Nr.5
2018

Schutzgebühr 1,50 EUR

ROHRMEISTEREI MAGAZIN

KULTUR UND GENUSS IM RUHRTAL

SILENT
WATER
Destilled Gin
Der Schwerter Gin aus der Rohrmeisterei
Verkosten und Verschenken

KATIE FREUDENSCHUSS

JÖRG KNÖR

Jahr-100-Show

SVEN PISTOR

Pistors Fußballschule

BASTA

In Farbe

SEBASTIAN 23

Endlich erfolglos

STORNO

Die Sonderinventur 2019

WIR HABEN FÜR SIE GEÖFFNET

Montag:
18 - 23 Uhr

18-22 Uhr:	Montagsmenu im „Glaskasten“
18-22 Uhr:	Speisekarte „Unter`m Kran“

Dienstag - Donnerstag:
12 - 24 Uhr

ab 12 Uhr:	Mittagskarte, Kaffee & Kuchen
15.30-22 Uhr:	Speisekarte „Unter`m Kran“
18-22 Uhr:	Speisekarte „Glaskasten“

Freitag:
12 - 1 Uhr

ab 12 Uhr:	Mittagskarte, Kaffee & Kuchen
15.30-22 Uhr:	Speisekarte „Unter`m Kran“
18-22 Uhr:	Speisekarte „Glaskasten“

Samstag:
10 - 1 Uhr

10-13 Uhr:	Frühstücksbuffet
ab 12 Uhr:	Kleine Mittagskarte
14-22.30 Uhr:	Speisekarte „Unter`m Kran“
18-22 Uhr:	Speisekarte „Glaskasten“

Sonntag:
10 - 24 Uhr

10-14 Uhr:	Brunch
12-14.30 Uhr:	Mittagsangebot
ab 14.30 Uhr:	Süßer Sonntag
14.30-22 Uhr:	Speisekarte „Unter`m Kran“
18-22 Uhr:	Speisekarte „Glaskasten“

Gern öffnen wir auch montags und außerhalb dieser Zeiten - z. B. bei Gruppenreservierungen oder Veranstaltungen. Sprechen Sie uns an.

An folgenden Tagen ist unsere a-la-carte-Gastronomie bereits ausgebucht und keine Reservierung mehr möglich:
14.12., 12.1., 24.1., 28.1., 25.2., 9.3.

Nutzen Sie unser online-Ticketsystem: Bequem von zuhause aus buchen und bezahlen!

Tip

Alle Angebote auch als Schmuck-Gutschein zum Verschenken!

TICKET

Reservierung online:
www.rohrmeisterei-schwerte.de
oder telefonisch:
Di-Fr ab 12 / Sa+So ab 10 Uhr
unter 02304-2013001

BÜRGERSTIFTUNG ROHRMEISTEREI
KULTUR UND GASTRONOMIE

Ruhrstr. 20 | 58239 Schwerte
Tel. 02304 - 2013001 | Fax 02304 - 2013002
info@rohrmeisterei-schwerte.de
www.rohrmeisterei-schwerte.de

Redaktion: Tobias Bäcker
Erscheinungsdatum: Dezember 2018
Gestaltung: www.canvas-agentur.de

WERDEN SIE
TEIL DES PROJEKTS

GENUSS SCHEINE
INVESTIEREN SIE IN DIE ROHRMEISTEREI!

Verehrte Gäste,
die Bürgerstiftung Rohrmeisterei fördert mit Erträgen aus guter Gastronomie gemeinnützige Kulturprojekte. Wir freuen wir uns über die seit Jahren positive Entwicklung der Betriebsergebnisse der Rohrmeisterei. Bei der Finanzierung von Zukunftsinvestitionen gehen wir nun neue Wege – wir suchen „Investoren in Genuss und Kultur": Dabei dachten wir an Sie!

Für die Bereitstellung eines Kapitals in Höhe von (mindestens) 2500 EUR für (mindestens) 5 Jahre erhalten Sie eine Verzinsung von jährlich 8 % in Form von gastronomischen Leistungen. Dokumentiert wird dies als GENUSS-SCHEIN, einem künstlerisch gestalteten Unikat. Darüber hinaus erhalten Sie jährlich einen GUTSCHEIN, mit dem Sie im Wert der Zinsen in der Rohrmeisterei genießen können. Zusätzlich laden wir alle „Genuss-Aktionäre" einmal jährlich zu einer Sonderveranstaltung ein.

