



Das Illenau Arkaden Bistro Café lädt am morgigen Samstag von 11 bis 18 Uhr zum Tag der offenen Tür ein: Täglich außer montags von 11 bis 22 Uhr geöffnet

Ein Ort zum Wohlfühlen mit erlesener Speisekarte

Das Illenau Arkaden Bistro Café veranstaltet morgen, Samstag, von 11 bis 18 Uhr einen Tag der offenen Tür.

Das Bistro Café hat seine Startphase erfolgreich beendet. In den Sommermonaten entwickelte sich der gemeinnützige Integrationsbetrieb zu einem bei Jung und Alt beliebten Treff- und Anziehungspunkt im Kernbereich der Illenau. Jetzt freut sich das Team auf die neuen, beträchtlich erweiterten Öffnungszeiten.

Der Start in den Vollbetrieb wird am morgigen Samstag mit einem Tag der offenen Tür gefeiert. Die Besucher des Arkaden-Bistros sollen ab Sonntag täglich (außer montags) von 11 bis 22 Uhr mit einem reichhaltigen Speise- und Getränkeangebot verwöhnt werden.

Frühstück möglich: Mittwochs und sonntags wird von 9 bis 11 Uhr im Bistro der Frühstückstisch gedeckt. Bei einer Voranmeldung mit Platzreservierung kann das Angebot am besten auf die individuellen Wünsche der Gäste abgestimmt werden.

Zahlreiche Kaffee- und Teespezialitäten und das große, täglich wechselnde, saisonal abgestimmte Kuchen- und Tortenangebot konnte bereits in den Monaten des Probebetriebs begeistern.

Saibling in Weinsoße: Küchenchef Christian Klein, der zuletzt zehn Jahre als Küchenleiter bei der Messe Offenburg tätig war, freut sich, mit seinem Angebot kalter und warmer Köstlichkeiten längst über den Tellerrand eines Bistrotetriebs zu blicken. Fünf frisch

zubereitete Hauptgerichte a la carte, wie das gegrillte Filet vom Saibling mit Bandnudeln und frischem Blattspinat in Weißweinsauce oder die geschmorten Schuler von Weidochsen mit Kartoffelstampf, glasierten Zwiebeln und Karotten werden eher in einem etablierten Restaurant erwartet.

Vorab-Infos: Der Mittagstisch und sein preiswertes Tagesmenü wird bisher regelmäßig von bis zu 40 Gästen frequentiert. Auf der Internetseite www.illenau-bistro.de ist die Wochenkarte zur bequemen Vorab-Information online gestellt.

Maispoularde: Natürlich stehen auch typische Bistro-Schmankerl wie ein Baguette mit Wantzenauer Maispoularde oder als deutsche Variante mit einer Tranche vom Rind auf der Karte.

Feine Desserts: Essen wir den Straßburger oder den Badischen Wurstsalat? Mit Bauernbrot oder Bratkartoffeln? Oder vielleicht ein Vesperbrett mit Hausmacherwurst und Käse aus der Region? Da fällt es den Gästen schon manchmal schwer, sich zu entscheiden. Auf der Dessertkarte ist zum Beispiel ein geister Gugelhupf Schwarzwälder Art und zweierlei Mousse mit karamell-



Das Team des Illenau Arkaden Bistro Cafés freut sich auf den Start des Vollbetriebs mit den neuen, beträchtlich erweiterten Öffnungszeiten (von links): Küchenleiter Christian Klein, Alexandra Rohrbach, Restaurantleiterin Annette Oelze, Hande Daygun Durun, Geschäftsführerin Alexandra Fluck, Bianca Bauerle und Claudia Teichmann.

Fotos: Daniela Busam

siertem Obstspieß sowie eine Auswahl der beliebtesten Eis- und Sorbetsorten zu finden.

Restaurantleiterin Annette Oelze, eine profilierte Hotelfachfrau und studierte Kul-

turwissenschaftlerin, ist glücklich, dass sich die Angestellten und Praktikanten mit Handicap hervorragend bewährt hätten und mit großer Begeisterung bei der Sache seien. Auch der Küchenchef weiß über die Integration der gehandicapten Mitarbeiter nur das Beste zu berichten. »Die Arbeit im Bistro macht allen gro-

ße Freude«, erklärt Geschäftsführerin Alexandra Fluck. Das Initiativmodell der Lebenshilfe und des Bio-Backhauses Wüst ist auf dem besten Weg, sich zu einem Vorzeigeprojekt für die gesamte Region zu entwickeln. **wow1**

www.illenau-bistro.de



Die Besucher werden mit einem reichhaltigen Speise- und Getränkeangebot verwöhnt.



Ein Begrüßungssekt, Buffethappchen und Musikbeiträge der Musik- und Kunstschule Achen erwartet die Gäste morgen am Tag der offenen Tür des Illenau Arkaden Bistro Cafés.

ILLENAU ARKADEN
DAS BISTRO CAFÉ

Tag der offenen Tür
20. Sept. 2014
von 11:00 bis 18:00 Uhr

● Begrüßungsgetränk
● Kleine Kostproben aus unserer Küche

Herzlichen Glückwunsch zur Neueröffnung!

Marc Walter
Gastronomiemanagement
www.MW-Gastronomiemanagement.de

Steimel
Wir planen und gestalten...

www.steimel.de

Lebenshilfe
DER REGION SÜDEN BADEN
UND
SÜDWEST