



OVERKAMP

Die Zeitung · Winter 2014/15

Ein milder Wintertag	03
Stadtführung Dortmund	06
Menue Karussell	20
Vorfreude Termine 2015	22



VON POLL IMMOBILIEN-Dortmund eröffnet einen weiteren Immobilien-Shop

Nach einem erfolgreichen Geschäftsjahr 2014 eröffnet Deniz Secer, Geschäftsstelleninhaber des VON POLL IMMOBILIEN-Shops in der Feldbank 1 in Dortmund, nun einen weiteren Shop in der Hagener Straße 266. Herr Secer ist mit seinem Team bereits seit über 4 Jahren mit Kompetenz und Leidenschaft in Dortmund erfolgreich tätig.

Die von Poll Immobilien GmbH ist ein bundesweit agierendes und hervorragend vernetztes Maklerunternehmen, das außerdem auch in Spanien, Österreich und der Schweiz vertreten ist und mit über 150 Shops und mehr als 700 Mitarbeitern zu den größten Maklerunternehmen Deutschlands gehört. In Nordrhein-Westfalen stehen wir Ihnen mit 35 Shops zur Verfügung. Spezialisiert ist VON POLL IMMOBILIEN auf die Vermittlung von Wohn- und

Gewerbeimmobilien in den bevorzugten Lagen.

Die persönliche und individuelle Beratung und eine maßgeschneiderte Betreuung von Eigentümern sowie Suchkunden stehen für Deniz Secer und sein kompetentes Team immer im Vordergrund. Kaufinteressenten und Verkäufer können stets davon ausgehen, jederzeit einen fachkundigen Immobilienberater an der Seite zu haben, der individuelle Immobilienanliegen bestens einzuschätzen und zu unterstützen weiß.

VON POLL IMMOBILIEN bietet Verkäufern einen weitreichenden Service bei der Vermittlung der Immobilie: ein umfassendes Marketingkonzept für Online- und Printmedien zur Vermarktung, Homestaging, Social Media sowie verschiedene visuelle Präsentationen (Fotos, Videoclips etc.) und die Beratung hinsichtlich der professionellen Vorbereitung der Immobilie für Besichtigungstermine.

Herr Secer steht Eigentümern gern auch für ein unverbindliches Beratungsgespräch inklusive einer kostenfreien Bewertung ihrer Immobilie zur Verfügung: „Für viele Eigentümer ist es zu einem gewissen Zeitpunkt interessant, welchen Preis ihre Immobilie derzeit am Markt bringt, ganz gleich, ob eine konkrete Verkaufsabsicht besteht.“, so der geprüfte freie Sachverständige für Immobilienbewertung (PersCert®).

In den neuen Räumlichkeiten in der Hagener Straße 266 heißt Sie das kompetente Team an Immobilienberaterinnen und Immobilienberatern herzlich willkommen! Gerne können Sie vorab auch telefonisch einen Termin unter 0231 - 49 66 55 0 vereinbaren.

FÜR SIE IN DEN BESTEN LAGEN

Ein milder Wintertag

*An jenes Waldes Enden,
so still der Weiher liegt
und längs den Fichtenwänden
sich lind Gemurmelt wiegt,*

*wo in der Sonnenhelle,
so matt und kalt sie ist,
doch immerfort die Welle
das Ufer flimmernd küss.*

*Wenn ich den Mantel dichte
nun legen übers Moos,
mich lehnen an die Fichte
und dann auf meinem Schoß.*

Der milde Wintertag. So wie wir ihn in diesem Jahr schon ausgiebig genießen durften. Sind es aber nicht die kalten Wintertage nach denen wir uns sehnen? Was gibt es Schöneres als nach einem Winterspaziergang mit einer guten Tasse Tee in der warmen Stube vor dem prasselnden Kamin zu sitzen...

*Gezweig' und Kräuter breiten,
so gut ich's finden mag:
Wer will mir' s übel deuten,
spiel ich den Sommertag?*

*Und hat Natur zum Feste
nur wenig dargebracht:
Die Luft ist stets die beste,
die man sich selber macht.*

Annette von Droste-Hülshoff, 1797 - 1848





Abtauchen

Eis essen Durchatmen

faulenzeln Wellenrauschen

Salz auf der Haut **Füße im Sand**

Muscheln sammeln **Sonnenuntergang**

Blauer Himmel freie Zeit pinke Bougainville

In der Sonne liegen **ins Meer springen**

nichtstun Sonnencremeduft Luft holen

wolkenlos Nase im Wind

loslassen **schlendern**



Urlaub ist ein Versprechen

Zwiehoff-Heitmeier GmbH
Hagener Str. 221 · 44229 Dortmund
Telefon 0231 97 30 90 0

E-Mail dortmund1@hapag-lloyd-reisebuero.de
<http://www.hapag-lloyd-reisebuero.de/dortmund1>

Liebe Gäste!

Am Ende eines alten Jahres und zu Beginn des neuen nimmt man den Blick unweigerlich in die Vergangenheit, erkennt, wie schnell die Zeit daherfliegt und was am Ende bleibt. Ja, was bleibt? Es bleiben die Momente in Erinnerung, die man mit anderen Menschen geteilt hat, man angestoßen hat, einen besonderen Tag gefeiert, eine Abschnitt hinter sich gelassen hat, einen anderen Menschen in besonderer Weise geehrt oder beklatscht oder „beheiratet“ hat. Momente zählen und brennen sich unwiderruflich in unserer Seele ein, wiederabrufbar einen Leben lang. Ganz kleine Momente nur, vielleicht sogar nur ein Augenblick?!

