

➔ MENDEN A LA CARTE Das 20. Fest der Sinne



„Ich fand es super! Mit der Baustelle

haben die sich auch Mühe gegeben. Und ich freue mich, dass hier den Kindern etwas geboten wird. Vielleicht sollten die Geschäfte öffnen. Wenn so viele Leute da sind, würde das doch den Einzelhandel auch beleben.“

Marion Meier



„Menden à la Carte ist eine der sichersten

Veranstaltungen. Jetzt, wo es nicht so warm ist, gibt es auch keine Kreislaufzusammenbrüche. Alles in allem ist es für uns sehr ruhig.“

Dirk Fischer, DRK



„Trotz des Wetters hat das hier alles funktioniert. Die Idee dahinter ist ja vor allem, dass es einen Austausch zwischen den Wirten und den Gästen gibt und das klappt gut. Das Konzept ist auch stimmig.“

Frank Hünnes, Festwirt



„Das Essen war gut, aber das Angebot hat mich nicht überrascht. Ich wünsche mir ein bisschen mehr Abwechslung, die Gastwirte sollten mehr experimentieren. Die Portionen waren zum Probieren zu üppig, deshalb haben wir geteilt.“

Robert Schöbel



Nur ein kurzes Stück über die unbefestigte Schotterpiste der Bahnhofstraße mussten die Schnauerl am Samstag bewältigen. Der Autokorso zählt zu den Publikumsmagneten, die mutigen Piloten werden in Start und Ziel in ihren Vehikeln zigfach abgelichtet.

FOTO: MARTINA DINSLAGE

300 Stunden in die Vorbereitung gesteckt

Oldtimer: Echte Hingucker aus blitzendem Chrom und glänzendem Lack gehen an den Start

Von Pia Maranca

Menden. Blitzendes Chrom, glänzender Lack und Symbole, die jedes Autofan-Herz höher schlagen lassen: springende Jaguare, ein sich aufbäumendes Pferd, eingefasste Sterne. Bei der 15. Monte Menden Classic sind die Oldtimer echte Hingucker in der Innenstadt.

Die lederne Fliegerkappe auf dem Kopfschütz nur kurzzeitig vor dem Nieselregen. In der Wasserstraße müssen die beiden Teilnehmer schnell aussteigen und das Verdeck ihres Cabrios zuknöpfen. Weil gleichzeitig der große Kinderflohmarkt stattfindet, fahren die Oldtimer in diesem Jahr nicht direkt durch die Fußgängerzone, sondern über die Vinzenz-, Wasserstraße und die aufgeschotterte Bahnhofstraße zum Startbogen.

Hier stellt Lutz Althof vom Allgemeinen Schnauerl-Club die 88 angemeldeten Teams und ihre Fahrzeuge vor und schickt sie auf die Reise.

In diesem Jahr geht es mehr als 140 Kilometer weit durch die Region: von Menden über Fröndenberg und Soest bis nach Bad Sassendorf und wieder zurück über Arnsberg. Auf der Ausfahrt müssen die Teilnehmer Sonderprüfungen absolvieren: Unter anderem sollen sie das Gewicht ihres Fahrzeugs plus Insassen schätzen, kontrolliert wird es über eine Lkw-Waage.

Jedes Jahr eine andere Strecke

Der Hönnetaler Automobil- und Motorradclub (HÖAC) veranstaltet die Monte Menden. Jedes Jahr arbeitet das Organisationsteam eine andere Strecke aus, klügelt Sonder-

prüfungen aus und fotografiert die „Bilder“ ab, Punkte an der Strecke, die die Teilnehmer auf ihrer Fahrt entdecken und in richtiger Reihenfolge in ihr Bordbuch eintragen müssen.

Allein Vorsitzender Karl-Bernd Runte hat mehr als 300 Arbeitsstunden in die Vorbereitung gesteckt und am Veranstaltungstag mehr als 5000 Blatt Papier ausgedruckt.

Damit auch auf der Strecke alles reibungslos klappt, sind 39 Helfer im Einsatz: Sie schmieren nicht nur fürs Frühstück vor dem Start Brötchen, sondern sie nehmen auch auf der Strecke die Prüfungen ab, werten die Bordbücher aus und weisen die Fahrzeuge an Haltepunkten ein.

