

min + din



**EDEKA**  
präsentiert die

Mindener  
**Gourmet-Meile**  
11. – 13.07.2014

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



Minden  
Marketing  
GmbH

Premiumsponsor:



Weitere Förderer:



# Zuhause im Barre-Land



www.barre.de



Barre - Privatbrauer aus Leidenschaft.

## LIEBE GÄSTE DER GOURMETMEILE!



Vom 11.-13. Juli steht in diesem Jahr die Mindener Gourmetmeile unter dem Motto „1001 Nacht“ – und unweigerlich hat man Bilder vom Bazar, fliegenden Teppichen, Wunderlampen und Bauchtanz vor Augen. Kulinarisch denkt man sofort an orientalische Gewürze und ganz neue Geschmackserlebnisse. Beides soll in diesem Jahr in Minden Wirklichkeit werden und den festlichen Rahmen für drei Tage Schlemmen auf dem Marktplatz bieten.

Dafür hat sich die Veranstaltergemeinschaft aus heimischen Gastronomen und den Partnern der Lebensmittelbranche unter der Regie der Minden Marketing GmbH gut gewappnet. Mit Musik und kulinarischen Überraschungen kann man an diesem Wochenende in die orientalische Welt eintauchen und Minden zauberhaft genießen. Dank der Spardabank wird ein Cross-over Mix aus Klängen des Orients und des Okzidents für besonderes Flair auf dem Marktplatz sorgen.

Im 14. Jahr ermöglicht die erfolgreiche Partnerschaft zwischen den gastronomischen Betrieben, dem Hauptsponsor EDEKA, der Privatbrauerei Barre, WEZ, Bauerngut und der Minden Marketing GmbH ein atmosphärisches Fest für unsere Stadt, das 2014 wieder zahlreiche Besucher auch von außerhalb begeistern soll.

Besonders für unsere Gourmetmeile trifft das zu, was für unsere Stadt schon seit 798 gilt: „min + din“, ein Stück gelebte Gastfreundschaft – und dieses 2014 in ganz neuen Facetten faszinierender orientalischer Genussskultur.

1001 Nacht!  
Eine genussvolle Mindener Gourmetmeile,  
die alle Ihre Sinne anspricht,  
wünschen im Namen aller Mitwirkenden

  
Klaus Rohlfing  
Sprecher  
der Gastronomen

  
Marcus Henninger  
Sprecher  
der Gastronomen

  
Dr. J.-F. Sander  
Minden Marketing  
GmbH

# Service erster Klasse.

**GOURMET-MEILE**  
vom  
**11.-13.**  
Juli 2014  
**WINDEN**



Ob Cabrio oder Mobilkran, ob Pannenhilfe  
oder Logistik – autorent steht seit 30 Jahren  
für erstklassige Dienstleistung und inno-  
vative Produkte! Testen Sie uns!

Wir wünschen Ihnen eine erlebnisreiche  
Gourmetmeile 2014!

**autorent**<sup>®</sup>  
*vielseitigkeit auf rädern*

[www.autorent.de](http://www.autorent.de)  
[www.kranvermietung.com](http://www.kranvermietung.com)

## DIE GOURMET-MEILE 2014



Kuchen frisch vom Blech, belegt mit frischen Erdbeeren, warme belgische Waffeln und Wiener Herzbrezeln sind nur ein Ausschnitt aus unserem umfangreichen Programm auf der diesjährigen Gourmetmeile. Als besonderes Highlight halten wir verschiedene, handwerklich gefertigte „Petit Fours“ für Sie bereit – freuen Sie sich auf diesen außergewöhnlichen Genuss unseres Kuchenspezialisten Schäfer's aus Kleinenbremen.



**AUS UNSEREM SPEISEWAGGON**

- Erdbeerkuchen frisch vom Blech*.....je Stück 2,00 €
- Fliegender Teppich – frischer Brotfladen in verschiedenen Variationen*.....je 4,00 €
- Wiener Herzbrezeln – frisch aus dem Ofen*.....1,50 €
- Petit fours von Schäfer's in verschiedenen Variationen*.....3,50 €
- Frisch aufgebrühter Filterkaffee und türkischer Tee aus dem Samowar*.....je 1,00 €
- Joghurt Shake – frische Milch mit verschiedenen Früchten verfeinert*.....2,00 €
- Belgische Waffeln – mit Sahne oder Puderzucker*.....je 2,00 €

Hier geht die Ware nicht vom Band, hier schafft man noch mit Herz und Hand.

EDEKA – Wir lieben Lebensmittel

Willkommen im Culinaria! Freuen Sie sich auf eine kulinarische Auswahl à la carte beim Mittagstisch sowie Kaffee und Kuchen am Nachmittag. Die Räumlichkeiten unseres Restaurantes im historischen Preußen Museum mit Blick auf den Simeonsplatz versprechen Hochgenuss im stilvollen und zugleich gemütlichen Ambiente. Unsere Köche und Servicekräfte haben einen hohen Anspruch an sich selbst. Nur die besten Produkte haben Zugang zur Küche und zum Gast. Stets mit Liebe und Begeisterung zubereitet und mit Freundlichkeit serviert – ganz nach unserem Motto: Kochkunst, die sich sehen und schmecken lassen kann. Bei uns steht der Gast im Fokus und soll sich rundum wohlfühlen. Kommen Sie zu uns, wir freuen uns auf Sie!



