

min + din



EDEKA

präsentiert die

Mindener

Gourmet-Meile

19. – 21.07.2013

Fr. ab 12 Uhr + Sa./So. ab 11 Uhr



*Die
guten
alten
Zeiten*

Weserstadt **Minden**



seit 798 merk-würdig

Minden
Marketing
GmbH

Premiumsponsor:




Weitere Förderer:



Zuhause im Barre-Land



www.barre.de

 **Barre** - Privatbrauer aus Leidenschaft.

LIEBE GÄSTE DER GOURMETMEILE!



1. Mindener seit 1968 merk-würdig!



Die geburtenstarken Jahrgänge kommen in ein Alter, in dem man zurückblickt. Nicht nur die Toten Hosen beschwören am 31.8.

in Minden das „alte Fieber“, landauf landab ist retro angesagt. So auch in diesem Jahr bei der Mindener Gourmetmeile unter dem Motto „Die guten alten Zeiten“. Mit kulinarischen und musikalischen Überraschungen lässt Mindens Gourmetmeile in diesem Sommer die schönen Seiten der Vergangenheit aufleben. Nicht nur Bowle, Persico oder Käse-Igel, sondern auch höheren Ansprüchen gerecht werdende

..und immer wieder sind es die alten Lieder, die sich anfühlen, als ob es gestern war... und es geht nie zu Ende, dieses alte Fieber...

DIE TOTEN HOSEN

Spezialitäten erleben eine Neuaufgabe an der Weser. Sofort kommen einem Bilder in den Kopf, je nach Altersgruppe von Elvis über Captain Kirk bis zu Michael Jackson

und seit 30 Jahren auch immer wieder „Die Toten Hosen“. Für die Einen sind es die 50er, für die Anderen die 70er, 80er oder 90er – egal – die guten alten Zeiten werden wieder lebendig in Minden und bieten den nostalgisch-festlichen Rahmen für drei Tage Schlemmen auf dem Marktplatz.


Im 13. Jahr ermöglicht die erfolgreiche Partnerschaft zwischen den gastronomischen Betrieben, dem Hauptsponsor EDEKA, der Privatbrauerei Barre, WEZ, Bauerngut und der Minden Marketing GmbH ein kulinarisches Fest für unsere Stadt, das 2013 wieder zahlreiche Besucher auch von außerhalb begeistern soll.

Wenngleich 2013 die Vergangenheit im Mittelpunkt der Gourmetmeile steht, kann uns doch der auch schon legendäre Peter Ustinov mit unserem Schicksal im hier und jetzt versöhnen, wenn er behauptet: *„Jetzt sind die guten alten Zeiten, nach denen wir uns in zehn Jahren zurücksehen.“*

In diesem Sinne laden wir herzlich dazu ein, gemeinsam mit uns „die guten alten Zeiten“ im Minden des Jahres 2013 ausgiebig zu feiern!


Klaus Rohlfing
Sprecher
der Gastronomen


Marcus Henninger
Sprecher
der Gastronomen


Dr. J.-F. Sander
Minden Marketing
GmbH

**Wir lassen
Sie nicht
im Regen
stehen.**



• **Firmenkunde?**

Nutzen Sie unsere kosteneffizienten „all-inclusive“-Leistungen!

- Lassen Sie sich von unserer Fairness und Flexibilität begeistern!

Flexibel und Regional – auf uns können Sie sich verlassen – auch bei kurzfristigem Bedarf!

Fordern Sie heute noch Ihre individuellen Firmenkunden-Konditionen an!

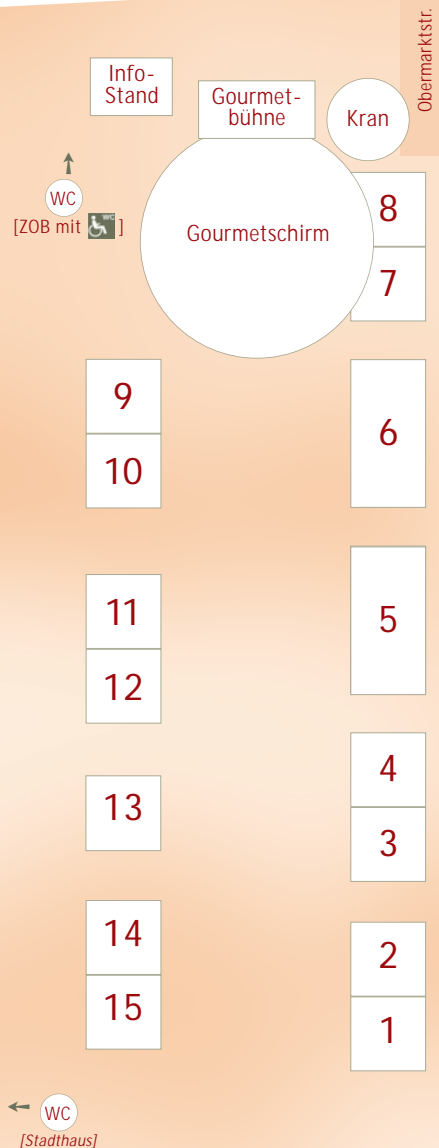


KRANVERMIETUNG | AUTOVERMIETUNG
ABSCHLEPP-SERVICE | LOGISTIK

auto rent[®]
vielseitigkeit auf rädern

www.autorent.de
www.kranvermietung.com

DIE GOURMET-MEILE 2013



- 1 E center Long Drink Bar
- 2 E center Frische-Bar
- 3 Hotel Restaurant Schäferhof
- 4 Tavola Catering & Maitre Wild
- 5 WEZ
- 6 Der Schlemmerservice
- 7 Barre Biererlebnis
- 8 Wein- und Sektangebot unter dem Gourmetschirm
- 9 Victoria Hotel
- 10 Dalmatien Restaurant
- 11 Große Klus
- 12 Park Café
- 13 historischer Bierwagen
- 14 Tabak Depot Uphoff
- 15 Holland's Gourmet Service
- 16 Melitta Lounge
- 17 Bauerngut

16
Rathauslaube

Getränke

Martini-
treppe

17



E center Long Drink Bar

Die „gute alte Zeit“, als das E center in Minden noch Central Kauf hieß, Tante Emma zum Synonym aufstieg und der Longdrink noch nicht zu den In-Getränken zählte:

damals wie heute steht EDEKA für Qualität und ausgeprägten Service und der Longdrink für exotischen Genuss mit anregendem Geschmackserlebnis. Und auch im Hinblick auf den Alkoholgehalt der Drinks hat sich wenig geändert, hier ist Vorsicht geboten - wobei die E center-Getränkekarte alkoholfreie Varianten bietet.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Gehen Sie mit uns auf Zeitreise:

- 1900: „Kölnisch Wasser“ (Caipirinha)
 - 1935: „Scho-Ka-Kola“ (Cuba Libre)
 - 1959: „Capri“ (Cardriver – alkoholfreier Cocktail)
 - 1962: „nimm2“ (Kindercocktail)
 - 1970: „Split“ (Sex on the Beach)
 - 1980: „Campino“ (Tequila Sunrise)
- Jeder Cocktail.....4,00 €

Weiterhin halten wir verschiedene Sektspezialitäten sowie ausgewählte Spirituosen aus „den guten alten Zeiten“ für Sie bereit. Und natürlich haben wir auch dieses Jahr wieder alkoholfreie Getränke und Cocktails für Sie im Angebot.

