierten Terrasse. Auch in Zukunft will man hier in einem der schönsten Rooftop-Restaurants Deutschlands eine bunte Gästeschar mit gutem Service, leckeren Gerichten und vielerlei Angeboten verwöhnen. Sei es zum entspannten Frühstück, einem romantischen Candle-Light-Dinner, zum stilvollen Geschäftsessen, zum After-Shopping oder einfach nur so.

**Tibet Akbas** ist seit 2014 Betriebsleiter im GLÜCKUNDSELIGKEIT und verwöhnt seine Gäste zusammen mit seinem Team in ganz besonderer Atmosphäre. Das himmlische Ambiente, die kreativen Speisen sowie die ausgefallenen Drinks machen den Besuch in der einzigartigen Kirche zu einem echten Genusserlebnis.

Bewirtet am  
Abend schon mal  
**250 Gäste.**  
Mit Genuss.

Würde niemals  
alles auf eine Karte  
setzen, sondern nur die  
beste Qualität. Weil er  
selbst viel zu gern  
**genießt.**

WAR SCHON MAL  
**NICHTSCHWIMMER.**  
GENAUER GESAGT  
BETRIEBSLEITER DORT.

Hat vor dem  
GLÜCKUNDSELIGKEIT  
viel Erfahrung unter dem  
goldenen M gesammelt.

Übernimmt gern  
**Verantwortung.**  
Auch wenn er nicht immer  
alle Antworten hat.

Ist erst zufrieden,  
wenn es seine  
Gäste auch sind.

Ist ein **Familienmensch.**  
Der großen Wert auf eine gute  
Atmosphäre und Kommunikation  
auf Augenhöhe legt.

Mag gern  
**Zahlen.**  
Darum kann man  
immer auf ihn  
zählen.



#### **WIR SUCHEN DICH!**

Mitarbeiter sind unser Aushängeschild. Darum sind wir immer auf der Suche nach Menschen, die freundlich, höflich und mit Leidenschaft für unsere Gäste da sind – im THE BERNSTEIN, im NICHTSCHWIMMER, im PEPPER'S, im WOBU oder im GLÜCKUNDSELIGKEIT. Wir schätzen Dienstleister – im schönsten Sinne des Wortes. Wenn Sie so jemand sind und mit uns gemeinsam Gäste glücklich machen wollen, dann freuen wir uns über einen ersten Hinweis. Unter [personal@x-living.de](mailto:personal@x-living.de) oder sprechen Sie einfach unser Personal an.

**senses®**



## senses® EYES

Eine Idee. 64 Lichtbilder.  
Mit Gesten gesteuert.

senses EYES ist ein designprämierter LED-Lichtwürfel, dessen sechs Seiten individuell per Gestensteuerung bedient werden können. Die Würfelform ermöglicht eine Vielzahl geometrischer und außergewöhnlicher Lichtstimmungen. Jede, aus fein satiniertem Silk-Glas gefertigte Seite, lässt sich berührungslos durch eine Handbewegung einschalten, ausschalten und dimmen. senses EYES ist als Stand-, Tisch-, Wand- und Pendelleuchte verfügbar und bietet so vielfältige Einsatzmöglichkeiten.

[www.senses-shop.com/EYES](http://www.senses-shop.com/EYES)



winner 2010



NEUE KARTE IM GLÜCKUNDSSELIGKEIT

# GLÜCKSELIGE NEUIGKEITEN

DAS RENOMME DES GLÜCKUNDSSELIGKEIT REICHT LÄNGST ÜBER DIE OSTWEST-FÄLISCHEN GRENZEN HINAUS. NICHT NUR DANK SEINER UNGEWÖHNLICHEN LOCATION, SONDERN AUCH MIT ERSTKLASSIGEN SPEISEN UND SAISONALEN SPEZIALITÄTEN. JETZT HABEN KÜCHENCHEF PATRICK KORNDÖRFER UND SEIN TEAM GEMEINSAM MIT BETRIEBSLEITER TIBET AKBAS DIE KARTE ÜBERARBEITET UND SO NOCH MEHR QUALITÄT UND GESCHMACKLICHE VIELFALT IM ANGEBOT.



Der Biergarten hält zu jeder Tageszeit ein lauschiges Plätzchen bereit. Hier kann man am Tag die Sonne genießen oder den Abend gemütlich ausklingen lassen.

