

Vom Wildschwein bis zu Austern und Lachs

Leckermeile im schönen Paderquellgebiet

Paderborn (pic). Der Tisch ist gedeckt. Schon der Auftakt am Freitagabend hat mächtig Appetit geweckt. Das Paderquellgebiet wird bei »Hochstift à la carte« bis Sonntagabend zur Schlecker- und Leckermeile.

Die besten Köche aus dem Hochstift servieren drei Tage lang beim Gourmet-Festival. Das Paderquellgebiet wird damit zum größten Restaurant von Paderborn. Und das zu bezahlbaren Preisen: Die meisten Gerichte liegen unter zehn Euro.

Schon am Freitagnachmittag dreht Christoph Klare (38) am Stand des Ratskellers ein Wildschwein am Grill, das nach Germanen-Art für 9,50 Euro auf den Tisch kommt. Einige Stände weiter bringt Juliane Harmel (19) vom Bistro des Heinz-Nixdorf-Forums eine Zander-Lachsroulade auf fri-

schem Babyblattspinat - für sechs Euro. Badiertes Schweinefilet auf Gemüserösti ist im Café von Gut Redingerhof für 7,40 Euro zu genießen.

Die Premiere von »Hochstift à la carte« im Paderquellgebiet scheint schon nach wenigen Stunden ein Volltreffer zu sein. Ein schöneres Ambiente als im Quellgebiet bietet sich für eine solche Veranstaltung in Paderborn kaum noch an.

Leckeres Essen, gute Gespräche bei einer Flasche Wein, Unterhaltungsmusik von 18 Gruppen auf zwei Bühnen und dazu Wasserspiele im großen Quellbecken unterhalb von Abdinghof: Besucher haben unter den vielen Restaurantständen eher die Qual der Wahl.

»Hochstift à la carte« ist an diesem Samstag von 11 bis 23 Uhr und am Sonntag von 11 bis 21 Uhr geöffnet.



Musik und gutes Essen: Der Tisch für das Gourmet-Festival »Hochstift à la carte« im Paderquellgebiet ist gedeckt. Malena Koke (23, links) vom Bläserchester

Hövelhof sorgt für gute Musik, während Juliane Harmel (19) und Koch Michael Schallenkamp (51) Zander-Lachsroulade servieren. Foto: Wolfram Brucks