

# Essen & Trinken

Die Gastroseite im Biber Veranstaltungsmagazin

## In Ostelbien, am Rande des Biederitzer Busches, in der Siedlung

Friedensweiler, entstand auf dem Gelände des alten Wasserwerkes ein kleiner Kaffee- und Biergarten. Durch den Umbau der ehemaligen Kanonenbahn zum Radwanderweg über den man direkt in den Friedensweiler gelangt, ist das Wasserwerk für Radfahrer und Spaziergänger bequem zu erreichen. Hier kann man in ruhiger Atmosphäre, unter alten Eichen, bei Kaffee, Eis, Getränken oder einem kleinen Imbiss vom Alltag entspannen. Mittwochs und Sonnabends gibt es zum Kaffee frisch gebackenen Kuchen.

Zu den schon traditionell gewordenen Veranstaltungen gehören mittlerweile

- Weihnachtsbaumverbrennen
- Osterfeuer



- durch den Biederitzer Busch
- Open Air Veranstaltungen mit Livebands
- sowie das jährliche "Treffen der Generationen"
- das sich von Jahr zu Jahr immer größerer Beliebtheit erfreut.

Die Betreiber Ute Eltisch und Ralf Templin planen derzeit das Wasserwerk zu einer weiteren Lokalität umzubauen, damit auch in den Wintermonaten Klusentref-

fen, Familien- und Betriebsfeiern mit bis zu 50 Personen veranstaltet werden können.

Am 22. August 2009, ab 14.30 Uhr findet zum 5. Mal unser jährliches "Treffen der Generationen" mit ehemaligen Schülern, Lehrern, ehemalige und heutige Bewohner, sowie Gartenfreunde, bei Kaffee und Kuchen statt.

Der Eintritt ist kostenlos. Ab 20 Uhr spielt dann auf der Freiluftbühne die Rockband „Gatü“. Eintritt 3,50 Euro. Auch die nächste Veranstaltung ist schon geplant. Am 29. August 2009, ab 19.00 Uhr sorgen die Newcomerband „Ravensdiner“ und die Coverband „On the Rocks“ für ausgelassene Stimmung am alten Wasserwerk. VVK 3,50 Euro, AK 5,00 Euro

Wasserwerk - Magdeburg - Friedensweiler

## Schlemmerland im Nordabschnitt

Leo's leckeres Lokal in der Ladenstraße: Detlef Querner (39), Inhaber von Leo's Schlemmer-Bistro im Nordabschnitt des Breiten Weges, zaubert als gelernter Bäcker jeden Tag frische hausgemachte Torten und andere Backspezialitäten. Doch nicht nur süße Gäste kommen hier auf den Geschmack, sondern auch Freunde herzhafter Spezialitäten und Snacks. Besonders beliebt sind die knusprigen Baguettes oder die leckeren Eisbecher mit Eis aus eigener Herstellung. Eine besondere Empfehlung vom Chef des Hauses sind auch die Filetspezialitäten und die Schnitzelgerichte. Doch im Schlemmer-Bistro mitten in der Fußgängerzone in der Innenstadt können die Gäste auch schon gut in den Tag star-



ten – mit einem leckeren Frühstück! Außerdem können sich hungrige Gäste täglich auf wechselnde Angebote am Mittagstisch freuen. „Mit Kantinenpreisen und freundlicher Bedienung“, betont Detlef Querner. Die Mittagsgänge werden im unmittelbaren Umfeld des Lokals auf Wunsch übrigens auch geliefert! Nach Kaffee und selbst gemachtem Ku-

chen am Nachmittag rücken dann am Abend Schlemmerfreuden mit mehr als 70 Gerichten auf der Speisekarte in den Mittelpunkt. Im Restaurant mit gemütlichen Sitzbereichen finden bis zu 60 Personen Platz. Auf einer großzügigen Terrasse können Gäste die Nachmittagssonne genießen.

Leo's Schlemmer-Bistro im Breiten Weg 30a hat wochentags von 8 bis 22 Uhr, am Wochenende von 9 bis 22 Uhr geöffnet. Infos unter Telefon 0391/5556871 oder [www.leos-schlemmer-bistro.de](http://www.leos-schlemmer-bistro.de).