Zu Hause mixen?? Vom passenden Glas über die Getränkepalette bis zum Crushed-Ice: Ihr E center Minden bietet das komplette Programm für die Longdrink-Bar im Partykeller.



Bäckerei Schäfer's

Die guten alten Zeiten sind für die Bäckerei Schäfer's aus Kleinenbremen gegenwärtig wie eh und je: handwerkliche Backtradition ist seit 115 Jahren das Markenzeichen der Schäfer's Backbetriebe, deren Geschichte als Familienunternehmen in Kleinenbremen ihren Anfang nahm. Zur Gourmetmeile zeigen die Handwerksbäcker, dass sie gerade bei herzhaften Leckereien auch neue Spezialitäten zu bieten haben. Der Sonntag bleibt - ganz traditionell - leckeren Kuchen und dem schwarzen Muntermacher vorbehalten. Laden Sie zum Kaffeeklatsch auf die Gourmetmeile ein, und erleben Sie die einmalige Kombination von außergewöhnlichem Ambiente mit verführerischer Backkunst.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Schäfer's Brot- und Kuchenspezialitäten können Sie auch im Alltag außer Haus genießen, in den Schäfer's Shops gibt es leckere Snacks für unterwegs und meist können Sie sich gleich vor Ort im Café stärken.

Am Freitag und Samstag:

- „Elses Flammkuchen“Stück 3,00 €
- sowie süße Leckereien für die Kleinen

Am Sonntag:

- „Mindener Erdbeerschnitte“Stück 2,00 €
 - „Omas Rührkuchen“Stück 2,00 €
- Heiße Waffeln**
- mit Puderzucker.....1,50 €
 - mit heißen Kirschen.....2,00 €

Dazu köstliche Kaffeevariationen...

Lassen Sie sich verzaubern mit Köstlichkeiten aus Ihrem E center und Schäfer's Brot- und Kuchenspezialitäten.

3 HOTEL RESTAURANT SCHÄFERHOF



Seit über 100 Jahren im Familienbesitz, verfügt das Hotel Restaurant Schäferhof über einen exzellenten Ruf, der weit über Bückeburg hinausgeht. Die erstklassige und vorzügliche Küche bietet nationale wie auch internationale Gerichte an. Darüber hinaus besitzt der Schäferhof mit seinem Saalbetrieb die passenden Räumlichkeiten für die unterschiedlichsten Anlässe. Der Hotelbetrieb des Schäferhofs verfügt über 14 modern eingerichtete Fremdenzimmer (26 Betten), mit Dusche/WC, Farb-TV, Telefon und Minibar. Hier ist Halb- und Vollpension möglich. Eine weitere gern genutzte Einrichtung des Schäferhofes ist die moderne Bundes-Doppelkegelbahn.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Hauptgerichte:

- Frische holländische Matjesfilet „Hausfrauenart“**
mit Äpfeln, Zwiebelringen und Bratkartoffeln.....6,00 €
- Schaumburg-Lipper-Zungenragout – mit Sossießchen,**
Champignons, Mettklößchen und Salzkartoffeln.....7,50 €
- „Röstiteller“ – Räucherlachs, Flusskrebs und Scampi**
mit hausgemachten Rösti.....7,00 €
- Spanferkel auf bayrisch Kraut**
und Bauernbrot.....6,50 €
- Italienische Nudelpfanne**
in Olivenöl gebraten mit mediterranem Gemüse.....5,00 €

Getränke:

Weißwein

- Rioja.....0,2l...3,50 € / 0,7l Fl...12,00 €
- Pinot Grigio.....0,2l...3,50 € / 1,0l Fl...17,50 €
- Chablis.....0,2l...5,00 € / 0,7l Fl...17,50 €

Rotwein

- Trollinger.....0,2l...3,50 € / 0,75l Fl...17,50 €
- Merlot.....0,2l...3,50 € / 0,75l Fl...17,50 €
- Prosecco...0,1l 2,50 € / Fl. 15 € | Champagner...0,1l 7,50 € / Fl. 49 €

Hotel Restaurant Schäferhof
Rusbender Straße 31 • 31675 Bückeburg
Tel.: 0 57 22 – 44 70 • Fax.: 0 57 22 – 12 54
E-Mail: post@hotel-schaeferhof.de
www.hotel-schaeferhof.de



TAVOLA CATERING & MAITRE WILD

Seit 10 Jahren sind wir Betreiber des Hotels Kronprinz am Bahnhof und somit der Stadt Minden treu verbunden. Schön und danke, dass wir jetzt auch auf der Gourmetmeile dabei sein dürfen. Unser Partyservice TAVOLA Catering steht für die gedeckte Tafel - und diese decken wir Ihnen jederzeit für Ihre kleine oder auch große Feier. Unser neuer Betrieb MAITRE WILD beliefert Sie zu allen Anlässen mit Delikatessen von heimischem Wild aus eigener Herstellung. Weitere Infos am Stand und auf unserer Internetseite.

Herzlichst und guten Appetit,
Ihre Küchenmeister
Edgar Miller & Harald Strüwe



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Hauptgerichte:

- Restaurationsplatte – Bauernbrot mit**
hausgemachten Wildwurst -und Schinkenspezialitäten.....6,00 €
- Ragout Fin – vom Wild**
in der Blätterteigpastete mit Waldbeeren.....7,00 €
- Spiess „Jäger Art“ – mit Wildschwein,**
Hirsch und Reh in Waldpilzsauce, dazu Spätzle.....7,00 €
- Flammkuchen – "Hubertus"**
mit Wildsalami, Kräutern und Emmentaler.....5,50 €
oder vegetarisch mit Zucchini, Paprika und Aubergine, Schafskäse
- Dessert:**
„Fürst Pückler Art“ – Schokoladenpudding
mit Erdbeersalat und Vanillecreme.....5,00 €

Tavola Catering & Maitre Wild
Röntgenstraße • 31737 Rinteln
Tel.: 05751 – 8 90 76 86 • Fax.: 05751 – 8 90 76 87
www.maitre-service.de



25 WEZ-Märkte sind in der Region die Adressen für hochwertige Lebensmittel aus aller Welt. WEZ ist der Treffpunkt für Menschen mit Lebensart und Freude an feinem Essen und Trinken zu erschwinglichen Preisen. Besonders Weinkenner schätzen die Kompetenz der WEZ-Weinabteilungen und den WEZ-Vinothek-Club.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

WEZ präsentiert Ihnen in diesem Jahr hervorragende Weiß-, Rot- und Roséweine des Weinguts Fürst von der Mosel.

Das milde Klima und die mineralisch wertvollen Muschelkalkböden im Sautal bieten optimale Voraussetzungen für den Anbau hochwertigster Weine.

Überzeugen Sie sich selbst von einem leckeren Glas Fürstwein.

Genießen Sie außerdem Prosecco und aromatisierte, weinhaltige Cocktails vom Feinkosthaus Käfer in München.