GEHEN SIE STIFTEN
UND WERDEN MITGLIED DER BÜRGERSTIFTUNG

Das Industriedenkmal Rohrmeisterei wird von der gemeinnützigen Bürgerstiftung Rohrmeisterei als Kulturzentrum für Schwerte und die Region betrieben. Ohne öffentliche Zuschüsse werden vielfältige Veranstaltungen angeboten, die Säle mietfrei für gemeinnützige Vereine und Partner bereit gestellt und insbesondere jugendkulturelle Projekte durchgeführt und unterstützt. Neben den Erträgen aus der Gastronomie ist der Aufbau eines namhaften Stiftungskapitals wichtig, um diese gemeinnützige Arbeit nachhaltig zu sichern. Schon mit jährlich 100 EUR über fünf Jahre können Sie Stifterin oder Stifter der Bürgerstiftung werden. Als Mitglied der Stifterversammlung laden wir Sie mehrmals jährlich ein, informieren Sie über die Stiftungsarbeit und stellen Ihnen für besondere Veranstaltungen Freikarten bereit. Werden Sie Teil dieses bundesweiten Modellprojekts.

Anfragen richten Sie bitte an stiftung@rohrmeisterei-schwerte.de

JEDEN TAG GENIESSEN

Jeden Montag
um 18 Uhr

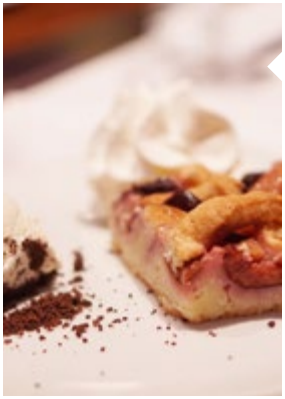
MONTAGSMENU

3-Gänge-Menu
24,90 EUR / Person

Jeden Dienstag
um 18 Uhr

EIN FALL FÜR ZWEI

4-Gänge-Geniesser-Menu
für zwei Personen
59 EUR / Paar



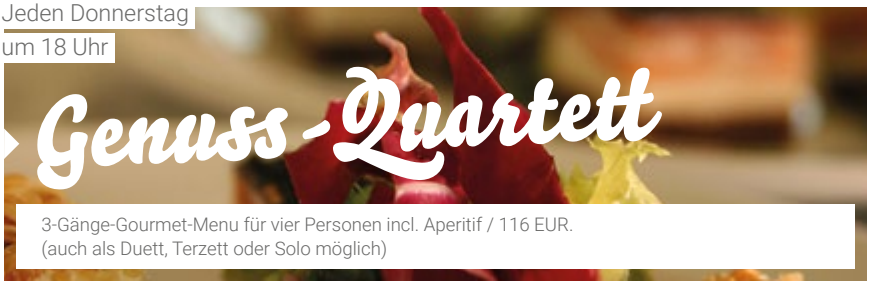
Jeden Mittwoch ab 18 Uhr

GRANDMA'S CLASSICS

Lieblingsessen aus Omas Küche in der guten alten Zeit – neu interpretiert und inszeniert. Genießen Sie Heimat im 21. Jahrhundert! Zum Beispiel Roulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Krüstchen mit Spiegelei und Champignon-Rahmsauce, Königsberger Klopse! Und zum Abschluss Scheiterhaufen oder Herrencreme oder Bienenstich? Was nach 70-er-Jahre-Retro-Küche klingt, wechselt wöchentlich und ist das neue Projekt von Marc Kampmann und seinem Glaskasten-Team.