**UNSERE SPEZIALITÄTEN**

*Vorspeisen:*

- Gartenfrüchte des Kalifen – Hirsesalat mit knackigem Gemüse in Filoteig mit Joghurt und Zatar*.....3,50 €
- Scheherazade's Betthupferl – Ziegenkäse-Praline im Strudelteig an Fenchel-Lavendelhonig*.....4,00 €

*Hauptgerichte:*

- ... vom Morgenland nach Minden: Lammkotelettes mariniert in Koriander und grünem Curry auf Bulgursalat mit Kichererbsen und Datteln an Sumach-Paprika Chutney*.....5,50 €
- Aus der Pfanne der Dschinn: Hähnchen in Buschtomaten-Limettenblattmarinade mit knackigen Rohkostsalaten und jungen Kräutern in Schwarzkümmel-Kardamom Pide*.....5,00 €
- König Salomons Schätze: Gebratene Makrele an Chraimeh-Sauce auf Mangold mit Tahini-Joghurt & gerösteten Pinienkernen*.....5,50 €

*Desserts:*

- Himmliche Vergeltung – Granatapfelsorbet m. Minz-Honig-Löffel*...3,00 €
- Der fliegende Teppich – Joghurtmousse im Blätterteig mit Feigen-Nusskrokant auf Kaffee-Zimt Nougat*.....3,50 €

Culinaria im Preußen Museum  
Simeonsplatz 12 • 32423 Minden  
Tel.: 05 71 – 82 93 18 75  
www.culinaria-im-preussenmuseum.de  
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr  
ab 10. August 2014 Abendservice  
(Besuchen Sie unsere Internetseite)



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:*

**Nudelpfanne**  
mit Gemüse, Hähnchenbruststreifen und Schafskäse.....5,50 €

**Pfifferlinge**  
in Rahmsauce mit Semmelknödel.....7,00 €

**„Röstiteller“**  
Räucherlachs-Shrimps-Krebsfleisch an Honig-Senf-Dillsauce -  
Kartoffelrösti.....7,50 €

**Entenbrust**  
auf Linsengemüse mit Orangensauce und Kartoffelrösti.....8,50 €

*Dessert:*

**Vanilleeis** mit frischen Blaubeeren und Sahne.....4,00 €

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](mailto:post@hotel-schaeferhof.de)  
[www.hotel-schaeferhof.de](http://www.hotel-schaeferhof.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 Sauerthal 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, Apfelsaft, Schorle**

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

**Käfer Prosecco**

0,2 l Glas.....2,00 €

**Käfer Hugo 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](mailto:info@wez.de)  
[www.wez.de](http://www.wez.de)

## 5 DER SCHLEMMERSERVICE

STANDNUMMER

Der Schlemmerservice – Mindestens 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

Vorspeise:

*Ali Baba und die 40 Räuber – In Knoblauch gebratene Scampis, Aioli und Salat mit Joghurt-Dressing.....5,00 €*

Hauptgerichte:

*Aladin und die Wunderlampe – Hähnchenbrust mit Backpflaume, Honig und Zimt, dazu exotischer Duftreis.....6,00 €*

*Sindbad der Seefahrer – Schweinefilet an Safransauce mit arabischem Linsensalat und Räuchertomaten-Couscous.....6,50 €*

Desserts:

*Scheherazades Lieblingsdessert Persischer Milchreis mit Erdbeersalat.....3,50 €*

*1001 Nacht – Limettenmousse mit Himbeer-Fruchtsauce.....3,50 €*

*Ali Baba's Säbel – Gouda- und Edamer-Käsewürfel mit frischen Früchten am Spieß.....2,50 €*

Getränke:

*Weißwein, Rotwein, Rosé.....0,2l ab 3,00 € / Flasche ab 10,00 €*

*Weinschorle.....0,2l...2,50 €*

*Sekt.....0,1l...1,50 €*

*Sekt mit Erdbeeren .....0,1l...2,00 €*

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



## BARRE BIERERLEBNIS 6

STANDNUMMER



### 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

## WEIN- UND SEKTANGEBOT UNTER DEM GOURMETSCHIRM



### UNSERE SPEZIALITÄTEN

#### ■ Weißweine aus dem Weingut Leopards' Leap:

##### 2014 Sauvignon Blanc

Ein frischer und knackiger, trockener Wein im Stile der Neuen Welt. Ein hervorragendes sortentypisches Aroma mit verspielten Untertönen von Grapefruit und frisch geschnittenem Gras.

.....0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...15,00 €

##### 2014 Unwooded Chardonnay

Ein frischer und knackiger, trockener Wein im Stile der Neuen Welt. Aromen von Stachelbeere und Limette prägen diesen Wein. Saftige Fruchtigkeit und der Geschmack frischer tropischer Früchte entfaltet sich bei diesem Chardonnay.