Genießen Sie diese Momente!

Aus Wikipedia:

Genuss ist eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und/oder geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Beim Genießen wird mindestens ein Sinnesorgan erregt.

Was als Genuss empfunden wird, ist subjektiv und damit individuell unterschiedlich. Voraussetzung ist die Genussfähigkeit. Tanja Hoff, Professorin für Sozial- und Organisationspsychologie, hat sich in dem Buch *Genuss und Gesundheit* mit der Fähigkeit zu genießen beschäftigt. Bislang ist nicht ausreichend erforscht, ob Genussfähigkeit angeboren oder erworben ist. In der Psychologie gibt es die Theorie des Lustprinzips, die auf Sigmund Freud zurückgeht, wonach bereits der Säugling nach Lust strebt und versucht, Unlustgefühle zu vermeiden. Laut Hoff wird das differenzierte Genussverhalten sozial erlernt und durch die Familie und das gesamte Umfeld beeinflusst, auch

noch im Erwachsenenalter. Laut Tanja Hoff legen Studienergebnisse nahe, dass in Deutschland etwa 25 Prozent der Erwachsenen nicht oder nur eingeschränkt genussfähig sind. Nach Hoff's Studie ist in Deutschland die Genussfähigkeit tendenziell regional unterschiedlich stark ausgeprägt. Am genussfähigsten sind demnach Bewohner des Rheinlandes, von Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz.[3] Dies legt einen Zusammenhang mit regionaler Mentalität nahe. Befragt wurden insgesamt 1000 Personen. Hoff unterscheidet drei verschiedene Typen: genussfähige, genussunfähige und so genannte Genuss-Zweifler.

Also, Genuss-Zweifler! Das Wort kannten wir bisher nicht. Schlimm für diese Menschen! Bewahren Sie sich davor, Genießen Sie! Genießen Sie im Januar z.B. unsere Gerichte für zwei Personen, die für Sie individuell zubereitet und präsentiert werden. Genuss pur! Oder im Februar/März das Menu Karussell vielleicht auch einmal zu viert. Genuss zum Pauschalpreis! Unbeschwert! Keine „Zweifel“.

Das wünschen wir Ihnen und uns für das kommende Jahr, welches bestimmt wieder zahlreiche „Prüfungen“ für uns bereit hält. Bewahren Sie sich Genüsse, dann kommen Sie besser durch!

In diesem Sinne, bis hoffentlich bald

Familie Overkamp und alle Mitarbeiter

Stadtführung Dortmund

DORTMUND
Historisch Facettenreich Innovativ



Stadtführungen Dortmund, der Spezialist für Stadtführungen und Veranstaltungen.

Angeboten werden neben den klassischen und öffentlichen Stadtführungen eine Vielfalt von Themenrundgängen, kulinarisch-kulturelle Rundgänge und Rundfahrten. Gerne plant und organisiert Stadtführungen Dortmund Ihre individuelle Stadtführung. Von der Idee bis zur Durchführung – für jede Veranstaltung, für Firmenevents und Privatgruppen. Egal ob 2 oder 200 Gäste, ob als Betriebsaus-



flug, als Incentive für Mitarbeiter oder Kunden, als Rahmenprogramm für Kongresse, Seminare oder Tagungen, für eine Familienfeier, einem Verein oder für eine Schulklasse. Planen Sie z. B. doch einmal eine Stadtrundfahrt, vielleicht auch mit Oldtimerbus, für Ihre Familienfeier oder Firmenevent mit westfälischem Essen oder buchen einen „Hüttengaudi“ bei unserem Kooperationspartner Overkamp.





Nichts ist unmöglich! Ob zu Fuß oder mit dem Bus - Dortmund ist es wert, einmal genauer hinzuschauen.



Wenn Sie das Besondere suchen...

Stadtführung Dortmund bietet:

- vielseitige Touren
- spannende Themen
- jederzeit buchbar
- leicht zu kombinieren (Bausteinsystem)
- freundlicher Service
- individuelle Rundumbetreuung für jeden Anlass
- Kompetenz, Erfahrung, Zuverlässigkeit
- und noch vieles mehr



+49 (0) 231 49 60 403 info@stadtfuehrung-dortmund.de

Farblichtstrahler bringen Schönheit und Wohlbefinden in der Kosmetik

Eine ganzheitliche Behandlung, die der Energie des Sonnenlichts entspringt.

Biete ich meinen Kunden mehr als Creme und Masken!

Warum sind Farben für Körper, Geist und Seele so wichtig?

Die Haut als größtes Sinnesorgan des Menschen benötigt zur Regeneration nicht nur Pflege von außen, sondern auch Licht und Farbe.

Auch der menschliche Stoffwechsel benötigt Licht, denn Vitamin D kann nur in Verbindung mit Sonnenlicht umgesetzt werden.

Lichtmangel führt zu körperlichen und seelischen Disharmonien.

Die Farbenergie in dem Aura Coach Farblichtgerät erzeugen sonnenähnliches Licht ohne schädliche UVA- und UVB-Strahlen. Das Regenbogenfarbspektrum ist als Licht in unserem Körper mittlerweile nachweisbar.

