



Neueröffnung Café Kunstwerk in der Obernstraße

NEUE WESTFÄLISCHE, FREITAG, 7. NOVEMBER 2014

- ANZEIGE -

Knigges neuer Coffeestore

Tradition und Zeitgeist an der Obernstraße unter einem Dach

■ Drei Cafés, eine Schokoladenkonditorei und jetzt auch ein Coffeestore: Wolfgang Windau kommt gehen die Ideen wohl nie aus. Mit seinem jüngsten Projekt an der Obernstraße begibt sich der erfahrene Geschäftsmann auf neues Terrain.

Kronleuchter und rote Polster, Fliesen und Blumenschmuck – im Parterre das typische Kaffeehaus herkömmlichen Stils. Schon mit der dritten Treppenstufe betritt der Besucher eine andere Welt.

Über helles Eichenholz führt der Weg in die erste Etage, an einem Geländer entlang, das noch aus alten Zeiten stammt. In diesem Haus hat schon Windaus Großvater ein Café betrieben. Später folgten ein Musik- und ein Textilgeschäft. Vor 25 Jahren kaufte Windau die Immobilie. Die erste Etage vermietete er an den Friseursalon Kiesel.

Als der auszog, machte sich der Konditor Gedanken über eine neue Nutzung. Dass er sich ausgerechnet für einen Coffeestore entschied, mag manchen verwundern. Die Innenstadt ist damit längst gut bestückt.

Italienische Fliesen an den Wänden

Windau ließ sich davon nicht abhalten. Zu seiner Zielgruppe gehören auch junge Kunden wie die Schüler des nahen Ratsgymnasiums. Seit je her verbringen die ihre Pausen und Freistunden gern im Café an der Obernstraße.

Eine lichtdurchflutete freundliche Welt umfängt die Gäste des Cafés Kunstwerk in der ersten Etage. Der Boden und die kleineren Tische sind aus heller Eiche gearbeitet, an den Wänden entlang ziehen sich Bänke mit petrolfarbenen Polstern, in derselben Farbe sind auch die Sessel im Stil der 60er Jahre. Die Deckenlampen erinnern an New York und sorgen für eine anheimelnde Atmosphäre. Zudem ist unter der Decke ein Lichtkonzept installiert, das den Raum mit unterschiedlichen Farben beleuchten kann.

Die Einrichtung der neuen Etage mit 35 Sitzplätzen ist ein Gemeinschaftswerk der Tischlerei Schlattmann mit den Bielefelder Werkstätten, Lucas & Co Living sowie Elektrotechnik Jörg Walkenhorst. Das Eichenholz hat der Tischlereibetrieb übrigens zehn Jahre lang gelagert, bis es reif für die Verarbeitung erschien.

Dekorative italienische Fliesen ließ Windau nach eigenen Entwürfen an den Wänden anbringen und großflächige Kunstfotografien aufhängen. Auch das neue Logo für sein Café hat er selbst entwickelt. Auch an einen WLAN-Anschluss hat er gedacht. Die schönsten Plätze dieser Etage befinden sich an den tiefen Fenstern mit Blick auf die



Alles im Griff: Irene Schmidt am Kaffeeautomaten. Rechts ein Tablett mit dem Logo des Kunstwerks im Café Knigge. FOTO WOLFGANG RUDOLF

Obernstraße und die gegenüberliegende Jodokus-Kirche.

Das Angebot der Speisen und Getränke haben Windau und sein Schwiegersohn Dominik Heuer gemeinsam ausgetüfelt. Herausgekommen sind dabei auch Smoothies, die trendy Vitamingetränke aus frischen Zutaten. Etwa aus Salat, Spinat oder Sellerie unter Zusatz unterschiedlicher pürierter Früchte wie Beeren, Kiwi, Banane und allem, was die Saison gerade bietet. Geplant ist, künftig ein Smoothie der Woche anzubieten. Das gehaltvolle Getränk ersetzt vielen Gästen das Frühstück, wie Heuer erzählt. Wer's am Morgen eher kräftig mag, findet am Selbstbedienungstresen das komplette Programm von Croissants bis zum Müsli.

Ein Leckerbissen, der den ganzen Tag über schmeckt: Flammkuchen aus Dinkelmehl. Mediterran mit getrockneten Tomaten und Oliven belegt oder im orientalischen Stil mit Schafkäse, Pinienkernen, Feigen und Honig. Die Entscheidung für das etwas andere Mehl erklärt Dominik Heuer: „Din-

Flammkuchen aus Dinkelmehl

kel-Urkorn ist wieder im Kommen – und rein.“

Die Zahl der EU-Verordnungen, nach denen Gastronomen verpflichtet werden, die Inhaltsstoffe ihrer Erzeugnisse offenzulegen, beeinflusse die Auswahl der Zutaten. Ebenso sei auch die Zunahme von Intoleranzen gegenüber Milch oder Laktose zu berücksichtigen. Vegetarische und vegane Gerichte gehören mit zum Repertoire.

In ansprechendem Kleinformat werden die Torten in der gläsernen Vitrine präsentiert. Typische Knigge-Spezialitäten sind darunter wie Herren-Weincrème-, Philadelphia- und Sachertorte.