.....0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...15,00 €

#### ■ Rotwein aus dem Weingut Leopards' Leap:

##### 2012 Classic Shiraz

Ein trockener, mit typischen, variierenden Charakteristika von Gewürzen und schwarzem Pfeffer. Würzige Aromen verflochten mit schwarzem Pfeffer gefolgt von sanftem Lakritz und einem überwältigenden Ausbruch von schwarzer Johannisbeere.

.....0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...15,00 €

#### ■ Südafrikanischer Perlwein, Capesecco,

Fair Trade zertifiziert aus dem Weingut Du Toitskloof, Rawsonville

##### Capesecco rosé

Spritzig-fruchtiger Roségenuss aus Südafrika, trocken. Duftend nach reifen Erdbeeren, Himbeeren & Vanille besticht er durch einen erfrischend saftig, spritzig und feinperligen Geschmack.

.....0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...15,00 €

##### Capesecco blanc

Spritzig-fruchtiger Capesecco aus Südafrika, trocken. Ansprechende Frische, herrlich rund und ausgewogen, feinperlig, belebend mit animierender Fruchtigkeit von Melone und Pfirsich.

.....0,2 l Glas...4,00 € / 0,75l Flasche...15,00 €

Victoria Hotel  
Markt 11  
32423 Minden  
Tel.: 05 71 - 97 31 00  
www.victoriahotel-minden.de



### UNSERE SPEZIALITÄTEN

#### Vorspeisen:



##### MOUNIRA

Hähnchenspieß im Kokosmantel auf Mango-Granatapfel-Chutney mit grünen Blattsalaten und Rosinenbrot.....5,00 €



##### IHRA

Fünf arabische Köstlichkeiten mit Minze-Joghurt und Schafskäse Aioli-Dipp, dazu Fladenbrot....6,00 €

#### Hauptgerichte:



##### NAFI

Karamellisiertes Lachssteak mit orientalischen Gewürzen im Bananenblatt, dazu Süßkartoffeln.....9,00 €



##### NIALA

Rindersteak mit pikantem Paprika-Mousse und Gurken-Minze-Salat, dazu Kräuter-Knoblauch-Brot.....8,00 €



##### RISHA

Gegrillte Curry-Poularde auf Bulgur-Salat mit Kaiserschoten.....7,00 €

#### Desserts:



##### SAANA

„Persischer Fruchtcocktail“, Exotisches Obst und Früchte mit Chili-Honig-Sorbet.....4,50 €



##### YASARA

Arabischer Dattel-Milchreis mit Pistazien und karamellisierten Orangen.....4,00 €

#### Zu Gast im Victoria Hotel:

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



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 „Aladin“

Geräucherter dalmatinischer Schinken, Hirtenkäse, gegrillte Paprika, dazu Oliven und Brot.....5,50 €

#### Ćevapčići „Ali Baba“

Ćevapčići mit Djuwetschreis und Weißkohl-Salat.....5,00 €

#### Medaillons „Salomo“

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

### Dessert:

Strudel „Sindbad“ – 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



ESSENCE  
CATERING

BY HOTEL BAD MINDEN

Seit über 140 Jahren ist das Hotel Bad Minden Ihre Adresse für Veranstaltungen jeglicher Art. Mit Essence Catering erweitern wir unsere Dienstleistungen um einen professionellen Catering Service. Hier verbinden wir „Altbewährtes“ mit modernen Akzenten.

Eine Abendeinladung unter Freunden, die Hochzeitsfeier im großen Stil oder das Firmen-Event mit einer Vielzahl an Gästen – um den Tag perfekt zu gestalten, muss einfach alles stimmen! Wir garantieren Ihnen unseren vollen Einsatz!



## UNSERE SPEZIALITÄTEN

### Vorspeisen:

#### „Salam aleikum“ – ein orientalisches Vorspeisengruß

Babaganoush, Hummus, Türkischer Hirten Salat, Couscous, Möhrensalat, Köfte, Minzjoghurt und arabisches Brot.....5,00 €

#### „Flaschengeist“

3 gebratene Jakobsmuscheln mit Krustentiersauce, Blattspinat und zauberhaftem Rauch.....7,00 €

### Hauptgerichte:

„Orient trifft Okzident“ – Würziges Lammcurry vom Bio-Weidelamm aus Petershagen mit Aprikosen und Curcuma Reis.....7,00 €

„Simsalabim Pfefferling“ – oder lieber Okzident als Orient Marktfrische Pfefferlinge in Kräutersauce mit Butterspätzle.....7,00 €

### Desserts:

„Wüstenblume“ – Mohnparfait mit Kumquat-Aniskompott.....4,00 €

„Sindbads Reise“ – eine essbare Landschaft: Passionsfrucht-teppich / Himbeer-Rosensorbet / Joghurtschaum / Pistazien-Büsche....5,00 €

### Getränke:

Sekt mit Rosenlikör / Rhabarbersaft.....0,1l...3,00 €

Deutscher Weißwein, Roséwein, Rotwein.....0,2l...3,50 €

Deutscher Rotwein.....0,2l...4,00 €

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

Essence Catering

Portastraße 36 • 32429 Minden

Tel: 0571 – 94 59 900 0 • Fax: 0571 – 94 59 900 9

info@essence-catering.de

Weitere Infos am Stand und auf unserer Internetseite:

www.essence-catering.de



Natur pur trifft auf moderne Gastronomie! Bei uns auf dem Häserhof vereinen sich der rustikale Charme der „guten alten Zeit“ und alle Möglichkeiten eines komfortablen Veranstaltungsortes.