Stärken wir diese Frequenz mit der korrekten Farbschwingung sind wir gut gelaunt, freudiger, gesünder, kontaktreicher und kreativer.

Durch die Wahl der Farbe können Sie bestimmen, ob Sie eine anregende oder eine beruhigende und harmonisierende Wirkung im körperlichen, geistigen oder auch im seelischen Befinden erzielen möchten. Farben wirken im energetischen Bereich auf Körper, Geist und Seele. Durch die Farblichtbestrahlung stimulieren wir unseren Stoffwechsel, den Hormonhaushalt, aktivieren die Blutbildung und wirken auf das autonome Nervensystem ein.

Das Erkennen der Zeichen auf der Haut ist dabei ein hilfreiches Mittel, den Menschen in seiner Ganzheit zu verstehen und den geschwächten oder disharmonischen Energiebereich zu stärken, wodurch sich auch das Hautbild verbessert, denn „Wie innen, so außen.“



Ganzheitskosmetikerin Kornelia Parisi

Overkamps Schampus

Overkamps Mosel-Schampus

Im Herzen der Mittelmosel, in unmittelbarer Nähe zu den Steilhanglagen der berühmten Weinorte Erden und Ürzig, liegt das Weingut Gebrüder Simon. Von Lösnich werden v.a. die Steillagen im Erdener Treppchen und in der Lösnicher Försterlay bewirtschaftet. Ingo Simon, markanter und lebenslustiger Winzer und Weinbautechniker der bereits für seine kreativen Ideen und als Jungtalent ausgezeichnet wurde, sucht nicht nach Medaillen und Preisen – Sie finden ihn aber: Eichelmann, Gault Millau, Feinschmecker und die



Zeitschrift SELECTION sind zurecht auf seine Weine aufmerksam geworden. Wir haben probiert, getestet, verkostet und am Ende für sehr gut befunden!

1993 gründet Ingo Simon seine kleine, aber feine Sektmanufaktur, die dem Weingut Gebrüder Simon angeschlossen ist. Für die Sekte verwendet das Weingut handverlesene Trauben aus den „Grand Crus“ – Steillagen der Mittelmosel rund um Lösnich, Erden und Ürzig. Diese werden abhängig vom Vegetationsverlauf in verschiedenen Chargen gelesen und selektiert.

Nur gesunde Trauben werden zu spritzigen Sekten veredelt und nach der traditionellen klassischen Flaschengärung hergestellt. Der komplette Vorgang des Versektens, von der Abfüllung, dem Abrütteln auf den Rüttelpulpen bis hin zum Degorgieren, erfolgt aus einer Hand im Weingut.

Die Sekte der Familie Simon überzeugen Kenner und Genießer durch ihren ganz eigenen, unverwechselbaren Charakter, den man als Mosel bezeichnen kann. Frisch, lebendig und doch mineralisch, sinnlich, fein, dass man Appetit nach „mehr“ bekommt.

O's Mosel-Schampus ist ein mit Auslese dosierter Sekt zum krönenden Auftakt. Ein Füllhorn von Aromen frisch, spritzig und mit typischen Moselcharakter. Ein Sekt der sich anfühlt wie eingefangene Lebensfreude, mit feiner Perlage und dezente Restsüße.

Wir sind stolz und freuen uns, Ihnen einen solch' feinen Sekt anzubieten.

Mitnahmepreis: 12 EUR/Fl.

Winterweine – zum Selber genießen oder

Schäumendes

Overkamps Schampus

nicht nur ein Sekt – ein „Schampus“!

Startpreis!

0,75 l: 12 EUR | 6 Fl.: 60 EUR

„Leichtsinn“

Moussierender Rheingauriesling von Mohr aus Lorch. Die deutsche Antwort auf den allgegenwärtigen Prosecco vom Lieblingswinzer im Rheingau

0,75 l: 8 EUR

zum Aromatisieren

Roter Weinbergpfirsichlikör

0,5 l: 14 EUR

Manchmal muss es eben Champagner sein:

LANSON – brut

0,75 l: 40 EUR

oder auch die Witwe

Veuve Clicquot

0,75 l: 49 EUR

Weißwein

2013er Sommerwein

0,75 l: 5,50 EUR | 6 Fl.: 30 EUR

2012er Gelber Muskateller

Fein und würzig, ideal für herbstliche leuchtende Gläser!

0,75 l: 9 EUR | 6 Fl.: 50 EUR

2013er Selection „O's RIESLING“

Süffig, leck, säurearm, harmonisch, toll!

0,75 l: 9 EUR | 6 Fl.: 50 EUR

2013er WEISSBURGUNDER SELECTION

feine Rebe, feiner Wein

0,75 l: 9 EUR | 6 Fl.: 50 EUR

2013 VARUS – WEISSER WESTFALE

Der Wein der Vereinigung „Westfälisch Genießen“ Cuvée von Riesling, Silvaner und Weißburgunder.

Kein Geringerer als Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim an der Weinstraße, hat für uns diesen Wein kreiert; süffig, ausgewogene Milde, zugängliche Struktur mit gepuffter Säure, aber gleichzeitig von lebhafter, innerer Frische. Ein ungemein zeitgemäßer, charmanter Weißwein.

0,75 l: 9 EUR | 6 Fl.: 50 EUR

Erfrischend anders und alkoholfrei!

