



Kult & Cuisine



MIT **MUT&LIEBE** DURCH DIE STADT * ESSEN * TRINKEN * KULTUR *
AUSGEHEN IN OFFENBACH **2019/20**

Na
klar!



APOTHEKE
ZUM LÖWEN



Der Löwe hat's.
Hier und jetzt!

Sparen Sie
mit uns Zeit
und Wege!

Frankfurter Straße 35
63065 Offenbach

069/813685
apo-zum-loewen.de



Wolfgang Malik und Ingrid Walter von MUT&LIEBE

Kult & Cuisine

„STRUNZE IM STÄDTCHÉ“ ODER AUSGEHEN IN OFFENBACH

macht richtig viel Spaß! Denn es gibt unerhört viele Möglichkeiten. In einer Stadt mit über 150 Nationen kann man Genüsse aus aller Welt und aller Kategorien kosten. Ganz gleich, ob man Lust hat auf einen stilvollen Abend im Edelrestaurant oder ob es eine knusprige Pizza sein soll. Auch Kaffeeliebhaber werden in OF-City glücklich, denn beste Bohnen und Backwerk gibt es in vielen Variationen. Ob äthiopisch, spanisch oder italienisch, unter freiem Himmel auf dem Wochenmarkt oder im gemütlichen Café – für alle Wünsche ist etwas dabei.

Die Redaktion von **MUT&LIEBE** ist für Euch durch die Stadt gestreut, hat die schönsten Orte zusammengetragen und präsentiert sie im ersten Gastro- und Kulturführer **KULT & CUISINE**. Das Heft ist nicht nur eine Rundreise für Leib und Seele, bei der man sich durch alle Stadtteile schlemmen kann. Auch die geistige Nahrung kommt nicht zu kurz. Appetit könnt Ihr Euch beispielsweise in den Ausstellungen von namhaften Offenbacher Galerien oder in den engagierten Kunstvereinen holen. Auch nach dem Konzertbesuch im Capitol oder in den verschiedenen Museen lässt es sich herrlich noch ein bisschen zusammensitzen und schwätzen, bei Äpfel, Bier und Wein oder einer kühlen Limo.

Mit **KULT & CUISINE** könnt Ihr Offenbach in die Tasche stecken – und los geht's.



STADTMAGAZIN OFFENBACH

nordend / hafen

HAFEN 2	8
LEDERPALAST	10
FÖRSTERS	12
APFELWEIN KLEIN	14
CAPITOL THEATER OFFENBACH	16
TRATTODINO IN DER WEINSTUBE	18
DIE GENUSSVERSTÄRKER	20
DAS MÄRKTCHEIN	22
ETAGERIE	24
TOUR DES VINS	26

innenstadt / süd

FILMKLUBB	28
GALERIE SIGHT	30
MEIN LIEBLINGSPLATZ CAFÉ	32
DEUTSCHES LEDERMUSEUM / HAUS DER STADTGESCHICHTE / KLINGSPOR MUSEUM	34
SOUPREME	36
GALERIE THOMAS HÜHSAM	38
ANATOLIA RESTAURANT OFFENBACH	40
DON PEDRO'S COFFEE LOUNGE	41
HELDEN AM HERD	42
SHERATON OFFENBACH HOTEL	44
SÜSSE LIMONE	47
BUND OFFENBACHER KÜNSTLER (BOK)	48
DIGITAL RETRO PARK	50

KUNSTVEREIN OFFENBACH	52
LADEN CAFÉ	54
MEAT CUT	56
WALDGASTSTÄTTE ROSENHÖHE	58

um den wilhelmsplatz / bürgel

CAFÉ L'AFRIQUE	60
BERDUX WEINE	61
INFORMAL	62
STOP & GO „COFFEE & PASTRIES“ – NERD'S CANTINA	63
MARKTHAUS AM WILHELMSPLATZ /	
MARKTHAUS AM MAA – ZUM SCHIFFCHEN	64
IN-DISH	66
WOCHENMARKT AUF DEM WILHELMSPLATZ	68
TAFELSPITZ & SÖHNE	70
MORLEOS	72
TARANTINO'S	73
LE BELGE	74
GALERIE ARTYCON	76
PROJEKT BLEICHSTRASSE 14 H E.V.	78
T-RAUM	80
IL PASTICCINO	82
MILI'S CAFÉ	83
DAS SÜSSE LEBEN	84
MAINPROMENADE	86

bieber / tempelsee

KICKERS FAN MUSEUM	90
EISCAFÉ CORTINA	92
WIENER HOF	93
WIENER HOF – SAALBAU	94
GASTHAUS OBERMÜHLE	96
BIEBERBAU AM ERLNSTEG	98
IL TAPPO	99

STADTMAGAZIN MUT&LIEBE	101
VERZEICHNIS ALPHABETISCH	102
IMPRESSUM	103

INFO:

Der Kultur- und Gastroführer ordnet die Angaben nach Stadtbereichen.

Die verschiedenen Locations sind gekennzeichnet mit

GASTRO	= Gasthaus, Restaurant, Bar, Café
KULTUR	= Veranstaltungsorte, Kino, Museum, Galerie, Theater, Konzert
SPECIAL	= besondere Orte, Wochenmarkt
WEIN	= Weinhandlung, Vinothek

Alle Angaben ohne Gewähr, für Druck- und Satzfehler besteht keine Haftung.

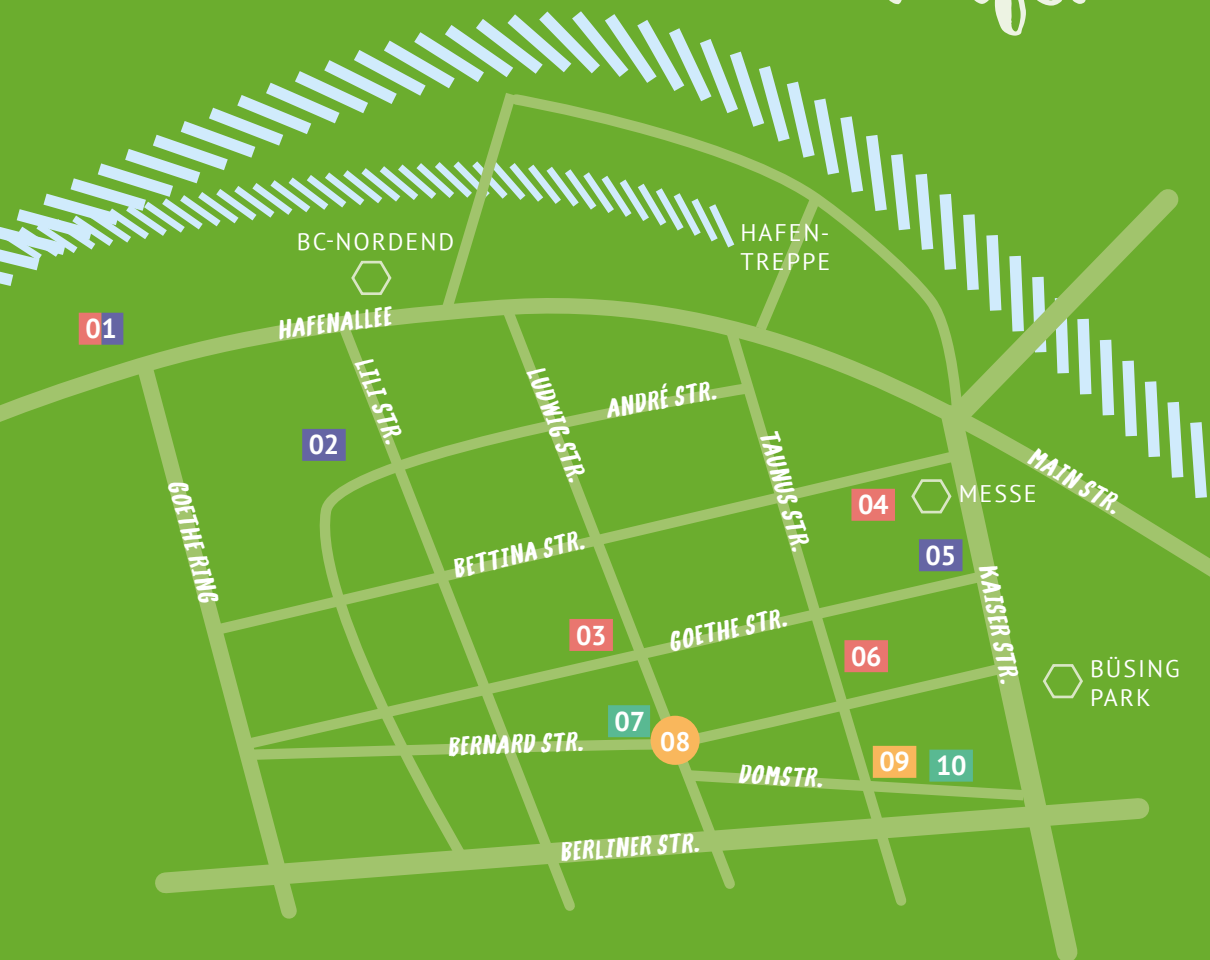
GASTRO

KULTUR

SPECIAL

WEIN

nordend / hafen



DAS SOZIOKULTURELLE ZENTRUM HAFEN 2

FEINSTE KULTUR UND FEINSTER KAFFEE

Taufrische Bands, Filme, die unter die Haut gehen und dazu ein Milchkaffee, der selbst ein kleines Kunstwerk ist – das ist die Mischung, die im HAFEN 2 die Gäste begeistert. Das soziokulturelle Zentrum stellt Monat für Monat ein opulentes Kulturprogramm mit Konzerten, Kino und Ausstellungen auf die Beine, betreibt zudem ein Café mit Wiese am Main und eine Art Streichelzoo. Denn auch Schafe und Hühner sind hier zuhause. Der HAFEN 2 ist eben eine wilde Mischung. Es ist ein liebevoll gestalteter Ort, an dem man Wert legt auf Ästhetik und Qualität. Aus einer Fläche, die inmitten von Industrie lag, ist ein sozialer Treffpunkt geworden. Inzwischen ist der HAFEN 2 ein Anziehungspunkt weit über die Grenzen Offenbachs hinaus. Und das Projekt entwickelt sich immer weiter.

Das Café bietet eine Auswahl an vegetarischen und zum Teil veganen deftigen Speisen und Kuchen sowie warmen und kalten Getränken. Auf der Karte steht täglich wechselnd jeweils ein Eintopf oder ein Curry. Das kann ein indischer Linseneintopf sein oder ein Kichererbsen-Spinat-Curry. Auch Chili con Soja steht regelmäßig auf der Karte. Außerdem gibt es Variationen an belegten Leckereien. Dazu gehören Handkäsbrote, Simits mit Hummus und Tomaten sowie Laugenstangen mit Spundekäs. Das Angebot an Kuchen ist von der Donauwelle über Rhabarberstreusel bis hin zum veganen Apfelkuchen breit gefächert und wechselt abgestimmt auf die Saison.

Qualität und Nachhaltigkeit sind für die Betreiber entscheidend. Die Speisen und Getränke sollen eben nicht nur sehr gut schmecken. Sie sollen auch die Umwelt schonen. Und so ist vieles von dem, was über die Theken des HAFEN 2 geht, bio und regional.

Nordring 129 / 63067 Offenbach / 069 26012223 / www.hafen2.net

SOMMER: Mo. - Do.: 12.00 bis mindestens Sonnenuntergang (je nach Wetter und bei Abendveranstaltungen länger) Fr. & Sa.: 12.00 bis mindestens 24.00 / So.: 12.00 bis mindestens 21.00

WINTER: So. - Do.: 12.00 – 20.00 / Fr. & Sa.: 12.00 – 24.00



HAFEN 2

Fotos: © Daniela Mortara (l.)
© Hafen 2 (r.)



LEDERPALAST

JEDER FILM EIN FEST!

Als sich der *Lederpalast* gründete, war seine Heimat noch der Kinosaal im Deutschen Ledermuseum. Mittlerweile sind seine beiden Erfolgsfilmreihen **Stummfilm und Ton** sowie das überregional beachtete **Kino Kulinarisch** längst zu Kulturinstitutionen Offenbachs erwachsen und sorgen anderenorts für erinnerungswürdige Filmabende. Während die Stummfilmreihe – maßgeblich unterstützt vom Amt für Kulturmanagement – etwa viermal im Jahr in den Räumen der wunderbaren Parkside Studios gastiert, ist Kino Kulinarisch allmonatlich in der Alten Schlosserei der EVO beheimatet. Stummfilm und Ton setzt dabei ungeahnte Synergien zwischen frühem Kino und experimenteller Livemusik frei (die je nach Film und Musikern zwischen Rock, Jazz oder Electro ansiedeln), während in der Alten Schlosserei vor Filmbeginn an langen Tafeln gemeinsam gegessen und getrunken wird. Panagiotis Tsangalis und sein AVIO catering-Team servieren für Daniel Brettschneiders Kino Kulinarisch seit Jahren eigens auf die Filme abgestimmte Köstlichkeiten, die mal der Atmosphäre auf der Leinwand, dem jeweiligen Land oder ganz konkreten Bezügen zu den Speisen innerhalb des Films huldigen. Seit 2012 wird nun schon Filmleben und kulinarischer Genuss in Offenbach so miteinander kombiniert, dass es über Eindrücke gewohnter Filmvorführungen hinausgeht: Sektempfang, zusammen Lachen und Weinen, Applaus, versöhnliches Trösten, Gespräche, noch lange nachdem das Licht wieder angeht – so schmeckt Film in Offenbach!

Lederpalast ist ein Projekt des Kino im DLM e.V. / alle Infos: www.lederpalast.de

Kino Kulinarisch: Alte Schlosserei, EVO Andréstr. 71, 63067 OF

Stummfilm und Ton: Parkside Studios, Friedhofstr. 59, 63065 OF

Fotos: © Jaewon Chung







FÖRSTERS

Nordend-Wohnzimmer

Freunde treffen, Bierchen trinken, „die Welt retten“..., das Försters im Nordend ist Treffpunkt und Wohnzimmer im Quartier und darüber hinaus.

An großen Tischen mit gemütlichen Polsterbänken, an der Bar oder im Sommergarten trifft sich ein bunt gemischtes Publikum. Der vegane Stammtisch sitzt neben dem Malermeister, internationale Messegäste und Kreative schätzen die lockere Atmosphäre und das durchgehende, kulinarische Angebot vom Frühstück bis zum Cocktail kurz vor Mitternacht.

Vielfältig zeigt sich auch die Speisekarte. Vom klassischen Schnitzel bis zum Burrito mit Spinat und Balkankäse ist für jeden etwas dabei, auch vegetarische oder vegane Gerichte fehlen nicht. Wenn's mittags schnell gehen soll, klappt die Bestellung zum Abholen auch per Telefon. Die Infos zur wechselnden Karte werden täglich auf cafe-foersters.de aktualisiert. Ein besonderes Plus: Auch die warme Küche ist durchgehend geöffnet.

CAFÉ / RESTAURANT / BAR • CROSS OVER

Fünf Sorten Bier vom Fass, wie Würzburger Hofbräu im Tonkrug, Köstritzer oder Julius Echter Hefe hell, löschen den Durst und für Weintrinker*innen gibt es unter anderem leckeren Bio Silvaner oder Le Parvot Rosé. Alkoholfreie Alternativen sind eigene Limonaden mit frischgepresster Zitrone mit Ingwer oder Holunder.

Mit dem große Biergarten vor der Tür, zwischen Efeu und Bäumen, avanciert das Försters im Sommer zu einer wahren Oase im Nordend. Probieren sollte man auch die selbstgebackenen Kuchen und den beliebten Sonntagsbrunch.

SPECIAL:

*Lockerer Quartierstreff • schöner Sommergarten
durchgehend warme Küche • Sonntagsbrunch*

Goethestr. 59 / 63067 OF / 069 823 683 11

Mo. bis Do.: 11.00 – 23.30 • Fr.: 11.00 – 24.00

Sa.: 12.00 – 24.00 • So.: 10.00 – 22.30

Warme Küche: 12.00 – 22.30 (So. 13.00 – 21.45)

www.cafe-foersters.de



Foto: © Yildiz Koermezli





APFELWEIN KLEIN

Gastfreundschaft aus Tradition

Speisegaststätte mit Garten, Kegelbahn und haus-eigener Kelterei – hinter dieser bescheidenen Bezeichnung verbirgt sich ein Juwel mit Tradition. 1882 eröffnet, wird das beliebte Lokal in 5. Gene-ration von Walter und Sabine Klein geführt. Der rustikale Gastraum verfügt über 50 Sitzplätze und besticht mit behaglicher Atmosphäre, dunklem Holz und liebevoller Dekoration. Im Sommer werden die Gäste im schmucken Hinterhof bewirtet, dem Wein-reben und viele Pflanzen ein mediterranes Flair ver-leihen. Gesellig-sportliche Abende unter Freunden verspricht die altherwürdige Kegelbahn. Serviert wird bodenständige deutsche Küche, Apfelwein aus der hauseigenen Kelterei, Bier vom Fass (helles Pils/dunkel Krusovice). Neben einem Wochenangebot mit saisonalen Köstlichkeiten bietet die Speisekarte Handkäse, Strammer Max oder Kartoffelpuffer für den kleinen Hunger, Salatplatten und selbst gemachte Rinderhacksteaks. Herzstück ist die vielfältige Schnitzel- und Rumpsteakkarte,

GASTHAUS • HESSISCH

sehr lecker z.B. das Nußberger Schnitzel, gefüllt mit Salami, Käse und süßem Senf. Bevorzugte Beilage bilden die von den zahlreichen Stammgästen ge-rühmten Bratkartoffeln.

Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen. Die Räu-me können für Festlichkeiten reserviert werden, ab 40 Personen als geschlossene Gesellschaft.

SPECIAL:

Hier kocht der Wirt noch selbst, die Wirtin bedient persönlich! • Bei schönem Wetter genießt man das selbst gekelterte Stöffche im lauschigen Hinterhof •

Die alte Kegelbahn verlockt zu Spaß und Spiel mit Freunden

Bettinastr. 16 / 63067 OF / 069 812310

Di. bis Sa.: 16.30 – 23.00 Uhr

warme Küche 17.00 – 21.30 Uhr

1. Samstag im Monat geschlossen

www.apfelweinklein.de



GOLDSCHMIEDEWERKSTATT & mehr

strandperle .

strandperle-of.de

Unikatschmuck
Verlobungsringe
Trauringe
Anfertigungen
Umarbeitungen



Taunustrasse 13/ Ecke Bernardstr. 63067 Offenbach a.M.



PEDALINSKI

Fahrräder & Service

DER RADLADEN IN OFFENBACH



Kaiserstraße 92, 63065 Offenbach, T 069-809 083 99, pedalinski@t-online.de, www.pedalinski.de

CAPITOL THEATER OFFENBACH

VERANSTALTUNGSORT MIT PERSÖNLICHKEIT

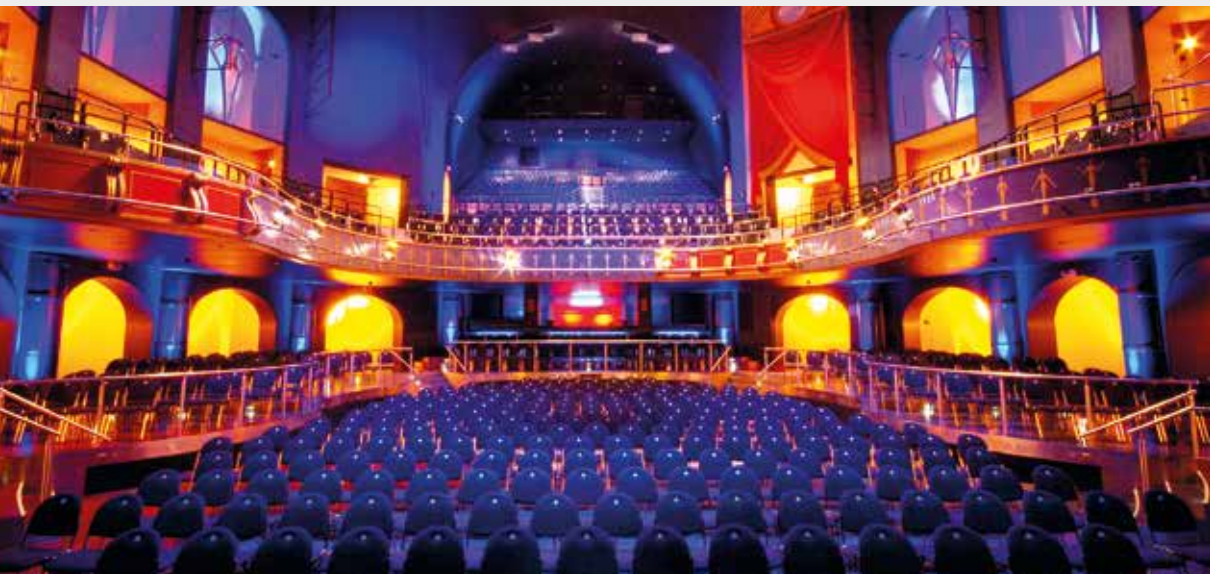
Mit seinem Kuppelbau ist das denkmalgeschützte Capitol Theater schon von außen eine imposante Erscheinung. Die außergewöhnliche Architektur setzt sich im Inneren fort. Historie und modernes Flair vereinen sich in den Mauern der ehemaligen Synagoge und bieten den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Mit einer Kapazität von 860 Sitzplätzen bei Comedy-, Theater- und Musicalveranstaltungen, sowie einer Kapazität von 1.800 Stehplätzen bei Pop- und Rockkonzerten ist das Capitol Theater Offenbach auch zu einem festen Treffpunkt für Fans, Comedystars, Musiker und Künstler im Rhein-Main Gebiet geworden. Zahlreiche DAX notierte Unternehmen nutzten diese Eventlocation bereits zum feiern, tagen und präsentieren.

Die multifunktionalen Räume garantieren außergewöhnliche Events im Capitol Theater – im Kuppelsaal Palladium und auf der großen Bühne, die auch als bestuhlte Eventfläche genutzt werden kann oder im lichtdurchfluteten Atrium und in den Tagungsräumen im Obergeschoss.

Capitol Theater GmbH Offenbach / Kaiserstr. 106 / 63065 OF / www.capitol-online.de

Tel.: 069 829002-0 / E-Mail: info@capitol-online.de







TRATTODINO IN DER WEINSTUBE

Cucina casalinga – italienische Hausmannskost

RESTAURANT • ITALIENISCH

Im Trattodino fühlt man sich wie in einer richtigen Trattoria. Die rustikale, helle Einrichtung trägt dazu bei, aber vor allem die große Leidenschaft für die authentische, italienische Küche von Doris und Stefan Gey. Es gibt Standards wie Saltimbocca à la Romana, aber auch Besonderes wie Osso Buco, Pappardelle mit Ochsenschwanz oder weniger bekannte Gerichte aus den unterschiedlichen Regionen Italiens. Bei den Zutaten wird stets auf frische, erstklassige Qualität geachtet. Wichtige Produkte werden direkt von Produzenten aus Italien importiert, wie Parmesan, Olivenöl sowie Schinken und Salami von Cinta Senese-Schweinen und Fleisch von Chianina-Rindern. Auf der Karte findet man ein passendes Angebot offener Weine. Darüber hinaus werden hochwertige Flaschenweine zu normalen Ladenpreisen angeboten, die man mitnehmen oder vor Ort trinken kann – dafür wird ein Korkgeld-Aufpreis von 12,- Euro berechnet. So bleibt selbst ein großartiger Barolo oder Brunello durchaus im Budget.

Typisch italienische Tischkultur bietet auf Wunsch die Tafelrunde ‚La Tavolata‘: Für Gruppen ab acht Personen werden nach Vorbestellung die Speisen in großen Schüsseln oder auf Platten serviert und jeder nimmt sich selbst, so wie zuhause oder bei Freunden. So bietet sich die Möglichkeit, auch mal einen ganzen Braten oder einen größeren Fisch anzubieten. Auch für ein entspanntes Mittagessen lohnt sich der Besuch im Trattodino. Die wöchentlich wechselnde Mittagskarte überzeugt mit einem günstigen, saisonalen Angebot. In der Sommersaison ist der versteckte Innenhof ein Platz, an dem man gerne mit Freunden genießt und verweilt.

SPECIAL:

*Authentische italienische Küche • hochwertige Weine
‚La Tavolata‘ • schöner Sommergarten*

Taunusstr. 19 / 63067 OF / 069 85098907

Mo. bis Fr.: 11.30 – 14.30 Uhr • Mo. bis Sa.: 18.00 – 22.30 Uhr

www.trattodino.de







DIE GENUSSVERSTÄRKER

Taste it all

Da hat jemand sein Hobby zum Beruf gemacht und sieht dabei sehr zufrieden aus. Seit 2010 ist Peter mit ‚Die Genussverstärker‘ im Nordend und bringt mit seinem Team ganz Offenbach auf den Geschmack von Whisky / Gin / Rum & Wein.

Ausgesuchte Weine von jungen Winzern hauptsächlich aus Rheinhessen und der Pfalz, die unglaubliche Zahl von ca. 260 Whisky-Sorten und dazu Gin, Rum und Portwein locken Genussmenschen aus der ganzen Region in den freundlichen Laden am Goetheplatz.

Interessante Informationen zum umfangreichen Sortiment bieten auch die regelmäßig stattfindenden Tastings vor Ort. Locker, unterhaltsam und mit viel Zeit zum Probieren bekommt der Gast beim „Bildungsstrinken“ tiefe Einblicke in die Welt der ausgesuchten Spirituosen. Die Whiskys aus Schottland kommen vor allem von unabhängigen Abfüllern, daneben gibt es auch welche aus Frankreich, Irland, Schweden, Deutschland und sogar aus Japan.

LADEN & TASTINGS

Bei Gin, Wein und Rum haben sich ‚Die Genussverstärker‘ auf kleinere, regionale Manufakturen und unbekannte Brennereien spezialisiert. Bei der großen Auswahl wird man jederzeit kompetent beraten und es gilt: ‚Taste it all‘. So gut wie alles kann probiert werden. Was übrig bleibt, findet beim halbjährlichen Spirituosen-Flohmarkt seine Verwendung, die Anbruchflaschen kann man zum kleinen Preis günstig erwerben.

SPECIAL:

Umfangreiches Spirituosen-Sortiment • Regelmäßige Tastings zu Whisky, Gin, Rum, Wein und Portwein • Spirituosen-Flohmarkt

Bernardstr. 63a, Goetheplatz / 63067 OF /

Di., Mi., Fr.: 15.00 – 19.00 Uhr

Do.: 15.00 – 20.00 Uhr • Sa.: 13.00 – 17.00 Uhr

Infos & Anmeldung zu den Tastings siehe Homepage

www.die-genussverstaerker.de



‚Die Genussverstärker‘:
Martin, Sabrina und Peter
(v.l.n.r.)



DAS MÄRKTCHEN

JEDEN DONNERSTAG: MARKTTAG AUF DEM GOETHEPLATZ

Nicht alltäglichen kulinarischen Genuss bietet das Märktchen auf dem Goetheplatz im Offenbacher Nordend. Jeden Donnerstag können die Besucher hier eine kleine, aber feine Auswahl an Leckereien aus der Region genießen. Auf dem vom Projekt *Besser leben in Offenbach* organisierten Markt laden Tische und Bänke dazu ein, gleich an Ort und Stelle sich mit anderen Besuchern auszutauschen und dabei an den Ständen zu verköstigen. Dort gibt es beispielsweise beim Feinkost-Paradies eine große Auswahl an mediterranen Antipasti, Frischkäsecremes und Meeresfrüchten. Besucher können sich auch einen Teller nach Wunsch mit den Lieblings-Antipasti zusammenstellen lassen. Brot und Backwaren aus eigener Herstellung, ein großes Käsesortiment, Milch und Milchprodukte in Demeter-Qualität bietet der Dottenfelderhof an, der Stand von Ackerlei hat frisches Obst und Gemüse aus überwiegend eigenem Anbau in Biolandqualität im Sortiment.

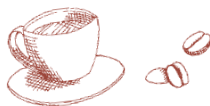
Die Landmetzgerei Kaufmann hat Vogelsberger Fleisch- und Wurstwaren, zum Teil prämiert, aus eigener Schlachtung und Herstellung im Angebot sowie einen Grillstand für Hungrige direkt vor Ort. Die sind auch bei Tante Mina willkommen: Im anliegenden Stadtteilbüro richtet sie immer donnerstags ab 13.00 Uhr ihr Café ein, in dem nicht nur Kaffee, sondern auch nichtalkoholische Getränke und Bier serviert werden und auch verschiedene Snacks wie Wraps, Pitas und Waffeln, die alle frisch zubereitet werden. Feine Weine gibt es zudem beim Laden Genussverstärker am Markttag im Ausschank.

Das MÄRKTCHEN ist immer donnerstags auf dem Goetheplatz von 15.00 – 20.00 Uhr geöffnet

Fotos: © Anett Jahnke, Percy Walter







ETAGERIE

Treffpunkt mit Genuss

Wer ein originelles Geschenk mit Designcharakter sucht, ist in der Etagerie richtig. Und wer dazu ein Mittagsgeschäft oder ein Stück Kuchen genießen möchte, ebenfalls. Zwischen Genähtem, Papeteriewaren, Betonbuchstaben, Fotografien und Postkarten findet sich in der Mitte des Ladens ein langer Tisch, der zum Verweilen einlädt.

Zwar ist die Designfachvermietung mit Produkten aus mehrheitlich heimischen Manufakturen kein Restaurant. Gut essen kann man hier dennoch. Die Etagerie ist ein Treffpunkt geworden. Das Leben miteinander teilen heißt miteinander essen, ist Betreiberin Eva Kirchhoff überzeugt. Das Konzept hat niederländische Wurzeln, im Offenbacher Nordend kommt es seit mehr als sechs Jahren gut an. Unter dem Slogan „Ab 12 Uhr solange etwas da ist“, reicht sie kleine Gerichte. Das kann eine Quiche sein, eine Nudelpfanne oder eine Suppe und zum Kaffee dann Kuchen oder Cookies. Neben Kaffeespezialitäten stehen Limonaden aus einer Mühlheimer Sirup-

REGIONAL UND ORIGINAL

Manufaktur, Cola und Saftschorlen bereit, um die Gäste zu erfrischen. Die Zutaten der Speisen stammen überwiegend von regionalen Erzeugern. Gekocht wird saisonal. Die Mittagsgeschäfte sind zu meist vegetarisch, viele der Backwaren vegan. Einige Produkte wie den Sirup gibt es auch zum Kaufen. Darüber hinaus gehören Nähkurse, Verkostungen und Koffermärkte zum Angebot der Etagerie. Und da sich Ulrike Janssen vom Wollgeschäft „Maschenwahn“ die Räume mit Eva Kirchhoff teilt, sitzen regelmäßig auch strickende Gäste am langen Tisch in der Mitte des Ladens.

SPECIAL:

*Laden für ausgefallenes Design und Lieblingsstücke •
Mittagstisch • Kaffee & Kuchen • Nähworkshops*

Taunusstr. 1 / 63067 OF / 069 26940141

Di. bis Mi.: 11.00 – 18.00 Uhr

Do. bis Fr.: 11.00 – 19.00 Uhr • Sa. 11.00 – 15.00 Uhr

www.etagerie.eu





Der
von meiner Hand
für dich
damit du nicht ver-
gisst, wie schön
das Leben
ist!

zum Frühstück!
de, Cookies
und

Handwritten note on a card.

Handwritten note on a card.

Handwritten note on a card.



TOUR DES VINS

22 Jahre Kompetenz in Wein

Petra Cordes und Josef Zorn betreiben seit 1997 mit viel Liebe ihre Weinhandlung „Tour des Vins“ in der Domstraße. Aus Leidenschaft zum Wein, gutem Essen und Frankreich sollten ursprünglich nur französische Weine angeboten werden – eine „Tour de France“ in Sachen Wein durch die Anbaugebiete, aber ein Sortiment entwickelt sich auch anhand von Kundenwünschen. So kamen Italien, Spanien, Portugal, Österreich, Übersee und zum Schluss Deutschland hinzu. Zurzeit ist die Nachfrage nach Spitzenwinzern wie Altenkirch, Bercher, Dautel, Horst Sauer, Knipser, Schloß Westerhaus, Marcus Clauß, Markus Schneider, Dr. von Bassermann-Jordan, Thomas Hensel und Dr. Tesch stark angestiegen, die alle im Hinterhof des Hauses Nr. 53 angeboten werden. Der Schwerpunkt liegt trotzdem bei Frankreich.

2007 wurde das vielfältige Sortiment, die Verkostungsmöglichkeiten und besonders die kompetente Beratung von der Fachzeitschrift „WeinGourmet“

WEINHANDLUNG UND WEINVERSAND

ausgezeichnet. „Tour des Vins“ zählt zu den 600 besten Weinläden in Deutschland.

Neben den rund 400 Weinen und Spirituosen ergänzen Feinkost und Gewürze von Ingo Holland das Angebot. Jeder Wein wird von Petra Cordes und Josef Zorn verkostet, jeder neue Jahrgang muss die Prüfung wieder bestehen. Bei den regelmäßigen kostenlosen Weinproben sind auch die Kunden eingeladen, selbst die neuen Geschmackswelten zu entdecken.

SPECIAL:

*Umfangreiches Sortiment ausgesuchter Weine •
Auch online-Bestellung möglich • Regelmäßige
Weinproben, Termine und Infos siehe Homepage*

Domstr. 53 / 63067 OF / 069 82360360

Mo. bis Fr.: 12.00 – 20.00 Uhr

Sa.: 10.00 – 18.00 Uhr

www.tour-des-vins.de



GASTRO

KULTUR

SPECIAL

WEIN

04

04

11

12

10

BERLINER STR.

BÜSING
PARK

HERRN-STR.

SCHLOSS STR.

RATHAUS

06

07

08

13

14

03

05

09

04

FRANKFURTER STR.

LUDWIGSTR.

LUISENSTR.

innenstadt/
süd

02

SCHILLSTR.

GELEITSSTR.

KÖRNER STR.

BISMARCK STR.

HBF.

MARTENSTR.