Wein

0,75 l Flasche.....10,00 €
0,2 l Glas.....3,00 €

Mineralwasser, Schorle

0,75 l Flasche.....4,00 €
0,25 l Glas.....2,00 €

Käfer Prosecco

0,1 l Glas.....2,00 €

Käfer Hugo, Waldano oder Sprizzzer:

0,2 l Glas.....2,00 €

WEZ / Karl Preuß GmbH & Co.
Viktoriastraße 27 • 32423 Minden
Tel.: 05 71 - 39 08-0 • Fax 05 71 - 39 08-15
Email: info@wez.de
www.wez.de



Der Schlemmerservice – Mindens großer Buffet- und Cateringservice. Wir bieten Ihnen Vielseitigkeit, erstklassige Qualität und einen zuverlässigen Service.

Ob bei Stehempfängen, in Konferenzpausen, einer Geburtstagsparty, einer feinen Hochzeitsfeier oder einem größeren Betriebsfest – mit dem Schlemmerservice wird jede Feier zu einem Erfolg. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern: Tel. 05 71 - 50 50 30



UNSERE SPEZIALITÄTEN

50er Jahre, Deutschland im Wirtschaftswunder

Vorspeise:

Die Blechtrommel (nicht wörtlich nehmen)

Ragout fin, Kalbs- und Hähnchengeschmetzeltes mit Champignons und Worcestersauce im Blätterteig an Petersilie.....5,00 €

Hauptgerichte:

Made-in-Germany

Scampis – frisch zubereitet – in Kräuterbutter gebraten, mit Salatbeilage und Zeus-Baguette mit Peperoni und Weißkäse.....5,00 €

Wirtschaftswunder – Gegrilltes Schweinefilet auf gepfeffelter Ananas mit Cranberry-Sauce und Kartoffel-Lauch-Chili-Püree.....6,00 €

Desserts: unsere Idole

Romy Schneider – Tränen von Dunklem Schokoladenmousse an einem Fruchtsaucenspiegel.....3,50 €

James Dean – Pina Colada Törtchen, Kokoscreme und Ananasgelee auf Schokobiscuit.....3,50 €

Zum deutschen Wein:

Ohne Krimi geht die Mimi nie ins Bett und auch

nicht ohne Käsespieß – Eine Leckerei für Zwischendurch: Käsespezialitäten und fruchtige Weintrauben am Holzspieß.....2,50 €

Getränke:

*Weißwein, Rotwein, Weinschorle.....0,2 l ab 3,00 € / Fl. ab 10,00 €
Sekt.....3,00 €
Sekt mit Erdbeeren.....3,50 €
Mineralwasser.....Glas...2,00 € / Flasche...4,00 €*

Der Schlemmerservice

Mitteldamm 28 • 32429 Minden • Tel.: 05 71 - 5 05 03-0
Marienstr. 134 • 32425 Minden • Tel.: 05 71 - 4 04 91 84
Flurweg 22 • 32457 Porta Westfalica • Tel.: 05 71 - 5 80 00 30
Auf dem Wachtlande 2 • Bad Nenndorf • Tel.: 0 57 23 - 91 42 24



BIERERLEBNIS UNTER DEM GOURMETSCHIRM:

Barre Pilsener vom Fass.....0,3 l...2,50 €
 Der Klassiker, ein untergärig gebrautes Vollbier, begeistert die Genießer weit über die Region hinaus. Gut gekühlt ist Barre Pilsener zu jedem Anlass eine willkommene Erfrischung.

Barre Weizen.....0,3 l...2,50 €
 Das naturtrübe helle Weizenbier, besticht nicht nur Kenner durch einzigartigen Genuss und aromatischen Geschmack.

Barre Alster.....0,33 l...2,50 €
 Gerade in den warmen Monaten des Jahres ist Alster für viele Biertrinker eine willkommene Alternative, denn es ist nicht nur alkoholreduziert, sondern auch um 40% kalorienreduziert.

Barre Natur Alster.....0,33 l...2,50 €
 Eine norddeutsche Innovation: Das naturtrübe Alster basiert auf Barre Pilsener mit ausschließlich echtem Zitronensaft – ohne künstliche Zusätze!

Barre Frey, alkoholfrei.....0,33 l...2,50 €
 Die alkoholfreie Variante des Klassikers büßt nichts an Geschmack ein. Für alle, die ohne Alkohol den herrlich würzigen Geschmack eines Barre genießen wollen, haben wir das Barre Frey Bier.

Barre Fassbrause, alkoholfrei.....0,33 l...2,50 €
 Die wertvolle Erfrischung. Barre Fassbrause mit leichtem Zitronen- oder Holundergeschmack. Ohne künstliche Farb- bzw. Konservierungsstoffe.

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola Light.....je 0,3l...2,50 €

Bad Meinberger Mineralwasser...0,25l...2,00 € / 0,75l...4,00 €

Bad Meinberger Apfelschorle.....0,3l...2,50 €

Privatbrauerei Ernst Barre GmbH
 Berliner Straße 122-124
 32312 Lübbecke
 Tel.: 0 57 41 - 2 70 10
 www.barre.de

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Das Weingut Maximin Grünhaus liegt am Fuße eines ausgedehnten, steilen Südhanges auf der linken Seite der Ruwer, etwa 2 km von deren Mündung in die Mosel. Die arrundierte, geschlossene Weinbergs-lage Maximin Grünhaus mit den Einzellagen Abtsberg, Herrenberg und Bruderberg befindet sich im Alleinbesitz der Familie von Schubert. Die drei Maximin Grünhäuser Weinbergs-lagen unterscheiden sich durch Bodenart, Hangneigung und Mikroklima und zeichnen sich durch Besonderheiten aus. Wir präsentieren Ihnen einen feingliedrigen Riesling und einen charaktervollen Sekt.

Weißwein aus dem Weingut Maximin Grünhaus, Ruwer:

Maximin Grünhaus Riesling, trocken
0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...15,00 €

Maximin Grünhaus Riesling feinherb
0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...15,00 €

Maximin Grünhäuser Sekt Q.b.A
0,1 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...19,00 €



Sorgfältige Beobachtung und maßvolle Nutzung moderner Technik erlauben es, gesunde, reife Trauben zu ernten und sie zu edlem Wein und Sekt auszubauen. Vom Setzling bis zur verkaufsfertigen Flasche liegt bei uns alles in einer Hand. Weil die heimischen Böden der Rheinpfalz vom Klima besonders begünstigt sind, zählen die hier entstandenen Weine zu den Spitzengewächsen Deutschlands.

Aus dem Hause MENGER-KRUG präsentieren wir Ihnen:

Riesling Brut.....0,1 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...19,00 €
Rosé Brut.....0,1 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...19,00 €



Er ist Deutschlands anspruchsvollste, spätreifende Weißweinsorte. Ihm sind, unter Berücksichtigung der besonderen klimatischen Bedingungen, die besten, meist terrassierten Lagen im Calmont vorbehalten. Der Wein zeichnet sich durch eine feine Rasse und Eleganz mit einem an Pfirsich erinnerndes Bukett aus.

Er wird in seinen Nuancen durch unterschiedliche Jahrgänge und Böden verfeinert. Mit dezentem Bukett, feinfruchtigem Aroma, pikanter Säure und gediegener Rasse eignet er sich vorzüglich als Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, Muscheln, Austern und Hummer.