Die neue Karte präsentiert eine abwechslungsreiche, hochqualitative Küche, die neu interpretierte Klassiker ebenso beinhaltet wie ganz neue Kreationen. Vom heiß begehrten, authentischen Wiener Schnitzel über das Kalbs-Tomahawk-Steak und die Pizza mit Ente sowie Duftreis bis hin zu 600 Gramm edlem Chateaubriand für zwei – man kann auf den ersten Blick sehen, dass man hier auf ganz hohem Niveau kocht. Das zeigt sich auch auf der variantenreichen Wochenkarte, die immer wieder saisonale Highlights setzt.

## AN DER NATUR

Perfekt untermalt werden die neuen und alten Genüsse natürlich immer noch vom ganz besonderen Ambiente und einer außergewöhnlichen Lichtstimmung. Drinnen wie draußen. Der Außenbereich des GLÜCKUNDSSELIGKEITs bietet ein Flair, das man hier nicht unbedingt vermuten würde. Schließlich befindet sich die Artur-Ladebeck-Straße nur einen Steinwurf entfernt. Davon bekommt man unter den sonnen durchfluteten Bäumen aber nichts mit. Einfach eine Oase, wo der leckere, selbstgemachte Kuchen oder die wahrlich außergewöhnliche Waffel traumhaft schmecken. Und für die Kleinen gibt es hier draußen allerlei Möglichkeiten zum Spielen und Toben. ▶

**GLÜCKUNDSSELIGKEIT**  
Artur-Ladebeck-Straße 57  
33617 Bielefeld  
Telefon 0521.55.76.500  
[www.glueckundseligkeit.de](http://www.glueckundseligkeit.de)  
Montag bis Freitag ab 11:30 Uhr  
Samstag ab 9 Uhr  
Sonn- und Feiertag ab 10 Uhr



## ALLE SIND WILLKOMMEN

Das besondere Ambiente setzt sich natürlich im Innenschiff fort. Hier finden auf über zwei Etagen bis zu 500 Gäste Platz. Also ausreichend Raum und Möglichkeiten für ein unvergleichliches Fest, ein besonderes Jubiläum oder ein Event. Der besondere Reiz zeigt sich dabei im Detail: bei den Speisen, beim Service und beim Angebot. Hier spürt man die Begeisterung, die das gesamte Team unter der Leitung von Tibet Akbas an den Tag legt, sowie die verinnerlichte Wertschätzung für gehobene Gastronomie.

## IN DER NÄHE

Wer das Besondere schätzt, der wird im GLÜCKUNDSELIGKEIT fündig. Und wer sich in naher Zukunft selbst ein Bild davon machen möchte, dem kommen die überraschende Nähe zur Innenstadt und die vielfältigen Parkplatzmöglichkeiten entgegen. Ganz gleich, ob opulentes Frühstücksbuffet, ein Brunch oder ein unvergleichliches Dinner – die ehemalige Kirche ist immer eine Sünde wert. ■



Kikok Huhn



Chicken Tikka Masala



|| Für unsere neue Speisekarte haben wir Trends ausprobiert, bei denen wir denken, dass sie Zukunft haben. Dafür waren wir nicht nur in ganz Deutschland unterwegs, sondern auch in New York und Österreich. Wir möchten jedem Gericht einen eigenen Charakter geben.  
Patrick Korndörfer, Chefkoch im GLÜCKUNSELIGKEIT

US Beef Short Ribs



Fish'n Chips Deluxe



Vegane "Hot Bowl"



Salatbowl



# FLEISCH IST UNSER GEMÜSE!

Natürlich könnte man viele Worte über das Bielefelder PEPPER'S verlieren. Oder man lässt Bilder wirken. Schließlich sprechen die hauchzarten, butter-smooth Spareribs, die über Stunden mariniert und dann im Backofen und später auf dem hauseigenen Lavasteingrill vollendet werden, für sich. Menschen kommen extra dafür von weit her und wahre Fans fahren bis zu 50 Kilometer dafür. Kein Wunder, das PEPPER'S ist seit über 20 Jahren eine feste

Bastion in OWL. Unter mehr als 300 Restaurants in Bielefeld wurde das mexikanisch-amerikanische Konzept unter die Top Ten auf TripAdvisor gewählt. Und dafür sind sicherlich, neben original amerikanischen Chicken Wings oder üppigen Fajitas, auch die fernsehreifen Spareribs verantwortlich. Denn wenn es um ehrliche, exzellente Fleischspezialitäten wie Ribs, Steaks und Burger geht, ist das PEPPER'S ein echter Leckerbissen. ■



## SPECIALS!

Happy Hour im PEPPER'S ist  
täglich von 17 bis 20 Uhr - 20 %  
auf alle Cocktails! Studierende  
erhalten montags bis  
donnerstags 20 % auf alle Speisen  
(Ausweis erforderlich)!

