

UNSER SERVICE

Sie möchten Wuppertal kennenlernen, Veranstaltungen durchführen, mit einer Gruppe oder allein die Stadt erkunden? Wir planen für Sie gerne die unterschiedlichsten Aktivitäten, Bustouren oder andere Veranstaltungen. Wir bieten Kaiserwagenfahrten, Touristeninformation, Stadtrundfahrten, Wochenendpakete mit Kultur, Hotelzimmervermittlung, Souvenirs, geben unser Insiderwissen weiter und sagen Ihnen, was wichtig ist. Sprechen Sie uns an – wir sind gerne für Sie da!

HERAUSGEBER

Wuppertal Marketing GmbH
Friedrich-Engels-Allee 83
42285 Wuppertal
wuppertal-marketing.de

KONZEPT UND TEXT

Wuppertal Marketing GmbH

DESIGN

Illigen Wolf Partner

FOTO

Brooke Lark

**DIE
BERGISCHEN
DREI**

Tourismaregion
Bierfeld
Solingen
Wuppertal

**NORD
RHEIN
WEST
FALEN**

» www.wuppertal.de/tourismus-freizeit
» www.wuppertalshop.de

WUPPERTAL-TOURISTIK

Kirchstraße 16
42103 Wuppertal
Telefon 0202 563-2270 und -2180
touristik@wuppertal-marketing.de
Montag–Freitag 9–18 h
Samstag 10–14 h

KOSTENLOSE INFOS UND
BROSCHÜREN
wuppertalshop.de



WUPPERTAL-MARKETING
AUF FACEBOOK
facebook.com/
wuppertalmarketing



WUPPERTAL  MARKETING

Broschüre
D01
Auflage
8/2017

WUPPERTAL KULINARISCHE STADT- FÜHRUNGEN

SCHMECKEN Exklusive Dreigänge-Menüs für Genießer
HÖREN Geschichten für Neugierige

» www.wuppertal.de



ENTDECKEN UND GENIESSEN

In Begleitung eines erfahrenen Stadtführers erkunden Sie den Stadtteil auf kulinarischen Wegen durch je drei Lokale. Lernen Sie neben Restaurants auch andere interessante Räumlichkeiten und besondere Orte in der Stadt kennen. Zum Zwischengang gibt es Anekdoten und Geschichten. Jede kulinarische Stadtführung kostet 46 Euro pro Person, startet um 18 Uhr und endet gegen 23 Uhr.

Die Führungen finden nur bei ausreichender Teilnehmerzahl statt. Zusätzliche Getränke müssen extra bezahlt werden. Änderungen vorbehalten.

DATUM	SEITE	TOUR
Do 16. 3.	04	SCHWEBEMAHL
Do 23. 3.		
Do 30. 3.	04	MIT DER BARONIN VON WUPP KULINARISCH UNTERWEGS
Do 6. 4.	04	VOM JOHANNISBERG ZUM ARRENBURG
Do 27. 4.	05	BRILLER VIERTEL
Do 4. 5.		
Do 11. 5.	05	VOM ÖLBERG ZUM ARRENBURG
Do 18. 5.	05	MIT DER BARONIN VON WUPP KULINARISCH UNTERWEGS
Do 1. 6.	06	TOELLETURM
Do 8. 6.		
Do 22. 6.	06	SAMBATRASSE
Do 29. 6.	06	VOM UNICAMPUS ZUM HOFKAMP
Do 6. 7.	07	NORDBAHNTRASSE VON OST NACH WEST
Do 13. 7.	07	NORDBAHNTRASSE VON WEST NACH OST

DATUM	SEITE	TOUR
Do 10. 8.	07	BARMEN UND WICHLINGHAUSEN – DIE NORDBAHNTRASSE IM OSTEN
Do 24. 8.	08	DIE NORDBAHNTRASSE IM WESTEN
Do 31. 8.	08	DÖNBERG
Do 7. 9.	08	NORDSTADT
Do 14. 9.		
Do 21. 9.	08	VOM BOTANISCHEN GARTEN ZUM DEWEERTH'SCHEN GARTEN
Do 28. 9.	09	DURCH DIE BEEK INS BRILLER VIERTEL
Do 5. 10.	09	VOM ÖLBERG INS LUISENVIERTEL
Do 12. 10.	09	MIT DER BARONIN VON WUPP KULINARISCH UNTERWEGS
Do 19. 10.	10	CRONENBERG
Do 26. 10.	10	VOM JOHANNISBERG INS LUISENVIERTEL
Do 9. 11.	10	BARMEN
Do 16. 11.		