Appléritif

von den Bioobstbauern Rolf Clostermann, Neuhollandshof am Niederrhein

Null Prozent Alkohol, ohne Zuckerzusatz und voll im Geschmack und das ganze in Demeter Qualität.

Freuen Sie sich auf diesen fitnessreichen Gaumenkitzel

1 Fl.: 8 EUR | 1 Kiste: 40 EUR



2013er GRAUBURGUNDER EDITION

Kabinett – trocken – Unser Spitzenwein von Bimmerle, Renchen in der Ortenau
Erinnerungen an frische gelbe Früchte wie Birne, Mirabelle und etwas Quitte werden im Duft wach (auch exotische Aromen wie Melone), auf der Zunge zeigt sich seine kräftige und gehaltvolle Art mit einer mild-harmonisch eingebundenen Säurestruktur, ein schön ausbalancierter Vertreter seiner Sorte.
0,75 l: 9 EUR | 6 Fl.: 50 EUR

2013er CHARDONNAY Spätlese – trocken

Fitz-Ritter, Dürkheim, Pfalz – noch ein Geheimtipp
Seit 1992 ist der Chardonnay erst in Deutschland zugelassen. Ursprünglich im Burgund beheimatet, macht diese Edelrebe international Furore. Nun auch in Deutschland. Familie Fitz erntet große Lorbeeren für diesen Wein und wir sind stolz, diese rare Spezialität führen zu dürfen
0,75 l: 10 EUR | 6 Fl.: 55 EUR

Rosé

2013 Pink Rosé–trocken

Das Weingut Graf von Schönborn
Ein Gründungs-VDP-Betrieb verfügt über 50 Hektar mit den TOP-Lagen Marcobrunn und Hattenheimer Pfaffenberg in absolutem Qualitätsstreben. Das gilt auch für diesen feinen „pinkfarbenen“ aus roten Spätburgundertrauben vinifizierten Wein. Er zeigt sich Ihnen vollmundig stoffig, beerig, sehr elegant und voller Aromenvielfalt.
0,75 l: 8,50 EUR

2013er Spätburgunder – rosé „SAIGNER“-trocken

Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Südpfalz
Idealer Wein für leichte Frischküche. Gesunde Spätburgundertrauben werden nach der Ernte vorsichtig gemaischt und der Saft „ausbluten“ gelassen (Saigner Verfahren). Es entwickelt sich der zarte, lachsfarbene Rosé und störende Bitterstoffe werden vermieden. Feine Aromen von Himbeeren und Frühlirschen brillieren in Glas und Gaumen. Eine Einladung zu Genuss und Erfrischung der leichten Art. Durch die Saigner-Methode (Bluten) bleiben vor allem die Primärfrüchte wie Erdbeere und Himbeere sehr klar erhalten. Die animierende Säure verleiht dem gut strukturierten Rosé einen langlebigen Charakter.
0,75 l: 8,50 EUR

2012 Rosé de DIEL–trocken

**Große Weine ist man gewöhnt von der Familie Diel aus Burg Layen an der Nahe, deren Ruf allein Weine auszeichnen kann. Heute hat Tochter Caroline das Zepter des „Winzeradels“ angenommen und zeichnet sich verantwortlich für diesen „runden“, süffigen Wein. Unsere Empfehlung wenn Ihnen wie uns die modernen Rosés heute etwas zu trocken sind. Passt auch vorzüglich zu vielen Vorspeisen, Fisch und hellem Geflügel, oder als perfekter Aperitif. Die Spätburgunder-Trauben für diesen prächtigen Rosé werden in einem separaten Erntedurchgang gelesen und schonendst gepresst. Er erinnert im Duft an rote Früchte wie Himbeeren und Johannisbeeren, im Geschmack zeigt dieser feinherbe Wein aparte Frucht und prickelnde Finesse.
0,75 l: 13 EUR**

Rotweine

2012er ROTER WESTFALE VARUS

Cuvée von Dornfelder und Spätburgunder
Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim, hat hierfür seinen Namen gegeben. Schöne Farbe, dieser Wein vereint eine gehobene Ansprache mit reinem Trinkvergnügen. Also „Easy drinking“ auf hohem Niveau.

0,75 l: 9 EUR | 6 Fl.: 50 EUR

2010er Spätburgunder EDITION

Kabinett – trocken – Unser Spitzenwein von Villa Heynburg

0,75 l: 9 EUR | 6 Fl.: 50 EUR

2010er MERLOT

Weingut Lergenmüller, Heinfeld, Südpfalz
Unser milder, fast opulenter Lieblingswein nicht nur für die Dame, aber auch!

0,75 l: 13 EUR | 6 Fl.: 70 EUR

2010 AUFWIND – Cuvée Cabernet und St. Laurent

Weingut HENSEL, Bad Dürkheim
Da Hensel begeisterter Segelflieger ist, macht der Name für dieses Cuvée Sinn. Die Tannine sind schmeichlerisch eingebunden, der lange, zarte Abgang verstärkt den samtigen, gleichwohl intensiven Charakter dieses Rotweins.

0,75 l: 13 EUR | 6 Fl.: 70 EUR



Markus Manku/Shotshop.com

2011 BLUTSBRUDER – Cuvée Cabernet Cubin und Sauvignon, Regent

Weingut KARL MAY, Osthofen, Rheinhessen
Wenn zwei Brüder mit Namen May im Weingut ihres Vaters Karl May ihren Wein machen, dann muss dieser Blutsbruder heißen. Das ist ehrliches Marketing, wir freuen uns, diesen gefunden zu haben und Ihnen hier zu präsentieren.