Bremmer Calmont, Riesling, Spätlese
0,2 l Glas...3,00 € / 0,75l Flasche...10,00 €

Victoria Hotel • Markt 11 • 32423 Minden
 Tel.: 05 71 - 97 31 00 • www.victoriahotel-minden.de
 Frühstück tägl. 6.30 – 11.00 Uhr, Mittagstisch werktags 12.00 – 14.30 Uhr
 „Dinner für Zwei“ Montag bis Samstag mittags wie abends
 Brunchbuffet 9.30 – 14.30 Uhr* | Sekt-Frühstück 9.30 – 14.00 Uhr*
 *Termine entnehmen Sie bitte unserem kulinarischen Kalender
 Restaurant tägl. mittags und abends geöffnet
 Bistro-Bar-Café tägl. von 10.00 bis 1.00 Uhr früh



Der TREFFPUNKT für kulinarische Köstlichkeiten in Minden:

- Victoria Classic-Restaurant
- Victor – Die Bar –
- Marktterrasse
- Veranstaltungsservice

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen:

„Unsere schönste Zeit“

Blattsalate im Knusper-Kräuterkorbchen
mit Geflügelspieß und Granatapfeldressing.....4,00 €

„Mahlzeit“

Kaltgeräuchertes Forellenfilet mit Apfeln,
Brunnenkresse-Radieschensalat und Kartoffelwürfeln.....5,00 €

Hauptgerichte:

„Das waren noch Zeiten“
Huftsteak mit bunter Pfeffersauce,
Kräuterknoblauchbaguette und Kirschtomaten.....7,00 €

„Zeitgeist“

Duo von Lachs und Zander im Vanilleblatt
mit Safransauce, Rote Beete und frittiertes Petersilie.....8,00 €

„Alles hat seine Zeit“

Putenroulade mit Spinatfüllung
auf reduzierter Salsa, grüner Sauce und Gartenkresse.....6,50 €

Desserts:

„Zeitlos schlemmen“
„Fruchtcocktail“, heimisches Obst
mit Apfel-, Himbeer- & Orangenmark auf Crash-Eis.....4,50 €

„Gut genutzte Zeit“

Kirsch Trifle Sauerkirschkompott
mit Schmand und Brösel-Butterkeks.....4,50 €

Victoria Hotel • Markt 11 • 32423 Minden
Tel.: 05 71 - 97 31 00 • www.victoriahotel-minden.de
Frühstück tägl. 6.30 – 11 Uhr, Mittagstisch werktags 12 – 14.30 Uhr
„Dinner für Zwei“ Montag bis Samstag mittags wie abends
Brunchbuffet 9.30 – 14.30 Uhr* | Sekt-Frühstück 9.30 – 14 Uhr*

*Termine entnehmen Sie bitte unserem kulinarischen Kalender
Restaurant tägl. mittags und abends geöffnet
Bistro-Bar-Café tägl. von 10.00 bis 1.00 Uhr früh



Das Dalmatien Restaurant ist eines der ältesten Restaurants in Minden mit kroatischer und internationaler Küche.

Es finden kroatische Wochen mit traditionellen Speisen und passender dalmatinischer Livemusik zur Unterhaltung statt. Passend zu den Gerichten werden landesübliche Weine angeboten.

Außergastronomie im Sommer mit komplettem Speisen- und Getränke-Angebot. Seien Sie unser Gast und lassen Sie sich von der dalmatinischen Lebensart verzaubern.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Hauptgerichte:

Kalte Platte „Raguza“
Geräucherter dalmatinischer Schinken,
Schafskäse, gegrillte Paprika, dazu Oliven und Brot.....5,50 €

Cevapčići „Marco Polo“
Cevapčići mit Djuwetschreis und Weißkohl-Salat.....5,00 €

Medaillons „Dalmatino“
Medaillons vom Schweinefilet mit gedünsteten
Tomaten, Paprika, Zwiebeln, dazu Djuwetschreis (pikant).....6,50 €

Dessert:

Strudel „Dallas“ – Apfelstrudel mit Sahnehaube.....3,50 €

Getränke:

Weine

Pelješac | Rotwein, halb-trocken.....0,2l...3,50 € / 0,75l Fl...11,00 €
Plavac | Rotwein, fein, herb.....0,2l...3,50 € / 0,75l Fl...11,00 €
Graševina | Weißwein, trocken.....0,2l...3,50 € / 0,75l Fl...11,00 €

Spirituosen

Slivovic (Pflaumen-Obstler).....2 cl...1,50 €
Julischka (Slivovic u. Birnenlikör).....2 cl...1,50 €

Mineralwasser

JORDA Mineralwasser.....0,25l...2,00 € / 0,75l Fl...4,00 €

Dalmatien Restaurant
Rodenbecker Straße 77a • 32427 Minden • Tel.: 05 71 - 2 26 20
www.dalmatien-restaurant.de
Öffnungszeiten: Montag 18.00 bis 23.00 Uhr
Mittwoch bis Sonntag 12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr
Dienstag Ruhetag
Anzahl der Sitzplätze: 88 im Restaurant, 18 im Clubraum
sowie 22 Sitzplätze im Biergarten



HERZLICH WILLKOMMEN!

Etwas abseits am Rand des Sandfurter Waldes ankommen heißt, vom ersten Moment an von der besonderen und herzlichen Atmosphäre der GROSSEN KLUS umgeben zu werden.

Lassen Sie sich im Restaurant „Juliane“ oder der modernen FRITZBAR von einer frischen und abwechslungsreichen Landküche verwöhnen und genießen Sie Ihren Abend.

Lauschen Sie zur Sommerzeit den alten Geschichten aus dem Märchenwald und finden Sie Ruhe und Entspannung unter der alten Eiche. Für zünftige Feiern und festliche Veranstaltungen bietet das nahegelegene Müllerhaus an der Mühle in Meißen ausreichend Platz.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen:

Frühstück bei Tiffany

Zwiebel-Speckkuchen auf Blätterteig.....4,00 €

Hauptgerichte:

Jailhouse Rock – Schaschlik vom Ibericoschwein mit feuriger Tomaten Mango Marmelade, Brot.....8,00 €

Jenseits von Eden – Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort mit Kartoffel Sellerie Püree.....8,00 €

Casablanca – Saltimbocca von der Maispoularde mit Risi Bisi in eigener Sauce.....5,00 €

Dessert:

Endstation Sehnsucht – Creme brulee von weißer Schokolade mit Karamell Erdbeere.....4,00 €

Getränke:

African Queen – Kürbis-Secco fruchtig frisch.....0,1l...3,00 €

Sabrina – Erdbeer-Prosecco-Cocktail.....0,1l...3,00 €

Prosecco.....0,1 l Glas...3,00 € / 0,75l Flasche...15,00 €

Ménard – Cuvée marine Côte de Gascogne, Frankreich.....0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...12,50 €

Merlot – Les Jamelles Languedoc Roussillon.....0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...12,50 €

Hotel & Restaurant Große Klus
Am Klusbrink 19 • 31675 Bückeberg
Tel.: 057 22 – 95 12 0 • Fax: 057 22 – 95 12 50
E-Mail: info@klus.de • www.klus.de

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag ab 15.00 Uhr geöffnet
Sonn- und Feiertage ab 11.00 Uhr durchgehend

Für Veranstaltungen und/oder nach vorheriger Anmeldung sind wir gerne auch zu anderen Zeiten für Sie da.



Umgeben von alten Bäumen, eingebettet in den historischen Schlossgarten Bückeberg liegt das Park-Café wie eine Oase im Grünen... Es bietet eine einzigartige Atmosphäre für jeden Anlass. Kaffee- und Kuchenspezialitäten vom Buffet laden vor Ort zum genießen ein. Große und kleine Leckereien haben unsere Köche à-la-carte zusammengestellt. Es gibt auch Spezialitäten-Buffets nach ihren Wünschen für Ihre exklusiven Veranstaltungen im Park-Café.