Doch was wäre ein Coffeeshop ohne die unterschiedlichen Kaffeegetränke, die dort angeboten werden? Für die Zubereitung dieser Spezialitäten ist die Barista Katharina Kriete zuständig. Ihre Spezialität: Latte Art. Der Begriff steht für kunstvoll dekorierte Getränke. In ihrem Schaum sind unterschiedliche Motive erkennbar, herzförmig oder im abstrakten Zickzack-Muster. Womit sich auch der Name dieser Etage erklärt: Kunstwerk.

Zu Krietes Repertoire gehören außerdem Variationen mit Karamell- oder Nussirup sowie – nicht nur im Sommer erfrischend – Frozen Coffee. Als Alternative zum Kaffee gibt es verschiedene Teesorten, Mategetränke und heiße Valrhona-Schokolade.

Das Kunstwerk ist zu den üblichen Zeiten geöffnet, außer sonntags.



Mit Liebe gestaltet: Am Tisch in der Mitte des Raums ist Platz für zehn Gäste. An den Seiten Bänke und Sitzgruppen.



Schwein muss sein: Originell dekorierte Ecke.



Rückblick: Ein Foto aus der Zeit, als durch die Obernstraße noch Autos fuhren. Im dritten Gebäude (v. l.): Café Hoppe.



Angebote: Smoothies und Marmorkuchen.

Wir gratulieren zur Neueröffnung und wünschen leckeren Erfolg!



FREUDE AN FRISCHE STEINKRÜGER

Fon 0521/29 907-400 Fax 0521/29 907-480 www.steinkrueger.de



...weckt alle Sinne!

Joliente ESPRESSO

Joliente – Café und Lebensfreude
Blaise-Pascal-Straße 3 · 32760 Detmold · info@joliente.com · www.joliente.com

Poggemeier DAS BESTE FÜR MEHR GASTLICHKEIT

FÜR PROFESSIONELLE GASTGEBER

... auch im neuen **CAFÉ KNIGGE KUNSTWERK** mit der professionellen Gastro-Ausstattung und der Profi-Küchentechnik von **POGGEMEIER**

KLEININVENTAR | GROSSKÜCHENBEDARF | INNENAUSSTATTUNG | BERATUNG

Bielefeld • Duisburger Str. 25 • 33647 Bielefeld • fon 05 21 / 9 50 01-0 fax: 9 50 01-50 • www.poggemeier.com • Email: info@poggemeier.com

Anzeigen in Ihrer Tageszeitung informieren

Schlattmeier

OBJEKT | LADEN | INNENAUSBAU

Tischlerei Schlattmeier
Laden- und Objekteinrichtungen
Rödinghausen • ☎ (0 52 23) 18 08 10

Wir fertigen die Einrichtung und wünschen dem Café Kunstwerk viel Erfolg!

www.schlattmeier.de – info@schlattmeier.de

Café Konditorei Confiserie **KNIGGE**

seit 1912

Genuss ist unsere Leidenschaft



Einzigartige weihnachtliche Spezialitäten

- Butterstollen
- Spekulatius (hauchfein)
- Lebkuchengebäck

unverwechselbar unvergleichlich unvergesslich



Am Bach 20
33602 Bielefeld
Telefon (05 21) 9 67 95 21
Fax (05 21) 9 67 95 22
info@lucasundco.de
www.lucasundco.de

JÖRG WALKENHORST
Elektrotechnik

Meisterbetrieb
Installation von Licht-, Kraft-, Sat.-BK-Anlagen,
Telekommunikation und EDV-Vernetzung
Ihr kompetenter Ansprechpartner rund um die Elektrotechnik
33739 Bielefeld Schnatsweg 54 Fon 05206-707110

Ravensberger Holz
Brinkkötter & Co.

Begeisterung für Holz
www.ravensberger-holz.de

Parkett • Laminat • Designböden • Türen • Garten • Trockenbau • Dämmstoffe

Ravensberger Holzhandlung Brinkkötter & Co. Babenhauser Str. 8 33613 Bielefeld Tel. 0521 / 55 77 52-0 Fax +17 info@ravensberger-holz.de

INFO

Cappuccino, Latte, Milchkaffee

◆ Der Cappuccino enthält zu gleichen Teilen Espresso, Milch und Milchschaum. Dazu wird ein einfacher Espresso gebrüht und in die Tasse gegeben. Die Milch ist leicht cremig geschäumt und wird auf den Kaffee gegeben, so dass sich die braune Crema des Espresso auf dem Schaum der Milch absetzt und dem Cappuccino sein typisches Aussehen gibt.
◆ Beim Latte Macchiato wird die Milch wesentlich stärker aufgeschäumt als beim Cappuccino, so dass ein fester Milchschaum entsteht. Zuerst wird die Milch in das Glas gefüllt, anschließend der feste Milchschaum darauf geschichtet. Durch die viele Luft

im Schaum bleibt dieser stets als oberste Schicht im Glas. Zum Schluss wird frisch gebrühter Espresso vorsichtig durch die Schaumschicht in das Glas gefüllt. Weil der Espresso wärmer als die Milch ist, setzt er sich bei langsamem Gießen zwischen Milch und Milchschaum ab. Es entstehen die typischen Schichten des Latte Macchiato.
◆ Eine Sonderstellung nimmt der Milchkaffee ein. Er wird nicht mit Espresso zubereitet, sondern mit normalem Filterkaffee, der zu gleichen Teilen mit warmer Milch gemischt wird. In Deutschland wird der Milchkaffee meist in großen Tassen serviert.