Hauptgang und Dessert plus Kaffeespezialität
oder Hochprozentiges
29,50 EUR / Person

Jeden Donnerstag
um 18 Uhr



3-Gänge-Gourmet-Menu für vier Personen incl. Aperitif / 116 EUR.
(auch als Duett, Terzett oder Solo möglich)

SCHÖNES WOCHENENDE

Jeden Samstag
10-13 Uhr

GENERATIONEN-FRÜHSTÜCK

Lustvoll ins Wochenende schlemmen mit Frühstücksangeboten, Joghurt und Obst, Rührei und Würstchen, Fisch- und Bratenplatten, Antipasti und Salaten, Pasta und Eintopf – Kaffee, Tee und Säfte sind inklusive. Bei Sonne auch auf der Terrasse

19,90 EUR / Person
Kinder bis 6 Jahren sind frei/bis 12 Jahre halber Preis

Jeden Sonntag
ab 10 Uhr (Buffet bis 14 Uhr)

FAMILIENBRUNCH

Treffen Sie sich mit Familie oder Freunden zum Brunch im besonderen Ambiente der Rohrmeisterei. Reichhaltige Frühstücksauswahl mit Brötchenvielfalt; Joghurt, Müsli-Bar und Obst; Pancakes und andere Leckereien frisch am Buffet zubereitet; Vorspeisen, Terrinen und Salate; vier warme Hauptgänge mit Beilagen; Dessertvielfalt - Kaffee, Tee und Säfte sind inklusive

31 EUR / Person
Kinder bis 6 Jahren sind frei/bis 12 Jahre halber Preis

Jeden Sonntag
ab 14 Uhr

SÜSSER SONNTAG

Frische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne (von Oktober bis März)
Selbstgebackene Kuchen nach Annas Rezepten, auch zum Mitnehmen
Hausgemachte Pralinen aus der Goldküche

Bei Sonne auch auf der Terrasse

Tip

Begehen Sie Ihre Geburtstags- oder Familienfeier mit Empfang und Brunch am Sonntagmorgen!

Für Gesellschaften von 25-40 Personen reservieren wir exklusiv das Restaurant „Glaskasten" für Sie oder ab 40 Gästen unseren Saal Halle 2. Das Buffet stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen – gern senden wir Ihnen unsere Vorschläge zu.

Unser Catering-Service für Ihre Feier

WIR KOMMEN
AUCH ZU IHNEN

Träumen Sie von Ihrem nächsten Geburtstagsfest im eigenen Garten, dem Firmenjubiläum in der eigenen Werkshalle oder einem Picknick am Bootssteg mit Ihren Freunden? Dann sind Sie beim Catering-Team der Rohrmeisterei in den richtigen Händen. Unser Team sorgt auch außerhalb unserer hohen Hallen für gewohnte Rohrmeisterei-Qualität. Kein Ort ist zu ausgefallen, kein Sonderwunsch zu verwegen. Keine Frage der Größe.

Egal ob Sie zum familiären Menu für zehn Personen am heimischen Esstisch oder zum großen Hochzeitsbuffet für 150 Personen auf der Streuobstwiese laden wollen – wir planen Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen, mit viel Atmosphäre und professionell bis ins Detail, auch in Sachen Technik und Dekoration.

Info

Auch Kleinstbestellungen sind möglich: Wir bereiten vor – Sie holen ab.

ZUM BEISPIEL

Barbecue im eigenen Garten - Profi-Grills, Salat-Vielfalt, Theken-Service	Feinschmecker-Menu daheim - unsere Köche in Ihrer Küche	Feines Westfälisches Fingerfood als Überraschung für Ihre Gäste	Geniesser-Buffets für Partys und Familienfeiern	mobile Whisky-Tastings, Wein-Proben und Gin-Verkostungen

AB OKTOBER
IM RESTAURANT GLASKASTEN:

MENU RUHRGOLD

FRISCH GEBACKENES „SCHWERTER KRÜSTCHEN“:

KAROTTEN-STERNANIS-SUPPE Jacobsmuschel / Sauerrahm

HEILBUTT unter einer Senf-Kräuterkruste, Rahmlinsen
Petersilienpuree / Rettich / Senf Mayo

SCHWEINEBAUCH und -BÄCKCHEN cross gebraten, Weiße Portweinsauce
Pastinake / Apfel / Cashewkerne / Staudensellerie

CRÈME BRÛLÉ

OCEAN’S FOUR

Vier-Gang-Menu mit Miesmuscheln und Hummer
Meer genießen ab 4 Menschen und bitte 2 Tage vorher reservieren!

ZU GAST BEI UNSEREN **WINZERN**

WEIN MENU

Beim Wein-Menu im „Restaurant Glaskasten“ ...