Donnerstag, 16. und 23. März 2017

SCHWEBEMAHL

VORSPEISE CAFÉ BORN Gemischte

Antipasti **HAUPTGANG CAFÉ DU CONGO**
Gebratene Entenbrust mit Orangensalsa, Linsenragout und Wurzelgemüse

DESSERT & ABSACKER KONDITOREI PANOS
Griechische Kuchenspezialitäten und Kaffee nach Wahl

Schwebebahnticket erforderlich // **TREFFPUNKT** Schwebebahn-Endstation Vohwinkel // **FÜHRUNG** Jürgen Holzauer (16. März), Johannes Schlottner (23. März)

Donnerstag, 30. März 2017

MIT DER BARONIN VON WUPP KULINARISCH UNTERWEGS

VORSPEISE CATERING AM BRILL Fingerfood und Sekt **HAUPTGANG PARKSCHLÖSSCHEN**
Perlhuhnbrust auf Ratatouille mit Rosmarinkartöffelchen **DESSERT & ABSACKER TEAMWERK** Panna cotta mit Pistaziencrumble, Espresso oder Kaffee

TREFFPUNKT Schützengesellschaft am Brill, Roonstraße 17 // **FÜHRUNG** Kristof Stöbel

Donnerstag, 6. April 2017

VOM JOHANNISBERG ZUM ARRENBURG

VORSPEISE TAORMINA Antipasti misti alla Taormina **HAUPTGANG ROBERTS** Argentinische Rumpsteaktranchen, Rosmarinsauce, Baked Potato, Salatbouquet **DESSERT & ABSACKER CAFÉ SIMONZ** Himbeer-Baiser-Creme und Himbeergeist

TREFFPUNKT Taormina, Südstraße 26 // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

Donnerstag, 27. April und 4. Mai 2017

BRILLER VIERTEL

VORSPEISE CAFÉ CRÈME Variation Flammkuchen & Quiche mit grünem und weißem Spargel, Bärlauchpesto **HAUPTGANG MESON ALEGRIA** Hähnchenbrust in Knoblauch-Kräuter-Sahnesauce, Saisongemüse, gebackene Kartoffeln **DESSERT & ABSACKER OTTENBRUCHER BAHNHOF** Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne, Digestif nach Wahl

TREFFPUNKT Mahnmal Deweerth'scher Garten // **FÜHRUNG** Jürgen Holzauer (27. April), Beate Haßler (4. Mai)

Donnerstag, 18. Mai 2017

MIT DER BARONIN VON WUPP KULINARISCH UNTERWEGS

VORSPEISE CATERING AM BRILL Fingerfood und Sekt **HAUPTGANG PARKSCHLÖSSCHEN**
Rotbarschfilet auf Kartoffel-Spargel-Ragout **DESSERT & ABSACKER TEAMWERK** Holunderkaltchale mit Quarkmousse, Espresso oder Kaffee

TREFFPUNKT Schützengesellschaft am Brill, Roonstraße 17 // **FÜHRUNG** Kristof Stöbel

Donnerstag, 11. Mai 2017

VOM ÖLBERG ZUM ARRENBURG

VORSPEISE GANESH Ceylonische Gambas-Linsen-Bratlinge mit Tokku **HAUPTGANG PRIMAVERA** In Butter gebackenes Schnitzel mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln **DESSERT & ABSACKER ENCHILADA** Gemischte mexikanische Dessertauswahl und Zimtlikör

TREFFPUNKT Friedhofskirche, Hochstraße // **FÜHRUNG** Beate Haßler

Donnerstag, 1. und 8. Juni 2017

TOELLETURM

VORSPEISE MÜLLERS RESTAURANT Bergische Tapas **HAUPTGANG ZUR ALTEN BERGBAHN** Schweinefiletmedaillon mit frischem Stangenspargel, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise **DESSERT & ABSACKER BRASSERIE AM OPERNHAUS** Weißes Schokoladeneis mit Rosmarin-Himbeer-Sugo und Mandelcrumble, Espresso oder Grappa

TREFFPUNKT Bushaltestelle Scharpenacker Weg (Linie 640) // **FÜHRUNG** Jürgen Holzhauer

Donnerstag, 29. Juni 2017

VOM UNICAMPUS ZUM HOFKAMP

VORSPEISE UNIKNEIPE Carpaccio vom Lachs in Limonen-Dressing an buntem Salatbouquet, Olivenbrot **HAUPTGANG KRIEGSFUSS** Pulled Chicken Burger zartes, gezogenes Hähnchenfleisch in Curry-Marinade, leicht asiatisch, dazu Kokos-Curry-Relish, Salat und Steakhouse Pommes **DESSERT & ABSACKER ATELIER** Himbeer-Variationen, Himbeergeist

TREFFPUNKT Universität Haupteingang, Gaußstraße 20 // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