Der Biergarten lädt in den Sommermonaten zum Verweilen ein. Deftige Küche mit bayerischen Spezialitäten und leichten Genuss mit knackigen Salaten. 700 Sitzplätze lassen sich auch wettergeschützt überdachen. Natürlich haben wir für die Kleinen auch einen Kinderspielplatz.

Events mit Livemusik und das mehrtägige Oktoberfest im Festzelt komplettieren unser Programm.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Hauptgerichte:

Garnelensalat auf Rapunzel.....6,00 €

Rosa gebratene Entenbrust auf Feldsalat mit Himbeervinaigrette, Baguette.....7,00 €

Ossobuco an Bardonilo-Jus Scheiben von der Kalbshaxe mit Röstgemüse und Rosmarinkartoffeln.....7,50 €

Schweinefilet an Pfifferling-Riesling-Rahm, mit Röstis.....7,00 €

Räucherlachs an Dijonsenf-Sauce, Kartoffelpfätzchen.....6,50 €

Semmelknödel mit Pfifferlingrahm.....6,00 €

Dessert:

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott.....4,50 €

Park-Café Bückeberg
Café • Restaurant • Biergarten
Schlossplatz 11 • 31675 Bückeberg • Tel. 05722 – 35 28
Email: buero@park-cafe-bueckeberg.de • www.park-cafe-bueckeberg.de
Gerne empfehlen wir uns für Familienfeste, Reisegruppen, Betriebsausflüge und Firmenfeiern.
Wir haben täglich ab 11 Uhr geöffnet und freuen uns auf Ihren Besuch!



DIE DURSTLÖSCHER:

- Barre Pilsener vom Fass.....0,3 l...2,50 €*
- Barre Weizen.....0,3 l...2,50 €*
- Barre Alster.....0,33 l...2,50 €*
- Barre Natur Alster.....0,33 l...2,50 €*
- Barre Frey, alkoholfrei.....0,33 l...2,50 €*
- Barre Fassbrause, alkoholfrei.....0,33 l...2,50 €*

- Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca-Cola Light.....je 0,3l...2,50 €*
- Bad Meinberger Mineralwasser...0,25l...2,00 € / 0,75l...4,00 €*
- Bad Meinberger Apfelschorle.....0,3l...2,50 €*



Seit nunmehr 18 Jahren betreiben wir – die Familie Uphoff – das bekannte Tabakwarenfachgeschäft direkt am Markt in Minden. Seit dieser Zeit fühlen wir uns verpflichtet, für unsere Kunden in der Welt des Tabaks immer wieder nach Interessantem Ausschau zu halten und das Beste bereit zu halten.



Wir präsentieren uns in diesem Jahr in Kooperation mit DANNEMANN EL NOBLE CIGARRO mit einer Cigarren-Lounge, um Sie auch hier stilvoll verwöhnen zu können. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen eine genussvolle Gourmet-Meile, Ihre Familie Uphoff.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

DANNEMANN ARTIST LINE RESERVA

Ausgewählte Jahrgänge des traditionsreichen Anbaugesbietes Mata Fina. Würzig milder Longfillergenuss. Puro Brasil.

- Panatela, 30 Min. Rauchgenuss.....7,80 €*
- Corona, 40 Min. Rauchgenuss.....9,30 €*
- Robusto 45 Min. Rauchgenuss.....10,30 €*

DANNEMANN ARTIST LINE HBPR

Hand Bunched Pressed Rolled – ohne mechanische Presse rein von Hand geformt. Perfekter Zug. Facettenreiches Aroma. Puro Nicaragua.

- Corona, 40 Min. Rauchgenuss.....10,50 €*
- Robusto 45 Min. Rauchgenuss.....11,60 €*
- Torpedo 60 Min. Rauchgenuss.....13,20 €*

MOODS Cigarillos

„Riecht gut und schmeckt gut“ – mit dem besonderen Aroma und dem einzigartigen Duft.

- MOODS Silver (12 Cigarillos).....3,60 €*
- Mini MOODS (10 Cigarillos).....3,00 €*
- MOODS (20 Cigarillos).....6,10 €*
- MOODS Filter (20 Cigarillos).....6,20 €*
- MOODS Golden Taste (20 Cigarillos).....6,20 €*

Tabak-Depot Uphoff
 Markt 10
 32423 Minden
 Tel.: 05 71 - 2 23 10
 Fax: 05 71 - 8 29 03 10
 info@tabakdepot-uphoff.de

15 HOLLAND'S GOURMET SERVICE

STANDNUMMER



„Nur feiern müssen Sie selbst!“ Unter diesem Motto macht Holland's Gourmet Service seit über 25 Jahren aus jeder Feier ein unvergessliches Erlebnis. Viele prominente Gäste und Veranstalter können das bestätigen. Kein Wunder, Uwe Holland ist mit seinem Team als einziger 4-Sterne-Caterer der Region weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Galadinner, Party oder Empfang, Jubiläum, Präsentation oder Business-Lunch, Hospitality oder Messecatering, Holland's macht aus jeder Veranstaltung ein echtes Event. Dabei reicht der Service von der Auswahl der Location über die Unterhaltung bis zum eigentlichen Catering.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Vorspeisen:

Gebackener Fetakäse (Vegetarisch)
auf Ratatouille Gemüse und Baguette..... 4,50 €

Hauptgerichte:

In Knoblauchöl gebratene Seawater Scampis
auf mediterranem Salat dazu Ajoli und Oliven-Baguette..... 7,00 €

Surf & Turf – Rinderfiletspieß mit Scampi,
Sambal-Olek-Creme, Kräuterkartoffeln und Salatbeilage..... 12,00 €

In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen
mit Holunderblüten-Möhren und Steinpilzpurée..... 9,50 €

Desserts:

Frische Erdbeeren mit Basilikumsorbet..... 4,50 €
Überraschungsdessert..... 3,50 €

Getränke:

Coralba Mineralwasser
0,75 l Flasche..... 4,00 €
0,25 l Flasche..... 2,00 €

Spitzenweine vom

Weingut Becker-Landgraf – Rheinhessen
Weingut Markus Schneider – Pfalz

Holland's Gourmet Service
Friedrich-Wilhelm-Str. 84
32423 Minden
Tel.: 05 71 - 2 58 00/2 58 49
Fax: 05 71 - 2 58 10
www.hollands-gourmet.de



Viermal grünes Licht für Ihre Sicherheit.



- > Hauptuntersuchung
- > Gutachten/Bewertung
- > DEKRA Siegel für Gebrauchtfahrzeuge
- > DEKRA Classic Services

DEKRA Automobil GmbH
Wankelstr. 4
32427 Minden
Telefon 0571 83779-0
www.dekra-in-minden.de




Damit Sie die Gourmet-Meile entspannt genießen können, haben wir ein bisschen Elektrotechnik für Sie installiert.

ELEKTRO SCHLÖTEL

Elektro Schlötel GmbH
Hahler Str. 152 - 154
32427 Minden
Telefon (05 71) 38 68 04 3
www.elektro-schloetel.de



Wir lassen die „guten alten Zeiten“ wieder aufleben. Im Melitta Kaffeehaus gibt es die Klassiker von gestern und die Spezialitäten von heute: Vom „Pharisäer“ über den „Rüdesheimer Kaffee“ bis hin zum „Latte Macchiato“. Natürlich können Sie auch einen guten Melitta Filterkaffee in gemütlicher Atmosphäre genießen.