ISENBURGSTR.

01

SPRENGELNIEßER LANDSTR.

SANA
KLINIKUM

STARKENBURGRING

SENEFELDER STR.

WALD STR.

Nähe Wald-
schwimmbad

15

16

17

FILMKLUBB

CINEASTISCHES HIGHLIGHT FÜR ALLE SINNE

Eine Luftpumpenfabrik, später Schreinerei und jetzt Kinosaal – das kleine Fabrikgebäude im Isenburgring ist flexibel und heute eine der interessantesten Location für Cineasten in der Region.

Mit viel Idealismus und kleinem Budget startete Nicole Werth gemeinsam mit José Da Noiva 2011 das Kino-Projekt. Heute hat sich der Geheimtipp mit seinem feinen Programm, seinen schmackhaften Speisen und schrägem Ambiente längst zu einem Publikumsliebbling entwickelt. Passend zum Retro-Charme der ehemaligen Werkstatt macht man es sich auf Sofas und Sesseln bequem, oder sitzt mit Freunden an kleinen Tischen. Gezeigt wird bestes Autorenkino der letzten 50 Jahre, von Fellini bis Fassbinder, auch Hollywood-Kino oder Stummfilme mit Live-Vertonung (Unglaublich: die Live-Synchronisation von Ralph Turnheim). Echte Kinoatmosphäre garantiert die analoge Vorführung der Filmklassiker mit einem 35-Millimeter-Projektor.

Vor dem Filmgenuss gibt es portugiesisches Essen, Wein und Getränke, danach ist noch Zeit für Diskussionen und Gespräche. Filmleute und Künstler kann man live erleben. Neben Kino stehen auch Konzerte, Kabarett oder Ausstellungen auf dem Programm.

Für eine private Feier oder ein Firmenevent kann der filmklubb inklusive der guten Küche und dem rundum ausgezeichneten Service auch gemietet werden. Und Nicole findet sicher auch noch einen passenden kleinen Film zum Fest in ihrem ständig wachsenden Archiv.

filmklubb / Isenburgring 36 / 63069 OF / www.filmklubb.de

Programminfos siehe Homepage • Reservierungen unter: nic@filmklubb.de





GALERIE SIGHT – ERKENNEN, WELCHE KUNST ZU MENSCHEN UND RÄUMEN PASST

*KUNST ist Kraftquelle – schafft Atmosphäre – verändert Räume – ist repräsentativ
– öffnet neue Horizonte – initiiert Gespräche – ist Ausdruck unserer Individualität.*

Das alles kann Kunst bewirken, wenn sie zu den Menschen und zu den Räumen passt. So sieht es Sabine Krempel, die Anfang 2018 ihre Galerie SIGHT in einer prachtvollen neobarocken Villa in der Schillstraße 2 im Offenbacher Westend eröffnet hat. Sie logiert im oberen Stockwerk des stilvollen Hauses, das 1911 der Fabrikant Julius Heyne errichten ließ.

Dort zeigt sie nationale und internationale Künstler, zum Beispiel Tilo Kaiser und seine von Expressionismus und Popart beeinflussten Kunstwerke, die Comic, Collage und Malerei farbenfroh in sich vereinen. Andere Künstler der Galerie sind zum Beispiel der „Wortmaler“ Saxa mit seinen überlebensgroßen Porträts aus Wörtern oder Manfred Binzer mit seinen lyrisch-abstrakten Farbereignissen und Ngo van Sac, der seine Porträts auf Holz brennt. Außerdem berät die studierte Kunsthistorikerin Sabine Krempel sowohl Privatpersonen als auch Firmen und Institutionen bei der Auswahl der passenden Kunst für ihre Räume. Dabei arbeitet sie mit Architekten und Innendesignern zusammen. Ihr Motto: Kunst soll Freude machen und gezeigt werden und nicht nur als reine Geldanlage in einem dunklen Tresor verschwinden.

Die Vernissagen in der Galerie SIGHT sind immer schöne Ereignisse, bei denen man zwanglos miteinander ins Gespräch und kommt und vielleicht auch das passende Werk für die eigenen Räume findet.

Galerie Sight / Schillstr. 2 / 63067 OF / 0157 83026658 / sight-art.de

Sabine Krempel Foto: © Uwe Dettmar



SENEFELDERSTR. 63
63069 OFFENBACH
069 20026922

 **CONCEPTSTORE
TAFELGOLD**



DI. – DO. 11.00 – 18.00
FR. 10.30 – 18.00
SA. 10.30 – 14.00
fb: conceptstore tafelgold



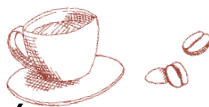
IMMOBILIENBÜRO HINKEL

WIR
ÖFFNEN FÜR SIE
RÄUME ZUM WOHLFÜHLEN

DER NAME FÜR GUTE IMMOBILIEN



Tel. 0 69 - 81 28 24 • immobilien.hinkel@gmail.com



MEIN LIEBLINGSPLATZ CAFÉ

Ein Platz für Klein & Groß

Wo einst Arzneimittel über die Theke gereicht wurden, werden seit 2013 internationale süße Spezialitäten, Schokoladen und Wacker's Kaffee angeboten. Die Inhaberin Caroline B. machte ihre Leidenschaft zum Beruf und verwöhnt ihre Gäste fortan mit Leckereien aus ihrer eigenen Manufaktur. Das individuell eingerichtete Café mit seinen kleinen Cocktailsesseln verspricht eine gemütliche Puppenstubenatmosphäre. Hier kann man seine Zeit entspannt genießen. Der Besuch im Mein Lieblingsplatz Café bleibt in Erinnerung. Die Kundschaft wird mit Kuchen und Törtchen, Frühstücksvarianten sowie kleinen Mittagsgeschenken zum Verweilen eingeladen. Ob französische Schokoladentarte, fruchtige Erdbeertörtchen oder Käsekuchen, alles wird liebevoll zubereitet. Der Kaffee kommt direkt aus der Frankfurter Rösterei Wacker's und wird in vielen Variationen angeboten. Zum heimischen Genuss kann jede Kaffee- und Espressoart in ganzen Bohnen oder frisch gemahlen mitgenommen werden.

CAFÉ & CHOCOLATERIE

Gefragt ist vor allem der Donnerstag, denn Donnerstag ist Buchtel-Tag. Eine Hommage an Caroline B.s österreichische Wurzeln.

Neben dem Kaffee- und Kuchenspezialitäten gibt es eine Vielzahl von schönen Geschenkmöglichkeiten. Zu einer ausgewählten Zusammenstellung feinsten, internationaler Schokoladen aus dem Hause ZOTTER, Sawade oder Marou, gesellen sich feine Teesorten und Gebäck. Auf jeden Fall duftet es im Mein Lieblingsplatz Café nach Sünde. Die Mischung aus Kaffee, Kuchen und frisch Gebackenem lockt jeden Genussmenschen herein.

SPECIAL:

Gemütliches, kinderfreundliches Café mit Laden für kleine Geschenke, süße Spezialitäten und Kaffee

Frankfurter Str. 95 / 63067 OF / 069 85090505
Mo. bis Fr.: 9.30 – 18.00 Uhr • Sa.: 11.00 – 16.00 Uhr
www.facebook.com/meinlieblingsplatz.cafe/



COACHINGPRAXIS

Wilhelmsplatz 12 / 1. Stock

Systemisch – Lösungsorientiert – DBVC-Zertifiziert

Konstanze Schneider

- individuelles Coaching
- Unterstützung bei der Bildung und Entwicklung von Teams
- Begleitung und Moderation von Veränderungsprozessen
- Workshops, Seminare, Vorträge



www.konstanze-schneider-coaching.de
kontakt@konstanze-schneider-coaching.de
 fon 069 / 85 70 90 05
 mobil 0171 / 28 42 234

Viva Fialka

- Weiterentwicklung beruflicher Profile
- Stärkung von Führung und Selbstführung
- Bewältigung von Krisen und Entwicklung neuer Lebensperspektiven
- Souveränität in der Konfliktbearbeitung in Auftritt und Prüfung



www.fialka-coaching.de
praxis@fialka-coaching.de
 fon 069 / 86 78 75 31
 mobil 0163 / 69 40 868

DEUTSCHES LEDERMUSEUM

LEDER VON A BIS Z

Die Vielfalt von Leder – einer der ältesten Werkstoffe – wird in den Ausstellungen durch Alltags- wie Luxusobjekte erfahrbar. Was dient den Menschen unterschiedlicher Ethnien seit der Urzeit bis heute zum Schutz wie auch zum Schmuck? Koptische Schuhe, Kindertragen der Comanchen, barocke Minnekästchen, Ledertapeten, Rüstungen der Samurais und Parkas der Inuit bis hin zu Krokodilledertaschen aus Offenbacher Produktion, Seidentiefeln der Kaiserin Sissi oder Sneakers mit einer Sohle aus recyceltem Kaugummi zeugen von der Bandbreite der Sammlung des DLM.

Deutsches Ledermuseum / Frankfurter Str. 86 / 63067 OF / www.ledermuseum.de

Öffnungszeiten: Di. bis So.: 10.00 – 17.00 Uhr und am zweiten Donnerstag im Monat bis 20.00 Uhr



© DLM, Foto: L. Brichta

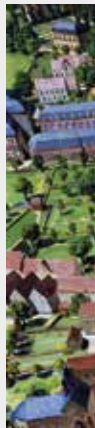
HAUS DER STADTGESCHICHTE

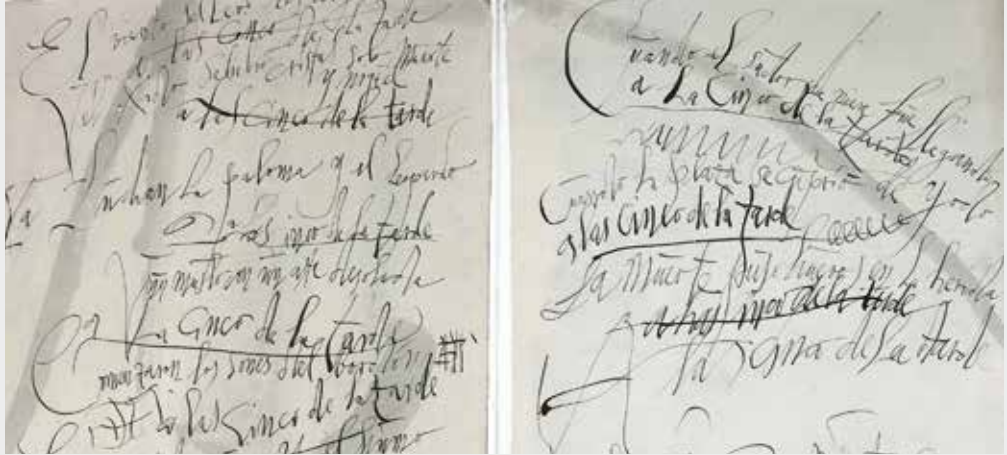
DAS GEDÄCHTNIS DER STADT

Das Haus der Stadtgeschichte zeigt 10.000 Jahre Geschichte von der Steinzeit bis zur Gegenwart. Im Bernardbau, 1896 als Schnupftabakfabrik errichtet, wird ein anspruchsvolles Ausstellungs- und Veranstaltungsprogramm offeriert. Zu den ältesten Objekten zählt ein keltisches Wagengrab aus Offenbach-Rumpenheim. Die Bibliothek, die Foto- und Zeitungssammlung des Stadtarchivs ergänzen nicht nur die Ausstellungen im Museum, sondern sind Grundlage zahlreicher wissenschaftlicher Forschungen.

Haus der Stadtgeschichte / Herrnstr. 61 / 63065 OF / www.haus-der-stadtgeschichte.de

Öffnungszeiten: Di., Do., Fr.: 10.00 – 17.00 Uhr / Mi.: 14.00 – 19.00 Uhr / Sa., So., Feiertag 11.00 – 18.00 Uhr





Christine Hartmann, Federico Garcia Lorca, Llanto por Ignacio Sanchez Mejias,
Offenbach 1991 | Skriptur. Tuschfeder © Klingspor Museum

KLINGSPOR MUSEUM KÜNSTLERBUCH, TYPO, HANDSCHRIFT

Es ist durchaus wörtlich zu nehmen: Das Klingspor Museum ist ein Haus mit unbeschreiblich vielen schönen Seiten. Die Sammlung von Buch-Kunstwerken und Schrift als eigenständiger Ausdrucksform verschafft den Besucher*innen neue Seherfahrungen abseits der klassischen Kunstgattungen, ungewohnt, anregend und verlockend. Viele Künstler*innen sind zu entdecken, darunter sind auch große Namen der Kunstgeschichte wie Picasso, Matisse oder Ernst zu finden.

Klingspor Museum / Herrnstr. 80 / 63065 OF / www.klingspormuseum.de

Öffnungszeiten: Di., Do., Fr.: 10.00 – 17.00 Uhr / Mi.: 14.00 – 19.00 Uhr / Sa., So., Feiertag 11.00 – 18.00 Uhr
(Ab November 2019 geänderte Öffnungszeiten)

Stadtmodell, Offenbach am Main um 1800 | © Haus der Stadtgeschichte, Foto: Jörg Baumann





SOUPREME

Liebevolle Handarbeit

Die Suppenbar wurde 2002 im Herzen Offenbachs eröffnet und erfreut sich seitdem ununterbrochen großer Beliebtheit. Viele Stammgäste genießen ihre Mittagspause im kommunikativen Gastraum oder open air im gemütlichen Hinterhof. Das täglich wechselnde Mittagsangebot umfasst bekömmliche Suppen aus frischen, hochwertigen Zutaten, leichte Mittagsgesichte, knackige Salate, Desserts und Getränke. Eine Schlange an der Tür sollte niemanden abschrecken: Der Service an der Selbstbedienungstheke ist flink und immer freundlich.

Vor drei Jahren hat Geschäftsführer und Küchenchef Patrick Hellwig das Repertoire erfolgreich erweitert. Seine „Burger mit Herz“ überzeugen durch bestes, saftiges Fleisch, knackiges Gemüse aus der Region, hausgemachte Saucen und klassische Burger Buns. Dazu werden knusprige Sweet Potato oder Home Fries gereicht.

Nach dem gelungenen Umbau im Juli 2019 lädt das Soupreme nun auch zum entspannten Verweilen ein:

SUPPENBAR & BETTER BURGER

Ab 18.00 Uhr werden die Gäste am Tisch bedient. Das neue Konzept beinhaltet köstliche Longdrinks, eine beachtliche Auswahl an Craft Beer, ein haus-eigenes, naturtrübes Pils und eine Espresso Bar. Suppen und Tagesgerichte sind, solange der Vorrat reicht, noch am Abend erhältlich.

SPECIAL:

Anhänger der „Slow Food“-Bewegung • milchfreie, vegetarische und vegane Speisen im Angebot • vielseitiger und persönlicher Catering-Service

Frankfurter Str. 70 / 63067 OF / 069 800 882 84

Erweiterte Öffnungszeiten!

Mo. bis Sa.: 11.30 – 22.00 Uhr

www.soupreme.org





GALERIE THOMAS HÜHSAM

KUNST MUSS IM BETRACHTER ETWAS AUSLÖSEN

Wer durch das schmiedeeiserne Tor des schönen Gründerzeitgeschäftshauses tritt, weiß warum: In Räumen der ehemaligen Lederfabrik Ott befindet sich eine der progressivsten Galerien des Rhein-Main-Gebiets: Thomas Hühsam stellt dort seit knapp 30 Jahren deutsche und internationale Künstler aus.

Und alles begann in der Fahrradhalle: Von dort aus traten Künstler wie Oliver Raszewski und andere ihren Weg in die Welt an. Seine mit dem Computer generierten Bilder machen schwindlig und werden auch in Zürich und Houston (USA) gehandelt.

Ein anderer Künstler, der es von Offenbach in die Welt geschafft hat, ist Antonio Marra. Seine polyperspektivischen Gemälde sind Farbfeuerwerke, die sich in jeder Perspektive neu entfalten. Einen Gegenpol bilden die Arbeiten der jungen Malerin Andrea Bender, deren figurative Malerei ungestüm und zart zugleich wirkt. Auch in der nächsten Zeit bleibt es spannend bei Hühsam: So sind Ausstellungen des französisch-russischen Malers Youri Jarki und des deutschen Dominik Schmitt in Vorbereitung. Die Vernissagen bei Thomas Hühsam öffnen die Augen für Neues und Provokantes in der Kunst.

Galerie Thomas Hühsam / Frankfurter Str. 61 / 63067 OF / 069 810044 / www.huehsam.de

„rare dogs“, Jim Avignon und Roman Klonek © Galerie Thomas Hühsam





samarana yoga

REBALANCING LIFE

FRANKFURTER STR. 59-61
63067 OFFENBACH/MAIN TEL. 0163 5108252



M A G A Z I N
O F F E N B A C H



MÄRZ / JUNI / SEPTEMBER / DEZEMBER...
**ALLE DREI MONATE THEMEN & INFOS MIT MUT&LIEBE
FÜR OFFENBACH!**

www.mulionline.de



ANATOLIA RESTAURANT OFFENBACH

Türkische und orientalische Speisen

Direkt im Herzen Offenbachs kann man sich an 180 lichtdurchfluteten Plätzen oder auf der Terrasse ein Stück Anatolien auf den Teller holen.

