

Zwei neue Gastronomen tischen auf

Restaurant Akropolis und Hotel Korth



Ioannis Orfanopoulos



Markus Bürger

Menden. Zwei neue Gastronomen stellen sich bei Menden à la Carte vor.

Seit 1980 gibt es in Hemer das Restaurant Akropolis der Familie Orfanopoulo. Sie hat ihre Wurzeln im Norden Griechenlands in der Nähe von Thessaloniki. Eröffnet wurde das Restaurant von Michael Orfanopoulos, der es 1994 an seinen Sohn

Ioannis und dessen Schwester Parthena übergab. „Seit einem Jahr betreiben wir hier auch ein Hotel, und natürlich ist die griechische Küche unser Schwerpunkt“, erklärt Ioannis Orfanopoulos, der von Freunden und Gästen einfach Janni genannt wird. „Wir freuen uns sehr, in diesem Jahr zum ersten Mal bei Menden à la carte mitzumachen“, sagt Janni. Die Gäste können sich auf köstliche Spezialitäten und die typische griechische Gastfreundschaft freuen. Kali orexi – guten Appetit.

Einst führte Markus Bürger die Liebe nach Menden, wo er auf der Wilhelmshöhe unter dem damaligen Inhaber Karl „Charly“ Riepl bis 2001 die Küche leitete. Es folgten zwei Jahre Außendienst als Kundenberater für die Gastronomie, danach war er in der Küche der Burg Altena tätig und leitete dort den Mietkoch- und Partyservice „Burg on tour“. Ein halbes Jahr später übernahm er die Küche der Privatuniversität BiTS in Iserlohn. 2009 übernahm er dann das alteingesessene Hotel Korth mit angeschlossenen Restaurant.

Seit 2012 kümmert sich in erster Linie seine Schwester Christina um das Haus und die Küche im Hotelrestaurant Korth. Seit April 2013 führt Markus Bürger die Gastronomie im Sauerlandpark. Zum ersten Mal ist er in diesem Jahr mit seiner Gastronomie auch auf Menden à la carte vertreten. „An unserem Stand wird es neben anderen Spezialitäten den westfälischen Döner, aber auch einen leckeren Landhaus-Burger geben“, kann Markus Bürger bereits verraten.