Am Nachmittag trifft dann in Menden Automobilhistorie auf Stadtgeschichte. Die zurückgekehrten Teilnehmer stellen ihre Fahrzeuge auf dem Alten Rathausplatz und in der Fußgängerzone ab – eine gute Gelegenheit für Mendener, einmal ins Cockpit und auf Armaturenbretter zu schauen und die schönsten Fahrzeuge vor der Kulisse Altes Rathaus und St. Vincenz zu fotografieren.

Das älteste teilnehmende Fahrzeug ist in diesem Jahr war ein BMW 327 Cabrio: Baujahr 1941.

Viele Bilder von der 15. Monte Menden Classic finden Sie im Internet unter:

www.westfalenpost.de/menden



Bei der 15. Monte Menden Classic sind die Oldtimer echte Hingucker in der Innenstadt.

FOTO: MARTINA DINSLAGE

Die Sieger

- **Klasse A** (Baujahr bis zum Jahr 1945): Klaus und Philip Picard.
- **Klasse B** (Baujahr 1946 bis 1960): Heiner und Sylvia Rammer.
- **Klasse C** (Baujahr 1961 bis 1967): Horst und Doris Caspari; Klasse D (Baujahr 1968 bis 1970): Jörg Oliver Sumpmann und Peter Hillecke.
- **Klasse E** (Baujahr 1971 bis 1975): Michael und Moritz Steffin.
- **Klasse F** (Baujahr 1976 bis 1984): Jan-Peter Brüggemann und Laura Peters.
- **Klasse G** (HÖAC-Clubwertung): Rainer Scholand und Eckhard Hobein.
- **Damenwertung:** Barbara Schmidt und Kirstin Brune.



Die Oldtimer sind immer wieder ein Schnappschuss wert.

FOTO: MARTINA DINSLAGE

Von der Pilzpfanne bis zum kalten Westfalen

Wirte zeigen sich zufrieden mit dem Jubiläumsfest. Kontakte untereinander und zu den Kunden wichtig

Von Thomas Hagemann

Menden. Sie zeigen sich durch die Bank zufrieden, die Wirte und Küchenchefs von Menden à la Carte 2014. Auch das durchwachsene Wetter hielt ihre Gäste nicht davon ab, die Gaumenfreuden des Schlemmerfestes ausgiebig zu genießen.

Alessandro Virgillito vom Iserlohner „El Ambiente“, der seit 2003 in Menden dabei ist und hier mit seiner Pilzpfanne Furore machte, zieht ein positives Resümee: „Wir haben viel Wein und Essen verkauft. Auch der Sonntag ist überwiegend trocken, es ist voll. Wir sind sehr zufrieden.“

Markus Bürger, Chef im Hotel Korth in Iserlohn, ist zum zweiten Mal als Anbieter bei à la Carte. Er kam wieder, weil er sich und sein Hotel präsentieren will: „Es ist wichtig, dabei zu sein, ob beim ‚Chillen und Grillen‘ im Sauerlandpark, bei ‚Iserlohn kulinarisch‘ oder Menden à la Carte.“ Wobei letzteres das am besten organisierte Schlemmerfest sei: „Da spürt man die Erfahrung.“ Die Feste dienen der kollegialen Kontaktpflege, aber auch dem Anbahnen neuer Kundenaufträge.

Beim Fröndenberger Stiftskeller laufen mittags Ochsenbäckchen und Kalbsleber am besten. „Und na-

türlich unser Kaiserschmarrn, den ich nach dem Rezept unserer Oma zubereite“, lacht Sonja Riepl. Auch hier laufe der Laden gut.

Am Hünnes-Getränkstand liegt neben den Klassikern die Fassbrause im Trend, sagt Kellnerin Celina Wilson. „Die wird immer häufiger bestellt.“ Und bei Bäcker Niehaves liefern der Mendener Flammkuchen, der kalte und der heiße Westfale am besten. Menden zeigt sich hier indes eher bodenständig: Der kalte Westfale ist ein deftiges Mettbröt.

Bilder zur Schlemmermeile auf: www.westfalenpost.de/menden



Schlemmen nach Herzenslust: Auf diesen Hamburger à la Carte freut sich Peter Brunswicker (links) schon sichtlich.

FOTO: MARTINA DINSLAGE