### PEPPER'S

Grill, Restaurant, Bar  
Niederwall 31, Bielefeld  
Telefon 0521.13.65.553  
[www.peppers-bielefeld.de](http://www.peppers-bielefeld.de)  
Montag bis Donnerstag ab 17 Uhr  
Fr. bis So. & feiertags ab 12 Uhr

## DRINKS

### ALLES ANDERE ALS NUR KALTER KAFFEE!

COCKTAILS MIT KAFFEE, PASST DAS ZUSAMMEN? WAS AUF DEN ERSTEN BLICK EHER WIDERSPRÜCHLICH KLINGT, SCHMECKT AUF DEN ERSTEN SCHLUCK ZIEM-  
LICH GUT. DENN MIT MEHR ALS 1000 UNTERSCHIEDLICHEN AROMEN GEHÖRT  
KAFFEE ZU DEN AROMATISCHSTEN ZUTATEN ÜBERHAUPT. DAS BEWEISEN AUCH  
DIESE DREI DRINKS MIT ESPRESSO, KAFFEELIKÖR UND COLD DRIP.



### ESPRESSO MARTINI

4 cl Polugar Honey No. 4  
Doppelter Espresso  
2 cl selbstgemachter Kaffeelikör  
1,5 BL selbstgemachter Vanillesirup  
2 dsh Chocolate Bitters

#### Für den Kaffeelikör:

1 Liter Wodka, 1 Liter starker Kaffee, 1 Stange  
Zimt, 1 Beutel Vanillezucker, 100 g Zucker

#### Für den Vanillesirup:

3 frische Vanilleschoten, 1 Liter Wasser,  
2 kg Zucker. Vanilleschoten auskratzen, mit  
dem Zucker und Wasser erhitzen, bis sich der  
Zucker aufgelöst hat. Vanilleschote entfernen.

### COFFEE NEGRONI

4 cl Gin  
2 cl Campari  
3 cl roter Wermut

#### Zubereitung:

Cold Drip über Kaffeesatz.  
Kann bestens in Flaschen  
abgefüllt und vorbereitet  
werden.



### LAVAZZA MARTINI

3 cl Lavazza Espresso  
(zubereitet mit Lavazza Tierra Brasile)  
3 cl 9 MILE Wodka  
3 cl Kahlúa

**Deko:** geraspelte Gianduiotto-Praline und  
eine Blüte

#### Zubereitung:

Espresso, Wodka und Kahlúa lange und  
intensiv auf Eis shaken und anschließend in  
ein vorgekühltes Glas strainen. Zum Schluss  
Gianduiotto-Praline mit einer Reibe über das  
Glas streuen und mit einer Blüte verzieren.





# GOLDBERG *& Sons*



*Natural Sodas since 1903*

# SOULFOOD IM BERMUDADREIECK

DAS NICHTSCHWIMMER IM HERZEN VON BIELEFELD WURDE SCHON ÖFTER ALS EINE DER BESTEN BARS DEUTSCHLANDS VOM RENOMMIERTEN FALSTAFF-MAGAZIN AUSGEZEICHNET. COCKTAIL-KOMPETENZ UND TOP-LAGE TREFFEN HIER AUF EINE KREATIVE KÜCHE UND AUSGEWIESENE KUCHEN-EXPERTISE. DIE NEU ÜBERARBEITETE KARTE SPIEGELT DIE VIELFALT UND AUSNAHMESTELLUNG DIESER LOCATION, DIE ZU JEDER TAGESZEIT IHREN REIZ HAT, PERFEKT WIDER.

