



Gastro Genuss

SCHLEMMEN IM HERBST & WINTER

Restaurant Allegro
Gänsespezialitäten

ab dem 11.11.

Ab 4 Personen:
ganze Gans · glacierte Maronen · gefüllter Schmorapfel
Rotkohl · Speckrosenkohl · Kartoffelklöße · Salzkartoffeln
inkl. 1 Flasche Rotwein 0,75l - 98,- €, jede weitere Person 24,50 €
Tischreservierung unter 0 23 61- 9 17 19 04

Gänse- und Wildbuffet
24.11. / 1.12. / 8.12. · 18.00 - 22.00 Uhr · 21,- € p.P.

Restaurant Allegro im Residenz Hotel am Festspielhaus
Josef-Wulff-Straße 75, 45657 Recklinghausen

VESTlicher Genuss!

* Zwischenverkauf vorbehalten.

Wildschweinburger
statt 15,90 € **nur 12,90 €**

Giorgi Sangue di Giuda 2016
0,75l **7,45 €** (9,93 €/l)

SHOPPINGVEST
Online stöbern, Wunschprodukt reservieren und beim Händler des Vertrauens im Vest abholen.

www.shopping-vest.de

RESTAURANT CAFE Kastanienhof
Internationale Küche

Weihnachten im Kastanienhof
Für Ihre geschäftliche oder private Weihnachts- oder Jahresabschlussfeier bieten wir Ihnen in unserem Restaurant den richtigen Rahmen (bis 50 Personen).

- Menue oder kalt-/warmes Buffet
- Wild- und Gänsespezialitäten
- Balkan-, Steak- und Fisch-Spezialitäten
- Internationale Gerichte
- Mittagstisch ab 7,50 €

Als Dankeschön für Ihren Besuch erhält jeder Gast einen Verzehrgutschein im Wert von 5,- €.

Öffnungszeiten an den Feiertagen:
24.12. 17.00 - 22.00 Uhr 25.12. 11.30 - 22.00 Uhr
26.12. 11.30 - 22.00 Uhr 31.12. 11.30 - 22.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Um Tischreservierung wird gebeten. Kegelbahntermine frei.

Bahnhofstraße 8 · 45772 Marl · Telefon 02365/81061
Öffnungszeiten: tägl. von 11.30 - 22.00 Uhr durchg. geöffnet - kein Ruhetag

Begehrtes Lebensmittel

Wildschwein und Co. erfreuen sich großer Beliebtheit. Experten empfehlen, auf regionale Herkunft zu achten.

Saftiger Wildschweinschinken oder zarte Rehkeule stehen nicht nur zu Weihnachten hoch im Kurs. Nach einer Hochrechnung des Deutschen Jagdverbandes (DJV) wurden in der Jagdsaison 1. April 2016 bis 31. März 2017 26.800 Tonnen heimisches Wildbret zubereitet. Das Fleisch vom Wildschwein mit 13.900 Tonnen ist nach wie vor am begehrtesten. Auch Reh erfreut sich mit 8.900 Tonnen großer Beliebtheit. Vom Rotwild wurden 2.700 Tonnen verzehrt, gefolgt vom Damwild mit 1300 Tonnen.

Nach einer DJV-Umfrage ist Wildbret ein beliebtes Lebensmittel: 60 Prozent der Deutschen essen es mindestens einmal im Jahr. Beim Kauf empfiehlt der DJV allerdings, genau hinzuschauen und auf Regionalität zu achten. „Idealerweise kaufen Verbraucher direkt beim Jäger oder Metzger ein“, sagt DJV-Präsidentenmitglied Dr. Jürgen Ellenberger. Die Marke „Wild aus der Region“ garantiert dabei die Herkunft aus heimischen Revieren.

Mit der Kampagne „Wild auf Wild“ macht der DJV Appetit auf mehr: Über 200 Rezepte gibt es zum Herunterladen auf wild-auf-wild.de. Wildbretanbieter in der Nähe finden Interessierte über die Postleitzahlensuche.



Neben Wildschwein schätzen die Deutschen Reh – zum Beispiel in Form von Rehnüssen auf Burgundersoße. –FOTO: DJV

INFO

Wildbret

◆ Wildbret leitet sich aus dem Mittelhochdeutschen – gesprochen im 11. bis 14. Jahrhundert –, nämlich dem Wort „bræt“ ab, was

Fleisch bedeutet. ◆ Als Wildbret bezeichnen Jäger das Fleisch von dem Jagdrecht unterliegenden, heimischen und in der Wildbahn erlegten Tieren.

Kürbisgulasch

Herbstliches Gericht ist vollgepackt mit Aromen.

Schwarzbier, süße Zwetschgen, saftige Hokkaidowürfel und Tomatenmark – dieses herzhaftes Kürbisgulasch ist trotz seiner wenigen Zutaten vollgepackt mit Aromen. Außerdem ist es ein schnell zubereitetes Herbst- und Wintergericht. Das Schwarzbier verleiht dem Gulasch eine dunkle Farbe und einen tiefen Geschmack, der sich mit der angenehmen Süße der Zwetschgen paart.

