

## Alpengeier auf der großen Bühne

Auftritt am Samstag um 11 Uhr

**Menden.** Seit dem Jahr 1999 begeistern die Alpengeier die Freunde der volkstümlichen Musik in und um ganz Deutschland. Mit ihrer schwungvollen und fröhlichen Art verstehen diese fünf Vollblutmusikbuben es immer wieder, ihre Zuhörer zwischen 8 und 80 Jahren zu faszinieren. Als Stimmungsgruppe treten sie besonders gern auf Festlichkeiten mit fröhlichem und stimmungsvollem Charakter auf. Die Musik ist geprägt vom berühmten Oberkriener Sound. Sie überzeugen aber auch durch Evergreens, Show und Witz.

Die Alpengeier sind Sympathieträger zum Anfassen, die stets die Nähe zu ihrem Publikum suchen. Ihre Herzlichkeit hat die Alpengeier in der Volksmusikszene zu einem Begriff werden lassen. Durch zahlreiche Auftritte im In- und Ausland, im holländischen und belgischen Rundfunk, im WDR-Fernsehen und durch CD-Produktionen sind sie zu einer festen Größe geworden. Die Alpengeier konnten sich 2002 im Vorentscheid zum Südtiroler Alpengrandprix in Meran qualifizieren. Dort kamen sie auf Anhieb unter mehr als 20 Teilnehmern auf einen hervorragenden vierten Platz.

Zu Menden à la carte werden die Alpengeier am Samstag, 17. August, ab 11 Uhr auf der großen Bühne aufspielen. Freuen Sie sich also auf eine schwungvolle Musik auf dem Fest der Sinne.



Die original Alpengeier sind Sympathieträger zum Anfassen und werden bei à la carte gewiss für volkstümliche Stimmung sorgen. FOTO: PRIVAT

## Willkommen auf der Piazza

Fest der Sinne mit neuen Konzepten. Gastronomie im Bereich des Zeltdaches

**Menden.** In Menden ist etwas in Bewegung. In jüngster Zeit hat es viele positive Veränderungen in der Hönnestadt gegeben. Besonders fallen der neue Bahnhof und das umgebende Areal ins Auge. Auch ein Wasserrad und ein neu gestalteter Platz vor dem Alten Rathaus machen die Stadt schöner.

Auch Menden à la carte wird viel Neues bringen, um zu einem noch schöneren Fest für seine Gäste zu werden. Viele Anregungen von Festbesuchern wurden in den letzten Jahren gesammelt und aufgenommen. So entsteht in diesem Jahr ein völlig neu gestalteter Bereich unter dem Zeltdach, und es wird zu einem Ort, an dem Genießen, Gastlichkeit und Kommunikation in entspannter Atmosphäre im Vordergrund stehen.

### Mediterraner Stil

Das Ambiente unter dem Zeltdach wird optisch aufgewertet und sich wie eine einladende Piazza im mediterranen Stil präsentieren. Besondere Dekorationselemente sorgen dafür, dass mehr Hall und Schall geschluckt werden.

Die Gastronomie konzentriert sich stärker in diesem Bereich. Das Restaurant Stiftskeller be-



So sah der gemütliche Bereich unter dem Zeltdach in den vergangenen Jahren aus. FOTO: GUDRUN SCHOLAND-REBBERT

kommt seinen neuen Standort in der Verbindung zwischen dem großen Platz und dem Zeltdach. Die beiden Stände der neuen Wirte vom Restaurant Akropolis und dem Hotel-Restaurant Korth präsentieren sich unter dem Zeltdach. Damit man es sich jederzeit gemütlich machen kann, stehen mehr Sitzgelegenheiten zur Verfügung.

Natürlich gibt es auch wieder ein Unterhaltungsprogramm unter dem Zeltdach, aber „unplugged“ – ohne Verstärker. So tritt dort am Freitag das Trio Grande mit Comedy, Schauspiel und handgemachter Musik auf. Am Samstag kann man zu nostalgischer Drehorgelmusik genießen, dem Jongleur und Stelzenläufer Tobias Grün zuschauen

und am Abend eine italienische Nacht mit I Gondolieri erleben. Am Sonntag laden der Akkordeonspieler Bernd Gimpel und das Dolce Streichtrio zum Verweilen ein. Nachmittags kommt für die Kinder die Kuschtierparade der JOJOS, und ab 19 Uhr wird das Zeltdach mit dem gefühlvollen Akustik-Trio Mr. Moonlight zur Lounge.