Brandneu, mit gewohnter Häserhof-Qualität: Eventcatering vom Feinsten, von klassisch bis außergewöhnlich, für private oder betriebliche Veranstaltungen! Holen Sie sich die bekannte Häserhof-Qualität ab jetzt in jede erdenkliche Location – wir setzen Ihren Ideen keine Grenzen.

## UNSERE SPEZIALITÄTEN

*Mezze (Vorspeise):*

*Gebackener Schafskäse mit Tomatensalat  
dazu Khubz (arabisches Fladenbrot).....5,00 €*

*Aus dem Smoker... – Hauptgerichte:*

*Orient-Burger im Fladenbrot (Lamm oder Pulled Pork)  
mit Auberginenkaviar und Yoghurt-Minz-Sauce.....5,00 €*

*Orientalische Linsenpfanne mit Haloumi-Käse.....5,50 €*

*Sindbads Fischfilet mit knusprigen Kartoffelstangen  
und Safranajoli.....6,00 €*

*Persische Kartoffel-Gemüsepfanne mit Smoker-Lamm.....6,50 €*

*Smoker-Teller 1001 Nacht – Pulled Pork, Putenkeule, Spare Ribs,  
mit Bulgursalat, Knoblauchkartoffeln und Sheherazadedip.....8,50 €*

*Für unsere Kids:*

*Alibabas Räuberspieß  
Nuggets mit Goldstäbchen und einer Capri-Sonne.....4,50 €*

*Dessert:*

*Sultanteller – Basilikumcreme, Baklava, Melonensalat  
und Pistazienhonigsauce.....5,00 €*

*Getränke:*

*Rotwein, Rosé- und Weißwein, Sekt und Prosecco*

Häserhof  
Bernd Büsching  
Jenhorst 43  
31604 Raddestorf  
Tel.: 0 57 63 – 942 89 66  
info@haeserhof.de



## 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 Anbaugebietes 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).....3,70 €
- Mini MOODS (10 Cigarillos).....3,10 €
- MOODS (20 Cigarillos).....6,20 €
- MOODS Filter (20 Cigarillos).....6,30 €
- MOODS Golden Taste (20 Cigarillos).....6,30 €

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



„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 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:

Gurkensalat mit Joghurtsauce und Schafskäsewürfel, dazu Blätterteigröllchen.....4,50 €

#### Hauptgerichte:

In Knoblauchöl gebratene Seawater Scampis mit Ofentomatensalat, dazu Ajoli und Fladenbrot.....7,00 €

Orientalisches Zitronen-Hähnchenfilet mit persischem Reis, dazu Kürbis mit Datteln und Spinat.....8,50 €

Lammragout mit Couscous und Tomaten-Bohngemüse....9,50 €

#### Desserts:

Crème fraîche-Mousse mit Wassermelonenkompott und Currymandel.....4,00 €

Pistazien-Crème Brûlée mit Kumquaträgout und Joghurt-Hafer-Crumble.....4,50 €

#### Getränke:

Coralba Mineralwasser in der Design-Flasche classic/still .....0,75 l Flasche...4,00 € / 0,25 l Flasche...2,00 €

#### Spitzenweine vom

Weingut Becker-Landgraf – Rheinhessen  
 Weingut Markus Schneider – Pfalz

Glaspfand 2,00 €

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





Ein Hauch von Orient liegt über der Melitta Lounge. Genießen Sie in stimmungsvoller Atmosphäre orientalische Kaffeevariationen: Von Kaffeecocktail „Sindbad“ bis hin zur „Kalten Oase“.

Die Einnahmen aus dem Kaffeeausschank werden in diesem Jahr an die Lebenshilfe für Menschen mit geistiger Behinderung im Altkreis Minden e.V. 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 €

Der Kaffee in diesen Produkten ist zu 100 % Fairtrade zertifiziert



### UNSERE COCKTAILSPEZIALITÄTEN an der Cocktailbar

#### Kaffeecocktails ohne Alkohol

- „Aladin“  
(Marani-Tee (grüner Tee), Cocos-Sirup, kalter Milchschaum).....2,50 €
- „Sindbad“  
(Espresso, Nuss-Sirup, kalter Milchschaum).....2,50 €
- „Latte Jasmin“  
(Latte Macchiato mit After Eight, Sahnehaube).....2,50 €
- „Kalte Oase“  
(Frozen Joghurt oder Frozen Joghurt Cappuccino mit Knispelzucker, Schoko-,Erdbeersoße oder Gewürzzucker).....2,50 €