**Das neue NICHTSCHWIMMER-Trio:**

Betriebsleiterin Stefanie Kensy,  
Küchenchef Thorsten Schikora  
und Barchef Ibrahim »Ibo« Sabanci

**NICHTSCHWIMMER**

Arndtstraße 6-8

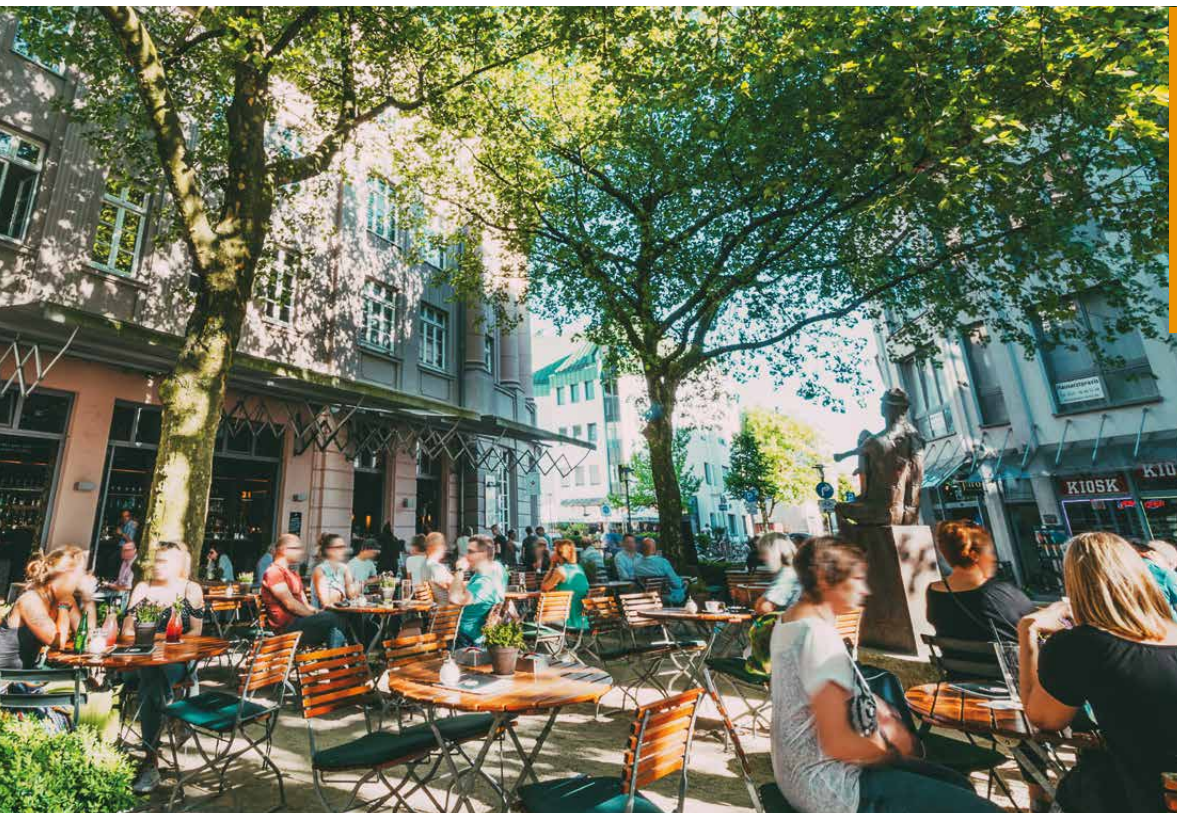
33602 Bielefeld

Telefon 0521.55.77.53.0

[www.ich-bin-nichtschwimmer.de](http://www.ich-bin-nichtschwimmer.de)

Täglich ab 11 Uhr

Samstag und Sonntag ab 9 Uhr



Buntes Treiben im Bermudadreieck am Emil-Groß-Platz: Im großzügigen Außenbereich können die Gäste bei bestem Wetter hausgemachte Kuchen und feinste Kaffeespezialitäten genießen.



Nichtschwimmen ist Sport für die Seele. Und feinstes Soulfood findet sich auch im Angebot des NICHTSCHWIMMERs. In seiner ganz und gar einzigartigen Mischung aus Bar, Bistro und Restaurant lässt sich hier zum Beispiel ausgezeichnet ein entspannter Nachmittags-Break mit feinsten Süßspeisen einlegen. Das tägliche Kuchen-Special bietet dazu ein extrem leckeres Angebot. Natürlich selbst gemacht! Und zu einem sehr guten Preis. Wenn am Nachmittag dann noch die Sonne durch die umstehenden Platanen fällt und das bunte Treiben im Bermudadreieck am Emil-Groß-Platz einsetzt, dann ist Life definitiv sweet!