Hier lässt es sich mit einem klassischen türkischen Frühstück wie z.B. Menemen (Eierspeise), Sucuk und Börek in den Tag starten oder in der Mittagspause täglich wechselnde türkische Hausmannskost im Mittagsmenü genießen. Die Speisekarte bietet ein reiches Angebot an Kebab- und Grillgerichten, zum Beispiel die Spezialität des Hauses: den „Meterware Grillteller“, bei dem eine gemischte Grillplatte bis zu zwei Meter lang angeboten wird. Speziell für Gruppenbesuche wird der „Meterware Grillteller“ mit Fleischgerichten, aber auch beliebigen Speisen befüllt und macht garantiert jeden satt. Auch Vegetarier kommen nicht zu kurz mit Falafel-, Gemüsegerichten und Kumpir (gefüllte Backkartoffel).

Direkt nebenan befindet sich das dazugehörige Fisch&Steak-Restaurant, das auch Besitzer Abbas Dağlık gehört. Ein edles Ambiente, eine breite Aus-

RESTAURANT • TÜRKISCH

SPECIAL:

Orientalische Küche mit frisch zubereiteten und handgemachten Speisen in einer herzlichen Atmosphäre • Ob Geburtstage, Konzerte oder Hochzeiten – das Anatolia bietet für alle Gelegenheiten die richtige Location und kann auch gebucht werden

Kaiserstr. 54 / 63065 OF / 069 260 955 73

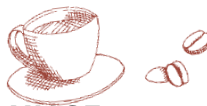
(Fischrestaurant: 069 98195600)

Mo. bis Sa.: 8.00 – 0.00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 9.00 – 23.30 Uhr

www.anatolia-offenbach.de





DON PEDRO'S COFFEE LOUNGE

Kaffeepause auf der Shoppingmeile

CAFÉ

Don Pedro's liegt zentral auf der Frankfurter Straße. Bequeme Sessel, lauschig-gemütliche Atmosphäre – hier schlemmt man exquisite Kaffee-Kreationen, schwelgt im ausgefallensten Trinkschokoladensortiment der Stadt oder nascht sich durch das Süß bis Salzig der Mittagskarte.

Trotz Selbstbedienungskonzept wird Service im Don Pedro's großgeschrieben. Alle Mitarbeiter wurden im eigenen Haus geschult – ein aufmerksames Team; unaufdringliche Herzlichkeit, die stets den Kunden im Fokus hat. Egal, ob glutenfrei, vegetarisch oder in Sojamilchvariante – kein Wunsch bleibt offen.

Was hier auf den Teller und in die Tasse kommt, wird zu 100 Prozent selbst produziert. Neben Klassikern der Kaffeeröstkunst – Inhaber Sunny Gotesdiner ist gelernter Barista – kredenzen die Ladies hinter der Theke ein breites Sortiment kalter wie warmer Getränke, Snackvarianten und Gebäck-Highlights: Von Panini- und Tarte-Kreationen mit buntem Salat-

teller bis zu Muffin und Mandelgebäck ist für jeden Geschmack etwas dabei.

SPECIAL:

Elf verschiedene Trinkschokoladen sowie saisonale Highlights, wie gesunde glutenfreie Bowls in verschiedenen Variationen • Die gemütliche Sommerterrasse und der großflächige Innenbereich bieten reichlich Raum, um nach einer anstrengenden Shoppingtour alle Viere von sich zu strecken • Um alles Weitere kümmert sich das Don-Pedro's-Team

Frankfurter St. 47 / 63065 OF / 069 80906706

Mo. bis Sa.: 9.00 - 19.00 Uhr

www.donpedros.de





HELDEN AM HERD

Von Küchenpartys bis Teamdinner

Etwas versteckt im Hinterhaus in der Kaiserstraße 26 öffnet sich die Tür zu einem kleinen Paradies für Helden am Herd (und solchen, die es werden wollen). Eine stilvolle Einrichtung mit viel Holz, warmen Farben und liebevoller Deko schaffen eine wohnliche Atmosphäre. Hier ist es gemütlich, wie zuhause, nur mit viel mehr Platz zum Feiern und zum Kochen. Große Tafeln für bis zu 30 Gäste und 24 Arbeitsplätze im Küchenbereich mit professioneller Ausstattung bieten ein ideales Ambiente für großartige Küchenparties und gemeinsame Festessen. Und so geht's: Für private Feiern, Firmenevents oder -feiern bucht man das Studio inklusive Küche, Koch und umfassendem Service. Bekanntlich ist es in der Küche am schönsten, deshalb werden die Gäste nicht nur zum Essen, sondern auch zum gemeinsamen Kochen eingeladen. Thomas Wagner, Inhaber und gelernter Koch, organisiert und begleitet das ganze Event von der Menüauswahl, über den Einkauf bis zur gemeinsamen Zubereitung der Speisen.

EVENTLOCATION

Auf beste Qualität und ganz frische Zutaten, meist direkt vom Wochenmarkt, achtet Thomas Wagner besonders.

Wer nicht selber kochen möchte, kann die Räume auch inklusive Bewirtung mieten. Auch das Catering für private Feiern zuhause oder größere Events bis zu 250 Personen organisiert der Küchenchef mit seinem Team ebenso gerne in ausgezeichneter Qualität.

SPECIAL:

Gemütliche Eventlocation für die besondere Feier

- *Küchenpartys mit Freunden oder Kollegen*

Kaiserstr. 26 / 63065 OF / 0171 936 8318
www.heldenamherd.de







SHERATON OFFENBACH HOTEL

Im Herzen der Stadt lecker essen & Cocktails trinken

RESTAURANT / BAR / HOTEL

Das Sheraton Offenbach Hotel liegt im Herzen der Stadt und ist zu Fuß, per Rad, S-Bahn oder Auto perfekt zu erreichen. Vom Grün des Büsing-Parks umgeben, lässt es sich dort auf der Sommerterrasse unter hohen Platanen bei einem Kaffee oder einem Glas Wein wunderbar entspannen. Dass man dabei nicht verhungern muss, dafür sorgt das tolle Team um Küchenchef Norbert Jung. Im Pure Restaurant werden die Gäste mit Köstlichkeiten der regionalen und internationalen Küche sowie Speisen im Tapas-Stil verwöhnt. Vom panierten Fetakäse mit Preiselbeeren über Tortelloni giganti mit Ricotta-Spinat-Füllung, Salbeisoße und geschmorten Kirschtomaten bis zum coolen Offenbach-Spezial-Burger oder Rinderfilet gibt's viele leckere Hungerstiller zu entdecken.

Das lichtdurchflutete Restaurant ist stilvoll und mit klarer Linie eingerichtet, gemütliche Ecken und Sessel im Entréebereich geben ihren Teil dazu. Absolutes Highlight sind die raumhohen Fenster mit Blick auf

den angrenzenden Büsing-Park und die Stadt. Im früheren Leben des Hotels als Parkbad haben übrigens viele Offenbacher*innen hier schwimmen gelernt...

Im Pure Restaurant wird Montag bis Freitag von 12.00 bis 14.30 Uhr auch ein Business Lunch angeboten. Für kleines Geld kann man sich die Mittagspause mit einem leckeren Tellergericht samt Softgetränk versüßen. Etwas Vegetarisches ist natürlich auch immer dabei. Und bei schönem Wetter serviert das nette Serviceteam das gebratene Lachsmedaillon unter der Kräuterkruste mit Grillkartoffeln oder das Zucchini-Feta-Küchlein an Kräutersauerrahm mit kleinem Salat auch auf der Sommerterrasse. Den Weg dann wieder ins Büro zurückzufinden, ist eine echte Herausforderung...

Und auch sonntags braucht niemand die kreativen Kochkünste vermissen: Der legendäre Sheraton-Sonntagsbrunch ermöglicht es, einfach mal nicht fürs Wochenende einzukaufen, sonntags Richtung Büsing-Park zu spazieren und die Stadtmitte zu







Sheraton Offenbach Hotel

erkunden. Ob alleine, beim Zweier-Date, mit Familie oder Freunden. Das gibt's jeden Sonntag ab 12 Uhr mit feinen Vorspeisen, knackigen Salatvariationen, diversen Hauptgängen und einer verführerischen Dessertauswahl. Livemusik, ein Glas Prosecco und Heißgetränke aller Art gehören auch dazu.

OneEleven – die Bar im Sheraton Offenbach

Zur Kulinarik im Sheraton Offenbach Hotel gehört zu guter Letzt auch noch die Bar OneEleven. Kein Hotel ohne Bar, und wenn es die Zimmerbar ist. Head Bartender Nina mixt gekonnt und fantasievoll prickelnd-frische Cocktailkreationen. Allein das Zuschauen macht schon Spaß. Auch das internationale und regionale Weinsortiment muss sich nullkommanull verstecken. Ein Ort für den perfekten Start in einen spannenden Abend oder um einfach einen langen Offenbach-Tag angenehm ausklingen zu lassen. Es gibt also viele gute Gründe für einen Kurzurlaub im Sheraton Offenbach.

SPECIAL:

*Große Sommerterrasse mitten im Büsing-Park •
Sonntagsbrunch: Kinder bis 6 Jahre essen kostenfrei.
Kinder von 7 bis 12 Jahren zum halben Preis •
Bar geht immer & Head Bartender Ninas Tipps zur
Auswahl des Abendgetränks passen immer 100 %*

**Am Büsing Palais, Berliner Str. 111 / 63065 OF /
069 82999-0**

**PURE Restaurant: täglich von 6.30 – 23.00 Uhr
Warme Küche bis 22.30 Uhr**

Business Lunch: Mo. bis Fr.: 12.00 – 14.30 Uhr
Sonntagsbrunch: jeden So. ab 12.00 Uhr

**Bar OneEleven: täglich von 10.00 – 1.00 Uhr
www.sheraton.eu**



SHERATON
Offenbach Hotel





SÜSSE LIMONE

Speisen wie ein Großwesir

Einen lauen Sommerabend im Orient verbringen... in der Süßen Limone gelingt der Übergang spielend. In zauberhaftem Ambiente laden persische Gerichte zu einem Plauderstündchen mit (Geschäfts-) Freunden ein. Aber auch für einen besonderen Abend zu Zweit ist die Süße Limone ein schöner Platz, dazu schön gelegen am Büsing-Palais. Viele Gäste schätzen das geschmackvoll eingerichtete Restaurant auch wegen der Auswahl an vegetarischen und veganen Hauptgerichten, die die persische Küche seit jeher bietet. So locken Tschelo Mirza Ghasemi (gegrillte Auberginen mit Eiern) oder Tschelo Fesendjan-Falafel (frittierte Bohnen-Bällchen in Walnuss-Granatapfelsauce) ebenso wie fleischliche Spezialitäten, zum Beispiel Kabab Kubideh (saftige Spieße mit Kalb- und Lammfleisch). Mittags gibt es von 12.00 bis 14.30 Uhr eine Auswahl an abwechslungsreichen persischen Gerichten. Darüber gibt die schwarze Tafel vor dem Lokal Auskunft. Ein besonderes Plus: Die Küche ist durchgehend

RESTAURANT • PERSISCH / VEGETARISCH

geöffnet – und die Süße Limone bietet auch Catering für Feiern an.

Besonders erfrischend sind die selbstgemachten orientalischen Limonaden mit Granatapfel, Rosenwasser, Kardamom... oder Tee-Zubereitungen aus dem Samowar. Daneben gibt es Bier (König Pilsener vom Fass) sowie eine Auswahl an Aperitifs, Longdrinks und Weine aus Italien, Frankreich und Südafrika.

SPECIAL:

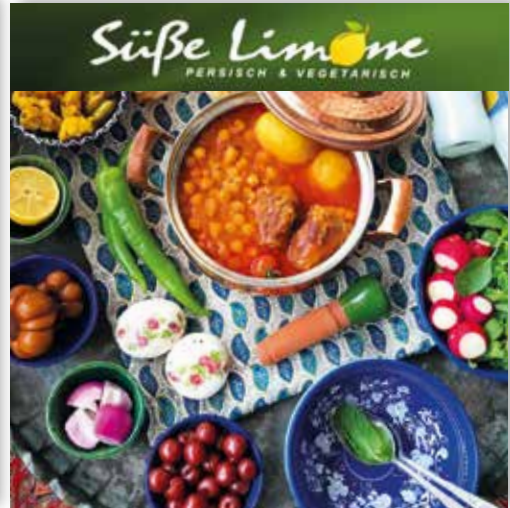
*Authentisches Persisches Restaurant • Mittagsbuffet
• durchgehend warme Küche • die schöne Sommerterrasse zaubert orientalisches Flair in die Offenbacher Innenstadt*

Kirchgasse 29 / 63065 OF / 069 80 90 83 84

Di. bis So.: 12.00 – 22.00 Uhr

Mo. geschlossen

www.suesse-limone.de



BUND OFFENBACHER KÜNSTLER (BOK)

EIN LEBENDIGER ORT DES AUSTAUSCHS

Vor mehr als 90 Jahren wurde der BOK als ein Verein bildender Künstlerinnen und Künstler in Offenbach gegründet. In seiner wechsellvollen Geschichte hat er an unterschiedlichen Orten in Offenbach sein künstlerisches Spektrum kontinuierlich erweitert. Im Jahr 2019 bietet er 42 Künstlerinnen und Künstlern aus den Bereichen Malerei, Zeichnung, Grafik, Fotografie, Skulptur, Multi-Media, Performance und Keramik die Gelegenheit zum Ausstellen, zur Zusammenarbeit, zum fachlichen Austausch und zum Beisammensein. Dabei sind Gastkünstlerinnen und -künstler sowie Besucher immer sehr herzlich willkommen.

Seit September 2017 hat der BOK seine neue Heimat im Kulturkarree der Stadt Offenbach – in räumlicher Nähe zu dem Klingspormuseum, dem Haus der Stadtgeschichte, der Stadtbücherei, der Hochschule für Gestaltung und dem Büsingpalais – in der Kirchgasse 27-29 gefunden. Die Räume des früheren Kult-Cafés „Firlfanz“ haben eine neue Bestimmung erhalten und eignen sich nach Umbau und Renovierung hervorragend für Ausstellungen, Lesungen, Vorträge, Diskussionsrunden, Performances. Besonders das sogenannte Kabinett, ein kleiner Binnenraum, ermöglicht die Präsentation überraschender Positionen, Form- und Klangelemente.

Mit den zusätzlichen Veranstaltungen wie z.B. dem regelmäßig stattfindenden „Jour Fixe“, dem traditionellen Neujahrsempfang, der Teilnahme an den Offenbacher Kunstansichten und dem Mainuferfest, der Öffnung für junge experimentelle Positionen, ist der BOK zu einem lebendigen Ort des kulturellen Lebens und Austauschs in Offenbach geworden. Auf der Homepage kann man sich über die aktuellen Ausstellungen und Termine informieren: www.bund-offenbacher-kuenstler.de und findet die notwendigen Daten zur Kontaktaufnahme.

BOK Galerie im Kulturkarree / Kirchgasse 27-29 / 63065 OF/ www.bund-offenbacher-kuenstler.de

Informationen und aktuelle Ausstellungstermine siehe homepage



*Ursula Zepter, Claudia Weber,
Konstanze Schneider, Johannes
Kriesche, Evelyn Schlegel,
Heide Khatschurian (v.l.n.r.)*

Fotos: © Jessica Schäfer (l.)
© Hans-Jürgen Herrmann (r.)

galerie



DIGITAL RETRO PARK

DIGITALE ZEITREISE IM ERLEBNISMUSEUM

Der „Digital Retro Park“ ist im wahrsten Sinne ein Erlebnismuseum und darüber hinaus ein Zentrum für digitale Kultur im Rhein-Main-Gebiet. Die moderne Lebenswelt ist von digitaler Technik durchdrungen. Der Digital Retro Park zeigt die geschichtlichen Hintergründe und Zusammenhänge. Der Ansatz ist es, Wissen auf spielerische Weise verständlich zu vermitteln. Die Besucher erfahren, erleben und begreifen buchstäblich die Geschichte der Computertechnik an original Exponaten der 70er Jahre bis in die Neuzeit. Alle Ausstellungsstücke sind dabei funktionsbereit.

Dazu kann das ehrenamtliche Team neben der umfangreichen Sammlung von technischen Geräten auf praktische Erfahrung und ein immenses Fachwissen zurückgreifen. So kann der Bogen zwischen den Anfängen der Computergeschichte und dem aktuellen Stand der Technik sehr anschaulich vermittelt werden. Der Retropark sucht immer Heimcomputer, Rechenmaschinen oder Videospielkonsolen aus den vergangenen Jahrzehnten, die nicht mehr genutzt werden. Tritt ein in die digitale Zeitreise!

Pac Man auf der ATARI-Konsole spielen? Den Vorreiter des iMac kennenlernen? Auf dem legendären C64 ein Spiel vom Kassettendeck starten? All das ist im Digital Retro Park praktisch möglich!

Digital Retro Park e.V. / Frankfurter Str. 13 – 15 (Walther-Passage) / 63065 OF / www.digitalretropark.de

Di., Mi., Do., Fr. und Sa.: 11.00 – 17.00 Uhr. Führungen nach Vereinbarung. Tel.: 0176 26690284





KUNSTVEREIN OFFENBACH E.V.