Übrigens: Am 22. August wird ab 12 Uhr Brunnenfest im Nordabschnitt gefeiert. Und Leo's leckeres Bistro versorgt die Festbesucher mit Kuchen, Bratwurst und frisch gezapftem Bier!

Leo's Schlemmer-Bistro - Magdeburg - Breiter Weg 30a

**Peter und Paul**  
Rogalzer Str. 8  
39106 Magdeburg  
Tel.: 0391/2503100  
Fax: 0391/2503112  
peter+paul@tagungs-center-magdeburg.de

**劉家園 LUU**  
Chineseisches  
Spezialitätenrestaurant GmbH  
in Menz bei Magdeburg  
[www.mister-luu.de](http://www.mister-luu.de)  
Tel.: 039292-2437



**Satt mit Rabatt**

**Gasthaus „Zur Hexe“**  
Franziska Götze  
Das 2. günstigere  
Gericht bekommen Sie  
zum halben Preis.  
(nur mit diesem Gutschein)  
Salzstr. 19, 39245 Plotzky  
Tel.: 039200/76093



# Essen & Trinken

Die Gastroseite im Biber Veranstaltungsmagazin

## Das urgemütliche Gasthaus in der City

Hier ist immer Hochsaison für Leckermäuler: Die Tucher Stube, das urgemütliche Gasthaus im Herzen Magdeburgs, hat sich neben fränkischen auch auf einheimische und saisonale Gerichte spezialisiert. „Im Moment ist die Matjes- und Pfifferlings-Saison. Da haben wir unter anderem gebratenen Matjes im Angebot“, verrät die Wirtin Angelika Jacob. Sie serviert Spezialitäten, die anderswo in Magdeburg kaum zu finden sind.

Seit vielen Jahren munden den Gästen in der Tucher Stube auch deftige Gerichte nach original fränkischem Rezept wie „saure Zipfel“ oder „knusprige Schweineschäufel“. Dazu schmeckt ein frisch gezapftes, kühles Tucher-Pils ebenso wie ein Urfränkisch-Dunkles, ein Hefeweizen vom Fass oder einer der hervorragenden Weine von fränkischen Winzern, die unter den besonderen Eigenschaften ihrer Anbaugebiete erstklassige

Weine produzieren. Musik und gute Laune sorgen außerdem für eine tolle Atmosphäre. Nicht zuletzt hat die Tucher Stube stets ein umfangreiches Angebot an Obstbränden. Allein 15 verschiedene Sorten stehen auf der aktuellen Karte.

Inhaberin Angelika Jacob bittet ihre Gäste an 65 Plätzen im Gasthaus und jetzt im Sommer auch an den 45 Plätzen im Freien zu Tisch. Für weitere Informationen und Re-



servierungen ist die Tucher Stube im Breiten Weg 19 unter Telefon 0391/5639857 erreichbar, im Internet unter [www.tucherstube.de](http://www.tucherstube.de).

Tucher Stube - Magdeburg - Breiter Weg 19

## Steakgenuss am Domplatz



Die besten Steaks der Stadt serviert Inhaber Jakov Bralo (seit 16 Jahren in der Gastronomie erfolgreich) seinen Gästen im

Bralo-Steakhouse am Domplatz 12. Vor der herrlichen Kulisse des alten Magdeburgs wird hier täglich von 11 bis 23 Uhr gespeist und geschlemmt. Entweder auf einem der 110 Plätzen im Steakhouse oder an der frischen Sommerluft, die die Gäste hier auf insgesamt 175 Plätzen der großen, an schönen Tagen von morgens bis abends in Sonnenlicht getauchten Außenterrasse mit den Köstlichkeiten aus der Küche genießen können.

Doch vom schönen Schein

lässt sich kein Besucher blenden, ist für Inhaber Jakov Bralo klar: „Die Qualität zählt!“ Und für die sorgt die für jeden Besucher einsehbare Küche des Magdeburger Steakhouses in der Innenstadt. „Unsere Küche ist sehr flexibel und für jeden Sonderwunsch zu haben“, verspricht Jakov Bralo.

Die Menüs stellt sich jeder Besucher selbst zusammen. Zum Beispiel 250 Gramm Argentinisches Rindersteak medium und dazu die Beilagen nach Lust und Laune. Außerdem

lockt die Salatbar mit einem leckere Vitaminmix und 15 verschiedenen Salaten. Auch eine eigene Burger-Karte gibt es.