### NICHT AUF DEM TROCKENEN

Auch beim Getränkeangebot schwimmt das NICHTSCHWIMMER in seiner eigenen Liga. Der neue, sehr erfahrene Barchef Ibrahim »Ibo« Sabanci und sein ambitioniertes ►

**||** Unsere hausgemachte Oreo-Torte mit Oreo-Keksen, Sahne, Karamel-, Vanille- und Weiße Schokolade-Sirup ist einer der beliebtesten Kuchen unserer Auswahl.  
 Thorsten Schikora, Küchenchef im NICHTSCHWIMMER



Die beliebte Oreo-Torte



**NEU: DEVIL'S CHICKEN**  
 Feinste Brust und Keule vom Kikok-Hühnchen



Cheesecake-Summeredition



Barteam bieten hier Klassiker mit einem besonderen Twist und ganz eigenständige Kreationen, die das Herz von allen Cocktail- und Drink-Liebhabern aufgehen lassen. Da ist für jeden etwas dabei. Und auch das große Trendthema Craft Beer findet hier selbstverständlich seinen wohlschmeckenden Platz.

## FOOD MIT SOUL

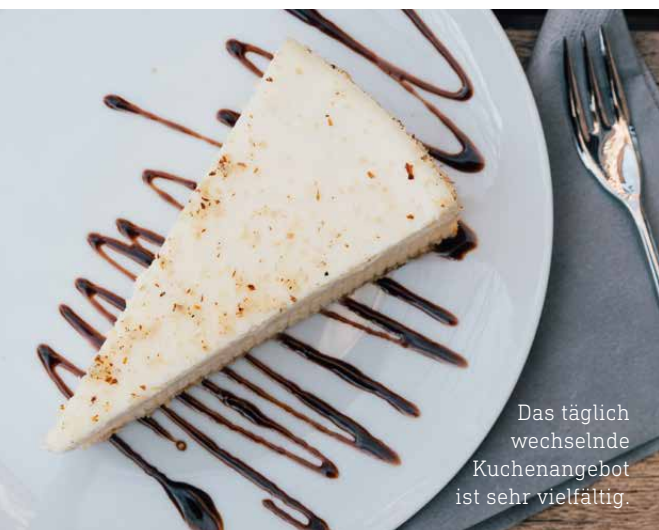
Die Küche des NICHTSCHWIMMERs überzeugt mit ausgewählten Spei-

sen von bodenständig bis experimentell. Natürlich nach Möglichkeit mit besten Zutaten aus der Region. Küchenchef Thorsten Schikora hat die Klassiker und Renner (Stichwort: Köriworscht!) genauso im Angebot wie ausgefallene Kreationen und Specials. Sehr zu empfehlen ist auf jeden Fall das ›Devil's Chicken‹. Feinste Brust und Keule vom Kikok-Hühnchen mit ordentlich Dampf! Einfach perfekt zum urbanen, spannenden Flair, das hier rund um die Location herrscht.



#### **KUCHENSPECIAL**

Täglich von 14 bis 18 Uhr gibt es zu einer Kaffee- oder Tee-Spezialität ein Stück Kuchen für nur 2,50 Euro.



Das täglich wechselnde Kuchenangebot ist sehr vielfältig.