Der Karl May Blutsbruder Cuvée ist ein extrem süffiges Tröpfchen, perfekt als Begleiter zum Essen, zum Wild, zum Steak, zur Ente. Sehr, sehr dunkles Rubinrot im Glas mit Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, getrockneten Pflaumen und Cassis, Veilchen, Nelken, Wacholder und Piment. Am Gaumen sehr fruchtig, weich, dicht, komplex und kräftig, ohne wuchtig zu sein. Stimmiger, langer und weicher Abgang.

0,75 l: 13 EUR | 6 Fl.: 70 EUR
MAGNUM Flasche 1,5 l: 39 EUR
Doppelmagnum 3 l: 95 EUR

2011 Klumpp Cuvée N°1-trocken

Rubin, purpur mit violetten Rändern und dunklem Kern. So kennen wir ihn, unseren neuen Lieblingswein aus dem Haus Klumpp in Bruchsal, Nordbaden. Es ist der Schwiegersohn von unserem Winzerfreund Näkel aus Dernau, der uns diesen Wein bereitet. Das ist erstmal eine schwere Bürde und treibt die Erwartungshaltung etwas an. Jedoch gab es keine Enttäuschung, im Gegenteil: Ein Aroma von Sauerkirschen, reifen Pflaumen, Himbeerlikör – ganz intensiv – sowie eine kühle Note und süßliches Holz begeistern. Im Mund des Cuvée N°1 folgen dann Aromen von Pflaumen, wieder Sauerkirschen, Karamell, Vollmilchschokolade, Kakao und Lorbeeren. Die dichte und kraftvolle Struktur mit gutem Saftanteil präsentiert in diesem Klumpp Cuvée eine feingliedrige Säure, eine gute Balance und einen würzigen Abgang. Das ist lecker!

0,75 l: 12 EUR | 6 Fl.: 70 EUR

Toprotweine aus Deutschland

Natürlich Spätburgunder! Für die besonderen Momente!

2007 Centgrafenberg „R“

Rudolf Fürst aus Bürgstadt in Franken

Rubinrot von mittlerer Tiefe. Schöne Würze in der Nase. Wirkt am Gaumen zunächst sehr verhalten, zeigt Fülle, etwas Kohlensäure. Saftige rote Kirsche, gute Frucht, guter Abgang.

Fl.: 39 EUR

2008 Walporzheimer Kräuterberg Großes Gewächs

Meyer-Näkel

Der Walporzheimer Kräuterberg ist ein komplexer Wein mit reifen Aromen verschiedener Früchte wie Brombeeren, Himbeeren und Pflaumen; Zartbitterschokolade mit würzigen Kräuterkomponenten, Lakritz und Röstaromen; ausbalancierte Tanninstruktur und eleganter, vielschichtiger Abgang; gutes Potential.

Bewertung & Awards

Gault Millau: 93 Punkte für 2008

★★★★★

Fl.: 59 EUR

2007 Cuvée X

Weingut Knipser, Pfalz

Die Entdeckung des Besonderen: Einer klassischen Bordeauxcuvée nachempfunden, besteht das Flaggschiff des Weingutes Knipser aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Das Traubenmaterial stammt aus den hervorragenden Lagen „Im Großen Garten“, Kirschgarten und „Himmelsreich“. Seit 1989 im Anbau, gehörte Knipser zu den Ersten, die diese Rebsorten in Deutschland kultivierten. Der Ausbau der Cuvée erfolgt 18 bis 20 Monate in überwiegend neuen Barriques.

Die Cuvée X zählt Jahr für Jahr zu den besten deutschen Rotweinen. Das üppige Bukett ist geprägt von würzigen Aromen wie Tabak, Zeder, Kaffee und Cassis. Noten von Vanille, Lorbeer und Erde steigern die Komplexität. Ausgewogen mit samtigen Tanninen endet es vielschichtig und elegant in einem endlosen Nachhall.

92 Punkte Eichelmann 2011

Fl.: 49 EUR

2009 VERBOTENE FRÜCHTE

Cabernet Sauvignon Cuvée

Friedrich Becker, Schweigen, Südliche Süd-Südpfalz

Der Name dieses grandiosen Rotweins ist Programm: Denn die sympathischen Beckers vinifizieren nicht nur die besten Spätburgunder Deutschlands, nein, sie brillieren auch mit einer Cuvée der Bordelaiser Edelreben Cabernet Sauvignon und Merlot, deren Anbau in der Pfalz bis 1984 (!) nicht erlaubt war und dennoch von so manchem Winzer heimlich praktiziert wurde. „Verbotene Früchte“ eben. Der Dickschädel des „Alten Fritz“ versetzte ihn schon immer in die Lage, eigene Wege zu gehen, wenn er denn nur von der Richtigkeit seines Tuns überzeugt war. Und was für ein großartiger Bordelaiser Blend ist ihm hier gelungen. Ein traumhafter Rotwein, der die erstklassige Struktur des Cabernet mit der samtigen Weichheit des Merlot vermählt. In der Nase faszinieren betörende Aromen von Schwarzen Johannisbeeren, Brom- und Heidelbeeren, reife Kirschen und feine Gewürze. Sehr vielschichtig und komplex im Mund, neben der beeindruckenden Frucht finden sich deutliche Anklänge an schwarzen, frisch gemahlene Pfeffer sowie eine zarte Paprikanote, Jod und Salz. Sehr konzentriert am Gaumen, dicht, hervorragend balanciert, das Holz perfekt integriert, eine fabelhafte Säurestruktur, feinnervig, sehr lang, sehr klassisch, ein nobler Bordelaiser! Schlichtweg ein großer Wein!