Zutaten für drei bis vier Personen:

1/2 Hokkaido-Kürbis, 250 Gramm gemischte Hülsenfrüchte (Linsen, Kidneybohnen, Kichererbsen), 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 Möhren, 6 Zwetschgen, 4 Esslöffel Tomatenmark, 2 Teelöffel Paprikapulver, 300 Milliliter Schwarzbier, 500 Milliliter



Möhren, Kichererbsen, Kürbis und Schwarzbier aromatisieren dieses vegetarische Gulasch. –FOTO: AILEEN KAPITZA/MINZGRUEN.COM

Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, frische Petersilie

Zubereitung:

1. Hülsenfrüchte über Nacht einweichen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, in einem großen Topf mit 2 Ess-

löffel Öl andünsten. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren. Hülsenfrüchte abgießen und dazugeben. Mit Gemüsebrühe und Schwarzbier aufgießen und etwa 20 Minuten köcheln lassen.

3. Inzwischen den Kürbis halbieren, Kerne entfernen und das Kürbisfleisch etwa 1 Zentimeter groß würfeln.

4. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden.

5. Zwetschgen halbieren und Kerne entfernen.

6. Kürbis, Möhren und Zwetschgen in den Topf geben und nochmals etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis Kürbis und Hülsenfrüchte gar sind.

7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kürbisgulasch mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

WALDHAUS Halterner Str. 393 45770 Marl 023 65 / 20 42 460 www.halter-pforte.com

Salter Pforte

• Internationale Spezialitäten
• argentinische Steaks
• geschlossene Gesellschaften von 40 bis ca. 140 Personen

Genießen Sie köstliche Gans- und Wildgerichte frisch für Sie zubereitet.
Heiligabend geschlossen!

RESTAURANT HAUS BREUING
Familie Sejjak
Marler Straße 29 · 45659 Recklinghausen · Tel. 0 23 61 - 2 20 60
haus-breuing@web.de · www.haus-breuing.de

Die Gänse- und Wildsaison hat begonnen!
Für Ihre Weihnachts- und Familienfeier bieten wir Räumlichkeiten bis zu 120 Personen, Catering und Partyservice sowie zwei automatische Bundeskegelbahnen.

25. u. 26.12. Familienfreundliche Menüs
31.12. Silvester-Gala-Menüs
Öffnungszeiten: Di. – So. 11.00 – 14.30 Uhr und 17.30 – 24.00 Uhr
Mo. Ruhetag (außer an Feiertagen und nach Absprache)

Wir sind bekannt für unsere saftigen und zarten Steakspezialitäten aus aller Welt wie das Original Wagyu-Beef

Heimingshof
CAFE | RESTAURANT | STEAKHAUS

An der Stever 7
45721 Haltern am See
Tel. 0 23 64 / 35 09
www.heimingshof.de

Zufahrt trotz Baustelle B 58 bis Heimingshof frei!

Aktuelle Wildkarte

Probieren Sie auch unsere frisch zubereiteten Fischspezialitäten, wie Seeteufel, Thunfischfilet oder Schwertfischfilet mit frischen Trüffeln ...und vieles mehr.

Lassen Sie sich bei uns verwöhnen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Öffnungszeiten:
Montag - Samstag 11.00-23.00 Uhr
Sonntag und feiertags 10.30-23.00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 22.00 Uhr.
Oktober bis März ist Mittwoch Ruhetag.

Gänsezeit in der Müllerin
Ab 10. 11. 2018 (solange der Vorrat reicht!)

Eine ganze Gans
mit Kartoffelklößen, Spätzle, Apfelrotkohl und Rosenkohl für 4 Personen inklusive einer Flasche Rotwein, Suppe und leckerem Dessert

Gänsebuffet
am 17. 11., ab 18.00 Uhr & 18.11., ab 11.30 Uhr
*Sonderangebote nicht kombinierbar mit Gutscheinen und Rabattaktionen

84,90 €* 4 Personen
19,90 €* p. P.

Müllerin
Hammer Straße 41
Marl-Sickingmühle
Telefon 023 65 / 2 18 28
www.dreuerundscheer.de

Gezielte Werbung vor Ort

Schalten Sie Ihre Werbung zielgerichtet auf unseren vielfältigen Themenseiten und präsentieren sich ohne großen Aufwand genau Ihrer Zielgruppe. Ihre Werbung erscheint in der Gesamtausgabe der Recklinghäuser Zeitung und erreicht in den Städten Recklinghausen, Marl, Herten, Oer-Erkenschwick, Datteln und Waltrop 140.000 Leser (lt. ma 2017).

VORSCHAU: THEMENSEITEN

Adventsausstellungen 16.11.2018 <i>Adventskränze und weitere festliche Dekorationen</i>	Ratgeber: Recht und Steuern 21.11.2018 <i>Verkehrsrecht und Steuertipps</i>	Ratgeber: Leben und Wohnen im Alter 26.11.2018 <i>Lebensqualität - Mobilität - Betreuung - Alltagshilfen</i>
Weihnachtsmärkte in der Region 16.11.2018 <i>Tipps und Termine</i>	Adventsausstellungen 23.11.2018 <i>Adventskränze und weitere festliche Dekorationen</i>	Für weitere Informationen rufen Sie uns an! 0 23 65 / 107 12 08 Anzeigenschluss ist jeweils drei Werktage vor dem Erscheinungstermin.
Ratgeber: Unser Kind 17.11.2018 <i>Geburt - Ausstattung - Förderung</i>	Vest Friday 23.11.2018 <i>Rabattaktionen der Händler im Vest</i>	