#### Kaffeecocktails mit Alkohol

- „Ali Baba“  
(Espresso, Amaretto., heiße Milch, kalter Milchschaum).....3,00 €
- „Salomon“  
(Café Crème, Marillenlikör, Sahnehaube).....3,00 €
- „Kaffee Kalif“  
(Cappuccino, Calvados, Sahnehaube).....3,00 €
- „Kaffee Wunderlampe“  
(Filterkaffee, Zucker, Weinbrand, Sahnehaube, Kakaopulver).....3,00 €
- „Kalte Oase mit Schuss“  
(Frozen Joghurt mit Orangenlikör 43).....3,00 €
- Pfand.....2,00 €

Melitta Gruppe  
Marienstraße 88  
32425 Minden

[www.melitta.info](http://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:*

### *Beduinenschmaus vom Rind*

*dazu Buntes aus dem Garten des Scheichs  
mit Wüstensommer-Dressing und Fladenbrot.....6,00 €*

### *Haremsglück vom Lamm*

*dazu Buntes aus dem Garten des Scheichs  
mit Wüstensommer-Dressing und Fladenbrot.....7,00 €*

### *Oasensnack vom Kalb*

*dazu Buntes aus dem Garten des Scheichs  
mit Wüstensommer-Dressing und Fladenbrot.....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.

# Genuss aus 1001 Nacht

**Besuchen Sie uns auf der  
Mindener Gourmetmeile 2014:**

Im Flair des Morgenlandes bieten wir Ihnen eine Auswahl ausgesuchter Spezialitäten an:

- Beduinenschmaus vom Rind 6,00 €
- Haremsglück vom Lamm 7,00 €
- Oasensnack vom Kalb 5,00 €

Zu jedem Gericht reichen wir **Buntes aus dem Garten des Scheichs mit Wüstensommer-Dressing und Fladenbrot.**

Lassen Sie sich verzaubern in der Welt von 1001 Nacht

... wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wir wünschen Ihnen schon jetzt viel Spaß und guten Appetit!



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



**E center Long Drink Bar**

Beste Laune, leckere Cocktails, tolles Ambiente... dafür steht seit Beginn der Gourmetmeile die Cocktailbar des E Center Minden.

Kommen Sie vorbei, feiern Sie mit uns, wir freuen uns auf Sie!



**UNSERE SPEZIALITÄTEN**

*1001 Nacht im Orientexpress von London bis Konstantinopel:*

*Cocktailklassiker aus unserer Bar:*

- Sex on the Beach
  - Tequila Sunrise
  - Caipirinha
  - Cuba Libre
- ..... je 4,00 €
- Löffler Fruchtoase (alkoholfrei).....3,00 €

Weiterhin halten wir Prosecco, Pimms, Gin sowie verschiedene alkoholfreie Getränke für Sie bereit – lassen Sie sich überraschen!

*Aus unserem Speisewaggon:*

- Genießer-Spieß  
verschiedene Sorten.....4,00 €
- Wiener Herzbrezeln.....1,50 €

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.

EDEKA – Wir lieben Lebensmittel

**genuss pur?**

**GUTSCHEIN**  
 FÜR EINEN ESPRESSO,  
 CAPPUCINO ODER  
 LATTE MACCHIATO  
**nur 1,-**  
 Bitte nur vor Ort  
 verzehren. Gültig  
 bis 19.07.2014

**porta!**  
**möbel & mehr**

32457 Porta Westfalica-Barkhausen  
 Porta Möbel Handels GmbH & Co. KG Barkhausen - Feldstraße 29 - Tel.: 0571/9553-0  
 ÖFFNUNGSZEITEN: MO-FR 10-19 UHR, SA 10-18 UHR - www.porta.de

Ein kaufen im vollklimatisierten Einrichtungshaus

foligen Sie uns auf Facebook

## DAS KÖNNEN SIE GEWINNEN!

Ein herzliches Dankeschön allen Preisspendern der diesjährigen Gourmetmeile:

- Backen & mehr:** 5 frische Konditortorten nach Wunsch
- EDEKA:** Grillkombination von Landmann bestehend aus: einem Kugelgrill, Heizstrahler und einem Feuerkorb, Grillbesteck, Bürste etc; sowie einem Gutschein für ein Grillpaket für 5 Personen von der Fleischtheke im E center Minden
- Bauerngut und Privatbrauerei Barre:** Grillparty für 10 Personen mit allem Drum und Dran
- Culinaria im Preußen Museum:** Culinaria-Gutschein im Wert von 200,00 €
- Holland's Gourmet Service:** 2 x eine Gans für 4 Personen
- Melitta:** 1 Melitta® Look Therm Selection in Edelstahl im Wert von ca. 70,00 €
- Schlemmerservice/ Kotelett-Schmiede:** 5 Speisengutscheine à 20,00 €
- Victoria Hotel:** Brunch-Bufferet 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 DANNEMANN 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 €
- Häserhof:** Je 1 Gutschein für 2 Personen zu folgenden Anlässen und Terminen 2014: Barbecue-Abend am 8.8. | Spanischer Abend am 5.9. | Irischer Abend am 24.10. | Adventsbufferet am 3.12. | Frühstücksbufferet (sonntags) im Gesamtwert von 200,00 €
- Essence Catering:** Gutschein für die Lieferung eines Fingerfood Buffets für 10 Personen