Fl.: 39 EUR

Schnuppertage ...

...auf Kleins Wiese

2 Tage Kurzurlaub im Sauerland

2 Tage Kurzurlaub im Sauerland in traumhafter Waldlage mit köstlichem Sauerländer Frühstücksbuffet, Naturteich-Tretbecken, Sonnenterrasse, Kaminzimmer zum Sparpreis.

Das Kurzurlaubs Sparangebot des Hotels Klein Wiese im Sauerland ist ganzjährig buchbar.

Kommen Sie doch einfach mal zwei Tage in der Woche zu uns und schauen sich unser Haus an.

Wir laden Sie ein zu Kaffee und Kuchen und Sie genießen unsere Sonnenterrasse oder das Kaminzimmer oder das Tretbecken oder...

Wir bieten Ihnen zwei Übernachtungen mit Sauerländer Frühstücksbüffett, Kaffee und hausgemachten Kuchen, perfekt ausgearbeitete Wanderwege und vieles mehr...

...zum Vorteilspreis von

98,00 EUR* pro Person
im Doppelzimmer

* Buchbar ist diese Angebot ausschließlich
bei Anreise von Sonntag bis Mittwoch



Hotel Kleins Wiese

Kleins Wiese 1
57392 Schmallenberg – Bad-Fredeburg
HOTLINE +49 (0)2974 - 96 96 0
FAX +49 (0)2974 - 51 15
kleins-wiese@t-online.de
www.kleins-wiese.de

Trockenen Fußes zur Hütte!

Durch ein ausgeklügeltes Zeltplanen-System gelangen die Gäste in der kalten Jahreszeit trockenen Fußes zur Hütte.

Somit können Sie als Gastgeber Ihre Gäste auch vor der Hütte empfangen.



Betriebsferien

Vom 01.01.2015 bis 06.01.2015 gönnen wir uns eine kreative Pause.

Ab dem 07.01.2015 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

Umbau

Immer noch schöner und noch ein Stück komfortabler!

Gleich Anfang nächsten Jahres beginnen erneut die umfangreichen Umbauarbeiten im Hause Overkamp.

Unmittelbar vor der Toilettenanlage im Erdgeschoss entsteht eine Aufzugsanlage. Mit diesem Aufzug gelangen Sie bequem in die Veranstaltungsräume der ersten Etage und auch die Hotelgäste erreichen künftig mit dem Aufzug Ihre Zimmer.

Hoch, höher am Höchsten!

Ein ganzes Dutzend!
In diesem Zuge entstehen zeitgleich zwei neue Hotelzimmer, so dass wir Ihnen künftig für Ihre Feiern und die Geschäftsreise 12 Hotelzimmer im Haupthaus anbieten können.

Endlich – Zeit zu zweit! ***

Wollten Sie nicht schon lange mal wieder etwas zu zweit genießen? Da haben wir etwas für Sie!

Laden Sie doch einmal Ihren Partner, Ihre beste Freundin, Bruder oder wen auch immer Sie mögen ein. Wir haben die Ideen:

Doppeltes Zwischenrippenstück

Durch und durch rosa, sehr schonend gebraten. Feinstes Fleisch von übergrünen Wiesen. Am Tisch für Sie aufgeschnitten. Dazu eine Schalottensauce, Kartoffelplätzchen und frisches Gemüse. Was kann schöner sein?

49 EUR*

Kalbstafelspitz „rosa“

Der Koch braucht Zeit, viel Zeit. Die nimmt er sich für Sie. Junges Fleisch. Auf kurzen Wegen zu uns gekommen. Scharf angebraten und lange im Ofen. Sehr zart. Dazu servieren wir eine Südweinsauce und ein Risotto von Graupen sowie feines Gemüse.

44 EUR*

Lachs im Blätterteig

Norwegisches Lachsfilet, frisch, natürlich ohne Gräten. Mit Spinat und Blätterteig eingepackt, gebacken. Dazu eine Lauchsauce. Feine Zusammenstellung. Unserem Service läuft das Wasser im Mund zusammen. Er sucht den passenden Wein aus. Alles wird gut!

44 EUR*

Die Kalbshaxe vor Ihren Augen

Groß, größer. Da ist sie. Knusprig, duftend. Zart. Köche sagen schlönzig. Das ist was für Männer. Zum Reinlegen. Doch jetzt ist es vorbei mit anschauen. Jetzt wird geschnitten. Dazu die feine Sauce. Die Kartoffeln. Das Gemüse. Etwas Holländische Sauce. Toll.

59 EUR*

Mehr Hummer

Manchmal muss es eben Hummer sein. Dann kommt er auch. In 3 Gängen: Hummercocktail, Hummersuppe und Hummer Thermidor. Ganz klassisch. Ganz gut!

