

Fest der Begegnung feiert 25-jähriges Bestehen

Menden à la carte geht in Geburtstagsrunde. Neu mit dabei sind das Bonkers, Il Campo und Haus Gerbens

Menden. Menden à la carte geht dieses Jahr unter dem Motto „25 Jahre das Nr. 1 Gourmet-Festival in Südwestfalen“ in die Geburtstagsrunde. Von Freitag, 23. August, bis Sonntag 25. August, erwartet die Gäste wieder ein Wochenende voller Genuss für alle Sinne.

Neue Gesichter sind zum Jubiläum dabei: David Poloczek vom Bonkers wird mit seinem Team die Küche der USA präsentieren und damit neue Akzente setzen. André Woerle bereichert mit seinem Restaurant Il Campo aus Fröndenberg das Gastromomenteam und bietet beste Küche mit elsässischem Touch. Neu ist auch der Weinstand vom Haus Gerbens aus Wickede.

Auch die Bauernstube, Haus Gerbens, Hotel und Gasthof Hünnies, die Westfalenbäckerei Niehaves und



Jubiläumscocktail zum 25. Mal Menden à la Carte: Die Veranstalter stoßen miteinander an.

FOTO: REISER

die Cocktailbar des Salsa freuen sich schon darauf, das Beste aus ihren Küchen und Kellern präsentieren zu können.

Menden à la carte ist jetzt seit einem Vierteljahrhundert das Fest

der Begegnung. Hier treffen sich gute Freunde, Verwandte und Geschäftspartner. Man kann sich locker unterhalten, gemütlich beisammen sein und das vielseitige Kulturprogramm genießen. Ein festliches

Ambiente lädt im Bereich unter dem Zeltdach und vor dem Neuen Rathaus zum Verweilen in Wohlfühl-Atmosphäre ein.

Programm

Eröffnet wird das 25. Menden à la carte am Freitag um 18 Uhr. Mit der Tanztourbine und vielen munteren Mendener Kindern geht es gleich mit Vollgas ins Festwochenende. Für die Kocharena konnte Starkoch Björn Freitag, bekannt als „der Vorkoster“, gewonnen werden. Brunhilde Riebers Modenschau zieht die Besucher in ihren Bann. Die Oldtimer-Fans kommen ebenfalls am Samstag auf ihre Kosten, wenn die 20. Monte Menden Classic wieder viele Traumautos der Automobilgeschichte auf eine schöne Rundreise durch das Sauerland schickt.