...servieren wir Ihnen im Anschluss an unseren Empfang mit Winzersekt ausgewählte Weine unserer Direktlieferanten, begleitet von einem eigens komponierten Menü der Rohrmeisterei-Küche. Testen Sie zu jedem Gang unterschiedliche Weine und entdecken Sie Kontrast und Konsens. Lassen Sie sich von unseren Winzern und Experten über ihre Raritäten persönlich informieren.

Im Preis enthalten:
5-Gänge-Menu mit abgestimmten Weinen, Aperitif und Digestif,
Winzervortrag für 85 EUR

WEINMENUS HERBST / FRÜHJAHR

Freitag 11.1.2019, 19 Uhr

WEINGUT VON HÖVEL
SAAR

Freitag 15.2.2019, 19 Uhr

WEINGUT KREUZBERG
AHR

Freitag 1.3.2019, 19 Uhr

WEINREISE
MITTELMEER

Freitag 5.4.2019, 19 Uhr

WEINGUT WIRSCHING
FRANKEN

20.12.2018, 10.1., 7.2., 7.3.2019
Immer donnerstags um 18 Uhr

5,6,7,8 - WEIN AFTER WORK

Immer donnerstags um 18 Uhr im Genusskabinett am 25.10., 1.11. und 20.12.
Fünf Weine um sechs Uhr mit sieben Snacks bis acht Uhr und Erläuterungen von Sommeliére Rebecca Graevenbruck. Die Verkostungen finden im Genusskabinett statt, anschließend verweilen Sie gern noch und genießen weiter ...

29 EUR / Person

KÖSTLICHES AUS DER **ROHRMEISTEREI**

HAUSBRAUEREI **CANOE**

Naturtrübes Bio-Bier

Canoe Siphon	2l	12,00
Befüllung Siphon	2l	4,90

SENF

aus der Schwerter Senfmühle

Probiergläschen	45 ml	1,50
Senfglas	185 ml	4,20

Sorten: scharf, Honig, Honig-Dill, Curry, Kräuter, Chili, Bier, Adrian, Preiselbeere, Riesling, Pfeffer, Knoblauch

Whiskey-Senfgläschen	45 ml	2,00
Whiskey-Senfglas	185 ml	4,50

Sorten: Octomore, Mackmyra

ROHRMEISTEREI **KAFFEE**

im Kaffeesäckchen

bio & fair	200g	4,90

RUHRSTADTKINDER

Edition 1 des Literaturprojekts 8,00

GOLDKÜCHE

die Schürze

Mit verschiedenen Slogans 34,90

FLOW

RM Chill Moods Vol.1

Vocals & Keyboards: Theo Spanke
Guitars Keyboards & Background Vocals: Dirk Gottschalk
Vocals & Adlibs: Sara Buschulte
Trumpet & Flugelhorn: Carsten Gronwald
Tenor saxophone: Tommy Schneller 14,50

SILENT **WATER**

Die Ruhe der Ruhrwiesen. Der Duft von wilden Beeren. Aromen von Zitrone und Lavendel. Herrlich fruchtig.

Rohrmeisterei Gin	0,5 l	29,50

O´DONNELL **MOONSHINE**

Berlin

Likör	0,7l	24,90
Likör	0,35l	14,90

Sorten: Bratapfel, Bitter Rose, Harte Nuss

Mason-Jars-Ausgießer	Stück	2,90

ALLE **WEINE** ...

aus unserer Weinkarte gibt es auch zum Mitnehmen.

Herzklopfen feinherbe Bio-Weißwein-Cuvée	9,50
Weißburgunder trocken, Württemberg	8,50
Liebes Leben, Rotling, Franken	8,00
Herzbube, Cuvée aus Cabernet & Spätburgunder	9,50
Chateau Guibeau, trocken, Frankreich	9,50
5 Freunde Probierpaket	39,50

Höhenflug & Tiefgang
Weißburgunder Winzersekt brut Flaschengärung 14,50

HAUSGEMACHTES

aus unserer Goldküche / Spezialitäten im Glas

Schwerter Senf Kurkuma Suppe	350 ml	4,90
Kürbis-Chutney	100 ml	3,50
Schwerter Senf-Himbeer-Dressing	500 ml	9,50