**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 Uhr und sonntags nur bis 19 Uhr geöffnet ist.*



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](http://www.elektro-schloetel.de)



## Grillen wie die Profis!

Grillgeräte,  
Holzkohle,  
Anzünder, Gewürze,  
Grillbesteck und  
Kochmesser



Ideal für Zuhause, für Vereine, Feste, kleinere Imbissstände usw.

**Fritz Raulwing GmbH & Co. KG**  
 F.-A.-Meyer-Straße 7  
 32457 Porta Westfalica  
 Tel. 0571-7 98 42-0

**Ladenöffnungszeiten:**  
 Mo. bis Fr. 7.00 - 17.00 Uhr

[info@raulwing.de](mailto:info@raulwing.de)  
[www.raulwing.de](http://www.raulwing.de)



# Oh Wie Lovely!

## Die Theatersaison 2014/2015

Ganz im Zeichen der Liebe mit all ihren Facetten und Spielarten zeigt sich das Stadttheater Minden in der neuen Spielzeit!

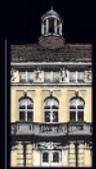
Lieben und leiden Sie mit „Amphitryon“, dem „Schimmelreiter“ und mit „Romeo und Julia in Out With Love“. Unsere mitreißenden Musicals wie die „West-Side-Story“, „Victor/Victoria“ und „La Cage aux Folles“ untermalen den Liebesschmerz für Sie höchstmusikalisch. Freuen Sie sich auf großartige Schauspieler wie Suzanne von Borsody, Gustav-Peter Wöhler oder Oliver Mommsen, die die Liebe in wunderbaren Worten leben lassen. Gayle Tufts widmet sich in „Love!“ sogar den ganzen Abend dem wichtigsten Thema der Welt. Unsere hochkarätige Programmvielfalt für die ganze Region OWL ist bekannt und wir präsentieren Ihnen in den kommenden Monaten wieder Schauspiel, Musical, Sinfoniekonzerte, Oper und Crossover-Produktionen der Extraklasse!

Nehmen Sie sich Zeit für die ganze Fülle unseres Programms – auch Sie werden sich in unser Theater verlieben! Und Sie werden hoffentlich zu unserem neuen Spielplan 14/15 sagen:

„Oh Wie Lovely!“

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

[www.stadttheater-minden.de](http://www.stadttheater-minden.de)



STADT THEATER MINDEN

## PREISVERDÄCHTIG!

Wer hat 2014 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 | Backen & mehr                                 | 10 | Essence Catering          |
| 2 | Culinaria                                     | 11 | Häserhof                  |
| 3 | Hotel Schäferhof                              | 12 | historischer Bierwagen    |
| 4 | WEZ   | 13 | Tabak Depot Uphoff        |
| 5 | Der Schlemmerservice                          | 14 | Holland's Gourmet Service |
| 6 | Barre Biererlebnis                            | 15 | Melitta Lounge            |
| 7 | Wein- und Sektangebot unter dem Gourmetschirm | 16 | Bauerngut                 |
| 8 | Victoria Hotel                                | 17 | EDEKA Erlebnis-Welt       |
| 9 | Dalmatien Restaurant                          |    |                           |

Der durch Ihre Meinung ermittelte Betrieb wird ausgezeichnet als „Schönster Gourmet-Stand der Mindener Gourmetmeile 2014“. 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 14. Mindener Gourmetmeile finde ich:

( ) spitze ( ) gut ( ) zufriedenstellend ( ) schlecht

Gut finde ich:

Nicht gut finde ich:

Ich wünsche mir:

## DIE JURY DER MINDENER GOURMETMEILE 2014

Zum dritten Mal wird eine Fachjury die Preisträger für das beste Gericht der Mindener Gourmetmeile 2014 ermitteln.



**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 Götter 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.

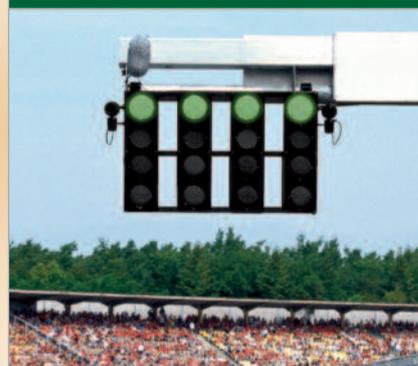


**Klaus-Dieter Meya** Der geborene Mindener Klaus-Dieter Meya leitet seit 34 Jahren das Küchenstudio Bulhaupt & Meya in Bielefeld. Der Küchenexperte Meya ist zudem selbst seit 15 Jahren begeisterter Koch und nahm an zahlreichen Kochschulungen teil.