Die Einnahmen aus dem Kaffeeausschank werden in diesem Jahr an die Wärmestube St. Nikolai in Minden gespendet.

**UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN
an der Kaffeebar**

- Filterkaffee.....1,00 €
- Café Crème.....1,00 €
- Café au lait.....2,00 €
- Espresso.....1,00 €
- Cappuccino.....2,00 €
- Latte Macchiato.....2,00 €
- Schokolade.....1,00 €
- Caffè Mochaccino
(Kakao, doppelter Espresso und aufgeschäumte Milch).....2,00 €
- Tee (verschiedene Sorten).....1,00 €
- Pfand.....2,00 €



**UNSERE COCKTAILSPEZIALITÄTEN
an der Cocktailbar**

Kaffeecocktails ohne Alkohol

- „Franziskaner“
(Milchkaffee mit Sahnehaube).....2,50 €
- „Wiener Melange“
(Café Crème, aufgeschäumte Milch, Zucker).....2,50 €
- „Latte After Eight“
(Latte Macchiato mit After Eight).....2,50 €
- „Eiskalt“
(Frozen Joghurt mit Knispelzucker oder Frozen Joghurt Cappuccino mit Schoko-, Karamell-, Erdbeersoße).....2,50 €

Kaffeecocktails mit Alkohol

- „Pharisäer“
(Filterkaffee, Rum, Zucker, Sahnehaube).....3,00 €
- „Biedermeier Kaffee“
(Café Crème, Marillenlikör, Sahnehaube).....3,00 €
- „Kaffee anno dazumal“
(Cappuccino, Eierlikör, Sahnehaube).....3,00 €
- „Rüdesheimer Kaffee“
(Filterkaffee, Zucker, Weinbrand, Sahne, Kakaopulver).....3,00 €
- „Erfrischung mit Schuss“
(Frozen Joghurt Cappuccino, Kahlua oder Baileys).....3,00 €
- Pfand.....2,00 €

Melitta Gruppe
Marienstraße 88
32425 Minden

www.melitta.info

Die Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH ist eine 100%ige Tochter der EDEKA Minden-Hannover. Sie gehört als Vollsortimenter zu den führenden Anbietern der deutschen Fleisch- und Wurstwarenindustrie.

Zu ihren Kunden gehören der Lebensmitteleinzelhandel, Fleischerfachgeschäfte, die weiterverarbeitende Industrie sowie Caterer, Cash+Carry-Betriebe und Großverbraucher.

Mit großem handwerklichen Können und modernster Technologie werden aus tagesfrischer Rind- und Schweinezerlegung Spitzenerzeugnisse hergestellt.



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Hauptgerichte:

„Rumpsteak Adenauer“
mit gerösteten Zwiebeln im Aufschwung,
Kräuterbutter und Baguette..... 6,00 €

„Wunder von Bern“
Lammlachse – mit Herbergers Speckbohnsensalat,
Kräuterbutter und Baguette..... 7,00 €

„Schweinerückensteak Heinz Erhardt“
an schelmischem Kartoffel-Speck-Salat mit
Kräuterbutter und Baguette..... 5,00 €

Das Markenfleischprogramm „Bauerngut“ – Rind- und Schweinefleisch aus kontrollierter Aufzucht – ist eine der erfolgreichsten Marken auf dem deutschen Markt.

Unter der Marke „Bauerngut“ wird ein attraktives Sortiment aus Fleisch- und Wurstwaren für die Bedienungstheke produziert. Ein weiterer Schwerpunkt der Produktion liegt im Bereich der Konserven sowie der SB-Produkte. Die Bauerngut-Qualitätsrichtlinien orientieren sich an den Wünschen anspruchsvoller Verbraucher.



Bauerngut Fleisch- und Wurstwaren GmbH
Hasengarten 1a · 31675 Bückeburg · info@bauerngut.de

DAS KÖNNEN SIE GEWINNEN!

Ein herzliches Dankeschön allen Preisspendern der diesjährigen Gourmetmeile:

- EDEKA:** 11-Zoll MacBook Air im Wert von 1199,00 €
- Bauerngut und Privatbrauerei Barre:** Grillparty für 10 Personen mit allem Drum und Dran
- Große Klus:** Einladung zu einem schönen Abend (Aperitif an der Fritzbar, Gourmetmenü für zwei Personen, Getränke zum Essen: Wein und Wasser, Kaffee und Digestif, kostenloser Nach-Hause-Shuttle bis 15 km Fahrstrecke)
- Holland's Gourmet Service:** 2 x eine Gans für 4 Personen
- Melitta:** Melitta® Signature® Deluxe in schwarz-Edelstahl im Wert von 170,00 €
- Schlemmerservice/ Kotelett-Schmiede:** Gutschein für ein Buffet im Wert von 150,00 €
- Victoria Hotel:** Brunch-Buffet für 10 Personen im Victoria Hotel
- WEZ:** 5 Einkaufsgutscheine à 50,00 €
- Hotel Schäferhof:** 5 Speisegutscheine à 20,00 €
- Dalmatien Restaurant:** 3 Gutscheine à 30,00 €
- Tabak Depot Uphoff:** 4 x DANNEMANN Rucksack gefüllt mit 2 DANNE-MANN Kartonagen (Inhalt: jeweils 10er Packung Mini MOODS, 12er Packung MOODS Silver, Feuerzeug) + Media Markt Gutschein (10,00 €) + Douglas Gutschein (10,00 €) im Gesamtwert von je 60,00 €
- Tavola Catering:** Gutschein für Speisen außer Haus im Wert von 100,00 €
- Park-Café Bückeburg:** 3 x 2 Karten für das Bückeburger Oktoberfest mit den Reuscher Musikanten inkl. 2 Maß u. 2 Brezeln (04.10. – 06.10.2013)

HINWEIS: Die Rathaustiefgarage ist an den Gourmettagen Freitag und Samstag bis 2.00 Uhr sowie am Sonntag von 11.00 Uhr bis 21.30 Uhr geöffnet. Wir bedanken uns bei der Parkhaus Minden GmbH für die Unterstützung.

Bitte beachten Sie den ausgeschilderten Hinweis, dass die Parkgarage der Obermarktpassage werktags bis 20.00 Uhr und sonntags nur bis 19.00 Uhr geöffnet ist.



Glänzende Aussichten Die Theatersaison 2013/2014

**Von innen und außen erstrahlt das Stadttheater Minden
in der neuen Spielzeit im neuen Glanz!**

Wir sind sehr stolz auf unsere Programmviefalt und präsentieren Ihnen in den kommenden Monaten Schauspiel, Musical, Sinfoniekonzerte, Oper und Crossover-Produktionen der Extraklasse!

