

DIE KULINARISCHE GENUSSREISE
JUNI - OKTOBER 2025

TAUSEND
UND
EINE
NACHT




Gourmet
— GANG —

Jeden Monat eine neue kulinarische Reise –
wir wünschen guten Appetit.

– JUNI 2025 –



– JULI 2025 –



– AUGUST 2025 –



– SEPTEMBER 2025 –



– OKTOBER 2025 –



Mehr zu uns:
www.gourmet-gang.de



Klimaneutral gedruckt



Fotos: Irene von UsLAR

Haben Sie manchmal kulinarisches Fernweh?
Wir auch. Fremde Gewürze und feurige Gerichte
sind für uns als Gastronomen, Individualisten,
Routiniers und Geschmacksfetischisten immer
eine Entdeckung.

**In diesem Jahr reisen wir in den Orient und
betreten die kulinarische Welt aus 1000 und
einer Nacht: Das ist Erotik auf dem Teller.**

Uns eint der gute Geschmack und die Suche
nach neuen kulinarischen Genüssen.
Natürlich haben wir eine Leidenschaft für
beste Lebensmittel und experimentieren so
lange in der Küche, bis wir zufrieden sind.
Da sind wir wählerisch und perfektionistisch.

Für unsere Gäste daher nur das Beste:
Wir wollen einen Gaumenschmaus mit
Genußgipfeln und Geschmacksexplosionen.
Transparenz entlang der gesamten Lieferkette
bis hin zum Teller ist uns genauso wichtig wie
die verantwortungs- und liebevolle Zubereitung.

Diese Menüs werden Sie begeistern!
Erleben Sie fünf Genusskreationen mit
der individuellen Handschrift unserer
Gourmet Gang.



Silvio Eberlein



Historisches Gasthaus Buschkamp,
ausgezeichnet im Slow Food Genussführer.
Slow Food steht für regionale, nachhaltige,
wertige und erhaltswürdige Lebensmittel.

Paderborner Lamm

Slow Food

Lupinen aus NRW

Tomaten/ Walnüsse/ Kräuter / Honig
alles selbst Erzeuger Museumshof Senne
Kirschblüten aus dem eigenen Kräutergarten

Gewürze von Altes Gewürzamt

Käse: Schloss Hamborn Bio und Demeter

Juni 2025 | Buschkamp Menü

„Mazīdan – Melodie des Marktes“

Gebeizter Wolfsbarsch / Felsenkirsche /
Lupinen-Humus / Rote Bete / Rose / Rotkohl

„Die essbare Blume“

Knusprige Aubergine / Kartoffel / Minze

„Die Geschichte des jungen Parsa und der alten Frau“

Geeister Labaneh / Olivenöl-Kaviar / Gurke / Dill

„Die Abenteuer des Prinzen Ameen und der Fee Amy“

Lamm / gelbe Safran-Linsen / Steckrüben-Schinken /
Granatapfel / Taboulé

„Schätze des Orients“

Pistazien / Valrhona-Schokolade / Praliné /
Kataifi-Engelshaar / Nektarine

oder

Persische Cassis-Feige /
BIO-Käseauswahl vom Schloss Hamborn

Menü Preis pro Person 85,- €
Begleitende Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-€

Historisches Gasthaus Buschkamp

Buschkampstraße 75

33659 Bielefeld

Mi. - Fr.: 17:00 - 22:00 Uhr

Sa. / So.: 12:00 - 22:00 Uhr

Mo. / Di.: Ruhetag (an Feiertagen geöffnet)

Telefon: 0521 492800

www.museumshof-senne.de

info@museumshof-senne.de



Olaf Klötzer

Klötzer's **Restaurant**

„Klötzer's“ Restaurant zählt seit langem zu den gastronomischen Highlights in Bielefeld.

Die Küche bietet eine Kombination aus ausgesuchten Klassikern und saisonal wechselnden Gerichten, regionaler Küche mit mediterranen und asiatischen Einflüssen.

Das Restaurant verfügt über 45 Sitzplätze – eine Reservierung ist daher zu empfehlen.

Regelmäßige Abendveranstaltungen mit ausgefallenen Menüs oder beliebten Klassikern sowie Weinproben und vieles mehr – eben allem, was Spaß macht.

Das Restaurant kann für geschlossene Veranstaltung, auch außerhalb der Öffnungszeiten gebucht werden.

Ansprechpartner hierfür ist Jannis Bölt.

