

Acher Bühler Bote | 19.09.2014

ANZEIGEN-SONDERVERÖFFENTLICHUNG


 ILLENAU  
ARKADEN  
DAS BISTRO CAFÉ

 Begegnung.  
Genuss.  
Integration.


## Ein Ort zum Genießen und Wohlfühlen

**BISTRO CAFÉ:** Das Illenau Arkaden Bistro Café lädt am morgigen Samstag von 11 bis 18 Uhr zu einem „Tag der Offenen Tür“

Das Illenau Arkaden 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 Ge-

tränkeangebot verwöhnt werden. Mittwochs und sonntags von neun bis elf Uhr wird im Bistro der Frühstückstisch gedeckt. Bei einer Voranmeldung mit Platzreservierung kann das Angebot am Besten auf die individuellen Wünsche der Gäste abgestimmt werden.

### HAUPTGERICHTE À LA CARTE

Zahlreiche Kaffee- und Teespezialitäten und das große, täglich wechselnde, saisonal abgestimmte Kuchen- und Tortenangebot konnte be-

reits in den Monaten des Probebetriebs begeistern.

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 à la carte, wie das gegrillte Filet vom Saibling mit Bandnudeln und frischen Blattspinat in Weißweinsauce oder die geschmorte Schulter vom Weideochsen mit Kartoffelstampf, glasierten Zwiebeln und Karotten werden eher

in einem etablierten Restaurant erwartet.

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

Natürlich stehen auch typische Bistro-Schmankerls wie ein Baguette mit Wantzenauer Maispoullarde oder als „deutsche“ Variante mit einer Tranche vom Rind auf der Karte. Essen wir den Straßburger oder 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 geisteriger Gugelhupf „Schwarzwälder Art“ und zweierlei Mousse mit karamellisiertem Obstspieß sowie eine Auswahl der beliebtesten Eis- und Sorbetsorten zu finden.

### VORZEIGBAR IN DER GESAMTEN REGION

Restaurantleiterin Annette Oelze, eine profilierte Hotelfachfrau und studierte Kulturwissenschaftlerin, ist glücklich, dass sich die Angestellten und Praktikanten mit Handicap hervorragend bewährt und mit großer Begeisterung bei der Sache sind. Auch der Küchenchef weiß über die Integration der gehandicapten Mitarbeiter nur das Beste zu berichten. „Die Arbeit im Bistro macht allen große 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.

wowi



Schon im Probebetrieb waren die Gäste zufrieden.



Das Team der Illenau blickt mit Vorfreude auf den Vollbetrieb.

In der besonderen Atmosphäre der Acherner Illenau lassen sich die Hauptgerichte à la carte genießen. Täglich wechselt das großzügige Kuchen- und Tortenangebot, das mit seinen saisonalen Spezialitäten überzeugen kann.

Fotos: Busam



Acher Rench Zeitung | 19.09.2014



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 gemeinsame 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 à la carte, wie das gegrillte Filet vom Saibling mit Bandnudeln und frischem Blattspinat in Weißweinsauce oder die geschmorte Schulter vom Weideochsen 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](http://www.illenau-bistro.de) ist die Wochenkarte zur bequemen Vorab-Information online gestellt.

**Maispoularde:** Natürlich stehen auch typische Bistroschmankerl 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 karamelli-



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 Rohrbaach, Restaurantleiterin Annette Oelze, Hande Daygun Durun, Geschäftsführerin Alexandra Fluck, Bianca Bäuerle 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](http://www.illenau-bistro.de)



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



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