WIE MAN IN OFFENBACH ZUR KUNST KOMM(T)

Mitten im Herzen Offenbachs lädt der Kunstverein zu einem inspirierenden Rundgang ein. In der 1. Etage des KOMM-Centers am Aliceplatz treffen sich Kunst und Konsum auf höherer Ebene! Auf 280 qm Ausstellungsfläche stellen in entspannter Atmosphäre zeitgenössische Künstlerinnen und Künstler aus dem In- und Ausland ihre neuesten Werke aus. Dazu kommen Künstlergespräche, unterhaltsame Lesungen, Podiumsdiskussionen, Kunstbasar, Film- und Musikabende. Lassen Sie sich verwöhnen und diskutieren Sie dort bei Wein oder Sekt mit anderen Gästen über die regelmäßig stattfindenden kulturellen Events.

In dem 1977 gegründeten Kunstverein Offenbach hat sich ein engagierter Kreis gefunden, der seitdem die Offenbacher Kunst- und Kulturszene aktiv bereichert. Dabei spricht der mit dem Kulturpreis der Stadt ausgezeichnete gemeinnützige Verein nicht nur Kunstliebhaber an, sondern gerade auch Menschen, die sich noch wenig mit Kunst beschäftigt haben. Die *„Kunst als Salz des Lebens und Spiegel des Zeitgeistes“* ist das Motto des rührigen Vereins.

Folgerichtig werden in der Artothek des Vereins seit 1981 Kunstwerke gesammelt, die von den Offenbacher Bürgerinnen und Bürgern gegen eine geringe Gebühr im Kunstverein ausgeliehen werden können. Bis heute umfasst die Kunstsammlung rund 600 wertvolle Grafiken, Drucke und Gemälde.

Kunstverein Offenbach e. V. / Aliceplatz 11 / 63065 OF / www.kunstverein-offenbach.de

Öffnungszeiten im KOMM-Center 1. Stock: Mo. bis Sa.: 14.00 – 20.00 Uhr

E-Mail: info@kunstverein-offenbach.de / Tel.: 0157 77763644 und 0157 33662029

fb: Kunstverein Offenbach

KUNSTVEREIN
OFFENBACH

Foto: © Jo Wilhelm Arts





Thomas Rösch, Malerei | Fotos: © Michael Ständer





LADEN CAFÉ

Fahrrad trifft Espresso

CAFÉ

An einem besonders schönen Platz im Senefelderquartier neben Friedrichsweiher und Grüngürtel hat eines bisher gefehlt: ein gemütliches Café. Im großen Fahrradladen artefakt räumten deshalb Anja Bamberger und Jürgen Blümmel Taschen und Regale beiseite und bauten gemeinsam mit Susan und Uli Ernstberger den neuen Treffpunkt im Quartier: das Laden Café. Einladend und schön ist es geworden: Heller Holzboden, farbenfrohe Sesseln und Stühle um große und kleine Tische laden ein zum Verweilen mit Freunden oder auf einen Espresso zum Fahrradservice und -verkauf, der unverändert, wie bisher in der anderen Ladenhälfte zu finden ist.

Freundlich serviert wird Biokaffee, Bio-Limonaden und selbstgebackener, leckerer Kuchen. Um die Mittagszeit gibt es kleine Snacks, Suppen und Salate vorwiegend in Bioqualität und aus der Region. Entspannt fällt auch der Blick ins Grüne vor der Tür durch die großen, rundum Panoramafenster.

Ein idealer Ort für eine kurze Auszeit oder einen ausgiebigen Kaffeeeklatsch am Sonntagnachmittag für jung und alt aus der Nachbarschaft oder ganz Offenbach.

In Zukunft sind auch kleine Veranstaltungen geplant. Für private Feiern und Events kann man das Café auch mieten.

SPECIAL:

Gemütliches Café und Nachbarschaftstreff im Senefelderquartier • Biokaffee, Biolimonade und selbstgebackene Kuchenspezialitäten • Snacks, Suppen und Salate um die Mittagszeit

Starkenburgring 4, Ecke Senefelder Str. / 65069 OF
Di. bis Sa.: 10.00 – 18.00 Uhr • So.: 13.00 – 17.00 Uhr
www.ladencafe-offenbach.de







MEATCUT

Highlight für Steakfreunde

Direkt am Waldschwimmbad gelegen, trifft stylisch-hochwertiges Design auf gemütliche Steakhouse-Atmosphäre. Die dem Speisebereich des Meatcut angeschlossene Kaminecke ist mit Sicherheit ein Highlight des Restaurants und weckt sofort Assoziationen an kalte Wintertage und edle Tropfen. Am lauen Sommerabend lockt als Pendant eine ausladende Terrasse mit Blick auf den Pool des Waldschwimmbads – Urlaubsfeeling pur!

Auf der Rosenhöhe wird, neben exzellenten Steakvariationen, nussig-zartes Iberico Filet oder Surf & Turf vom argentinischen Rind mit zarten Garnelen serviert. Zubereitet wird lediglich das „Gold“ der Weiden: hormonfreies Fleisch, nachhaltige Züchtung – erlesene Qualität für höchste Ansprüche.

Für Beilagen, Salate und Gemüsevariationen gelten nicht minder strenge Auswahlkriterien: Alles wird frisch und in gänzlicher Eigenproduktion vor Ort zubereitet. Größe und Garstufe der Steaks richten sich penibelst nach Kundenwunsch, der im Meatcut

STEAK- & GRILLHAUS

ohnehin oberste Priorität genießt. Das gilt für kulinarische Genüsse ebenso wie für den – unbedingt empfehlenswerten – Blick in die Weinkarte oder die Beratung vom Chef persönlich.

SPECIAL:

Absolutes Highlight der Küche ist der am Knochen gereifte Irish Tomahawk für zwei Personen (800 - 1200 g) • Vegetarier kommen gleichermaßen auf ihre Kosten • Kostenfreie Parkplätze • Reservierung unbedingt empfohlen

**Am Waldschwimmbad 6 / 63069 OF / 069 836838
täglich 18.00 – 23.00 Uhr (Fr. & Sa. bis 0.00 Uhr),
warme Küche bis 22.00 Uhr (Fr. & Sa. bis 23.00 Uhr)**

**Dienstag Ruhetag
www.meatcut.de**







WALDGASTSTÄTTE ROSENHÖHE

Zwischen Sportplatz und Stadtwald

GASTHAUS • DEUTSCH

Die Waldgaststätte Rosenhöhe liegt zwischen dem Stadtwald und dem Sportzentrum und wird seit 1972 von der Familie Schuhmann, in nunmehr 2. Generation von Toni und Peggy, geführt. Die Atmosphäre der liebevoll gestalteten Vereinsgaststätte lädt Jung und Alt dazu ein, sich schnell heimisch zu fühlen.

Als leidenschaftlicher Koch steht Toni noch selbst in der Küche, während Peggy sich gemeinsam mit ihrem freundlichen Serviceteam um das Wohl der Gäste kümmert.

Die reichhaltige gutbürgerliche Speisekarte wird durch wöchentlich wechselnde Gerichte und Mittagsmenüs regionaler und saisonaler Spezialitäten ergänzt. Preislich ist hier für jeden Geldbeutel und geschmacklich für jeden Gaumen etwas zu finden. Die gegrillte Haxe mit Schwarzbiersoße, Knödel & Apfelrotkohl ebenso, wie eine Gemüselasagne mit Beilagen-Salat. Im Sommer lädt der schön gestaltete Biergarten die Gäste dazu ein, Speisen und Getränke an frischer Luft zu genießen.

SPECIAL:

Als Geheimtipp gelten die kalten und warmen Hausmacher-Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung • Vereinsgaststätte der SG Rosenhöhe von 1895 e.V.

Gravenbruchweg 103 / 63069 OF / 069 836239

Di. ab 15.00 Uhr • Mi. bis Sa. ab 11.00 Uhr

Sonn- u. Feiertage: 11.00 – 20.00 Uhr

Warme Küche: 11.30 – 14.00 Uhr &

17.00 – 22.00 Uhr

Sonn- & Feiertage bis 19.00 Uhr

Kalt- und Kurzgerichte: 14.00 – 17.00 Uhr

www.waldgaststaette-rosenhoehe.de



GASTRO

KULTUR

SPECIAL

WEIN

18

bürgerel

um den
wilhelms-
platz

RATHAUS



SCHLOSS STR.

MAINSTR.

ZIEGELSTR.

BERLINER STR.

04

03

06

05

BIEBERER STR.

08

09

10

01

02

07

12

GELETSSTR.

13

BLEICHSTR.

WALD STR.

11

14

WILHELMSTR.

BISMARCK STR.

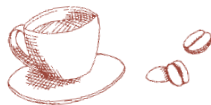
15

17

16

BIEBERER STR.

KARLSTR.



CAFÉ L'AFRIQUE

Afrikanische Herzlichkeit

Schon kurz nach der Eröffnung hat sich das Café L'Afrique zu einem beliebten Treffpunkt auf dem Weg zum Wochenmarkt entwickelt. Die fröhlichen Farben Afrikas laden ein und man lässt sich gern auf den ebenso schönen wie gemütlichen Sesseln nieder, um eine Pause vom Alltag zu machen. Mit fairtrade Kaffee aus Äthiopien und frisch gebackenen Roggen-Dinkel Baguettes, belegt mit afrikanischen Köstlichkeiten, lässt es sich wunderbar in den Tag gleiten. Sehr beliebt sind Peri Peri mit Hähnchen, Mozzarella, Minze und Chili. Dazu schmeckt auch eine leckere Bio-Limonade. Zur Mittagszeit (11.30 bis 14.30 Uhr) bietet das L'Afrique zwei frisch gekochte Gerichte, eines davon stets vegan: Zum Beispiel Okraschoten mit Tomatensauce und Couscous oder Spinat mit Rindfleischstreifen. Außerdem gibt es lockere Falafelbällchen. Für Süßmäuler hält die Theke selbstgebackene Kuchen und Tartes bereit.

CAFÉ / BISTRO • AFRIKANISCH

Alle Speisen werden mit Liebe zubereitet, so wie die Betreiber auch zuhause kochen. Besonders Plus: Den fairtrade Kaffee, aber auch erlesene Schokoladen aus Madagaskar oder feine Teesorten (Kusmi) gibt es auch als Mitbringsel an der hübsch gefliesten Theke.

SPECIAL:

Der Kaffa aus Äthiopien ist Wildkaffee aus den hochgelegenen Regenwäldern und besitzt ein einzigartiges Aroma • Hübsches Café mit afrikanischer Herzlichkeit • Kleine Sommerterrasse • Mittagstisch

Bieberer Str. 1 - 7 / 63065 OF / 069 8570111

Mo. bis Sa.: 9.00 – 18.00 Uhr

www.lafrique-cafe.de





BERDUX WEINE

Weinkultur aus Leidenschaft

Berdux Weine ist seit über 40 Jahren bekannt als Italienspezialist und Direktimporteur. Die gleichnamige Vinothek & Weinbar am Wilhelmsplatz, dem schönsten Platz Offenbachs, bildet ein weiteres Mosaik in der Erfolgsgeschichte des innovativen Familienbetriebs.

Innen sitzt der Gast im Zentrum des kommunikativen Geschehens, zwischen mediterran angehauchten Wänden, edlen, gut bestückten Weinregalen und dem Treiben des Baristas oder des Weinspezialisten. Bei schönem Wetter sind die Außenplätze heiß begehrt: An den Bistrotischen, deren Platten aus den Holzdeckeln von Weinkisten gemacht sind, geht es kaum weniger lebhaft zu als im Süden.

Die reguläre Karte listet über 60 offene Weine, darüber hinaus können Gäste fast jeden Wein des über 250 Positionen umfassenden Katalogs probieren. Der Geschäftsführer Friedrich Pusch, seine Frau Birgit Berdux-Pusch und ihr freundliches Team stehen beratend zur Seite. Dazu werden köstliche

VINOTHEK & WEINBAR

Kleinigkeiten serviert. An Markttagen bereitet Franco ein bis zwei warme Gerichte zu. Und wenn der getrunzene Wein schmeckt, nimmt man direkt eine Flasche oder gleich eine Kiste davon mit nach Hause.

SPECIAL:

Weinverkostungen und Winzerpräsentationen (Termine vor Ort und auf der Website). Reservieren Sie so früh wie möglich, Veranstaltungen sind immer rasch ausgebucht • Ab 10 bis max. 20 Personen können exklusive Weinverkostungen als Firmenevent oder private Feier gebucht werden • Weinpräsentate werden immer individuell gestaltet

Wilhelmsplatz 10 / 63065 OF / 069 85 09 03 40
Mo.: 15.00-19.00 Uhr • Di. bis Do.: 10.00-19.00 Uhr
Fr.: 09.00-19.00 Uhr • Sa.: 09.00-16.00 Uhr
www.berdux-weine.de





INFORMAL

Wenn schon Fleisch, dann hier

Das „informal – café tipo madrid“ hat gerade sein fünfjähriges Jubiläum gefeiert – und ist aus dem Salzgässchen nicht mehr wegzudenken. Wenn an sommerlichen Samstagen die große Paella-Pfanne angeheizt wird, kommt hier kein Gourmet mehr vorbei. Ja, richtig gelesen, Gourmet! Denn das informal hat sich in der Zeit seines Bestehens zu einer kleinen spanischen Oase in Sachen Genuss entwickelt. Und dafür sorgt die quirlige Betreiberin Gema Sánchez mit ihrer spanisch-deutschen Crew. Der Genuss fängt bei ihr mit der (handgemachten) Krokette an und findet beim à la minute gegrillten Iberico-Schwein seinen Höhepunkt. Einzigartige spanische Fleisch-Delikatessen, bei denen man Herkunft und Haltung schmeckt, hat Gema sich auf die Tafel geschrieben – und die Gäste kommen von nah und fern. Daneben locken Authentizität, originelles Flair und ein ungezwungen herzlicher Umgang mit den Gästen. Ob man nun die köstlichen Weine probiert und dazu Cal Rovira oder Chorizo

RESTAURANT / CAFÉ • SPANISCH

vom Sternekoch knabbert oder sich ein Schulterstück (Presa) vom Bellota-Schwein gönnt, das sich selber nur von Eicheln ernährt – hier ist man immer willkommen, kann einen schönen Abend genießen und sich dabei in ein kleines Madrider Gässchen träumen. Suchtfaktor beabsichtigt.

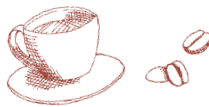
SPECIAL:

Das informal bietet hochwertige und selbst zubereitete Spezialitäten, die man ohne Reue genießen kann • Charmantes kleines Lokal mit Haltung und Herzlichkeit • Gourmetwochenenden

Kleiner Biergrund 17 (Salzgässchen) / 63065 OF /
0176 70060627 / Di. bis Fr.: 17.00 – 23.00 Uhr

Sa.: 10.00 – 23.00 Uhr
facebook.com/informal.madrid





STOP & GO „COFFEE & PASTRIES“ – NERD'S CANTINA

Man spricht ‚mandalorianisch‘

Café

Die Nerd's Cantina von Osman Göverim ist für alle Fans des „Star Wars“-Universums ein Muss! Das Ambiente und der Service sind familiär und freundlich. Die Schaufenster sind geschmückt mit epischen Schlachten, Droiden und Raumschiffen. Die Wände zieren Fotos von zahlreichen Helden der Weltraumsaga und die Theke ist eine Rekonstruktion der legendäre Cantinabar aus den „Krieg der Sterne“-Filmen. Selbst bestellen kann man in der dort üblichen Handelssprache: Mandalorianisch. Das Frühstücksangebot reicht von einem Rebels-Frühstück über ein Imperiales Frühstück bis zu einem Mandalorianischen und wird je nach Wahl mit belegten Brötchen, Orangensaft, Wurst, Käse, Marmelade und Kaffee serviert. Den kleinen Hunger können ein Spiegelei oder Omelett, Frikadellenbrötchen, frisch belegte Brötchen oder ein heißer Toast mit Käse und Schinken stillen. Neben den gängigen Heiß- und Kaltgetränken gibt es leckeres Eis, Milchshake, Eiskaffee und Frappé.

Gäste können sich auch bei einer klassischen blauen Milch und einer Todessternwaffel mit blauer Sahne mit Helmen fotografieren lassen oder ein Selfie mit einem echten imperialen Stormtrooper schießen.