RESTAURANT GLASKASTEN

dienstags bis sonntags

Menu und a la carte in unserem Restaurant „Glaskasten“

MARC KAMPMANN

Das Ruhrgold Menu

Schon mit 6 Jahren wusste der 1989 in Arnsberg geborene passionierte Angler: **„Ich will Koch werden!“** Bei Johann Lafer bewunderte er das „Spiel mit den Produkten“, bei Elmar Simon (Sternerestaurant „Balthasar“, Paderborn) genoss er den Freiraum, mit dem er seine eigenen Ideen entwickeln konnte – die er nun als Verantwortlicher für das Restaurant „Glaskasten“ in der Rohrmeisterei verwirklicht: Bodenständige Produkte kreativ zu variieren, miteinander in Zusammenhang zu setzen und als „Landschaft auf dem Teller“ zu gestalten. Zuletzt gewann er Bronze bei der Weltmeisterschaft der Köche in Dubai, jetzt ist sein Platz die Goldküche der Rohrmeisterei.

FR 17.5.2019

BARBECUE & BEER

Das große Rohrmeisterei-Barbecue unter freiem Himmel – gesellig und für alle Geschmäcker. Die Profis am Rost aus dem Küchenteam der Rohrmeisterei grillen Klassiker und Spezialitäten für jeden Geschmack. Von Fleisch verschiedenster Provenienzen über Fisch und Gemüse bis hin zum süßen Nachtisch lässt unser BBQ-Team seiner Kreativität freien Lauf und freut sich darauf, gemeinsam mit Ihnen neue kulinarische Welten zu entdecken.

Dazu werden verschiedene Craft Beers im „Open bottle Tasting“ angeboten. Chistian Wolf, der „Brauwolf“, beweist mit Fachwissen und Anekdoten, dass Craft Beer ebenso vielfältig ist. Zusätzlich gibt er Empfehlungen zum Food-Pairing mit dem Gegrillten. Es erwarten Sie eine gemütliche Atmosphäre, entspanntes geselliges Beisammensein und Grillgut all you can eat.

Info

Einlass & Begrüßung mit Stößchen ab 19.00 Uhr
Beginn 19.30 Uhr
49 EUR inkl. Barbecue und Buffet,
6 Craft Beers mit Erläuterungen

ABHOLEN UND ZUHAUSE GENIESSEN!

FESTMAHL RUND UM DEN SONNTAGSBRATEN

Verwöhnen Sie Ihre Gäste bei Familienfeiern
mit einem Menu aus der „Goldküche“

REGIONALE UND INTERNATIONALE VORSPEISEN

Gegrilltes und gefülltes Gemüse
Parmaschinken
Italienische Salami
Bulgursalat „orientalisch“
Graved- und Rauchlachs vom Fischhof Baumüller mit Meerrettich

HAUPTGANG

Kalbsbraten in Sauerrahm
Gemüsequiche und Kartoffelgratin

DESSERT

Schokoladensoufflee mit dunklem und hellem Kern

Das Angebot gilt ab 4 Personen und kostet 24,50 EUR / Person.

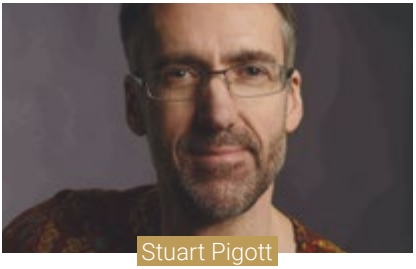
Info

Die Speisen sind in Boxen aus Zuckerrohrfasern (biologisch abbaubar) verpackt. Bitte bringen Sie eine Kiste für den Transport mit. Auf Wunsch bieten wir Ihnen als vegetarische Variante (Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce). Die Hauptgänge werden kalt mitgegeben. Genaue Anleitung zum Erwärmen zuhause liegt bei.

Nur mit Vorbestellung (Tel. 02304-2013001 oder info@rohrmeisterei-schwerte.de).
Bezahlung bei Abholung bar oder per ec-Karte.