88 EUR*

***** Bitte mindestens 2 Tage vorher bestellen!**

Ein Châteaubriand

59 EUR*

Fleischeslust. Feinstes argentinisches Aberdeen-Angus-Rind. Es kommt zu Ihnen. Wird aufgeschnitten. Sie brauchen kein Messer. Es kommt außerdem noch Sauce Bearnaise. Darin wollten Sie schon immer einmal baden. Aber jetzt nicht. Und die Bratkartoffeln. Der Service fragt nach dem Gemüse. Nein, die Grilltomate.

Ein Entrecôte

49 EUR*

Doppeltes Rumpsteak bei uns. Kerniges Fleisch. Vom Grill. Natürlich mit Fettkante. Rosa gebraten. Der kultige Salat vorab. Dann kommt das Brett mit dem Steak. Und die Sauce Bearnaise. Und die Zwiebelbratkartoffeln. Was kann jetzt noch schöner sein?

*Preis für 2 Personen

Oder auch zu viert:***

Ein Kalbscarree

Der Koch ruft an! Das Kalbscarree brauchen wir, schön hell, schön jung!
Für gute Gäste! Mit kurzen Rippen – Es kommt! Sieht gut aus! Er brät!
Sehr vorsichtig! Sie kommen und genießen!

28,50 EUR / Person

Ab 4 Personen inkl. Beilagen nach Absprache.

Fondue Chinoise

Das wollten Sie doch schon immer mal probieren!
Leichtes Essen, wenig Fett, tolle Brühe, gutes Fleisch, viele Beilagen – viele Stunden Spaß.

38 EUR / Person

Ab 4 Personen inkl. aller Beilagen, Dipps und Desserts.

Gemüse Fondue

Gesund und lecker! Leichtes Essen, wenig Fett, tolle Gemüsebrühe, viele Beilagen.

30 EUR / Person

Ab 4 Personen inkl. aller Beilagen, Dipps und Desserts.

Frieling

Ideen für jeden Raum.



IDEEN FÜR JEDEN RAUM:

CUBE

**Schmuckstück
und Aufbewahrungstalent**

- *Einzel* oder *in der Gruppe*
- *liegend* oder *gestapelt*
- *hängend* oder *stehend*

Cube ist flexibel – und kurzfristig lieferbar.

Individuelle Gestaltung ist unsere Leidenschaft.

Qualität und Service unser Handwerk. *Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

IHR KREATIVER RAUMAUSSTATTER · BERATUNG · PLANUNG · AUSFÜHRUNG

Gardinen

Design-Teppiche

Rollos

Plissees

Dekorationen

Eigene Polsterei

Möbel

Reinigungsservice

Bodenbeläge

Jalousetten

Lamellenvorhänge

Exclusive Sitzmöbel

Frieling GmbH

Wittbräucker Straße 536 - 538 · 44267 Dortmund - Höchsten

Fon 02304 - 80 20 4 · www.frieling-dortmund.de

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 10.00 - 13.00 und 14.00 - 18.30 Uhr

Samstag 10.00 - 14.00 Uhr oder nach Absprache

Skrei(n)malig

JANUAR
BIS
MÄRZ

Delikate Vitaminbombe wieder bei O's

Jedes Jahr in der Zeit von Mitte Januar bis Mitte März schlagen die Herzen der Fischliebhaber höher. Der ausgewachsene Winterkabeljau (Skrei) legt bis zu 600 km auf seinem Weg von der Barentsee zu den Laichplätzen bei den Norwegischen Lofoten zurück. Diese besondere Spezialität wird schon seit Jahrhunderten in Norwegen zelebriert. Sein weißes und festes Fleisch ist von feiner fettarmer Struktur. Daher lässt er sich auch sehr gut zubereiten und verarbeiten. Der Name Skrei bedeutet auf Norwegisch „der Wanderer“. Freuen Sie sich auf interessante Kreationen aus der Küche!



Menue Karussell

01.02.2015
–
31.03.2015

HEIMAT-MENÜ

Tradition mit Zukunft! Mittlerweile hat sich das Menue Karussell in unserem Hause etabliert. Zum selber Genießen oder als Geschenkidee. Gleich Wunschtermin auswählen und reservieren.

Für Sie servieren wir das winterliche Menü mit den korrespondierenden Weinen (je Gang ein Glas) oder Bier und Mineralwasser.

NEU: auch als vegetarische Variante!



Menue Karussell 01.02.2015 – 31.03.2015



DAS HEIMAT-MENÜ (auch als vegetarische Variante möglich)

Overkamps Treberbrötchen
mit Gänseschmalz und Kräuterquark

* * *

„Sushi“
von Baumüllers geräucherter Lachsforelle
auf der Schiefer-Etagere präsentiert

* * *

Süppchen von der Schwarzwurzel
mit Apfel-Wurst-Bonbon

* * *

Gegrilltes Kasselerfilet vom Bergkamer Jungschwein,
Senf-Kräutersauce, Rotkäppchens Rübenkraut-Landrahmravioli

* * *

Warmer Birnenstreuselkuchen mit frischem, „fluffigem“
Vanillepudding und Williamseis „vonne“ Kuhbar

EUR 46,00 je Person
inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Platzreservierungen unter dem Stichwort: „Menue Karussell“ erbeten.

www.menue-karussell.de

Warum heißt der Schlager eigentlich Schlager?