Bei Festen und Feiern im Bralo-Steakhouse macht der Inhaber möglichst alle Wünsche wahr. „Feiern mit bis zu 100 Personen sind hier machbar.“

Übrigens: Für einen virtuellen Besuch bei Bralo vorab per Mausclick wurde gerade die neue Homepage [www.bralo-house.de](http://www.bralo-house.de) freigeschaltet! Weitere Infos und Reservierungen unter Telefon 0391/5 35 77 08.

Bralo-Steakhouse - Magdeburg - Am Domplatz 12

## „Vina Pearl“: Asiatisch einmal anders

Es sind vor allem die allgemein weniger bekannten, dafür besonders interessanten Gerichte der asiatischen Küche, mit denen das Restaurant „Vina Pearl“ in der Klausener Straße 53 die Gäste auf eine kulinarische Reise einlädt. So wie die „Heiße Platte Tepanyaki“, auf der sich die Gäste selbst am Tisch Garnelen, Enten-, Hühner- oder Rindfleisch braten können. Dazu gibt es eine große Auswahl an frischem Gemüse. Genau das Richtige für einen entspannten Genießabend in trauter Runde, ohne Zeitdruck und mit immer neuen, frisch zubereiteten Gaumenfreu-

den. Für die will auch ein ganz neues Angebot sorgen, das im September im „Vina Pearl“ Premiere feiert: „Fondue Vietnam“ heißt das neueste Angebot der asiatischen Erlebnisgastronomie. In raffiniert gewürzter Brühe, die auf einem Induktionsherd kocht, werden Meeresfrüchte, Fleisch und verschiedene Gemüse ge-gaart und die asiatischen Nudeln gekocht. Auch Fisch, wie zum Beispiel Lachs, lässt sich so auf außergewöhnliche Weise selbst am Tisch zubereiten. Es ist Genuss in gemütlicher Runde, den auch diese Spielart der vietnamesischen Küche verspricht, die

im „Vina Pearl“ mit vielen nationalen Speisen neben thailändischen Gerichten besonders hoch im Kurs steht. Aber auch Freunde eher „klassischer“ asiatischer Gerichte kommen hier auf ihre Kosten oder können sich die in der Küche frisch zubereiteten Speisen auch über den Lieferservice nach Hause bringen lassen.

Im stilvoll gestalteten asiatischen Restaurant selbst stehen an Tischen und Tafeln 100 Plätze zur Verfügung. Lohndend ist auch ein Besuch werktags am Mittag. Dann gibt es schon Menüs ab 3,90 Euro. Auch für Veranstaltungen und Feiern kann hier re-



serviert werden. Ab 20 Personen und auf Vorbestellung wird für ein leckeres Buffet gesorgt. Parkplätze gibt es direkt am Haus, das gleich an der Westringbrücke zu finden ist. Übrigens: Die „Vegetarische Tafelrunde“ des Bündnisses für Tiere zeichnete das „Vina Pearl“ als Jahressieger 2008 aus. Weitere Infos und Reservierungen unter Telefon 0391/7276266.

Vina Pearl - Klausener Str. 53 - Magdeburg - Tel. 0391/72 76 266

## Großes Weinfest in der Leiterstraße

Ob weiß, rot oder rosé - guter Wein ist in aller Munde.

Zum 8. Magdeburger Weinfest am 4. September steht der edle Traubensaft im Mittelpunkt der Festivitäten in der Leiterstraße. Mit viel Musik und guter Laune wird von 15 bis 23 Uhr dem Wein gehuldigt, dem schon Martin Luther eine „Liebeserklärung“ machte und dem sowohl heilende als auch anregende Wirkungen nachgesagt werden.

Höhepunkt des Festes sind die Krönung der neuen Weinkönigin und die Publikumstombola, bei der tolle Preise auf die Loskäufer warten. Der Eintritt ist frei. Apropos: Das Gesicht des diesjährigen Magdeburger Weinfestes wird mit einer Postkarten-Aktion gesucht.

Die WObAU verteilt Teilnahmekarten, mit denen sich alle jungen Frauen zwischen 18 und 30 Jahren als neue Weinkönigin bewerben können. Mitmachen ist auch via Anmeldung im Internet unter [www.wobau-magdeburg.de](http://www.wobau-magdeburg.de) möglich. Anmeldeschluss ist der 21. August 2009.