**Christian Schatka** In Paderborn geboren, zog es Christian Schatka in die weite Welt: In den Jahren 2000 - 2002 war er als freiberuflicher Koch in Asien (Travel and Work) unterwegs, arbeitete als Küchenchef in 1800 m Höhe auf einer österreichischen Hütte und reiste als privater Koch auf verschiedenen Luxusyachten im Mittelmeer. Zur Zeit ist Christian Schatka als Betriebsstättenleiter für das Catering der EDEKA-Mitarbeiter für sieben Standorte zuständig.

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](http://www.dekra-in-minden.de)

 **DEKRA**

# GUTE UNTERHALTUNG ZUR Gourmet-Meile



**FREITAG 11.07.2014**

**Ab 12.00 Uhr**

„1001 Nacht“ – orientalisch schlemmen  
auf der Mindener Gourmetmeile



**Ab 12.00 Uhr**

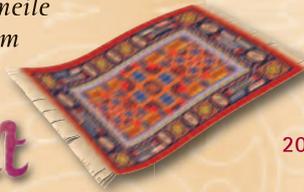
Die Fremde aus dem Orient  
Walk act

**17.00 Uhr**

Eröffnung der Gourmetmeile  
unter dem Gourmetschirm

► Bühne Gourmetschirm

## Orient meets Okzident



Sparda-Bank Hannover-Stiftung  
präsentiert:

**17.30 Uhr**

Orient-Klänge aus der Sahara | Part 1



**Malik Mé & Band**

Musik, die bewegt: körperlich wie emotional, denn sie ist lebendig und ungebremst, authentisch und multikulturell. Funkige Grooves vermischt mit Arabo-Berberischen Klängen aus der Sahara

► Bühne Gourmetschirm

**Ab 18.15 Uhr**

Tanzkultur aus 1001 Nacht  
Bauchtanz mit dem Tanzstudio „Wüstenblume“

► Bühne Gourmetschirm

**18.30 Uhr**

Malik Mé & Band | Part 2

► Bühne Gourmetschirm



**Ab 19.00 Uhr**

Tanzkultur aus 1001 Nacht  
Bauchtanz mit dem Tanzstudio  
„Wüstenblume“

► Bühne Gourmetschirm



**19.15 Uhr**

Malik Mé & Band | Part 3

► Bühne Gourmetschirm

**20.15 Uhr**

Arabian nights  
Arabian belly dancing  
mit Verahzad

► Bühne Gourmetschirm



**20.30 Uhr**

Abendland-Klänge mit **WannaBeatz**



WannaBeatz sind sechs junge Musiker, die mit ihren Instrumenten aufgewachsen sind und mit Energie, Lebensfreude und Professionalität überzeugen.

Mit dem charismatischen Gesangsduo und den erstklassigen Musikern treffen Sie immer die richtige Wahl, denn die Band hat nur ein

Ziel: Spaß haben und Spaß machen!

► Bühne Gourmetschirm

**21.15 Uhr**

Oriental fantasy mit Verahzad

► Bühne Gourmetschirm



**21.30 Uhr**

Weiter geht's mit **WannaBeatz**

► Bühne Gourmetschirm

**0.00 Uhr** Gourmetmeilen Ausklang  
im Victoria Hotel

SAMSTAG 12.07.2014



Ab 11.00 Uhr

„1001 Nacht“ – orientalisches Schlemmen  
auf der Mindener Gourmetmeile



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 12.00 Uhr

Die Fremde aus dem Orient  
Walk act



16.00 Uhr

Tanzkultur aus 1001 Nacht  
Bauchtanz mit dem Tanzstudio „Wüstenblume“  
► Bühne Gourmetschirm

17.30 Uhr

Musikalisches aus dem Morgenland

Sparda-Bank

Hannover-  
Stiftung

präsentiert:

# Orient meets Okzident

Orientation | Part 1



Soulige, clubtaugliche Grooves  
verschmelzen mit sehnsüchtigen  
arabesken Melodien, funkige  
Sounds mit herber arabischer  
Percussion.

Traditionell anmutende Melodien  
aus dem vorderen Orient werden  
urban-elektronisch interpretiert:  
Eine ganz neue Mischung, die  
die Bezeichnung „Oriental Soul“  
vollkommen zurecht verdient.

► Bühne Gourmetschirm



18.00 Uhr

Tanzkultur aus 1001 Nacht  
Bauchtanz mit dem Tanzstudio „Wüstenblume“  
► Bühne Gourmetschirm

18.15 Uhr

Orientation | Part 2  
Die musikalische Kulisse zum  
orientalischen Ambiente  
► Bühne Gourmetschirm



19.00 Uhr

Tanzkultur aus 1001 Nacht  
mit dem Tanzstudio „Wüstenblume“  
► Bühne Gourmetschirm

19.15 Uhr

Orientation | Part 3  
...sorgt für orientalisches  
soulige Ambiente  
► Bühne Gourmetschirm



20.45 Uhr

Oriental dreams  
mit Verahzad und Desert Roses  
Orient lounge Arabische  
Nächte-Oriental delight  
Verahzad, deutsch-chilenischer  
Herkunft, entdeckte ihre Liebe

zum Orientalischen  
Tanz schon Ende der 80er Jahre.  
Ihre Hingabe zum Tanz und zur  
Musik zeigt sich in ihrer  
Improvisationsfähigkeit zur  
Live-Musik. Orientalischer  
Bauchtanz in Vollendung!