(oder auch: „Warum lieben Sie eigentlich den DJ?“) - Kolumne von unserem „Haus - Discjockey“ Frank Gaedtke

Da läuft im Radio, auf einer Party oder sonst wo ein Musiktitel, den wir automatisch mitsummen oder mitsingen und meistens auch nicht mehr so schnell aus dem Kopf bekommen - und dann ist das auch noch ein „Schlager“ - um Himmelswillen...! Laut Duden bezeichnet das Wort „Schlager“ Lieder, die meistens auf Deutsch gesungen werden, deren Texte leicht verständlich sind und deren Melodien einfach mitzusingen sind. Auch der Rhythmus lässt sich häufig einfach mitklatschen (was die Beliebtheit des Schlagers bei Zuhörern mit fortgeschrittenem Alkoholkonsum erklärt!!!). Erfunden wurde das Wort Schlager vor mehr als 150 Jahren, früher bezeichnete man damit jedes Musikstück, das beliebt war, zum Beispiel Operettenmelodien („Das ist die Berliner Luft, Luft, Luft“). Der Wortstamm lässt sich aus dem Englischen ableiten: „Hit“=“schlagen“, womit sich auch eindeutig belegen lässt, warum wir von manchen Schlagern einfach „erschlagen“ werden - man denke dabei an so tief sinnige Schlagertexte wie: „Mit meiner Balalalaika war ich der König von Jamaica“! Einfachste musikalische Strukturen und triviale Texte, oftmals ins Sentimentale abdriftend, treffen das Harmonie- und Glücksverlangen des Zuhörers. Und ganz ehrlich - selbst jeder eingefleischte Schlagerverweigerer hat sich doch mindestens schon einmal im Leben dabei

ertappt, auf einer Party zu vorgerückter Stunde einen Schlager mitzuträllern, dessen bloße Existenz man am nächsten Tag gerne wieder verleugnen möchte („Latam, Latam, Laddadadadam,...“).

In diesem Sinne liebe Overkamp-Gäste, genießen Sie den Schlager auch wie gutes Essen und Trinken, denn „Er (der Schlager) gehört zu mir“.

Verbunden mit einem Augenzwinkern und einem netten Neujahrsgruß

Herzlichst Ihr

Frank Gaedtke



Unser Haus-Discjockey Frank Gaedtke, der Overkamp seit vielen Jahren als Musikdienstleister bei diversen Veranstaltungen begleitet mit einigen Gedanken zum Schlager. Gerne steht Ihnen Herr Gaedtke zur Verfügung, wenn Sie Beratung und Unterstützung zur musikalischen Begleitung Ihrer Veranstaltung im Haus Overkamp wünschen.

Tel.: 0231 / 465728, mobil: 0171 / 1256934

Vorfreude Termine 2015

Après-Ski – Mottoparty

21.
MÄRZ



Hüttenparty – Jetzt limitierte Tickets reservieren!

Tanz in den Mai

30.
APRIL



Hüttenparty – Jetzt limitierte Tickets reservieren!

Overkamp Gutscheine – Ein Geschenk für jeden Anlass



Bei Gutscheinen ist man ja häufig geteilter Meinung. Manch einer mag denken, der „Schenkende“ hat sich überhaupt keine Gedanken gemacht. Aber WAS kann man also schöneres als gemeinsame Zeit verschenken? Zeit für gute Gespräche, tolle Geschmackserlebnisse, Zeit für ein gutes Glas Wein.

Und jetzt kommen wir wieder ins Spiel: Unsere Gutscheine im handlichen Checkkartenformat sind unbegrenzt immer wieder aufladbar und individuell einsetzbar! Sie bestimmen den Anlass! Verschenken Sie doch z.B. einen Genießabend zu zweit, Leckereien aus dem Feinkostladen, ausgewählte Weine und, und, und...

Skrei(n)malig



Skrei(n)malig – delikate Vitaminbombe wieder bei O's

Kölsche Woche



Rheinischer Frohsinn im Ruhrgebiet!

Menue Karussell



Ganz neu in diesem Jahr – diesmal auch als vegetarische Variante!

Fischbüffet am Aschermittwoch



Hierbei kommen nicht nur Fischliebhaber auf ihre Kosten!



Uns gibt es jetzt auch als Smartphone-App!

oder: www.overkamp.tobit.net

Impressum

Herausgeber/vew für den Inhalt:

Overkamp Gastronomie GmbH & Co. KG

pers. haft. Gesellschafter:

Overkamp Verwaltungs GmbH

Vertretungsberechtigt:

Geschäftsführer Bianca Overkamp

& Günther Overkamp-Klein

Layout/Gestaltung/Anzeigenverkauf:

WDD Dr. Faltz, Stute & Partner GmbH

Werbeagentur GWA

Dortmund · Berlin

Druck:

Hitzegrad Print Medien & Service GmbH

Dortmund





Minotti

WHITE

Struktur und Proportionen charakterisieren die neue Architektur dieses Sofas.

WHITE scheint aus einem Aggregationsprozess von perfekt ausgewogenen Volumen zu entstehen. Die sich wiederholt überschneidenden horizontalen Linien werden zu einem stark dominierenden, ästhetischen Motiv, das durch die Verarbeitung verschiedener Materialien weiterhin unterstrichen wird.

büker
DAS EINRICHTUNGSHAUS seit 1892

Westenhellweg 110 · 44137 Dortmund
Tel 0231-14 30 31 · Fax 0231-16 27 21
e-mail: info@einrichtungshaus-bueker.de
Internet: www.einrichtungshaus-bueker.de