Donnerstag, 6. Juli 2017

NORDBAHNTRASSE VON OST NACH WEST

VORSPEISE HAUS BECKER Griechischer Bauernsalat, Tzatziki und hausgebackenes Brot **HAUPTGANG LANDHAUS SCHÖNEBECK** Schweineschnitzel mit Rahmpfifferlingen, Salat und Kroketten **DESSERT & ABSACKER QUERMALEREI** Fruchtige Mascarpone-crème, Portwein

TREFFPUNKT Bushaltestelle Sedanstraße (Linie 628) // **FÜHRUNG** Beate Haßler

Donnerstag, 10. August 2017

BARMEN UND WICHLINGHAUSEN – DIE NORDBAHNTRASSE IM OSTEN

VORSPEISE GENUSSKUNST Papas Arrugadas, Mojo Rojo, Wildkräutersalat, Pulpo vom Grill **HAUPTGANG KABUL** Afghanisches Spezialitätenbuffet **DESSERT & ABSACKER KI ART CAFÉ** Käsekuchen im Knuspermantel mit frischen Erdbeeren, Digestif nach Wahl

TREFFPUNKT Schwebelbahnstation Werther Brücke // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

Donnerstag, 22. Juni 2017

SAMBATRASSE

VORSPEISE CAFÉ PODZELNY Hausgemachte Quiche an sommerlichen Salaten **HAUPTGANG RESTAURANT SCHWARZ** Reibekuchenbuffet mit allem Drum und Dran **DESSERT & ABSACKER DA VINCI** Panna cotta mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce, Grappa

TREFFPUNKT Bushaltestelle Neukuchhausen (Linie 633) // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

Donnerstag, 13. Juli 2017

NORDBAHNTRASSE VON WEST NACH OST

VORSPEISE MAMOUNIA 10 warme und kalte Vorspeisenköstlichkeiten **HAUPTGANG LANDHAUS SCHÖNEBECK** Schweineschnitzel mit Rahmpfifferlingen, Salat und Kroketten **DESSERT & ABSACKER L'ÉLEFANTINO** Italienische Dessertüberraschung, Marsala

TREFFPUNKT Bushaltestelle Hansastraße (Linie 628) // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

Donnerstag, 24. August 2017

DIE NORDBAHNTRASSE IM WESTEN

VORSPEISE SCHLOSSCAFÉ Bunter Sommerblütensalat mit Wolfsbarsch, geschmolzenem Ziegenkäse und weißem Pfirsich
HAUPTGANG SCARPATI Gebratenes Norwegisches Lachsfilet auf Zitronenrisotto
DESSERT & ABSACKER LA NUOVA CASA Semifredo an frischen Beerenfrüchten, Ramazzotti oder Grappa

TREFFPUNKT Schloß Lüntenbeck // **FÜHRUNG** Jürgen Holzhauer

Donnerstag, 21. September 2017

VOM BOTANISCHEN GARTEN ZUM DEWERTH'SCHEN GARTEN

VORSPEISE CAFÉ ELISE Linsensuppe mit bergischer Mettwurst, ofenfrisches Baguette
HAUPTGANG BOCCA AL LUPO Tris di Pasta, dazu Salat
DESSERT & ABSACKER CAFÉ CRÈME Pflaumenstreusel mit hausgemachter Vanillesauce, Likör oder Obstler

TREFFPUNKT Bushaltestelle Botanischer Garten (Linie 643) // **FÜHRUNG** Beate Haßler

Donnerstag, 28. September 2017

DURCH DIE BEEK INS BRILLER VIERTEL

VORSPEISE GRIGIO Italienischer Brotsalat mit Feta & Rucola
HAUPTGANG PARKSCHLÖSSCHEN Perlhuhnbrust auf Waldpilzrisotto mit geschmortem Radicchio
DESSERT & ABSACKER CAFÉ CRÈME Pflaumenstreusel mit hausgemachter Vanillesauce, Likör oder Obstler

TREFFPUNKT Bushaltestelle Aprather Weg (Linie 613) // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

Donnerstag, 12. Oktober 2017

MIT DER BARONIN VON WUPP KULINARISCH UNTERWEGS

VORSPEISE CATERING AM BRILL Fingerfood und Sekt
HAUPTGANG PARKSCHLÖSSCHEN Schweinefiletspitzen in Pommerysenfsauce mit Butterspätzle
DESSERT & ABSACKER TEAMWERK Kürbis-Vanille-Creme mit pochierter Birne, Espresso oder Kaffee

TREFFPUNKT Schützengesellschaft am Brill, Roonstraße 17 // **FÜHRUNG** Kristof Stöbel

Donnerstag, 31. August 2017

DÖNBERG

VORSPEISE AKROPOLIS Griechische Vorspeisenvariation
HAUPTGANG LANDHAUS EWICH Steakpfanne mit Salat und Bratkartoffeln
DESSERT & ABSACKER RAINBOW PARK Frischer Obstsalat mit Vanillesauce, Obstbrand oder Bessengenever