## Lounge-Gefühl bei Mondlicht unter dem Zeltdach

**Menden.** Aus dem hohen Norden kommt am Sonntag, 18. August, ab 19 Uhr die Lounge- und Partyband Mr. Moonlight unter das Zeltdach von Menden à la carte, um den aufgehenden Mond stimmungsvoll zu begrüßen. Das Abendprogramm zum Abschluss des Festes der Sinne findet so einen schönen, entspannten und romantischen Ausklang.

Mit Akustikgitarre, Piano und Percussion – und ganz besonders mit der hervorragenden Stimme der Sängerin Natella Frühauf – schaffen Mr. Moonlight den Spagat zwischen Lounge, Pop, Oldies und aktuellen Hits. Mit leisen und trotzdem atmosphärischen Klängen groovt sich die Band mit dem Publikum in die Nacht.

So endet das Fest der Sinne unter dem Zeltdach genussvoll und ganz relaxt mit Mr. Moonlight.



Mit leisen und atmosphärischen Tönen treten die Musiker von Mr. Moonlight unter dem Zeltdach auf. FOTO: PRIVAT

## Auch soziales Engagement ist ein Teil der Veranstaltung

Unterstützung für Suppenküche, De-Cent-Laden und Möbelgeschäft Hab und Gut. 300 Ehrenamtliche sind im Einsatz

**Menden.** „Wir tun etwas für Menden!“ Das ist das Motto des Initiativkreises Mendener Wirtschaft, und auch seine größte Veranstaltung, Menden à la carte, steht unter diesem Zeichen. Neben den positiven Effekten für das Image unserer schönen Stadt und der Begegnung von Menschen aus Nah und Fern ist auch soziales Engagement ein Teil des Ganzen.

Zum Beispiel wird in diesem Jahr auf dem Fest wieder das Kochbuch „Menden für Genießer“ verlost. Der Erlös kommt der Arche, den sozialen Märkten des SKM, des Katholischen Vereins für soziale Dienste in Menden, zu Gute. So kann jeder Gast des Festes der Sinne in der nächsten Woche mit dem Kauf eines Loses diese wichtige Einrichtung in



Piotr Vorreiter und David Scheffler sind ehrenamtliche Helfer im De-Cent-Laden am Hofeskamp. FOTO: PRIVAT

unserer Stadt unterstützen.

Freiwilliges Engagement wird beim SKM groß geschrieben: „Rund

300 ehrenamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in verschiedenen Bereichen engagiert. Die Sup-

penküche existiert bereits seit 1995, hat mehrmals den Standort gewechselt und befindet sich heute im Sozialmarkt Arche am Hofeskamp. Im Durchschnitt bewirten wir dort pro Öffnungstag rund 25 Personen. Leider hat sich die Spendensituation deutlich verschlechtert“, erzählt Marita Hill, die Geschäftsführerin des SKM.

Auch der Kleiderladen der Caritas hat eine lange Geschichte und heute ebenfalls im Sozialmarkt Arche ein Zuhause gefunden. Seit Oktober 2003 gibt es den Laden De-Cent, heute ebenfalls am Hofeskamp. Dort werden Lebensmittel, die von Märkten kostenlos abgegeben werden, an bedürftige Menschen gegen ein geringes Entgelt weitergegeben. Zum Einkauf berechtigt sind die

Menschen, denen der SKM nach Prüfung der persönlichen Verhältnisse einen Ausweis ausgestellt hat. „Zu De-Cent kommen täglich mehr als 60 Kunden“, ergänzt Marita Hill.

Als dritte Institution des SKM gibt es noch das Geschäft „Hab & Gut“, in dem Möbel, Hausrat und mehr angeboten werden. Mit dieser Idee soll dafür gesorgt werden, dass Menschen am Rand des Existenzminimums auf diese Dinge nicht verzichten müssen.

„Mit der finanziellen Unterstützung des sozialen Engagements auch im Rahmen von Menden à la carte wollen wir zeigen, dass sich der IMW gerade in der heutigen Zeit seiner sozialen Verantwortung bewusst ist“, erklärt der IMW-Vorstandsvorsitzende Andreas Wallentin.

## El Ambiente – seit zehn Jahren dabei

Alessandro Virgillito hat sich auf die spanische Küche spezialisiert

**Menden.** Im Jahr 1987 kam Alessandro Virgillito aus Catania, vom Fuße des Ätna, zum ersten Mal nach Deutschland, um Verwandte zu besuchen. Aus dem, was eigentlich nur ein begrenzter Aufenthalt sein sollte, sind inzwischen 26 Jahre und eine zweite Heimat für ihn geworden. „Ich bin hier zwischen Beruf und Liebe hängen geblieben“, erzählt Alessandro Virgillito mit einem Schmunzeln.