GENUSSKULTUR FÜR ALLE SINNE

Julia Moser


Stuart Pigott

Bier Tasting

Fischhof Baumüller

Goldküche

Gin Spiration

»FEINE ZEIT«

Das sind hochkarätige Feinschmecker-Veranstaltungen mit besonderen Köchen und ausgefallenen Genuss-Partnern in der Rohrmeisterei– einzigartig in der Region. Kulinarische Regie in der alten Pumpstation führen Axel Pferdekämper und Stephan Solbach sowie Marc Kampmann im „Glaskasten". Mit ihren nie versiegenden Ideen für neue Menu-Kreationen garantieren sie das inzwischen bundesweite Renommee der Rohrmeisterei.

Goldküche

MO 28.1.2019, MO 25.2.2019
MO 25.3.2019, MO 29.4.2019
18 Uhr

GOLDKÜCHE
DIE KÜCHENPARTY

Genießen Sie einen beschwingten Abend zwischen Herd und Wein-Bar mit Musik im einzigartigen Ambiente der Rohrmeisterei. In der neuen Goldküche bereitet unser Küchenteam ein Degustationsmenu aus acht Gängen für Sie zu. Schauen Sie unseren Köchen über die Schulter, probieren Sie die Leckereien direkt in der Küche, flanieren Sie zwischen Kochzeilen und Kühlhäusern oder lassen Sie es sich im Feinschmecker-Restaurant „Glaskasten" gut gehen. An unserer Wein- und Sekt-Bar halten wir Crémant und Winzersekt sowie rund zwanzig erlesene Weine renommierter Winzer für Sie bereit, an der Theke Brinkhoffs und Hövels vom Fass sowie exklusive Craft Beer Varianten.

Info

59 EUR / Person

Rudolfo Gonsalves

FR 8.2., SA 9.2., FR 8.3., FR 15.3.,
FR 29.3., FR 5.4., FR 3.5.,
MI 29.5. (Vorfeiertag), SA 15.6.2019
19 Uhr

GIN SPIRATION
MIT MENU

Gin Tonic erlebt als Klassiker unter den Cocktails und Longdrinks derzeit sein Comeback. Rohrmeisterei-Bar Chef Rudolfo Gonsalves widmet dem breiten Spektrum von Gin, Wacholder und Genever einen ganzen Abend. Genießen Sie vielschichtige Geschmackserlebnisse und steigen Sie ein in die Welt des Gins – seine Ursprünge, seine Geschichte, seine Aromen: Welche Unterschiede gibt es? Was verbirgt sich hinter dem Begriff Botanicals? Und natürlich: Was ist das passende Tonic Water.

Für die Gin Tastings am 8.12. und 15.12. sind noch wenige Plätze frei!

Info

79 EUR incl. Verkostung von zwei Genever und sechs internationalen und regionalen Gins pur und mit passenden Tonic Waters. Kulinarisch begleitet wird der Abend in Form eines 4-Gang-Menüs.
Leitung des Abends: Rudolfo Gonsalves

SA 16.2.2019, SA 13.4.2019
19 Uhr

KÄSE UND WEIN

Tasting mit Claudia Kaschinski von der Käserei Frank Rest. Lernen Sie neun Käse Sorten kennen und verkosten Sie dazu passende Weine.

Info

69 EUR incl. Käse, Wein, Erläuterungen durch Claudia Kaschinski, Tafelwasser

FR 8.2.2019
19 Uhr

BIER-MENU

KOCHKUNST TRIFFT BRAUKUNST – EINE KULINARISCHE KOMPOSITION

Dass sich eine gehobene Küche sehr gut mit Bier vereinbaren lässt hat man bestimmt schon mal gehört. Wir möchten mit Ihnen eine kulinarische Entdeckungstour starten. Zu jedem Gang werden Ihnen feinste Bierspezialitäten gereicht und die Köche der Rohrmeisterei kreieren eine passende Köstlichkeit
aus frischen, regionalen Produkten dazu. Das Ergebnis ist eine kulinarische Komposition der ganz besonderen Art.