SPECIAL:

Zur Todessternwaffel mit Vanilleeis, roter Grütze und blauer Sahne, kann man weltraumtypische blaue Milch bestellen • Für ganz Durstige gibt es Latte Macchiato, Eiskaffee und blaue Milch in 2 Liter Gläsern

Kleiner Biergrund 17 / 63065 OF / 0173 534 6319
Mo. bis Fr.: 7.00 – 18.00 Uhr • Sa.: 8.00 – 14.00 Uhr

Weitere Infos auf Facebook unter
„Stop & Go Nerds Cantina“ oder „Cantina Clan“





MARKTHAUS ... AM WILHELMSPLATZ / ... AM MAA

2 x hessisch von Eric Münch

GASTHÄUSER • HESSISCH

Im denkmalgeschützten Gemäuer und heimlichen Wahrzeichen Offenbachs, erbaut anno 1911, am schönsten Platz der Stadt, hat sich in fünfzehn Jahren eine moderne bürgerliche Küche mit wechselnder Tageskarte etabliert. Unprätentiös aber von hoher Qualität getreu dem Motto *„marktfrisch auf den Tisch“* bestimmen regionale und saisonale Produkte die Speisekarte. Handkäse-Spezialitäten sind das Schmankerl der hessischen Küche, zu denen sich ein Apfelwein der Kelterei Stier empfiehlt. Eine hervorragende Auswahl an Weinen deutscher Spitzenwinzer – freundliche Bedienungen helfen hier gerne, die Übersicht zu bewahren – sind ebenso erhältlich wie ein gut gezapftes Bier. Unter der Regie von Eric Münch ist das Markthaus „Restaurant und Wohnzimmer“ für viele Stammgäste geworden. Auf der großen Terrasse kann man gemütlich das Treiben auf dem Wilhelmsplatz genießen – besonders an Markttagen.

Bieberer Str. 9 / 63065 OF / 069 80101883
täglich 10.00 – 24.00 Uhr • Küche 10.00 – 22.00 Uhr
www.markthaus.eu

Markthaus am Maa – Zum Schiffchen

Direkt an der Rumpenheimer Fährre vis-à-vis dem Schloss hat das traditionsreiche Gasthaus schon seit 1796 seinen Liegeplatz. Lange Zeit dümpelte es in unruhigen Fahrwassern, ständige Besitzerwechsel hatten dem alten Kahn erheblich zugesetzt. Nachdem es 2016 vom Markthaus gekapert und Planken, Spanten und Wanten einer gründlichen Überholung unterzogen wurden, sind mit einem erfahrenen Kapitän sichere Gewässer erreicht. Dass Moderne und Tradition sich nicht ausschließen, ist hier augenfällig. Nicht nur im Namen wurde das bewährte Konzept vom Wilhelmsplatz übernommen. Für alle eiligen Ausflügler und Pendler, die das Mainufer an schönen Sommertagen bevölkern, bietet das „Wasserhäuschen am Maa“ als Beiboot von Do. - So. ab 16.00 Uhr Erfrischungen an. Hier kann man beim ständigen Hin und Her der Fähre Beine und Seele baumeln lassen.

Schmiedegasse 8 / 63075 OF-Rumpenheim
069 89994440 / www.schiffchen.eu
Mo., Do., Fr.: 16.00 – 24.00 Uhr • Sa., So.: 12.00 – 22.00 Uhr







IN-DISH

Auf die Gewürze kommt es an

In der Bieberer Straße leuchtet eine rote Chilischote als i-Tüpfelchen über dem Namen eines hellen und modernen Restaurants: In-dish heißt es und das kleine Wortspiel macht neugierig. Durch die großen Fenster blitzen elegante Stühle mit Polsterung in Rosé und Türkis. Wohltuend modern und leicht wie die Einrichtung gibt sich auch die Speisekarte des indischen Lokals, das die beiden Brüder Atta und Taha Munawar hier mit viel Liebe zum Detail eröffnet haben. Sie bieten fünf beliebte Basis-Curries an (Korma, Tikka Masala, Butter Masala, Karahi Frahi und Vindaloo), die man sich mit Tofu, Paneer (indischer Frischkäse), Gemüse, Hühnchen, Lamm oder Riesengarnelen servieren lassen kann. Daneben gibt es leckere Tandoor Speisen und Biryani-gerichte sowie selbstgemachte Limonaden. Service und Kundennähe werden groß geschrieben – die Gäste können sich vieles zusammenstellen und auch zusätzliche Gewürze und Schärfe grad bestimmen. Denn nicht alle lieben frischen Koriander.

RESTAURANT • INDISCH

Zubereitet werden die Speisen täglich frisch von einem erstklassigen Koch, den das Lokal direkt aus Indien eingeflogen hat.

SPECIAL:

Moderne indische Küche zum Zusammenstellen, je nach Geschmack • Wechselnder Mittagstisch • freundlicher Service und authentische Küche • lauschiges Hinterhöfchen mit Schatten

Bieberer Str. 24 / 63065 OF / 069 26947485
Mo. bis So.: 11.00 – 16.00 Uhr und 17.30 – 22.30 Uhr
www.in-dish.de





Wochen- markt Offenbach.

lokal, frisch, herzlich —
Dienstag, Freitag und Samstag
07:00 – 14:00 Uhr* am
Wilhelmsplatz.

*Oktober bis März 08:00 – 14:00 Uhr

Der »schönste« Wochenmarkt
der Region in
Offenbachs
großem Herzen.

Offenbach
am Main

OF

WOCHENMARKT AUF DEM WILHELMSPLATZ MENSCHEN UND GENÜSSE AUS ALLER WELT

Der Wilhelmsplatz ist der Bauch von Offenbach. Der authentische und quicklebendige Wochenmarkt, der seit 1902 regelmäßig (dreimal wöchentlich) stattfindet, hat sich zu einem Anziehungspunkt für die ganze Region entwickelt. In nächster Nachbarschaft zum Streichholzkarlchen bekommt man alles, was frisch und lecker ist, von A wie Apfelsine bis Z wie Ziegenkäse. Es gibt Obst und Gemüse, zum Teil regional und bio – aber auch Spezialitäten aus Europa und der Welt, darunter Schwäbmer Wurst, Rumpfenheimer Rahmkuchen, italienische Teigwaren, griechische Oliven oder vietnamesische Frühlingsrollen mit und ohne Fleisch.

Daneben leuchten Rosen aus Steinfurth und alle möglichen anderen Blumen, aber auch Pflanzen für den eigenen Garten. An den beiden beliebten Espresso-Ständen oder anderswo tauscht man gern die neuesten Rezepte oder Klatsch und Tratsch aus dem Städtchen bis über die Stadtgrenze hinaus. Markttag sind Dienstag, Freitag und Samstag. Und nach dem Markt kann man noch gemütlich bei den umliegenden Cafés und Restaurants einkehren.

Wochenmarkt auf dem Wilhelmsplatz / 63065 OF

Herbst / Winter: Oktober bis März: Di., Fr. und Sa.: 8.00 - 14.00 Uhr

Frühjahr / Sommer: April bis September: Di., Fr. und Sa.: 7.00 - 14.00 Uhr







TAFELSPITZ & SÖHNE

Treffpunkt mit Atmosphäre

Ein Wirtshaus für alle – das Tafelspitz & Söhne ist seit zehn Jahren einer der beliebtesten Treffpunkte am Wilhelmsplatz. Ob zu einem gelungenen Tagesbeginn, Lunch oder nach getaner Arbeit – im Tafelspitz ist man immer richtig. Im Sommer sitzt man zwanglos auf den langen Bänken direkt auf dem schönsten Platz der Stadt. Wenn es kühler ist, lockt der gemütliche Gastraum, der durch seine schöne Einrichtung und Details, wie das Barocksofa besticht. An Speisen und Getränken wird eine breite Palette rund um die moderne deutsche Küche mit kulinarischen Ausflügen bis zum Mittelmeer geboten. Beim Frühstück kann man beispielsweise zwischen Varianten wie *Hektisch in Paris* (Croissant, Butter und Marmelade), *Schick in Milano* (Caprese, Mortadella, Spiegeleier mit Parmesan) oder *Bodenständig in Offenbach* (grobe Mettwurst, gekochtes Ei, Kugel Schneegeistöber) wählen.

Zur Mittagszeit (9.00 bis 15.00 Uhr) hält die Karte von Suppen über frische Marktsalate, Flammkuchen

und Hauptgerichte (vegetarisch und fleischlich) alles bereit, was das Offenbacher Herz begehrt. Bei gratiniertem Ziegenkäse mit einer Haube aus frischen Blaubeeren und Salat oder Tafelspitz mit hausgemachter grüner Sauce läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Die Wochenkarte bietet außerdem eine Reihe saisonaler Gerichte. Den Abend kann man mit einem Aperitif beginnen und feinen Gin-Sorten enden lassen.

SPECIAL:

Schönes Wirtshaus mit Mut und Neugier • Große Sommerterrasse • Frühstück, Mittagstisch, Aperitif

Wilhelmsplatz 13 / 63065 OF / 069 80085640

Mo. bis Sa.: 9.00 – 24.00 Uhr

So. und Feiertags: 10.00 – 24.00 Uhr

www.tafelspitz-of.de



Fotos: © Yildiz Koeremezli





MORLEOS

Urlaub in der Stadt

Das Morleos ist am Wilhelmsplatz seit 17 Jahren eine Institution und ein beliebter Treffpunkt für alle. Seit Dennis Albrecht das charmante Lokal mit moderner Küche von Giuseppe Morleos übernommen hat, kamen noch eine paar schöne Details im Innenraum und Neuerungen auf der Speisekarte hinzu: So wirkt die Bar durch die lederbezogenen gemütlichen Hocker und coolen Lampen im Industry-Style noch anziehender. Dennis, der vorher lange im Tafelspitz gearbeitet hat, ist es wichtig, dem Morleos eine starke Persönlichkeit zu geben. Deshalb stellt er sich auch gern selbst in die Küche und gibt den leichten und leckeren Gerichten den letzten Pfiff. Er setzt mit seinem Team auch auf vegane Genüsse aus dem Mittelmeerraum, Asien und dem Orient. So gibt es auf der wechselnden Mittagskarte beispielsweise eine vegane Zucchini-Kartoffelkaltschale mit Kerbel und Zitrone oder den Big Greek Burger mit Angus-Beef und Feta-Käse. Ein weiterer Schwerpunkt sind die leckeren Cocktails und Limonaden,

RESTAURANT / BAR • CROSS-OVER

die zum Teil eigene Kreationen sind und selbst gemixt mit frischen Zutaten. Damit kann man auch an heißen Tagen auf der schönen Sommerterrasse cool bleiben.

Im Morleos legt man Wert auf guten und familiären Service. Es gibt eine durchgehende warme Küche und die Gäste sollen sich wie Freunde fühlen.

SPECIAL:

Frühstück in allen Variationen bis 15.00 Uhr macht Langschläfer glücklich • Abwechslungsreiche Küche von der Bowl mit frischem Marktgemüse bis zum Mayer Lanski Low Carb Burger • Sympathische Cross-over Restaurant-Bar • Große Sommerterrasse

Wilhelmsplatz 14 / 63065 OF / 069 800 89 689

Mo. bis Do.: 11.30 – Closing (ca. 24.00 Uhr)

Fr. bis So.: 9.00 – 1.00 Uhr

www.morleos-offenbach.de

Fotos: © Yildiz Koeremezli





TARANTINO'S

Bella Figura am Wilhelmsplatz

Italienische Lebensart zum Anbeißen gibt es hier und da in Offenbach. Bei Tarantino's kann man das süße Leben jedoch im Ganzen genießen. Denn auch das Ambiente in dem beliebten italienischen Restaurant am Wilhelmsplatz versprüht Stil und Eleganz – ist dabei aber alles andere als abgehoben: Der Service ist herzlich und zuvorkommend und alle machen Bella Figura. Der Innenraum in Weiß und Gold gehalten, knüpft mit großen Rundbögen eine moderne Verbindung zur Renaissance, ohne Schwermut und Chichi. Die hohen Wände bilden auch immer wieder den Rahmen für zeitgenössische Kunst aus Offenbach. An den weißgedeckten Tischen kann man sich italienische Spezialitäten schmecken lassen, frischen Fisch (zum Beispiel: Dorade, Steinbutt oder Seezunge) genießen, aber auch leckere Pasta (zum Teil handgefertigt) alla Mamma und Pizza aus dem Steinofen. Ein Leckerbissen, der bei kühleren Temperaturen besonders geschätzt wird, ist die Trüffel-Pasta aus dem Parmesanlaib. Das Tarantino's wird seit

Fotos: © Yildiz Koeremezi

RESTAURANT • ITALIENISCH

2009 von der gleichnamigen italienischen Familie betrieben, die schon viele Jahre zuvor die Pizzeria am Markt eröffnet hat (1986) und immer noch betreibt. Familiär und gastfreundlich geht es auch am Wilhelmsplatz zu. Bei feinen Weinen von Giovo und Ciro Capricano sitzt man gern auf der großzügigen Terrasse mit Blick in den Bauch der Stadt und beobachtet das bunte Treiben. An Werktagen bietet das Tarantino's einen Businesslunch, der aus drei Gängen besteht, darunter zwei Fleischgerichte, zwei Fischgerichte, drei Pasta-Variationen oder einen Salat.

SPECIAL:

Zweimal im Jahr Degustation italienischer Weine und Grappe. Nächster Termin: Nov. 2019 • Dolce Vita con cuore • Große Sommerterrasse • Italienische Küche, Business Lunch, frischer Fisch, Aperitif

Wilhelmsplatz 15 / 63065 OF / 069 200 178 24

So. bis Do.: 11.00 – 24.00 Uhr • Fr., Sa.: 10.00 – 1.00 Uhr

www.tarantino-offenbach.de





LE BELGE

Auf ein Bier mit Tim & Struppi

Ein hübsches Bistro, wie man es in Antwerpen oder Brüssel findet, hat sich vor 10 Jahren an der Rückseite des Wilhelmsplatzes niedergelassen – und wurde ein Erfolg: Unter bunten kugeligen Lampen und mit Tim & Struppi an den Wänden schmeckt belgisches und deutsches Bier (mehr als vierzig Sorten aus der Flasche und vom Fass, darunter Grimbergen, Corsendonk oder das stärkere Delirium Tremens) sowie Wein und leckere belgische und deutsche Speisen. Hier kann man ungezwungene Abende mit einem Hauch Großstadtfair verbringen. Die kleine Terrasse sorgt für gemütliche Sommerstimmung. Selbstverständlich gibt es im Le Belge leckere belgische Pommes und Brüsseler Brotkuchen (z. B. mit Lauch und Speck) oder Flammkuchen mit fromage blanc, aber auch Schnitzel oder Rumpsteak mit Kräuterbutter. Wer dann noch nicht genug hat, bestellt am besten belgische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne.

BISTRO / RESTAURANT • BELGISCH

Ein besonderer Gaumenschmaus sind die Moules frites – Miesmuscheln nach belgischer Art. Sie werden zur Saison von September bis März angeboten und mit Wein- oder würziger Tomatensauce und Pommes serviert. Dazu schmeckt ein Leffe blond vom Fass.

SPECIAL:

Fruchtbiere wie Lindemann's Pfirsich oder Cassis sowie Mongozo Banana sorgen für überraschende Geschmackserlebnisse • Freitags und am Wochenende ab 11.00 Uhr geöffnet • Belgisches Bistro mit Chique und Charme • Sommerterrasse

Bleichstr. 49 / 63065 OF / 069 56 99 70 20

Mo. bis Do.: 16.00 – 21.00 Uhr

Fr. bis So.: 11.00 – 1.00 Uhr

www.lebelge.de





GALERIE ARTYCON

KLEINER, FEINER KUNSTORT AM WILHELMSPLATZ

Die Galerie ARTYCON ist ein kleiner, zentral gelegener Kunstort mitten in Offenbach. Seit Mai 2004 finden hier Ausstellungen mit zeitgenössischen deutschen und auch internationalen Künstlerinnen und Künstlern statt. Die Galerie versteht sich als Ergänzung zur lebendigen Kunstszenen in der Stadt.

Im Erdgeschoss des gelben Hauses Wilhelmsplatz Nr. 2 stehen zwei Ausstellungsräume zur Verfügung, die sich besonders gut für kleine, aber feine Kabinett-Ausstellungen eignen. Vernissagen finden meist am Samstag-Vormittag statt, sodass die Besucher des Wochenmarktes hier nach dem Markteinkauf noch ein wenig zeitgenössische Malerei, Fotografie, Skulpturen oder Grafik genießen können.

Die Inhaberin der Galerie, Dr. Dorothea Terpitz betreute in Leipzig mehrere Jahre einen Ausstellungs- und Projektraum. Neben zahlreichen Kooperationen deutschlandweit und international arbeitet ARTYCON seit August 2014 mit dem Stadtmagazin MUT&LIEBE zusammen – eine Symbiose, die sich als fruchtbare Ergänzung zum Kreis der bisher von der Galerie vertretenen Künstler erwiesen hat. Interessante Künstlerinnen und Künstler werden in MUT&LIEBE vorgestellt und sind parallel dazu in der Galerie ARTYCON mit einer Ausstellung zu sehen.