JULI 2025 | Klötzer's Menü

„Mezze Platte“

Hummus | Olivenöl | Kreuzkümmel
Auberginencreme | Paprika-Walnuss-Crème
Tabouleh | gefüllte Weinblätter | Fladenbrot

„Oktopus Döner“

Oktopus | Chermoula | Tomaten-Raita | Kraut

„Liebe eiskalt“

Granatapfel | Langpfeffer | Rosenwasser Spritz

„Lammhaxe marokkanisch“

Lammhaxe | Salzzitrone | Dattel | Berberitze
Grillgemüse | Minzjoghurt | Perl Couscous

„Oma's Mahalabia“

Milchpudding | Aprikose | Schokolade
Pistazie | Honig | Minze

Menü Preis pro Person 85,- €
Begleitende Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-€

Klötzer's Restaurant

Ritterstraße 33

33602 Bielefeld

Mo. - Di. Küche ab 17:30 - 22 Uhr

Mi. - Sa. Küche 12 - 15 + 17:30 - 22 Uhr

Telefon 0521 . 96 775-20

www.kloetzer-delikatessen.de

info@kloetzer-delikatessen.de



Sebastian Höptner

Erbsenkrug

Johannisstr. 11
33611 Bielefeld
Mi.- Sa. ab 18 Uhr
So. Late lunch 14 - 19 Uhr
Telefon: 0521 / 82 436
www.erbsenkrug.de
info@erbsenkrug.de

Willkommen im Erbsenkrug – im ältesten Restaurant Bielefelds im Stadtteil Schildesche.

Wer sich eine Auszeit vom Alltag gönnen und Köstlichkeiten der gehobenen deutschen Küche genießen möchte, ist bei Höptners im Erbsenkrug richtig. In unserem Restaurant in Bielefeld-Schildesche servieren wir Ihnen ausgewählte, kreative Gerichte der Saison, welche stets frisch aus besten Zutaten für Sie zubereitet werden.

Genuss mit allen Sinnen wird in unserem Lokal großgeschrieben. Unser Restaurant in Bielefeld erfreut sich auch bei Kritikern großer Beliebtheit: So wurde unsere Küche mehrfach durch namhafte Restaurantführer ausgezeichnet.

August 2025 | Erbsenkrug Menü

Gruß aus der Matbakh

- Die Geschichte vom Honigtropfen

Mandel-Honig- Creme mit Pistazie, Minzöl

- Die Geschichte des Arabers mit den Bohnen

Fava-Bohnensalat mit Ziegenkäse,
Sumach Vinaigrette & Granatapfel

- Die Geschichte des Einsiedlers mit dem Schmalz

Kichererbsen Maultaschen, Joghurt-Minzschaum

Sorbet

- Die Geschichte des Fischers im Wasserteich

Zitronen-Minz- Sorbet mit Rosenwasser und
kandierte Ingwer

- Die Geschichte des Küchenchefs:

Der junge Mann aus Bagdad und die Sklavin Subeidas, der Gemahlin des Kalifen

Lammrücken mit Datteljus, Safran-Couscous &
Wurzelgemüse

(Vegetarisch: gebratene Portobello-Scheiben mit Datteljus)

- Die Liebe von Mus'ab ibn al-Zubair und Aischa bint Talha

Vanillecreme mit Orangenblüten und Granatapfelsorbet

Zusatzgänge für Aufstockung
auf 6 Gänge möglich.

Menü Preis pro Person 85,- €
Begleitende Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-€



Bernhard Grubmüller

Tomatissimo TRATTORIA · GRILL

Seit vielen Jahren behauptet das Tomatissimo seine Position als eine der ersten kulinarischen Adressen in Bielefeld.

Bernhard Grubmüllers verfeinerte Cucina casalinga hat in Ostwestfalen schon längst Kultstatus erreicht. Das liegt besonders an der authentischen und herzlichen Art des Gastgebers und seines Teams, die eine Art südliches Flair nach Kirchdornberg zaubern.

Durch einen ganz eigenen Stil, auf Grundlage der italienischen Küche, kreiert das Team mit regionalen und saisonalen Produkten überraschende Gerichte, die bodenständig bleiben. Der innovative Holzkohlegrill, auf dem vorwiegend regionale und dry-aged gereifte Fleischspezialitäten brutzeln, rundet das Portfolio ab. Insidertipp ist „Bernhards Küchentisch“, für alle Gäste, die vom immer gut gelaunten Gastgeber persönlich bedient werden möchten.