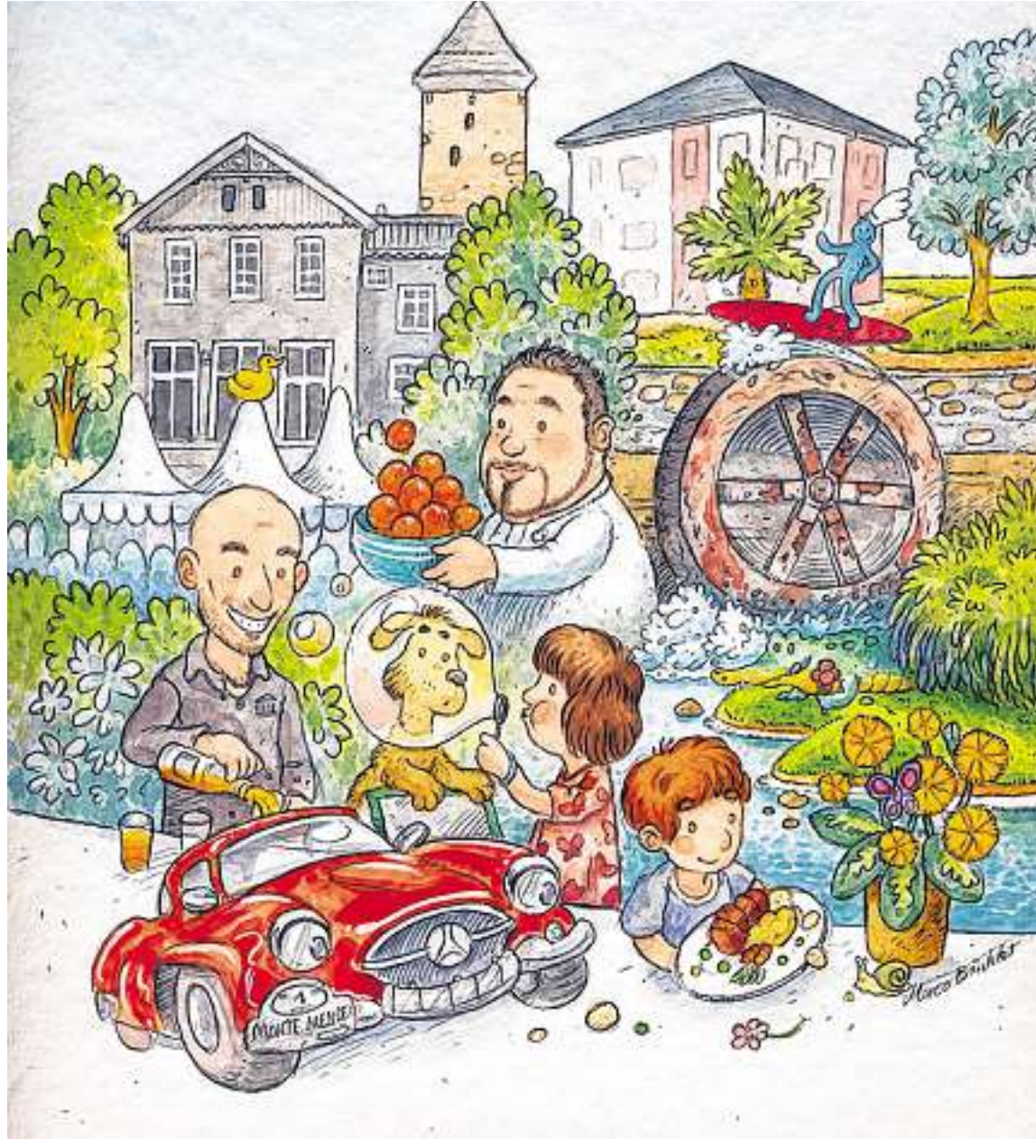
Das Kunstwerk zum Fest

Mirco Brüchler ließ sich vom Bahnhof und vom Wasserrad inspirieren

Menden. Das diesjährige Kunstwerk zu Menden à la Carte stammt wieder von Mirco Brüchler, der in seinem unverwechselbaren Stil seit einigen Jahren das Fest der Sinne künstlerisch und humorvoll darstellt. In diesem Jahr hat seine Zeichnung neue Dinge in Menden und auf dem Fest der Sinne zum Thema. Das sind einmal die beiden Gastronomen des Restaurants Akropolis und des Hotelrestaurants Korth, die zum ersten Mal dabei sind, und zum anderen bauliche Veränderungen wie der Bahnhof und das Wasserrad, durch die die Hönnestadt in der letzten Zeit verschönert wurde. Das alles hat er wieder mit vielen kleinen humorvollen Details umgeben.

Mirco Brüchler wurde 1980 in Hamm (Westfalen) geboren, ging dort zur Schule, absolvierte eine Ausbildung und studierte danach Illustration. Heute arbeitet er als freiberuflicher Illustrator hauptsächlich im Bereich „Kinder- und Jugendbuch“. Seine Interessen sind weit gefächert, und so lässt er sich sowohl von fantastischer Literatur als auch von naturalistischen und historischen Darstellungen inspirieren.

Seine Werke für Menden à la Carte zeichnen sich besonders durch Humor und einen Hauch Satire aus. Hier finden sich bekannte Köpfe der Hönnestadt sowie die Gastronomen und Organisatoren des Festes wieder. Auch das Ambiente ist treffend und zugleich ein wenig überspitzt zu erkennen.



Wasserrad und neuer Bahnhof: Mirco Brüchlers Kunstwerk zu Menden à la Carte 2013 hat neue Dinge in Menden und auf dem Fest der Sinne zum Thema.

WP-FOTO: PRIVAT

Trio Grande: Drei Herzen voller Charme

Musiker wollen mit großer Vielfalt Ohren, Augen und Herzen des Publikums öffnen

Menden. Die Freude am Leben, am Lieben und Lachen, virtuos gelebt in ganz eigenen musikalischen Welten: Das ist Trio Grande! Die drei werden am Freitag, 16. August, ab 19.30 Uhr das Publikum von Menden à la Carte unter dem Zelt nachzaubern.

Die Musik von Trio Grande entstammt dem Zirkus, den Jazzclubs, den französischen Cafés und den Weisen des fahrenden Volkes, der



Das Trio Grande spielt sich virtuos in die Herzen seiner Zuhörer.

WP-FOTO: PRIVAT

Opera Buffa und der ganz großen Bühne. Das Trio Grande verbindet all das auf eine unvergleichliche Weise. Man spürt die große Liebe zum Publikum, den fein dosierten Humor und drei Herzen voller Charme.

So vielfältig wie die Musik von Trio Grande, so viele Möglichkeiten hat es auch, das Publikum zu begeistern. Ein musikalischer ro-

ter Faden zieht sich durch das Programm und schafft einen erlebnisreichen Abend. Wenn die drei Klassik spielen, merkt man, wie sie Ohren, Augen und Herzen des Publikums öffnen.

Hinzu kommen auch am Eröffnungsabend des Festes der Sinne fantastische Kostüme, die Glanz und Lebensfreude ausstrahlen und so die Musik unterstreichen.

Von der Nordseeküste zum Alpenland

Bernd Gimpel ist „Der Globetrotter“

Menden. Für gute Stimmung unter dem Zelt nach Menden à la Carte sorgt am Sonntag, 18. August, ab 11.30 Uhr der Multiinstrumentalist Bernd Gimpel alias „Der Globetrotter“. Der Hemeraner ist im heimischen Raum und darüber hinaus als Sänger, Komiker und Entertainer bekannt. Er spielt Akkordeon, Keyboard, Trompete und mehr.

Zum Fest der Sinne wird er sein Akkordeon mitbringen und darauf Unterhaltungs- und Stimmungsmusik, aber auch Volksmusik, Schlager und Pop präsentieren. Ob Alpengaudi oder Shanties und Seemannsgarn – der Künstler wirbelt mit seinen Händen über die Tastatur seiner Quetschkommode und bringt das Publikum in Stimmung.