Galerie Artycon / Am Wilhelmsplatz 2 / 63065 OF / www.artycon.de

Aktuelle Ausstellungsinfos siehe Homepage oder www.mulionline.de und im Stadtmagazin MUT&LIEBE

Kalenderausstellung, Kunstansichten 2019 © P. Baumgardt





„Hochparkett & Collagen“, 2016, Eberhard Weyel © Lemnitzer-fotografie.de

(unten r.), „Strange things“, 2019, Charlotte Malcom-Smith © P. Baumgardt



PROJEKT BLEICHSTRASSE 14 H E.V. THEATERATELIER & PROJEKTRAUM

Im Hinterhof der Bleichstraße 14 versteckt sich ein kleiner, aber feiner Veranstaltungsraum. Regelmäßig füllen Kinderstimmen den Innenhof. Mal wird gesungen, mal wird erzählt, um die Zeit bis zum Vorstellungsbeginn zu überbrücken. Oben im Foyer erwarten ehrenamtliche Helferinnen und Helfer die Gruppen, um den Erziehern und Lehrern beizustehen, wenn aufgeregte Kinder ihre Jacken ablegen. Die Anspannung und Freude der Kinder ist groß. Für viele ist es der erste Theaterbesuch überhaupt. Der Verein Projekt Bleichstraße 14 H, Offenbacher Kulturpreisträger 1999, belebt das Theateratelier nicht nur mit Veranstaltungen des eigenen Ensembles. Der Heinrich-Heine-Club und das Amt für Kultur- und Sportmanagement nutzen das Theater kontinuierlich für ihre Veranstaltungen. Gastgruppen schätzen die angenehme Atmosphäre und die gute Ausstattung.

Der Spielplan bietet ein regelmäßiges professionelles Kindertheater- und Abendprogramm. Das Hausensemble, Ulrike Happel und Sabine Scholz, kommt auf Anfrage auch in die Schulen, um die Stücke vor- und nachzubereiten. Denn nicht nur die Freude am Theaterbesuch ist ein Aspekt, auch Konzentration und Mitdenken der Kinder sind gefragt, das fällt nicht immer ganz leicht. In Theaterprojekten können Schülerinnen und Schüler selbst die Bühne für sich erobern.

Man kann die Projekträume auch für eigene Veranstaltungen anmieten. Ob private Feier, Probe, Seminar, Vortrag oder Aufführung: vieles ist machbar! Der Theaterraum ist mit Licht- und Tontechnik ausgestattet. Die Räume sind leider nicht barrierefrei, da man in den 1. Stock nur über die Treppe gelangen kann.

Ohne Förderung, Spenden oder Sponsoren ist das alles natürlich nicht möglich. Es freut die treuen und die neu hinzukommenden Zuschauer sehr, dieses versteckte Juwel in der Innenstadt zu haben.

Projekt Bleichstraße 14 H e.V. / Theateratelier / Bleichstr. 14 H / 63065 OF/ www.theateratelier.info

Informationen und aktuelle Veranstaltungen siehe Homepage



Theateratelier Bleichstraße 14 H

(r.) *„DICHTUNG“*; Lyrikperformance,
Ulrike Happel, Nils Wildegans,
Sabine Scholz | Foto: © das ensemble

(l.) das ensemble THEATERATELIER 14 H
mit *„PAPIERWELTEN“* | Foto: © Spillner



T-RAUM – THEATER HAUTNAH

„theater ist der seligste schlupfwinkel für diejenigen, die ihre kindheit heimlich in die tasche gesteckt und sich damit auf und davon gemacht haben, um bis an ihr lebensende weiterzuspielen.“
(Max Reinhardt)

Sarah C. Baumann, leidenschaftliche Theaterfrau, und Frank Geisler, Charakterkopf und Komödiant, sind die Macher eines anspruchsvollen Programms im kleinsten Theaterraum der Region. Komödien, Gesellschaftssatiren, Kabarett, Literaturbearbeitungen, Lesungen und mehr präsentieren sie und ihr Ensemble an allen 52 Wochenenden im Jahr hautnah einem begeisterten Publikum.

Sarah C. Baumann und Frank Geisler verstehen ihr „Schauspiel pur“ als Gegenteil zu einer immer stärker technisierten Welt und wecken auf unterhaltsame und intelligente Weise das Kopfkino des Publikums. Lebendiges Geschichtenerzählen mit Körper und Bild, Authentizität, dem realen Leben etwas aus dem Leben vorspielen, integer sein, Haltung haben und vertreten, ist Anspruch.

In losen Abständen veranstaltet der t-raum ergänzende Rahmenprogramme wie szenische Klassikerlesungen, Autorenlesungen, Vernissagen oder kleine Künstler- und Kulturfeste, manchmal mit Musik. Der Theaterraum in der Wilhelmsstraße kann auch für private Feiern oder Events gebucht werden (max. 38 bis 42 Gäste) in Verbindung mit Theatervorführung oder künstlerischem Rahmenprogramm.

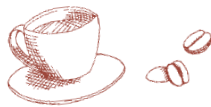
t-raum / Sarah C. Baumann, Frank Geisler / Wilhelmstr. 13 / 63065 OF / www.of-t-raum.de

Informationen und aktuelle Veranstaltungen siehe Homepage

Fotos: © Heike Bandze







IL PASTICCINO

La dolce Vita & noch viel mehr

PASTICCERIA – SALUMERIA – SUPERMERCATO

Das italienische Café liegt mitten im Mathildenviertel, nur ein paar Meter vom Wochenmarkt entfernt. Die Inhaber, Veronica Filippone und ihr Mann Carlo, haben es liebevoll eingerichtet: mit dunklen Holztischen und samtigen Polstern. Einfach eintreten und drinnen in Italien wieder auftauchen. Auch draußen gibt es ein paar Plätze und man sitzt beim Espresso oder Prosecco mitten in der lebendigen Karlstraße. Gebacken wird nach alten sizilianischen Rezepten & con Amore. Es gibt viele Köstlichkeiten zu entdecken, Salziges und Süßes, alles frisch und hausgemacht. Ab acht Uhr werden warme Croissants mit Schoko- oder Vanillecreme zum Espresso oder Cappuccino offeriert, zubereitet aus Caffè-Poli-Rosso-Bohnen. Auch Torten und Kuchen zu allen Anlässen werden hier ganz individuell und liebevoll gestaltet. Daneben bietet Veronica über den ganzen Tag auch Salziges aus Süditalien an: Calzoni, Pizzette oder die Arancini siciliani – mit Spinat, Salsiccia oder Hackfleisch gefüllte, frittierte Reisbällchen – sind in der

sizilianischen Küche weit verbreitet und schmecken egal mit welcher Füllung einfach nur: LECKER. Und dann das Herzstück des Cafés: In einer goldenen Vitrine stapeln sich Unmengen von kleinen Dolci-Variationen, die mit Ricotta-, Vanille- oder Schokocreme gefüllt sind, Obst auf sich türmen oder mit gerösteten Pistazien, Mandeln oder Nüssen verziert daherkommen. Zum Café gehört noch ein kleiner Supermercato mit Feinkost-Theke. Hier kann man alles Überlebensnotwendige mit nach Hause nehmen oder sich frische Maismehlbrötchen genau so belegen lassen, wie man es mag. Das Angebot lässt schlichtweg keine Wünsche offen.

SPECIAL:

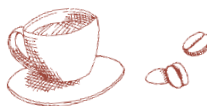
Ein köstliches Stück Sizilien in Offenbach

Karlstr. 29 / 63065 OF / 069 98196919

Mo. bis Sa.: 8.00 – 19.00 Uhr • So.: 9.00 – 17.00 Uhr

www.il-pasticcino.de





MILI'S CAFÉ

Starker Kaffee am Finanzamt

CAFÉ

In die Biebrer Straße treibt es die meisten Offenbacher, wenn sie ihre Steuer abgeben müssen – oder wegen eines kleinen Cafés mit verbotenem gutem Espresso. Bei Mili's versammelt man sich bereits ab morgens um sieben – denn hier ist die Welt noch in Ordnung: Es gibt einen frischgezapften Schwarzen, der einen guten Start in den Tag verspricht, leckere selbstgebackene Brownies, Croissants und Kuchen – oder, wenn mehr Energie gebraucht wird, eine Focaccia mit Parmaschinken oder gegrilltem Gemüse – und nette Gespräche. Für dieses Morgenprogramm kommt man gerne auch mal von etwas weiter her. Der Kaffee ist beste Manufakturware von der kleinen Privatrösterei in Linsengericht. Die Atmosphäre ist herzlich familiär und wenn man im Sommer draußen auf den bunten Stühlen sitzt und zur Eisenbahnbrücke schaut, kann man sich nach Ostberlin träumen – so wie es einmal war.

Das Mili's kann man auch buchen: Das kleine Team richtet Feiern aus – vom Firmenjubiläum bis zur Hochzeit – sogar die Technik wird mitgeliefert.

SPECIAL:

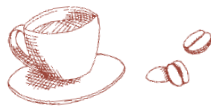
*Bester Kaffee auf dem Weg in die Stadt •
Selbstgebackene Leckereien • Berliner Coolness mit
Offenbacher Herz*

Biebrer Str. 60 / 63065 OF / 0179 2526883

Mo. bis Fr.: 7.00 – 16.00 Uhr

www.facebook.com/Cafemilis/





DAS SÜSSE LEBEN

Schmuckstück im Mathildenviertel

RESTAURANT / EISDIELE

Die gemütliche Oase mitten in der City hat sich seit ihrer Eröffnung vor drei Jahren zum beliebten Treffpunkt quer durch alle Generationen entwickelt. Der Innenraum ist modern und geschmackvoll eingerichtet: Tresen und große Tische aus warmem Holz, großzügige Sitzlandschaften, Sessel, Kissen, gemusterte Wandfliesen, frische Blumen und liebevolle Details laden zum Verweilen und Genießen ein. Bei schönem Wetter lockt zusätzlich die Straßenterrasse.

Liebhaber von Kaffeespezialitäten, hausgemachtem Eis, leckeren Kuchen und Pancakes wohnen sich hier im Paradies. Die Eistheke bietet über 20 verschiedene Sorten, die immer mal variieren. Zu den Klassikern wie Schoko, Vanille und Erdbeere gesellen sich ausgefallene Sorten wie Joghurt-Holunder oder Zitronen-Basilikum und erfrischende Sorbetvariationen. Inhaber Sascha Apel ist seit 18 Jahren Gastronom aus Leidenschaft. Er führt in Frankfurt zwei weitere Geschäfte und hat Spaß an neuen Food Trends und kreativen Ideen. Seit kurzem bietet er im Süßen

Leben auch Frühstück an. Mittags und Abends gibt es Poke Bowls, exotisches Schüsselgericht mit japanisch-hawaiianischen Wurzeln. Nicht zu vergessen die vielfältige Getränkekarte: Hausgemachte Limonaden, Frappés, kühle Drinks und Cocktails.

SPECIAL:

Von früh bis spät chilliger Treffpunkt in der östlichen Innenstadt • Leckerer Frühstück, hausgemachtes Eis, Kaffee und Kuchen, Food Trend Poke Bowls in großer Auswahl, veganes Angebot • Auch als Event Location zu mieten

Karlstr. 47 / 63065 OF / 01577 1450217

Täglich von 9.00 bis 22.00 Uhr

facebook.com/das.suesse.leben.offenbach/







MAINPROMENADE

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen

RESTAURANT • GRIECHISCH

Das familiengeführte Restaurant in privilegierter Lage überzeugt seit 30 Jahren mit griechisch-mediterraner Küche auf höchstem Niveau und stilvoller, entspannter Atmosphäre. Der Gast hat die Wahl zwischen dem von dunklem Holz dominierten Hauptraum, einem behaglichen Kaminzimmer und der geschützten Terrasse mit Mainblick – letztere ein Geheimtipp für Raucher.

Die Speisekarte bietet eine köstliche Vorspeisen-auswahl, zum Beispiel Oktapodi, Kaseri, Zucchini-puffer, Käsebällchen oder Choriatici. Bei den Fleischgerichten locken Bifteki, Riganato, Kalbsleber und Mousakas. Auf einer Tafel sind die Fischempfehlungen des Tages notiert. Chefköchin Eleni bereitet die vielfältigen Spezialitäten täglich frisch. Monatlich kreiert sie neue saisonale Genüsse, wie orientalisch marinierte Lammlachse mit Blumenkohl-Cashew-Couscous und Blaubeeren-Chutney oder gegrillte Hähnchenbrust in Parmesan-Sauce mit frischem Blattspinat. Der aufmerksame Service unter Leitung

der Mitinhaber Teo und Angelo berät die Gäste charmant und kompetent.

Griechische Weine werden in manchen Regionen noch aus Trauben gekeltert, die bereits Platon kannte und liebte. Die beeindruckende Weinkarte umfasst sorgfältig ausgewählte Qualitätsweine aller führenden Winzer Griechenlands.

SPECIAL:

Fischspezialitäten nach Marktangebot: Dorade, Wolfsbarsch, Steinbutt, Thunfisch, Heilbutt, Seezunge
 • *uriger Weinkeller für kleine private Feiern* • *Verkauf griechischer Weine, Spirituosen, Olivenöl* • *Veranstaltungen und Catering.*

Schöffenstr. 48 / 63075 OF-Bürgel / 069 86 52 58

Di. bis Sa.: 17.00 – 1.00 Uhr

So.: 11.30 – 14.30 Uhr & 17.00 – 1.00 Uhr

Warme Küche bis 23.00 Uhr

www.restaurant-mainpromenade.de





Laden

artefakt

Offenbach

Räder für alle

Mo geschlossen,
Di-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr

Reparatur/Beratung/
Werkstatt/Probefahrt/
Kaffee/Kino/Kultur

Starkenburgring 4/
Ecke Senefelderstraße
63069 Offenbach
T 069 8509380-0
www.artefakt-offenbach.de
E laden@artefakt-offenbach.de

HAU MICH UM.

THEATERESSENZ
OFFENBACH.

Ortsanfang
Bürgel

MO 14.10.2019
**SHOCKHEADED
PETER**

MUSIKTHEATER NACH
»DER STRUWWELPETER«
Rheinisches Landestheater
Neuss

MO 11.11.2019
ANDORRA

Landestheater Detmold

MO 16.12.2019
**EIN GEWISSE
CHARLES SPENCER
CHAPLIN**

Schlosspark Theater Berlin

MO 10.02.2020
**TOD EINES
HANDLUNGS-
REISENDEN**

Euro-Studio Landgraf

MO 02.03.2020
**MONSIEUR
CLAUDE UND
SEINE TÖCHTER**

a.gon Theater München

MO 30.03.2020
TERROR

Wolfgang Borchert
Theater Münster

SPIELZEIT 2019/20
CAPITOL THEATER

Kulturmanagement

Offenbach
am Main

OF

TICKETS SICHERN.
OFFENBACH.DE/THEATERESSENZ

GASTRO

KULTUR

SPECIAL

WEIN

SPARDA-BANK-HESSEN-
STADION (OFC)

SANA SPORT
PARK

bieber

01

02

03

06

04

05

BIEBERER STR.

HAMBURGER STR.

ASCHAFFENBURGER STR.

SELIGENSTÄDTER STR.

SCHLOSSMÜHL STR.

BREMER STR.

ERICH-OLLENAUER STR.

BRUNNEN WEG

GERSPRENZWEG

Tempelsee

KICKERS-FAN-MUSEUM

EIN LEBEN IN ROT-WEISS

Das Kickers-Fan-Museum wurde 2007 von Thorsten Franke eröffnet und wird ehrenamtlich betrieben. Die private Sammlung zeigt sehr authentisch die Geschichte des OFC „Kickers“ (1901) und dem Stadion Bieberer Berg. Die Devotionalien, Exponate und Memorabilien stammen aus der Gründerzeit bis in die Neuzeit des Traditionsvereins. Zahlreiche ehemalige Spieler, Funktionäre und Fans überliehen dem Museum ihre persönlichsten Erinnerungstücke: Selbstgebastelte Fan-Utensilien, Trikots, Zeitungsausschnitte, Autogrammkarten, Wimpel, Fotos, Filme und vieles mehr.

Das Museum lebt von Patenschaften, Spenden und Einnahmen aus dem Verkauf von Speisen und Getränken bei Heimspielen oder bei Festen. Der Eintritt für das Museum ist frei. Mit einer jährlichen Patenschaft in Höhe von 19,01 € kann man das Kickers-Fan-Museum bei seiner Arbeit unterstützen. Das Museum freut sich immer darüber, wenn es seine Sammlung erweitern kann. Hier lebt man aktive Fußballkultur.

Highlights des Museums sind neben dem Gründungswimpel, sicherlich das Original Trikotset von Fred Schultheis vom Endspiel um die Deutsche Meisterschaft von 1959 oder Original Trikots des DFB-Pokalendspiels von 1970 von Karl-Heinz Volz und „Pille“ Gecks, sowie der DFB-Pokal von 1970.

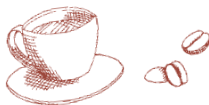
Kickers-Fan-Museum gGmbH / Aschaffener Str. 65 / 63073 OF-Bieber / www.kickersfanmuseum.de

Di.: 19.00 – 22.00 Uhr, Sa. und So.: 10.00 – 13.00 Uhr
(in der Sommer- und Winterpause nur So.: 10.00 – 13.00 Uhr)

Fotos: © Kickers-Fan-Museum







EISCAFÉ CORTINA

Italienisches Eis aus eigener Produktion

EISCAFÉ

Die Liebe zum Eis und das handwerkliche Können hat die Familie Dare aus ihrer alten Heimat, dem Tal der Eismacher (Cortina d'Ampezzo) in den Dolomiten, in den 1960er Jahren mit nach Offenbach gebracht. Als eine der ersten italienischen Eisdieleen versorgte sie die Stadt mit köstlichen, handgemachten Eis-Spezialitäten, zunächst im Zentrum und seit 2001 im Eiscafé Cortina in Bieber.