# LAVAZZA

**TORINO,  
ITALIA, 1895.**

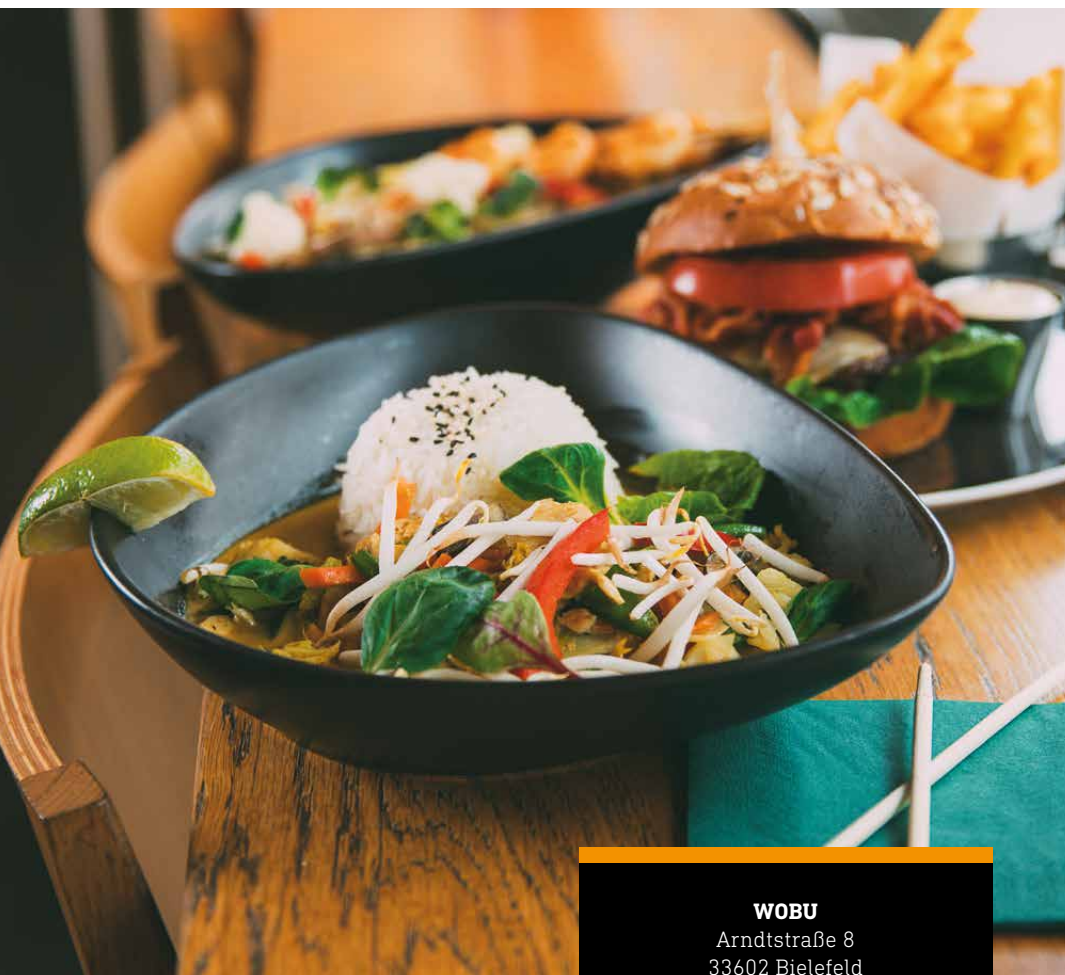
[www.lavazza.com](http://www.lavazza.com)

# ASIAN AMERICAN KITCHEN

DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN MITTEN IN BIELEFELD?  
IM WOBU ÜBERZEUGT DAS EXZELLENT ANGEBOT  
AN ASIATISCHEM FOOD, SUPER LECKEREN CURRYS  
UND FEINSTEN BURGERN. ALLES EINFACH ECHT LECKER,  
MIT VIEL GEMÜSE UND OHNE ZUSATZSTOFFE.

Das schöne Crossover macht schon auf der Karte eine ganz eigene Welt auf: Balinese Fried Rice, Japanese Teriyaki with Vegetables, Indonesian Fried Noodles oder vielleicht doch das Thai Red Shrimp Curry? Alle Speisen – natürlich auch die Burger – kommen ohne Zusatzstoffe oder künstliche Aromen serviert. Dazu kommen ausgewählte, authentische Gewürze, ein Power-boosterender Gemüseanteil bei den jeweiligen Gerichten und Beilagen auf Hauptgang-Niveau.

Kein Wunder also, dass man hier über den ganzen Tag völlig unterschiedliche Gästegruppen antrifft. Mittags die Mitarbeiter aus den umliegenden Gebäuden, die es ›fast‹ und ›healthy‹ schätzen. Und gerade an warmen Abenden stellt sich an der geöffneten Fensterfront eine sofortige Zufriedenheit ein. Ein weiterer Grund, um beim nächsten Ma(h)l auf die unvermeidliche Frage ›Wohin?‹ ganz relaxed mit WOBU zu antworten. ■



## WOBU

Arndtstraße 8  
33602 Bielefeld

Telefon 0521.55.77.53.33

[www.wobu-food.de](http://www.wobu-food.de)

Montag bis Samstag ab 12 Uhr

Sonntag ab 13 Uhr

VIVA LA REVOLUCIÓN  
VIVA SALITOS



¿NUEVO!



ITALIAN CLASSICS  
IN NEUEM GLANZ!

SCAVI & RAY

