

Appetitliche Vielfalt

Nach einem Jahr Pause wegen des **Marktumbaus** darf bei „**Xanten kulinarisch**“ wieder geschlemmt werden. Vier Xantener Betriebe machen mit, verstärkt werden sie durch ein **italienisches Lokal** aus Wesel.

VON BEATE WYGLEND

XANTEN Vom 17. bis zum 19. September wird Xantens Innenstadt wieder zum Zentrum kulinarischer Genüsse. Schon vor zwei Jahren war die Idee der Interessengemeinschaft Xanten (IGX), „Xanten kulinarisch“, ein voller Erfolg. Die Resonanz war ebenso beeindruckend wie die Vielfalt der Betriebe. Letztes Jahr musste das Gourmetfest dem Umbau am Marktplatz weichen, doch umso motivierter sind die Kochprofis diesmal, die Gäste mit ihren zahlreichen Gaumenfreuden wieder zu Tisch zu bitten.

Köstliche Fischgerichte

Fünf Betriebe präsentieren dieses Jahr bei „Xanten kulinarisch“ eine appetitliche Vielfalt. Während das Restaurant Hövelmann's bekannt für seine köstlichen Fischgerichte ist, verwöhnt das Landhaus Am Röschen seine Gäste mit Gerichten vom Wild. Das Gotische

Haus gibt seinen Gerichten die gewisse österreichische Note. Und auch das Restaurant Xantens Eßzimmer im Hotels van Bebbler verspricht ausgefallene Köstlichkeiten. Vergrößert wird die Bandbreite durch das Restaurant La Dolce Vita aus Wesel, das die Gäste mit einer südeuropäischen Speisekarte zum Markt lockt.

„Die Gerichte sind nicht einfach aus der Luft gegriffen“, erklärt Andreas Scholz (Hövelmann's). „Sie repräsentieren einen Querschnitt der täglich angebotenen Küche.“ Jeder Betrieb bietet sowohl Vorspeise wie auch Hauptgang und Dessert an. Dabei können alle Gerichte frei kombiniert werden. „Wir wollen uns nicht gegenseitig die Kunden abjagen“, betont Gerhard Neuhauser vom Gotischen Haus, „Viel eher wollen wir den Gästen die kulinarische Vielfalt in Xanten aufzeigen.“ „Gemeinsam geht es immer besser“, bestätigt auch Andreas Scholz, „Die Betriebe helfen sich gegenseitig.“

In zwei Zelten von je zwölf Metern Länge bereiten die Betriebe ihre Gerichte frisch zu und kochen diese vor den Augen der Besucher. Öfen, Platten, Pfannen – alles ist di-

rekt vor Ort vorhanden. „Die Gäste sehen, wie ihr Essen auf den Teller kommt“, so Gerhard Neuhauser. „Das ist besonders interessant, da man von den Gästen auch ein direktes Feedback bekommt“, erklärt er weiter.

Hohes Niveau

Dabei wird auf dem Marktplatz ebenso akribisch auf das hohe Niveau der Speisen geachtet wie in der



Die **Perlhuhnbrust** bereitete vor zwei Jahren Christoph Staymann zu, damals Chefkoch bei **van Bebbler**.

RP-FOTO: ARFI (ARCHIV)

Restaurantküche selbst. Allerdings sollen den Besuchern in der lockeren Atmosphäre die Berührungsängste vor den Restaurants genommen werden. „Viele Gäste denken, unsere Betriebe wären genauso schick wie teuer“, bedauert Neuhauser. „Auch schrecken manche Besucher vor den Spezialitäten zurück.“ „Mit der Gourmetmeile können die Kunden mal Neues probieren und die Betriebe testen, ohne überhaupt einen Fuß in das jeweilige Restaurant zu setzen“, ergänzt Scholz. Die Preise für die Gerichte liegen im einstelligen Bereich. Für Kinder gibt es neben einer Spielcke auch spezielle Gerichte des Italieners aus Wesel.

Für einen guten Zweck

(bea) Edle Spezialitäten und Plastikbesteck passen nicht zusammen. Deshalb werden alle Gerichte hochwertig serviert. Das dient der Umwelt und einem gemeinnützigen Zweck. Ein Besteckset, bestehend aus Messer und Gabel, kostet zwei Euro; Löffel können für einen Euro gekauft werden. Der Erlös ist für einen guten Zweck bestimmt. Vor zwei Jahren ging der Scheck an die Tafel in Xanten.

Die Besucher dürfen (aber müssen nicht) das Besteck nach Gebrauch in eine Box packen, damit es erneut verkauft werden kann. „Erst die Zirkulation ermöglicht einen Gewinn für die Spenden“, sagt Scholz. Durch einen einmaligen Verkauf würden lediglich die Anschaffungskosten der Restaurants gedeckt.

INFO

Modenschau

Termin: 17. bis 19. September am Xantener Marktplatz.

Öffnungszeiten: Freitag 16 bis 23 Uhr, Samstag: 11 bis 23 Uhr, Sonntag: 11 bis 20 Uhr.

Der Sonntag ist **verkaufsoffen**. Zudem gibt es von 12 bis 14 Uhr eine **Modenschau** mit Artikeln von elf Modemärkten.