Das geräumige Café an der Aschaffenburg Straße mit 120 Sitzplätzen und angrenzendem Wintergarten ist stets gut gefüllt. Gäste aus nah und fern genießen in freundlicher Atmosphäre die kalten Köstlichkeiten. Das Geheimnis der besonderen Qualität liegt in der Qualität der Zutaten. Eisdieleenbesitzerin Maria Grazia Dare verwendet deshalb nur Bio-Sahne, frische Milch, gutes Obst und Bourbon-Vanilleschoten. Das reine, ohne Zugabe von Wasser hergestellte Orangeneis, für das nur Orangen aus Kalabrien verwendet werden, lässt von südländischer Sonne und Meeresluft träumen.

Bieber statt Italien ist da doch keine Entfernung für Eisliebhaber aus Offenbach und Umgebung und der kleine Ausflug Richtung Bieberer Berg lohnt sich in jedem Fall.

SPECIAL:

Handgemachte Eisspezialitäten mit besten Zutaten • schöner Wintergarten

Aschaffenburg Str. 25 / 63073 OF-Bieber

069 891107

täglich von 9.00 – 22.00 Uhr





WIENER HOF

Tradition trifft Szene

Eines der ältesten Wirtshäuser Offenbachs lohnt einen Ausflug nach Bieber. Auf den ersten Blick ein traditionelles Apfelweinlokal ist der Wiener Hof seit 1995 ein beliebter Szenetreff. Die Gäste von damals sind mit dem Wirt Reinhard Prekel (Blacky) gemeinsam älter geworden und kommen auch schon mal mit den Enkeln vorbei. Die lockere Atmosphäre schätzt ein buntes Publikum von jung bis alt. Bodenständig und weltoffen ist auch die Küche. Neben dem klassischen Handkäs' mit Musik oder Hackbraten Dr. Meier gehören auch internationale Gerichte, z.B. Hähnchenspieß d'Artagnan oder Tiroler Geröstel zum festen Angebot. Eine wechselnde Karte bietet regionale, saisonale Spezialitäten. Frisch gezapft vom Fass kann man zwischen dem Wiener-Hof-Spezialbier, tschechischen Schwarzbier Krusovice und zwei weiteren wählen. Weintrinker finden neben Riesling und Weißem Burgunder auch einen guten rheinhessischen Biowein vom Weingut Klaus Knobloch oder Rot- und Weißweine aus

GASTSTÄTTE • HESSISCH / CROSS OVER

Portugal auf der Karte. Gleich aus der Nachbarschaft von der Kelterei Zilch kommt das leckere ‚Stöffche‘, der Apfelwein, in den Ausschank.

Der große Gastraum bietet Platz für rund 70 Gäste, das separate Kolleg (circa 16 Plätze) wird gerne für Vereinstreffen oder Familienfeiern gebucht.

Im Sommer ist es natürlich am schönsten im Schatten der großen Kastanie im Biergarten. Wie eh und je treffen sich hier die Leute aus Bieber, Offenbach und von überall her zu einem entspannten Feierabend.

SPECIAL:

Traditionsreiches Apfelweinlokal und Szenetreff mit schönem Biergarten • Veranstaltungen im SAALBAU im 1. Stock

Langener Str. 23 / 63073 OF-Bieber

069 89 12 96

täglich von 17.00 – 23.00 Uhr

warme Küche durchgehend

www.wiener-hof.de



WIENER HOF – SAALBAU KULTUR & KONZERTE

In der kühleren Jahreszeit von September bis Mai präsentiert der Wiener Hof seit gut 20 Jahren ein vielseitiges Kulturprogramm im großen Saal, den SAALBAU im ersten Stock.

Lokale, aber auch überregional bekannte Künstlerinnen und Künstler stehen hier regelmäßig auf der Bühne. Herausragende Musiker wie Joscho Stephan, Toni Lakatosch, Ali Neander oder Sabine Fischmann kann man im SAALBAU live erleben. Kabarett, Lesungen und Comedy-Veranstaltungen runden das Programm ab. Lokalmatadoren, z.B. Tom Jet oder die Frankfurt City Blues Band, gehören zum festen Repertoire. Daneben nutzen zahlreiche Vereine und Initiativen den Raum für Proben und Konzerte. Legendär die Auftritte der Wiener-Hof-Allstar-Band jeweils zum Jahresende oder „Hemmungslos Bieber“, der etwas andere Chor mit großer Stimmgewalt. Auch der Heinrich-Heine-Club nutzt die Räumlichkeiten für seine Veranstaltungen. Die Künstler*innen schätzen die freundliche, familiäre Atmosphäre und kommen immer wieder gerne mit ihren neuen Programmen nach Bieber. 2014 wurde der Wiener Hof SAALBAU mit dem Kulturpreis der Stadt Offenbach ausgezeichnet.

Übrigens das täuschend echt aussehende ‚Wasserhäuschen‘ im Saal ist eine ehemalige Requisite aus dem Mousonturm, Frankfurt. Konstruiert, ab- und wieder aufgebaut von den langjährigen Wiener Hof-Freunden Hagen Bonifer (Künstler) und Arnold Frühwald (Bühnenmeister Mousonturm).

Wiener Hof, Saalbau / Langener Str. 23 / 63073 OF-Bieber / www.wiener-hof.de/kultur

Aktuelle Programminfos siehe homepage







GASTHAUS OBERMÜHLE

Ausflug auf's Land

1280 wurde die Mühle am Bieberbach am Ortsrand von Bieber erstmalig urkundlich erwähnt. Zwischen Feldern und Wiesen liegt der Hof auch heute noch idyllisch, wie aus der Zeit gefallen, am Rande der Stadt. Mit einer liebevollen, authentischen Renovierung verwandelte Sieglinde Schäfer die Mühle ihrer Großeltern in ein beliebtes Ausflugslokal. Passend zum rustikalen Interieur kocht der Chef typisch hessische Spezialitäten. Auswärtige Gäste benötigen manchmal eine Übersetzungshilfe für „Wetterauer Handkäsverschtscher“ oder „Wutzschnitzel“, auch die Speisekarte spricht hessisch. Praktisch vom Baum vor der Tür kommt das „Stöffche“, den süffigen Apfelwein liefert die Bieberer Traditions-Kelterei Zilch. Da wird auch das wahrscheinlich „scherfste Schnitzel in Biewer“, das Chilirahmschnitzel, gern verzehrt. Je nach Jahreszeit bietet eine Sonderkarte Saisonales, zum Beispiel frischen deutschen Spargel oder im Winter Gänsebrust mit Rotkraut und Klößen.

GASTHAUS • HESSISCH

Die Obermühle ist auch mit dem Fahrrad gut zu erreichen, der Mainradweg und die Apfelweinroute führen hier direkt vorbei. Der große Biergarten im Hof lädt ein zur Rast. Schön für Familien: Die Kinder haben ihren Spaß mit Sandkasten, Schaukel und Klettergerüst auf dem Spielplatz direkt nebenan. Das Kolleg neben dem Gastraum in der Obermühle mit 60 Plätzen kann auch für Familienfeierlichkeiten gebucht werden.

SPECIAL:

Beliebtes Ausflugsziel im Grünen • Hessische Spezialitäten • Großer Biergarten mit schönem Spielplatz

Obermühlstr. 63 / 63073 OF-Bieber / 069 898539

(April bis September): **Mi. bis Sa.: 16.00 – 24.00 Uhr**

(Oktober bis März): **Mi. bis Sa.: 17.00 – 24.00 Uhr**

(ganzjährig): **So.: 11.00 – 22.00 Uhr**

In den Sommerferien auch Mo. ab 16.00 Uhr geöffnet

Warme Küche wochentags: 17.30 – 22.00 Uhr /

So.: 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 21.00 Uhr

www.gasthaus-obermuehle.de







BIEBERBAU IM ERLENSTEG

Raffiniert hessisch mit Urlaubsfeeling

„In Hessen wird stet's gut gegessen“, so steht es auf der Speisekarte und „im Bieberbau wird stet's sehr gut gekocht“, kann man guten Gewissens hinzufügen. Mitten im Landschaftsschutzgebiet Erlensteg in der Gartenanlage des Kleingartenvereins Bieber versteckt sich idyllisch die gemütliche Gaststätten-Oase mit den leckereren und erstaunlich raffiniert interpretierten hessischen Spezialitäten. Selbst Skeptiker lassen sich vom *Handkäs Carpaccio* verführen: hauchdünn aufgeschnittener Handkäse mit hauseigenem Balsamico Dressing, Oliven, Möhrchen und getrockneten Tomaten. Genauso überzeugt die hessisch-spanische Version der Grünen Soße: *Garnele küßt Grie Soß*: Riesengarnelen scharf angebraten, mit Calvados abgelöscht und Chili, dazu frische, hausgemachte Grüne Soße mit einer leichten Knoblauch-Chilinote. Ganz bodenständig schmecken aber auch *Flaaschworscht mit Sauerkraut* oder knusprig gebratene 1/2 Hähnchen. Dazu gibt es noch wechselnde Extra-Gerichte und Überraschungen von

GASTHAUS • HESSISCH & WELTWEIT

Chefin und Köchin Sylvia Schütz. Ohne Frage kommen die Zutaten frisch aus der Region und meist direkt aus der Nachbarschaft, u.a. vom Metzger Auer und der Bäckerei Paul aus Heusenstamm, der Metzgerei Schmidt aus Bieber oder Kräuter von der Gärtnerei Lang in Bürgel, manchmal auch das Ein oder Andere vom Kleingärtner nebenan. Gefeierte wird im Bieberbau Sommer wie Winter: Grillen an Feiertagen mit live Musik, auch private Grillfeste zum Geburtstag oder besonderem Anlass kann man buchen, gemütlich auch im Winter für die Weihnachtsfeier mit Buffet oder à la Carte.

SPECIAL:

Hessisch zum neu Entdecken • Ausflugsziel zwischen Bieber und Heusenstamm • Kickers-Wohnzimmer

Schlossmühlstr. 100 / 63073 OF-Bieber
069 86007294 / Di. bis Sa.: ab 16.00 Uhr
Sonn- & Feiertage ab. 12.00 Uhr
www.bieberbau-erlensteg.de





IL TAPPO

Weinprobe im Garten

Die wahrscheinlich gemütlichste Vinothek Offenbachs, findet ihr in „Tempeltown“. Im Hinterhof, idyllisch im Garten gelegen, warten die ein oder anderen Weinschätze darauf, von euch entdeckt zu werden. Der Inhaber, Ben Franz, der IL Tappo im Sommer 2018 aus Mühlheim übernommen hat, führt die Tradition der Vinothek, die seit 20 Jahren besteht, fort.

Der Laden führt vor allem besondere italienischen Weine aus Lazio und Umbria. Seit kurzem gibt es auch ausgewählte deutsche Weine im Sortiment. Zusammen mit seinem Team, berät Ben euch professionell und mit viel Leidenschaft zum Wein. Natürlich könnt ihr die Weine daher jederzeit direkt im Laden probieren. Wer kauft schon gerne die Katze im Sack?

„IL Tappo furioso“ ist Bens neuester Coup. Auf seiner rollenden Weinbar kommt er jetzt auch direkt zu euch, egal ob auf Feste, Veranstaltungen oder sonstige Events. Hierbei kooperiert er mit seiner

Catering Firma RoadKitchen, die das passende Essen zum Wein zaubert.

Service wird bei IL Tappo großgeschrieben und so liefert Ben die Weine auch außerhalb der Öffnungszeiten bis zu euch nach Hause.

SPECIAL:

*Gemütliche Vinothek im Grünen in Tempelsee •
„IL Tappo furioso“ – die rollende Weinbar für Feste
und Events, auch mit RoadKitchenCatering*

Gersprenzweg 10 / 63071 OF / 0163 8046045
Freitags von 16.00 – 20.00 Uhr,
oder nach Vereinbarung
info@iltappo.de



Glücklich schenken.

Offenbachs großes Herz

Gutscheine.

Mit diesen Gutscheinen verschenken Sie Freude und ein besonderes, persönliches Stadterlebnis. Unterstützen Sie die lokalen Geschäfte und Restaurants, stärken Sie Offenbachs großes Herz!

Offenbach
am Main

OF

Gutscheine können Sie im

OF InfoCenter erwerben.

OF InfoCenter, Salzgäßchen 1. Alle Infos und teilnehmende Partner finden Sie unter: www.offenbach.de/grossesherz



STADTMAGAZIN MUT&LIEBE

MUT&LIEBE ist Titel und Programm unseres Stadtmagazins für Offenbach. Seit Dezember 2011 produziert ein buntes, gut vernetztes Team alle drei Monate ein Heft mit Themen, Infos und Geschichten für Offenbachinnen und Offenbacher. Jeweils zu einem Schwerpunktthema zeigen Rückblicke in die Stadtgeschichte, neue Projekte, Menschen und Visionen immer wieder neu die Vielfalt der Stadt.

Das Stadtmagazin erscheint jeweils im September, Dezember, März und Juni in einer Auflage von 5000 Stück und liegt kostenlos im Stadtgebiet aus. Man findet es u.a. im OF InfoCenter, bam – Buchladen am Markt, der Steinmetzschen Buchhandlung, in Lokalen, Kultureinrichtungen und Museen.

Mit **KULT & CUISINE** schließen wir die Lücke bei den Gastroführern in der Region. Ein attraktiver Querschnitt aus dem vielseitigen kulinarischen Spektrum unserer Stadt präsentiert sich erstmals auf einen Blick, gemeinsam mit spannenden kulturellen Orten. Der große Zuspruch auf unser Projekt ermutigt uns, eine Fortsetzung ins Auge zu fassen. Wir freuen uns über das Interesse von weiteren Betrieben, dabei zu sein.



BESONDEREN DANK FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG:

Stadt Offenbach, Amt für Öffentlichkeitsarbeit
Wirtschaftsförderung der Stadt Offenbach

VERZEICHNIS ALPHABETISCH

RESTAURANT / GASTHAUS / BAR / CAFÉ

Anatolia Restaurant Offenbach	40
Apfelwein Klein	14
Bieberbau am Erlensteg	98
Café L'Afrique	60
Das süsse Leben	84
Don Pedro's Coffee Lounge	41
Eiscafé Cortina	92
Försters	12
Gasthaus Obermühle	96
Hafen 2	8
Il Pasticcino	82
In-dish	66
Informal	62
Laden Café	54
Le Belge	74
Mainpromenade	86
Markthaus am Wilhelmsplatz /	
Markthaus am Maa – Zum Schiffchen	64
Meatcut	56
Mein Lieblingsplatz Café	32
Mili's Café	83
Morleos	72
Sheraton Offenbach Hotel	44
Soupreme	36
Stop & go – Nerd's Cantina	63
Süsse Limone	47
Trattodino in der Weinstube	18
Tafelspitz & Söhne	70
Tarantino's	73
Waldgaststätte Rosenhöhe	58
Wiener Hof	93

WEINHANDLUNG / VINOTHEK

Berdux Weine	61
Die Genussverstärker	20
Il Tappo	99
Tour des vins	26

SPECIAL

Das Märktchen	22
Etagerie	24
Helden am Herd	42
Wochenmarkt auf dem Wilhelmsplatz	68

THEATER / KONZERT / VERANSTALTUNG

Capitol Theater Offenbach	16
Projekt Bleichstraße 14 H e.V.	78
t-raum	80
Wiener Hof – Saalbau	94

KINO

Lederpalast	10
Filmklubb	28

GALERIE / MUSEUM / KUNST

Bund Offenbacher Künstler (BOK)	48
Deutsches Ledermuseum	34
Digital Retro Park	50
Galerie Artycon	76
Galerie Sight	30
Galerie Thomas Hühsam	38
Haus der Stadtgeschichte	34
Kickers Fan Museum	90
Klingspor Museum	34
Kunstverein Offenbach	52

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Mut&Liebe GbR

Petra Baumgardt und Wolfgang Malik

Brinkstraße 47, 63069 Offenbach

069 854541, www.mulionline.de

REDAKTION & TEXT

Petra Baumgardt, Christine Ciampa, Christina Dirlich,

Denise Freidank, Alexander Knöß, Thomas Lemnitzer,

Ingrid Walter (walter-wortware.de), Meryem Tinc, Ida Todisco

KONZEPTION & LAYOUT

Petra Baumgardt (grafikdesign-baumgardt.de)

FOTOS

Thomas Lemnitzer (lemnitzer-fotografie.de),

Yildiz Koeremezli

Weitere, wie angegeben oder Rechte bei den jeweilig
vorgestellten Betrieben oder Einrichtungen.

TITELFOTOS

Nicolas Carbenay, Yildiz Koeremezli

GRAFISCHE ELEMENTE

© aluna1-, Qualit Design, Maria.Epine-,

Max Larin – fotolia.com

DRUCK

Druck- und Verlagshaus Zarbock GmbH & Co KG, Frankfurt

Nachdruck von Bildern und Artikeln nur mit Genehmigung
der Redaktion.

Alle Angaben ohne Gewähr.

2019 / Auflage: 5000 St.



OF LOVES YOU

*OFlovesU ist dein Werkzeug-
kasten zum Leben in unserer
Stadt. Hier sind Räume,
Menschen, Geschichten, Wege
und vieles mehr.*

www.oflovesu.de

