



Ein Team, bei dem es einfach passt: Koch Michael Schmidt mit Claudia und Theo Rinkens.



Bereit für alle Arten von Events: Liebevoll gedeckter Tisch im Festsaal.

Hier ist was los

**8. September
Kammerkonzert in Wegberg**

Susann und Christoph Scheibling spielen klassische Werke von Bach, Brahms, Debussy und anderen: Auf dem 41. Kammerkonzert des Kulturförderkreises „Opus 512“ im Vincentiushaus in Wegberg-Beeck. Infos: www.opus512.de

**20. bis 22. September
Piraten in Jülich**

Eine abenteuerliche Zeitreise in die Welt der Piraten des 17. Jahrhunderts bietet der Jülicher Brückenkopf-Park: Action-Shows, Konzerte, Choreografien und vieles mehr rund um das Thema Piraten erwarten die Besucher auf dem gesamten Parkgelände – ein Event für die ganze Familie. Infos: www.brueckenkopf-park.de

**12. Oktober
EWV-SportSpielSpaß-Tag in Übach-Palenberg**

Schnupper-Tauchen, Schwimmwettbewerbe, Pool-Disco und vieles mehr: Der EWV-SportSpielSpaß-Tag im Ü-Bad in Übach-Palenberg bietet Wasserspaß für die ganze Familie. Infos: www.vfr-schwimmen.de

**26. und 27. Oktober
Happy Halloween**

Grusel für Kinder und Erwachsene: In Monschau sind am letzten Oktoberwochenende die Geister los. Neben einer großen Halloween-Party werden u.a. eine Zaubershow, Live-Musik und viele weitere Attraktionen geboten. Infos: Monschau-Touristik, Telefon 02472 80 480

**25. November
Heinsberg on Ice**

Schlittschuhlaufen mitten in Heinsberg – ab dem 25. November ist dies wieder möglich: Auf einer eigens eingerichteten Eisfläche auf dem Heinsberger Marktplatz, mit Eiswaagen, einer Lauffernschule, Kinderdisco und vielem mehr. Geöffnet täglich von 11:30 bis 19:30 Uhr

Herzlich und lecker

Im Gasthof Rinkens in Eschweiler findet man echte Gastfreundschaft und gutes Essen – von der Currywurst bis zum mehrgängigen Menü.

In der Nähe des Blausteinsees in Eschweiler liegt seit mehr als 200 Jahren der Gasthof Rinkens. Hier stellen Claudia und Theo Rinkens ihre Leidenschaft, ihre grundsätzlich gute Laune und ihr Können in den Dienst ihrer Gäste. Und sie haben einiges zu bieten: eine Gaststube mit gemütlicher Kneipenatmosphäre, zwei Festsäle für Events und Familienfeiern mit bis zu 120 Personen, einen idyllischen Biergarten mit Spielplatz, ein Festzelt, zwei Kegelbahnen sowie vier Einzel- und vier Doppelzimmer im Hotelbetrieb. Und natürlich: richtig leckeres Essen.

Geht nicht gibt's nicht

In der Küche zaubert der 34-jährige Koch Michael Schmidt – und er legt in die Currywurst genauso viel Liebe wie in das Sechs-Gänge-Menü für die extravagante Hochzeitsfeier. „Sieben Gänge kann ich natürlich auch“, schmunzelt er und betont: „Wir legen viel Wert auf frische und hochwertige Produkte. Das schmeckt man dann einfach.“ Michael Schmidt hat im Haus Rinkens schon seine Ausbildung gemacht. Anschließend sorgte er im NATO-Offizierscasino in Teveren für gehobene

Küche und sammelte in einem spanischen Restaurant Erfahrungen mit mediterranen Gerichten. Von diesem Können profitieren jetzt die Gäste im Gasthof Rinkens. „Bei uns geht es sehr familiär zu“, sagt Claudia Rinkens. „Nicht nur Michael, auch unser Beikoch hat hier gelernt und ist nach einigen Erfahrungen in anderen Häusern zu uns zurückgekommen.“

Persönliche Bindung

Das tun auch viele Gäste immer wieder. Sie kommen in ihrer Mittagspause oder zum festlichen Abendessen, zum Kegeln oder zur Weihnachtsfeier, feiern die bayrischen Wochen im Oktober oder genießen im Anschluss an einen Ausflug am Blausteinsee ein kühles Getränk im Biergarten.

Theo Rinkens, in dessen Familiengeschichte der Gasthof eine wichtige Rolle spielt, erzählt:

„Wir haben eine sehr persönliche Bindung zu unseren Gästen. Das ist einer der Gründe, warum wir zum Beispiel bei der Ausrichtung von Events fast alles möglich machen.“ Wer Catering nach Hause oder in die Firma bestellt, wer eine Hochzeit oder ein anderes

Fest im Gasthof feiern will, kann sich auf die Unterstützung des Teams in allen Belangen verlassen. „Wenn die Braut es sich wünscht, gehe ich mit ihr auch das Kleid kaufen“, lacht Claudia Rinkens. Und man glaubt es ihr aufs Wort.

Gasthof Rinkens

Fronhoven 70 a
52249 Eschweiler
Telefon: 02403 522 48
Fax: 02403 51202
www.gasthof-rinkens.de
Geöffnet: Di. bis Sa. ab 17 Uhr, sonntags ab 11 Uhr – nach Absprache auch außerhalb der Öffnungszeiten für Anlässe jeglicher Art.
Montags Ruhetag.



TIPP

Im Oktober geht's im Gasthof Rinkens zünftig zu: Freuen Sie sich in den bayrischen Wochen auf Dirndl, Lederhosen und typisch bayrisches Essen!

Schlemmer-Gutscheine zu gewinnen

Wie viele Doppelzimmer bietet der Hotelbereich im Gasthof Rinkens?

Schreiben Sie uns die richtige Antwort auf eine Postkarte oder in eine E-Mail und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von vier Schlemmer-Gutscheinen im Wert von je 40 Euro für den Gasthof Rinkens. Schicken Sie Ihre Antwort bis 30. September 2013 an:

EWV regiomagazin
Stichwort: **Gasthof Rinkens**
52215 Stolberg
E-Mail: schlemmertipp@ewv.de

Mediterranes Rumpsteak

Zutaten für 4 Personen

4 Rumpsteaks à 250 g (Empfehlung: argentinisches Fleisch!), Fett zum Braten, 2 Bund Rucola, 100 g gehobelter Parmesan, 20 Mini-Roma-Tomaten, 2 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Sherry-Essig, 2 Esslöffel Pesto Genovese, Pane Bianco (italienisches Weißbrot)

Zubereitung:

Aus Essig, Öl und Pesto eine kleine Vinaigrette anrühren. Die Rumpsteaks mit Pfeffer und

Salz würzen, dann scharf von beiden Seiten anbraten und bei niedriger Temperatur für einige Minuten im Ofen entspannen lassen.

Die Tomaten halbieren, den Rucola waschen. Rucola und Vinaigrette über die Rumpsteaks verteilen, Tomaten darauf anrichten und Parmesan darüber hobeln. Zusammen mit dem Brot auf dem Teller anrichten.