TREFFPUNKT Akropolis // **FÜHRUNG** Jürgen Holzhauer

Donnerstag, 7. und 14. September 2017

NORDSTADT

VORSPEISE SPUNK Frittierter Schafskäse mit Jägermeistersauce an buntem Salat mit Rote-Beeren-Vinaigrette
HAUPTGANG PÖSCHKES Hühnerfrikassee „Indische Art“ mit Basmatireis und Gemüse
DESSERT & ABSACKER LA PETITE CONFISERIE Dessertteller aus Macaron, Mini-Cupcake, Mini-Tartelette, Mini-Brownie mit Erdnusskaramell, selbstgemachter Likör

TREFFPUNKT Nachbarschaftsheim, Platz der Republik 24–26 // **FÜHRUNG** Jürgen Holzhauer (7. September), Beate Haßler (14. September)

Donnerstag, 5. Oktober 2017

VOM ÖLBERG INS LUISENVIERTEL

VORSPEISE GANESH Ceylonische Gambas-Linsen-Bratlinge mit Tokku
HAUPTGANG HAYAT Grillteller: Köfte, Lammspieß, Kotelett, Hähnchenspieß, Salat und Bulgur
DESSERT & ABSACKER ALATURKA Türkische Dessertvariation und Raki

TREFFPUNKT Friedhofskirche Hochstraße // **FÜHRUNG** Jürgen Holzhauer

Donnerstag, 19. Oktober 2017

CRONENBERG

VORSPEISE CAFÉ BORN Gemischte Antipasti **HAUPTGANG LA PIAZZA** Saltimbocca alla romana, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison **DESSERT & ABSACKER EL GRECO** Mandel-Cassis-Parfait, Ouzo

TREFFPUNKT Café Born, Schorfer Straße 7 // **FÜHRUNG** Johannes Schlottner

Donnerstag, 9. November 2017

BARMEN

VORSPEISE CAFÉ NEGEV Jüdische Vorspeisenvariation (koscher) **HAUPTGANG BRASSERIE** Geschmorte Ochsenbäckchen mit Zitronen-Thymianjus, Kartoffel-Maronen-Stampf und gelbe Bete **DESSERT & ABSACKER PIRÄUS** Galaktobourekó (Grießpud-ding von Filoteig umhüllt, im Ofen gebacken), Ouzo

TREFFPUNKT Schwebestations Alter Markt // **FÜHRUNG** Jürgen Holzhauer

Donnerstag, 26. Oktober 2017

VOM JOHANNISBERG INS LUISEN- VIERTEL

VORSPEISE TAORMINA Antipasti misti alla Taormina **HAUPT-
GANG BOCCA AL LUPO** Tris di Pasta, dazu Salat **DESSERT &
ABSACKER PRIMAVERA** In Portwein marinierte Zwetschgen mit
Zimteis und Mandelsabayon, Sambucca

TREFFPUNKT Taormina, Südstraße 26 // **FÜHRUNG** Beate Haßler

Donnerstag, 16. November 2017

BARMEN

VORSPEISE PIRÄUS Griechische Vorspeisenvariation **HAUPT-
GANG DONAUSTUBEN** „Lustige Bosnier“ mit Käse & Schinken
gefülltes Rumpsteak, dazu Pommes, Djuwetschreis und Salat
DESSERT & ABSACKER L'ELEFANTINO Italienische Dessertüberra-
schung, Marsala

TREFFPUNKT Schwebestations Werther Brücke // **FÜHRUNG**
Beate Haßler



Willkommen in der Welt unserer Winzer

Erleben Sie bei uns die kompetente „Weinführung“ für Ihre kulinarischen Events zu Hause. Bei Jacques' finden Sie authentische Weine für alle Gelegenheiten. Über 200 Weine aus allen Kontinenten können Sie jederzeit vor dem Kauf kostenlos und unverbindlich probieren. Für Gruppen auch gerne außerhalb der Öffnungszeiten nach Terminvereinbarung.

Jacques' Wein-Depot

Lüntenberg 1
42327 Wuppertal-Vohwinkel
Tel. 02 02/74 12 12
www.jacques.de

Mo – Di	15.00 – 18.30 Uhr
Mi	13.00 – 18.30 Uhr
Do	15.00 – 18.30 Uhr
Fr	13.00 – 20.00 Uhr
Sa	10.00 – 15.00 Uhr

Jacques' Wein-Depot

Besenbruchstraße 18
42285 Wuppertal-Unterbarmen
Tel. 02 02/87 42 6

Mo	geschlossen
Di – Do	15.00 – 19.30 Uhr
Fr	14.00 – 19.30 Uhr
Sa	10.00 – 15.00 Uhr

Jacques'. Wein ganz persönlich.