Bei seinem alpenländischen Programm hört man förmlich das Alphorn und die Kuhglocken, wenn er als „Lohgradler Buab“ zeigt, dass die sauerländischen Hügel auch für ein zünftiges Echo taugen. Dann wird das Zelt nach Segel, wenn Gimpel als „Teddy Norden“ vor den Wind geht.

Mit Auftritten bei SAT.1, WDR, BBC und Radio MK begeisterte er schon ein großes Publikum, besonders wenn er zusammen mit Wolfgang Petry, Peter Petrel, Jürgen Markus, G. G. Anderson und vielen anderen auftrat. Und übrigens: 2001 schaffte er den Weltrekord mit dem größten Keyboard-Orchester der Welt.



Auftritt bei Menden à la Carte: Bernd Gimpel spielt als „Der Globetrotter“ Akkordeonmusik von Shanties über Pop bis hin zu Volksmusik.

WP-FOTO: PRIVAT

Melodien und Momente verschmelzen

Dolce Streichtrio spielt am Sonntagnachmittag unterm Zelt nach

Menden. Ganz publikumsnah wird unter dem Zelt nach Menden à la Carte am Sonntag, 18. August, ab 14.30 Uhr das Dolce Streichtrio auftreten. Die professionellen Musiker sind wahre Meister ihres Faches. Ein umfassendes musikalisches Repertoire beherrscht das Trio perfekt und macht damit den Sonntagnachmittag bei Menden à la Carte zu einem unvergesslichen Erlebnis. Feinste klassische Melodien verzaubern und bescheren einen ganz besonderen Musikgenuss zur Kaffee- und Kuchenzeit.

Wie im Konzertsaal

Das Dolce Streichtrio wurde 2009 gegründet und bietet auch unter dem Zelt nach Menden à la Carte ein musikalisches Erlebnis wie in einem Konzertsaal. Harmonie von der ersten Note bis zum letzten Akkord. Für das Streichtrio ist Musik eine Passion, an der das Publikum mit Freude teilhaben kann. Es

wird eine erlesene Vielfalt aus Klassik, Unterhaltungsmusik, Kaffeehausmusik, Walzer, Tangos und Jazz geboten. Von der „Aria in D-dur“ von Bach über Mozarts „Kleine Nachtmusik“ bis hin zu Sinatras „New York, New York“ und dem „Kleinen

grünen Kaktus“ der Comedian Harmonists sind etliche Perlen dabei.

Das international besetzte Ensemble aus hochqualifizierten Kammer- und Orchestermusikern trifft stets den richtigen Ton und lässt Melodien und Momente verschmelzen.



Das Dolce Streichtrio, ein Ensemble aus hochqualifizierten Musikern, trifft stets den richtigen Ton.

WP-FOTO: PRIVAT

Vom Wörthersee an die Ruhr: Charly Riepl verwöhnt seit den A-la-Carte-Anfängen

An seinem Stand dürfen die österreichischen Weine wie Zweigelt oder Grüner Veltliner nicht fehlen. Gerichte mit mediterranem Einfluss

Menden/Fröndenberg. Karl „Charly“ Riepl ist der einzige Gastronom, der schon seit der ersten Ausgabe von Menden à la Carte durchgängig dabei ist. 1985 verließ er seine österreichische Heimat. Aufgewachsen ist der heute 55-jährige Gastronom in Kärnten in der Nähe des Klopeiner Sees, welcher etwa 20 Kilometer vom Wörthersee entfernt liegt. Seine erste Station in Deutschland war Emmerich. Von dort aus kam er 1991 nach Menden und übernahm hier die Gastronomie der Wilhelmshöhe.

Seit 2003 in der Nachbarstadt

Seit 2003 führt er das Restaurant Stiftskeller in Fröndenberg. Zuvor war die Traditionsstätte neu hergerichtet worden. Dem Trend fol-

gend, gibt es bei Charly Riepl an besonderen Tagen Buffets. Ganzjährig bilden saisonale Gerichte einen der Schwerpunkte. Deshalb werden im



Charly Riepl ist seit der ersten Ausgabe von Menden à la Carte dabei.

FOTO: PRIVAT

Jahr vier bis fünf neue Speisekarten erarbeitet. Die abwechslungsreiche Küche des Stiftskellers verbindet österreichische Spezialitäten und deutsche Traditionsgerichte mit einem sonnig-mediterranen Einfluss.

Neuer Standort

In diesem Jahr hat das Restaurant Stiftskeller bei Menden à la Carte einen neuen Standort in dem Bereich, der den großen Festplatz und das Zelt nach Menden à la Carte verbindet. „Meine Schwerpunkte setze ich natürlich wieder bei Gerichten aus meiner österreichischen Heimat, und selbstverständlich dürfen auch die österreichischen Weine wie Zweigelt oder Grüner Veltliner nicht fehlen!“, verrät Charly Riepl schon einmal.