

# „Haan à la Carte“ - Die kulinarische Visitenkarte

Von Sabine Naber

Trotz des Regens am Samstag strömten die Besucher zu „Haan à la Carte“, um zu genießen



[Großbild](#) Stefan Fries

Mario Sissa bereitet einen Flammkuchen vor. Dabei schauen ihm die großen und kleinen Gäste aufmerksam zu. Nach dem verregneten Samstag wurden Veranstalter, Teilnehmer und die -Gäste am Sonntag mit Sonne entschädigt.

**Haan.** „I’m singing in the Rain“ – treffender hätte die Swing-Band „Powerkraut“ am Samstagvormittag das „Haan à la Carte“-Wochenende in der Innenstadt nicht eröffnen können. „Aber die Haaner sind ziemlich zäh. Die kommen trotz des schlechten Wetters“, war sich dann auch Olaf Karnstedt, einer der acht Aussteller, sicher. Und er sollte Recht behalten. Denn nicht nur die leckere Erdbeerbowle, die er neben seinen Kuchen- und Kaffeespezialitäten anbot, war begehrt. Auch alle anderen kulinarischen Angebote fanden reichlich Abnehmer.

**„ Es gibt kleine, nicht so teure Portionen. Damit man viel probieren kann.“**

*Stefan Wassermann, Organisator*

Die Aktionsgemeinschaft „Wir für Haan“, die das Event als Nachfolger der Haaner Werbegemeinschaft jetzt zum zweiten Mal ausrichtete, versteht die Veranstaltung als eine Visitenkarte der Gastronomie.

„Es soll eine Art Messe sein. An den Ständen gibt es kleine, nicht so teure Portionen, so dass die Besucher die unterschiedlichsten Gerichte probieren können und vielleicht später auch einmal in das entsprechende Restaurant gehen“, sagte Optiker Stefan Wassermann, der „Haan à la Carte“ gemeinsam mit zwei Mitstreitern und den Sponsoren Haaner Felsenquelle und Handelshof Haan organisiert hatte.

Lange Holzbänke und Tische mit weißen Tischtüchern hatten sie für die Gäste bereitgestellt und mit leuchtenden Sonnenblumen geschmückt. Als Sonnenschirme gedacht, fungierten die Schirme diesmal auch als Regenschutz hervorragend. Und so konnte der Nieselregen den Besuchern nicht den Appetit verderben.

## **Gourmetkoch Ingo Hopmann servierte Gambas pikant mit Brot**

„Wählen Sie, was Region oder Saison gerade zu bieten haben“ – dazu forderte Ingo Hopmann, Gourmetkoch und Inhaber des Restaurants „Hopmans Olive“ in Erkrath-Hochdahl die Besucher auf. Und die griffen bei „Gambas pikant mit Weißbrot“ oder „Sanft geschmorten Bäcklein“ begeistert zu. „Der Fisch steht heute besonders hoch im Kurs“, konnte Koch Daniel Schuppert schon am frühen Nachmittag berichten, während er geschickt mit zwei Pfannen hantierte und die Gerichte anschließend appetitlich anrichtete.

## **Beim Showkochen drehte sich alles um die Wurst**

Bei „Wir für Haan“ handelt es sich um einen Verein, der Unternehmer und Bürger gleichermaßen in eine große Gemeinschaft einzubeziehen und damit die Lebensqualität in der Stadt nachhaltig zu steigern und sie auch für Besucher und Gäste attraktiver zu machen.

Freundliches Einkaufen, mehr attraktive Veranstaltungen wie Haan à la Carte, Kinder in Planungen und Aktionen mit einbeziehen, Kinderbetreuung während des Einkaufs und Late-Night-Shopping sind nur einige Ziele des Vereins.

Am Samstagnachmittag gab es neben einem Showkochen, bei dem sich alles um die Wurst drehte, auch noch eine Autoausstellung. Rund 80 unterschiedliche Modelle gab es zu sehen.

Am Sonntagnachmittag öffneten dann auch die Geschäftsleute zum verkaufsoffenen Sonntag ihre Türen, so dass nach einem schönen Essen – zur Abwechslung mal bei Sonnenschein – noch ein Einkaufsbummel dazu kam. Vier Bands, darunter auch Peter Weisheit, sorgten für die richtige musikalische Untermalung, und Moderator Peter Valbert unterhielt mit Ratespielen und sorgte dafür, dass die Besucher die Höhepunkte des kulinarischen Spaßes nicht verpassten.