Freuen Sie sich auf wunderbare Schauspieler wie Suzanne von Borsody, Birge Schade, Walter Plathe und Michael Roll. Freuen Sie sich auf die „Rocky Horror Show“, „Rent“ und „Men in Black“. Lieben und leiden Sie mit „Mephisto“, „Hiob“, dem „Guten Mensch von Sezuan“. Diskutieren Sie über „Frau Müller muss weg“, „Rot“, „Mephisto“ oder „Der Vorname“. Und wir garantieren Ihnen mitreißende musikalische Erlebnisse u. a. mit Power Percussion, Tim Fischer, Gayle Tufts und The Ukulele Orcheststra of Great Britain. Aber auch unterschiedlichste Kinderstücke, Kabarett, Kleinkunst, Sonderkonzerte und außergewöhnliches Jugendtheater erwarten Sie...

**Nehmen Sie sich Zeit für die ganze Fülle unseres Programms,
kommen Sie und staunen Sie – auch Sie werden unser
Theater lieben!**

Kartenvorverkauf
express-Ticketservice
Obermarktstr. 26–30, 32423 Minden
Telefon 0571 88277 oder über
tickets@express-minden.de

www.stadttheater-minden.de



STADT THEATER MINDEN

min + cfin



Geschichte neu erleben in NRW – Minden 2013:

- ▶ Von Wilhelm zu Widukind 07. + 08.09.2013
- ▶ Deutschlands 3. internationale Reenactor-Messe: 05. + 06.10.2013 Intern. Reenactor-Preis
- ▶ Geschichte erleben in Mindens Museen
- ▶ Geschichte neu erleben – Führungen 2013:
 - Historische Führungen mit Spielszenen
 - Führungen am Wasserstraßenkreuz
 - Segwaytouren
 - Führungen am Kaiser-Wilhelm-Denkmal
 - Historische Führungen zu verschiedenen Themen

www.minden-erleben.de

Weitere Informationen:
Minden Marketing GmbH
Domstr. 2 | 32423 Minden
Tel.: 05 71 - 8 29 06 59
info@mindenmarketing.de
www.mindenmarketing.de



Ein Projekt von:



Minden Marketing GmbH

Förderer:



Medienpartner:



MERK - WÜRDIG!

Wer hat 2013 den schönsten Gourmetstand in Minden?

Beurteilen Sie, liebe Gäste, welche drei Gourmetstände am schönsten aussehen, die tollste Dekoration aufweisen oder den besten Eindruck auf Sie machen.

Kreuzen Sie Ihre 3 Favoriten an. Bitte schneiden Sie das Formular aus und werfen es in die Losbox am Infostand. (Absender nicht vergessen!)

- | | | | | | |
|---|---|--|----|---------------------------|--|
| 1 | E center Cocktail-Bar | | 10 | Dalmatien Restaurant | |
| 2 | E center Frische-Bar | | 11 | Große Klus | |
| 3 | Hotel Schäferhof | | 12 | Park Café | |
| 4 | Tavola Catering & Maitre Wild | | 13 | historischer Bierwagen | |
| 5 | WEZ | | 14 | Tabak Depot Uphoff | |
| 6 | Der Schlemmerservice | | 15 | Holland's Gourmet Service | |
| 7 | Barre Biererlebnis | | 16 | Melitta Lounge | |
| 8 | Wein- und Sektangebot unter dem Gourmetschirm | | 17 | Bauerngut | |
| 9 | Victoria Hotel | | | | |

Der durch Ihre Meinung ermittelte Betrieb wird ausgezeichnet als „Schönster Gourmet-Stand der Mindener Gourmetmeile 2013“. Unter allen Einsendungen wird der Gewinner ermittelt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Und das können Sie gewinnen: Auf Seite 26 finden Sie die Preise, die von den Mitwirkenden der Gourmetmeile gestiftet wurden. Der Sieger-Stand wird am Ende der Veranstaltung ermittelt (Abgabe Ihres Stimmzettels bis Sonntag 17.00 Uhr). Die Gewinner der Verlosung werden am Ende der Veranstaltung gezogen und per Post benachrichtigt. Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit auf der Gourmetmeile!
Ihre Minden Marketing GmbH

IHR ABSENDER

Name:.....

Straße/Hausnr.:.....

PLZ/Ort:.....

Telefon:.....

IHRE MEINUNG

... ist uns wichtig!

Die 13. Mindener Gourmetmeile finde ich:

spitze gut zufriedenstellend schlecht

Gut finde ich:

Nicht gut finde ich:

Ich wünsche mir:

DIE JURY DER MINDENER GOURMETMEILE 2013

Wie erstmals im Vorjahr wird eine Fachjury die Preisträger für das beste Gericht der Mindener Gourmetmeile 2013 ermitteln.



Rainer Kunoth Der gelernte Koch und Konditor Rainer Kunoth ist neben seinen zahlreichen Erfahrungen beim Showcooking auf verschiedenen Kochevents zeitgleich als Akrobat, Jongleur und Stelzenläufer mit dem „Duo Glupo“ unterwegs. Seit 2005 bieten er und seine Kollegen mit der KochBAR – Cirque de la Cuisine einem begeisterten Publikum Kochshows der anderen Art. Mit Witz, Können und Artistik werden hier die Gerichte gezaubert.



Robert Reinkemeyer Der in Neuseeland geborene Event-Koch Robert Reinkemeyer sammelte bereits Erfahrungen in namhaften Restaurants in Neuseeland, Australien und Europa. In Deutschland war er Sous Chef im Landhaus Götker in Lembrüch, wo er die deutsche Küche lieben lernte. 2010 erfüllte er sich seinen Traum, eine Catering Company und die Kochschule 'KAKATO' aufzubauen. Die Verwendung regionaler, natürlicher Produkte ist seine Philosophie.



Klaus-Dieter Meya Der geborene Mindener Klaus-Dieter Meya leitet seit 34 Jahren das Küchenstudio Bulthaupt & Meya in Bielefeld. Der Küchenexperte Meya ist zudem selbst seit 15 Jahren begeisterter Koch und nahm an zahlreichen Kochschulungen teil.

Handy-28 advertisement featuring a woman's face and logos for Vodafone, O2, and BASE. The text reads: "ECHTE ANGEBOTE KÖNNEN SO SEXY SEIN ...!". Below the text, it lists "MINDEN • STADTHAGEN • HÖXTER" and the "HANDY-28" logo.

GUTE UNTERHALTUNG ZUR Gourmet-Meile



Die guten alten Zeiten

FREITAG 19.07.2013

Ab 12.00 Uhr

**Schlemmen auf der Mindener
Gourmetmeile**

17.00 Uhr

**Treffen der geladenen Gäste
Begrüßung durch Veranstalter**

► **Bühne Gourmetschirm**

**Anschl.: Kulinarischer Rundgang mit
Musik aus den guten alten Zeiten**



17.30 Uhr

**The Rocketeers auf der
Gourmetmeile**

19.30 Uhr

Eröffnung der Gourmetmeile

19.45 Uhr:

**„Good old times in Minden town“
Von A wie Abba bis Z wie ZZ Top**

**Eine musikalische Zeitreise
mit dem Acoustic Fun Orchestra**



Man traut seinen Ohren nicht, wenn ein rund-erneuerter Michael Jackson auf ein Polka-Recycling von Nena trifft oder Prince von AC/DC a-cappella rechts überholt wird. Party ist vorprogrammiert bei einem „Spice Girls“-Ska, wenn Take That von Peter Maffay

unterbrochen wird und Freddy Mercury dem Ganzen die Krone aufsetzt... Das Acoustic Fun Orchestra bringt die besten Songs aus 50 Jahren in witzigen, originellen Arrangements, in denen sich Spielfreude und Musikalität paaren. Interessant instrumentiert, gekonnt arrangiert und sehr witzig interpretiert bringt die Band eine Show auf die Bühne, die ihres Gleichen sucht!