September | Tomatissimo Menü

Der Großwesir bittet zu Tisch

Steinpilz-Humus | rote Bete | Nektarine

Gebeizter Kaiserzander | Yuzu

grüner Apfel | Paprika-Marmelade

Lamm-Tajine | scharfer Möhren-Salat | Labneh | Minze

Die Geschichte der verzauberten Fische

Waller & Pulpo

Bunter Tomatensalat | schwarze Oliven

Sonnenblumen-Tahina | Zhug

Der Duft aus der Wunderlampe

Shish Kebab vom Isselhorster Weiderind | Persischer Reis

krosse Zwiebeln, Safran, Granatapfel, Berberitze

Das Schaf des Kalifen

Schafskäse-Granité | Gurke | geräucherter Kefir

Dillblüte | Korinthen

Der Zauberbaum

Zwetschgen-Pashmak-„Torte“ | Basbousa | Muscovado-Eis

Kardamom-Sahne | Pistazie & Zimtblüte

Menü Preis pro Person 85,- €

Begleitende Weine oder

alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-€

Restaurant Tomatissimo

Am Tie 15

33619 Bielefeld / Kirchdornberg

Küchenzeiten: Mi.-So. 18 - 21.30 Uhr

Mo.+Di. Ruhetag

So. auch von 12 - 14 Uhr

Telefon: 05 21 / 16 33 33

www.tomatissimo.de

info@tomatissimo.de



Rafael Kucharski



Dicke Bohnen und Milchreis –
das etwas andere "Bistro".

Mitten in Gütersloh, direkt am Wasserturm
und dem Dreiecksplatz.

Unser Team serviert regionale, saisonale und
heimatverbundene Küche, modern interpretiert,
aber mit Bodenhaftung.

Hier trifft Vertrautes auf frische Ideen.
Ob ein gemütliches Abendessen oder ein
gutes Getränk an der Bartheke.
Bei uns ist Platz für Genuss und Geselligkeit.

Aktuell geöffnet von Dienstag bis Samstag.

Oktober 2025 | Dicke Bohnen Menü

Kuss der Aubergine

Humus | Zitrone | Joghurt | Fladenbrot

Pierogi im Orient

Lammhack | Ziegencreme | Spinat | Kandierte Aprikosen

Erfrischung im Palastgarten

Pflaumensorbet | Kardamom

Persisches Fesendschan

Entenbrust | Walnuss | Anardana | Couscous

Schatzkiste „Die süße Karawane“

Safran-Milchreis | Orangen Crème Brûlée
weiße Schokolade mit Pistazien | Goldenes Milcheis

Menü Preis pro Person 85,- €

Begleitende Weine oder
alkoholfreie Getränkebegleitung 35,-€

Dicke Bohnen und Milchreis

DI - DO 18 - 23 Uhr

FR + SA 16 - 23 Uhr

Telefon: 05241 / 403 35 50

Friedrichstraße. 13

33330 Gütersloh

dickebohlenundmilchreis.de

hallo@dickebohlen.com

**Das Beste kommt zum Schluss:
Der krönende Abschluss**



Save the date

Donnerstag, der 26.02.2026, 19 Uhr

Hier haben Sie die einmalige Gelegenheit, allen fünf Gourmet Gang Mitglieder beim Kochen zuzuschauen.

Der Clou: Jeder Koch erstellt live einen Gang –

Sie erhalten also ein 5-Gänge-Menü
plus Live-Musik.

5-Gänge-Menü

Preis pro Person 145,- €

inkl. aller Getränke

Achtung: Die Plätze sind limitiert;
also rechtzeitig die Plätze sichern.

Ort: Schulze und Hase
Herforder Str. 285 | 33609 Bielefeld
www.schulze-hase.de

**Kartenvorverkauf nur in
den beteiligten Restaurants**

Das wird ein Fest!

Das Auge isst mit
(da kennen wir uns aus)

**OPIK
RENKEN**

**OPIK
RENKEN**

Obernstraße 22
33602 Bielefeld
T (0521) 17 63 63

August-Bebel-Str. 120
33602 Bielefeld
T (0521) 6 08 91

www.optik-renken.com



SCHULZE & HASE
ALLES FÜR DIE GASTRONOMIE



Wir freuen uns auf Ihren Besuch
in unseren Verkaufsräumen:
Herforder Str. 285, 33609 Bielefeld
www.schulze-hase.de



Besuchen Sie unseren Hofladen



STEINKRÖGERS HOF

www.steinkroegers-hof.de





FREUDE AN FRISCHE
STEINKRÜGER

Die Frische-Gang Liefert!



Patrick Braun

Michael Koch

**Versichert wie ein Profi
Genießen wie ein Gourmet**

ERGO
Braun & Koch

Bielefeld, Ritterstraße 11

Gourmet — GANG —

Konzept + Design: extrembeweglich.de




Klötzer's
Restaurant

 **Erbsenkrug**

Tomatissimo
TRATTORIA · GRILL

BISTRO · BAR · RESTAURANT
DICKE BOHNEN
und Milchreis



Mehr zu uns:
www.gourmet-gang.de

