

Kulinarische Reise

Die Neuauflage der **Schlemmermeile** ist gelungen. Die Gastronomen zeigten bei dem von der Rheinischen Post unterstützten Fest ihr Können. Am verkaufsoffenen Sonntag mit der **Modenschau** war die Stadt **proppenvoll**.

VON SABINE HANNEMANN

XANTEN Nur ein wenig Appetit brauchten die Besucher bei der zweiten Veranstaltung „Xanten kulinarisch“ mitzubringen, alles andere ergab sich von alleine. Dafür sorgten die fünf Gastronomen, die eine genussvolle Visitenkarte beim Publikum hinterließen. Ein kleiner Auszug: getrüffeltes Kartoffelrahmsuppe, Rheinischer Edelwels oder Grafschafter Weinbergschnecken, Rehkeule mit Pilzen, mariniertes Tafelspitz oder Spaghetti al Gamberoni. Da tropfte der Zahn. Und weil es gerade dann im Bekanntenkreis so gemütlich war, Palatschinken mit Nussfüllung rundete den kulinarischen Ausflug ab.

An den Ständen wurden die Speisen frisch zubereitet. „Wir lassen uns in die Karten schauen“, meinte dazu Jörg Thoenes vom Landhaus am Röschen. Neben nicht alltäglichen Kostproben wie Oryx und Hoki bot Vater Hans-Josef Probierrhäppchen von Wilddelikatessen wie Hirschsalami, Leberwurst oder Sülze an. Benno Wurster, Sommelier im Landhaus, hatte die dazugehörigen edlen Tropfen. Vom Entertainment der Sinne war die Rede, „denn nur mit hoher Qualität lässt sich punkten“, so Wurster.

Die Geschmacksnote

Am Samstagnachmittag hatte das Restaurant Hövelmann bereits knapp 50 Kilogramm Muscheln verarbeitet. Geschmacksnote „Niederrheinisch“ versteht sich. Neben den Muscheln wurden Lachsmedaillons im Kartoffelmantel favorisiert. „Nicht zu vergessen unsere getrüffeltes Kartoffelsuppe“, fügte Rudi van Gemmeren vom Hövelmann-Küchenteam hinzu.

Der Clou dieser Veranstaltung ist, dass „wir alle aus der aktuellen Karte ein straffes Angebot haben. Die Gerichte lassen sich frei kombinieren“, meinte Gerhard Neuhauser vom Gotischen Haus. Und, so ist an



Tolle **Modenschau**: Eine große Zuschauerzahl machte sich gestern Mittag mit den Modetrends vertraut.

RP-FOTO: OLAF OSTERMANN

INFO

Rückblick

Bemängelt wurde, dass am Freitag und Samstag so gut wie kein Programm auf der Bühne geboten wurde. „Eine kleine Moonlight-Modenschau wäre schön gewesen“, sagte eine Besucherin.

Auch die **Besteckausgabe** zum Preis von einem Euro pro Besteckteil stieß nicht immer auf Verständnis. Die Antwort, dass der **Erlös** **caritativen Zwecken** zugutekommt, drehte schnell das Blatt.

allen Gourmetstationen zu hören, „es gibt keine Mauerblümchen.“ Ganz auf regionale Produkte setzte das Team von Xantens Esszimmer mit ansprechenden Kompositionen wie Wels und Kürbis oder Kalb und Krebs. „Wir sind gut auf die Besucher vorbereitet“, meint Lydia Wefenberg. Die Wege zur häuslichen Restaurantküche wären kurz, wenn etwas fehlte. In diesem Fall allerdings hatten sich die Gastrokollegen bereits geholfen. „Bei uns funktioniert die Wirtegemeinschaft, wir unterstützen uns gegenseitig“, meint dazu Jörg Thoenes. Pippo Ponticello (La dolce Vita) kommt aus Wesel und brachte italienische Momente auf den Teller. „Ich habe neue gastronomische Freunde gewonnen“, meint er.

Positive Resonanz

Nach einjähriger Pause wegen der Umbaumaßnahmen des Marktes ist die Schlemmermeile als Veranstaltung der Interessengemeinschaft Gewerbetreibender Xantens (IGX) von den Gästen positiv bewertet worden. Ausgewählte Kostproben und gute Weine waren nach ihrem Geschmack, der Marktplatz zeigte sich von seiner besten Seite. Das Wetter spielt mit, es war zumindest trocken, abends jedoch frisch.