► **Bühne Gourmetschirm**



SAMSTAG 20.07.2013

Ab 11.00 Uhr

**Schlemmen auf der Mindener
Gourmetmeile**

*(Genießen wie früher, als Kalorien
noch keine Rolle spielten...)*

ab 12.00 Uhr

Walk act – „Die guten alten Zeiten...“

Gäste aus der Vergangenheit flanieren auf der Meile

ab 12.00 Uhr

Der Dauerbrenner: „Die kunterbunte Spielekiste“

Ein buntes Mitmach-Programm für Kinder: Spiel und Spaß mit Rollenbahn, Seifenblasen und noch viel mehr

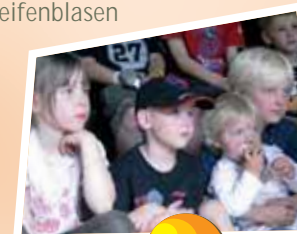
► **Marktplatz**

ab 14.00 Uhr

„Des Si Des La“

**Musikalische Impressionen
aus der französischen Partner-
stadt Gagny**

► **Bühne Gourmetschirm**



ab 17.00 Uhr

„Boogie nostalgisch...“

mit dem Magic Boogie Duo

Boogie-Woogie, Swing, Rock'n'Roll – die 40er und 50er Jahre des vergangenen Jahrhunderts waren musikalisch ein echtes Highlight. Die MAGIC BOOGIE SHOW bringt das Gefühl dieser Zeit wieder zurück auf die Bühne.

► **Bühne Gourmetschirm**



ab 17.30 Uhr

„Die guten alten Zeiten...“

Gäste aus der Vergangenheit flanieren auf der Meile



Ab 20.30 Uhr:

„Love, Peace and Rock'n'Roll“

Live in Minden: Sweety Glitter & The sweethearts

wird präsentiert von **Sparda-Bank** **Hannover-Stiftung**



Mit ihrer atemberaubend dynamischen Show, in musikalischer Perfektion vorgetragen, reißen die fünf Musiker das Publikum fort und nehmen es mit auf eine



Zeitreise durch die Weiten, Höhen und Tiefen des Rock'n'Roll. In seiner anrühenden, schrill-bunten, androgyn-zweideutigen und zugleich ironisch verspielten Form – dem Glam Rock – schöpft die Band in authentischem Outfit aus dem endlosen Füllhorn tiefgründiger Leichtigkeit.

► **Bühne Gourmetschirm**



Ab 22.15 Uhr:

„Wir lassen es wie früher krachen!“

Sweety Glitter & The sweethearts Part II



Mit ihrer auffälligen Bühnenshow und leidenschaftlichen Musik-performance begeistern die Glamrocker immer wieder ihr Publikum

► **Bühne Gourmetschirm**

Sweety Glitter:
Volker Petersen / Leadvocals, Guitars
The Sweethearts:
Randy B. Bluebird – Eiko Witt / Guitars, Vocals
Mighty Mitch McCennedy – Michael Hinze / Bass, Vocals
Sir Tobi – Tobi Zweifler / Drums

Carbite Williamson – Stephan Kabisch / Hammond, Keyboards, Vocals, Harp

► **Bühne Gourmetschirm**



SONNTAG 21.07.2013

Ab 11.00 Uhr

Schlemmen auf der Mindener Gourmetmeile

11.00 Uhr

Nostalgische Morgenmatinee mit der Ernst-Johann-Original Jazz Band

Populärer oldtime Jazz, Blues, fetziger Swing und ausgezeichnetes Bier: das sind die Kennzeichen der Ernst-Johann-Original Jazz-band.

► **Bühne Gourmetschirm**



11.00 - 12.00 Uhr

Lust auf einen leckeren, handgefilterten Melitta Kaffee?

Melitta lädt Sie auf eine frisch gebrühte Tasse Kaffee im „Melitta Kaffeehaus“ ein.

ab 12.00 Uhr

Der Dauerbrenner:

„Die kunterbunte Spielekiste“

Ein buntes Mitmach-Programm für Kinder: Spiel und Spaß mit Rollenbahn, Seifenblasen und noch viel mehr

► **Marktplatz**

ab 15.00 Uhr

Kinderprogramm für die ganze Familie: Ein Held aus guter alter Zeit!

„Winnetou - wo wohnst Du?“

Winni, der kleine Hase sitzt den ganzen Tag in seiner Furche auf dem Acker am



Waldrand und wartet auf seine Mama. Damit er nicht Langeweile hat, spielt er oft Indianer. Dann ist er immer WINNETOU - der größte Indianerhäuptling aller Zeiten.

Beim Schleichen und Erkunden trifft er viele Tiere die ganz anders leben als er: Würmer in der Erde, Vögel auf dem Baum - im Palast des Windes, und viele Tiere tragen ihr Haus sogar auf dem Rücken... „Winnetou“ ist erstaunt. Sogar die Familien sind nicht so wie bei Hasens in der Furche... Wie die sind? Na schaut doch selbst! Viel Spaß dabei.

Lila Bühne mit Herbert Mische

► **Bühne Gourmetschirm**

ab 16.30 Uhr

Retro Kochen mit Rob und Rainer

„Nicht schon wieder Käseigel!“

Wurde im Vorjahr dem staunenden Publikum präsentiert, wie Stierhoden schmackhaft für Genießer zubereitet werden, stehen in diesem Jahr die guten alten Zeiten im Focus der Meisterköche Rob Reinkemeyer und Rainer Kunoth. Und eins ist klar: Es wird nicht nur Käseigel geben!

► **Bühne Gourmetschirm**

ab 17.00 Uhr

Remember the Good old times mit „Brisant“

Der Name „Brisant“ ist mittlerweile weit über die Grenzen Mindens bekannt und steht für vielseitige, energiegeladene Livemusik mit hohem musikalischen Anspruch.

„Hits - Schlager - Rock - Pop - Oldies - Evergreens“ – dieses Motto ist Programm und Sie werden ganz sicher nichts vermissen.

► **Bühne Gourmetschirm**



ab 19.00 Uhr

*Siegerehrung und Ziehung
der Publikumsge winner*

► *Bühne Gourmetschirm*



20.00 Uhr

Ende der Gourmetmeile

„Das waren die guten alten Zeiten...“



Wir freuen uns
auf ein Wiedersehen
bei der Gourmetmeile 2014!

Ihre Minden Marketing GmbH



studio
M

Revival Partner der EDEKA **WEZ**
auf der Gourmetmeile

Erinnern Sie sich noch an die ehemalige Kult-Diskotheek Studio M in Minden? DJ Sorky und DJ Scotty lassen die guten alten Zeiten auf dem WEZ Gourmetmeilenstand wieder auferstehen. Feiern Sie mit uns bei einem guten Glas und legendärer Musik!

In Kooperation mit
STADT
MINDEN



präsentiert das Genießer-Event des Jahres:

Gourmet Meile 2013



Freuen Sie sich auf
eine farbenfrohe
Wiederauferstehung
der wilden 70er Jahre!
Die gute alte Zeit,
als Kölnisch Wasser,
Campino oder Capri
allgegenwärtig waren
und uns begeisterten!



**Wir freuen
uns auf Sie!**



center