Mit 26 Jahren hatte er sich in Plettenberg mit einem kleinen Restaurant selbstständig gemacht. Von da aus kam er dann nach Iserlohn. Nachdem er das dortige Restaurant Castello als Gast besucht hatte, war er so begeistert, dass er es sechs Monate später in eigener Regie übernahm. Im Jahr 2002 wurde ihm das historische Kellergewölbe des Von Scheiblerschen Hauses am Theodor-Heuss-Ring in Iserlohn angebo-



Alessandro Virgillito präsentiert seit zehn Jahren auf dem Fest der Sinne seine mediterranen Genüsse. FOTO: PRIVAT

ten. Fasziniert von dem alten Gemäuer und der besonderen Atmosphäre dieses Ortes eröffnete er dort dann auch sein Restaurant El Ambiente, das er bis zu heutigen Tagen mit viel Erfolg führt.

„Ich wollte nicht einfach ein weiteres italienisches Restaurant eröffnen. Deshalb habe ich mich im El Ambiente für die spanische Küche entschieden“, berichtet Virgillito. Mit deren kulinarischer Tradition bringt er die Sonne des Mittelmeeres in manchmal trübe Sauerland. Mit Tapas, Pollo Andaluz, Oktopussalat und vielen anderen Köstlichkeiten der iberischen Halbinsel können sich die Gäste bei spanischem Wein verwöhnen lassen. Natürlich gibt es auch einige italienische Gerichte, denn die mediterrane Küche begeistert über Ländergrenzen hinweg.

In diesem Jahr ist das Restaurant El Ambiente schon seit zehn Jahren bei Menden à la carte vertreten.

Der Stand von Alessandro Virgillito ist als ständige Vertretung Südeuropas zu einem unverzichtbaren Bestandteil des Festes der Sinne geworden.

## Tradition in dritter Generation

Hasecker Catering stellt sich vor. Speisen für 5000 Gästen kein Problem

**Menden.** Seit 2012 führt Marcus Hasecker das Unternehmen Hasecker Catering in der dritten Generation. Sein Großvater Otto Schutzzeichel hatte 1948 in Lendringen mit einem Metzgereibetrieb den Grundstein gelegt. Er war es auch, der Anfang der Sechziger Jahre die Idee hatte, die ersten Imbissstuben zu eröffnen – ein damals ganz neuer Trend. Es begann mit Hähnchen und Schaschlik, später kamen dann auch die Pommes frites dazu. Zur Zeit des großen Booms gehörten 18 Imbisse zum Unternehmen.

Anfang der Siebziger Jahre kam durch Ingeborg und Winfried Hasecker der Partyservice hinzu. Sohn Marcus begann 1986 seine Ausbildung zum Metzger bei Hillebrand in Lendringen. Es folgte eine Ausbildung zum Koch im Waldhotel Horn in Iserlohn. Später sammelte er im Grand Hotel Baden bei Wien über

ein Jahr Auslandserfahrung. Seine Bundeswehrzeit verbrachte er ebenfalls am Herd. Wieder zu Hause legte er als einer der jüngsten Köche seine Prüfung als Küchenmeister ab, und

es folgte noch eine Ausbildung zum staatlich geprüften Handelsbetriebswirt.

In alter Tradition eröffnete Marcus Hasecker vor Kurzem in Menden den neuen Imbiss „Currywurst & Co“. Auch die Wilhelmshöhe wird von ihm gastronomisch betreut und versorgt. Heute kann das Unternehmen Hasecker Catering problemlos bis zu 5000 Menschen pro Anlass bewirten.

Bei Menden à la carte ist das Unternehmen schon seit 18 Jahren eine feste Größe, und Marcus Hasecker hat bereits bei den Planungen zum Fest der Sinne mitgewirkt. „Meine Anregungen und Inspirationen bekomme ich häufig im Urlaub. Wir schaffen daraus eigene Kreationen, die unsere Gäste auch in diesem Jahr wieder auf Menden à la carte genießen können“, erzählt Marcus Hasecker.



Marcus Hasecker ist mit seinem Stand schon seit 18 Jahren eine feste Größe auf Menden à la carte. FOTO: PRIVAT