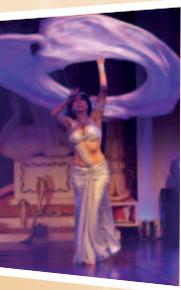


21.00 Uhr:

### Feiern wie im Abendland!

*A.B. and the Balls* | Part 1

5 junge Musiker, die sich frech durch den abendländischen Pop, Rock und Rock'n'Roll covern. Ihre perfekt inszenierte Bühnenshow mit ansprechendem Licht- und Tondesign verwandeln den Mindener Marktplatz in die „Balls-Party-zone“! Wo die Balls sind, steigt die Party!



21.45 Uhr

*Orient lounge – Arabische Nächte mit Verahzad und Desert Roses*

22.00 Uhr + 23.00 Uhr

*A.B. and the Balls* | Part 2+3

0.00 Uhr

*Gourmetmeilen Ausklang im Victoria Hotel*



SONNTAG 13.07.2014

Ab 11.00 Uhr

*Schlemmen auf der Mindener Gourmetmeile*

11.00 Uhr

*Nostalgische Morgenmatinee mit der Ernst-Johann-Original Jazz Band*

Populärer abendländischer Old-timer Jazz, Blues, fetziger Swing und ausgezeichnetes Bier: das sind die Kennzeichen der Ernst-Johann-Original Jazzband.

► *Bühne Gourmetschirm*



ab 12.00 Uhr

*Kinderprogramm: „Die kunterbunte Spielekiste“*

Und dieser Name ist Programm... hier gibt es (fast) alles was das Kinderherz höher schlagen lässt!

► *Marktplatz*

Ab 12.00 Uhr

*Die Fremde aus dem Orient – Walk act*

14.30 Uhr

*Axel Proschko – Der Gewinner der ersten „Mikro Minden Talentbühne“*

► *Bühne Gourmetschirm*

ab 15.00 Uhr

*Kinderprogramm für die ganze Familie: Märchen aus 1001 Nacht*

*Winzig klein und RIESENGROSS*

*„DOGO na KOBWA!“*

*In der Savanne treffen sich alle großen Tiere am Wasserloch. Elefanten, Zebras, Giraffen und auch Gazellen. Doch wie lebt es sich eigentlich als kleiner Savannenbewohner? Hat man auch als kleines Tier eine Chance auf ein gutes Plätzchen in der Savanne? Ist klein schon groß genug? Lasst euch überraschen, denn Größe hat nicht immer etwas mit dem Zentimetermaß zu tun und die Kleinsten können auch die größten sein! – Lila Bühne mit Herbert Mische*

► *Bühne Gourmetschirm*



SAISONSTART  
JETZT NEU

K-YMCO  
the way you like it.

K-XCT  
Speed and the City.

ROLLER  
AM  
RING

Königstraße 152  
Minden  
Tel.: 05 71 - 2 11 10  
[www.roller-am-ring.de](http://www.roller-am-ring.de)

16.00 Uhr

*Axel Proschko – Der Gewinner der ersten „Mikro Minden Talentbühne“*

► Bühne Gourmetschirm

16.30 Uhr

*Komisch Kochen mit Rob und Christian*

„Das Auge isst mit...“ – das wissen nicht nur die beiden Juroren der Gourmetmeile. Rob Reinkemeyer und Christian Schatka präsentieren „komische“ Kochtipps unter dem Gourmetschirm und verraten allerhand Geheimnisse aus 1001 Nacht...

► Bühne Gourmetschirm

17.00 Uhr

*„Tausendmal berührt... – tausendmal ist nix passiert...“ mit „Brisant“*



Der Name „Brisant“ ist mittlerweile weit über die Grenzen Mindens bekannt und steht für vielseitige, energiegeladene Live-musik 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 PublikumsgeWINNER*

► Bühne Gourmetschirm



20.00 Uhr

*Ende der Gourmetmeile*



Wir freuen uns auf ein Wiedersehen bei der Gourmetmeile 2015!

*Ihre Minden Marketing GmbH*



1001 Nacht



*Entspannen Sie in orientalischer Atmosphäre bei einem guten Glas Wein.*

*Gourmetmeile 11. Juli – 13. Juli 2014*



präsentiert das Genießer-Event des Jahres:

# 2014 Gourmet Meile

Freuen Sie sich auf  
eine genussvolle  
Reise durch die  
Zeit - von London  
bis nach  
Konstantinopel.

Entdecken und  
genießen Sie bei  
uns im Orient-  
express die  
Spezialitäten  
verschiedener  
Länder.

Wir freuen  
uns auf Sie!



**center**