Info

79 EUR incl. 5-Gänge-Menu, dazu reichen wir 5 Bier-Sorten aus der Canoe Braumanufaktur, Erläuterungen durch Dirk Meyer (Inhaber Canoe Braumanufaktur), Tafelwasser, Kaffee & Varianten

BEST OF CRAFT BEER

SA 19.1.2019, SA 23.3.2019
FR 12.4.2019, FR 10.5.2019
FR 14.6.2019
19 Uhr

BIER TASTING
MIT MENU

Pils, Export, Lager, Pale Ale, Stout, Bock, Porter und vieles mehr – die Welt des Biers hat vielfältige Geschmacksrichtungen und überraschende Entdeckungen zu bieten. Unsere Bier-Sommelièrs laden Sie auf eine spannende Genuss-Reise ein und beweisen dabei, dass Bier dem Wein in seiner Komplexität in nichts nachsteht. Aus der Küche kommt dazu die entsprechende und auf die Bierauswahl abgestimmte Stärkung.

Info

79 EUR incl. 6-8 Biere, Speisenbegleitung
Leitung des Abends: Bier Sommelier Christian Wolf

SPEISENFOLGE (BEISPIEL)

I

Rippchen Schwein/Blini/Malzbierdip/
Senfkaramel/Wildkräuter

Cremesuppe von der Steckrübe/
gebackener Matjes/Speckknödel

Fjord Forelle/Büsumer Krabben/
Gurke/ gepoppter Reis

Rinderrücken/Schalotten/Zucchini/
Ziegenkäse/Blätterteig/
Kartoffel-Mousseline

Kürbis-Tarte/Ahornsirup/
Walnusseis/Vanille Espuma

II

Lachs/Apfel/Sellerie/Sauerampfer

Geräucherte Entenbrust/Erdnuss/
Wilder Broccoli/Süßkartoffel

Lackierter Schweinebauch/Malz/
Mais/Schwarzwurzel

Reh/Steinpilz/Walnüsse/
Baumkuchen

Brie/Mandel/Karamel

Julia Moser

FR 1.2.2019, SA 30.3.2019
19 Uhr

SCHOKOLADEN-TASTING

IM GENUSSKABINETT

Kein Genuss ist vorübergehend, den Eindruck den er hinterlässt ist bleibend. Begeben Sie sich zusammen mit der Schokoladen-Sommelière Julia Moser auf eine spannende Entdeckungsreise zu den Ursprüngen der „süßen Sünde". Von der Kakaobohne über die Verarbeitung bis zu den verschiedenen Schokoladensorten. Beglücken Sie Ihre Sinne beim Schokoladentasting und erleben Sie inspirierende Momente mit einzigartigen Schokoladen-Kreationen.
Durch die Veranstaltungen führt Sie **Julia Moser** (Konditormeisterin mit Auszeichnung, Meister Chocolatier , eine der ersten deutschen Schokoladen-Sommelière, Abschluss „sehr gut")

Info

59 EUR incl. Aperitif, Schokoladen-Verkostung, Imbiss, Tafelwasser und zwei begleitende Weine

FR 18.1.2019, FR 22.3.2019
19 Uhr

SCHOKOLADEN-MENU

IM RESTAURANT GLASKASTEN

Tauchen Sie ein in die vielfältige Welt der Schokolade voller Aromen und Magie. Bei einem 4-Gänge-Menu begegnet Ihnen die süße Verführung in spannenden, herzhaften Kompositionen und hebt Genuss auf ein neues Level. Begleitet durch die Schokoladen-Sommelière Julia Moser lassen Sie sich den Abend versüßen und mit spannendem Wissen rund um die Kakao-Bohne anreichern.
Durch die Veranstaltungen führt Sie **Julia Moser** (Konditormeisterin mit Auszeichnung, Meister Chocolatier , eine der ersten deutschen Schokoladen-Sommelière, Abschluss „sehr gut")

Info

89 EUR incl. Aperitif, 4-Gänge-Menu rund um die Schokolade mit begleitenden Weinen, Schokoladen-Verkostung, Tafelwasser, weitere Getränke

Menu im Freien

DO 25.7., FR 26.7.,
MI 21.8., DO 22.8.2019

SINNES WANDEL 2019

FÜNF ORTE – FÜNF GÄNGE – FÜNF WEINE.

Sinnes Wandel ist ein kulinarischer Spaziergang durch den Landschaftspark der Rohrmeisterei. Direkt am Fluss empfangen wir Sie mit Sekt und amuse gueule, an der „Hellen Kammer" von Kazuo Katase genießen Sie die Vorspeise, „Less sauvage than others" heißt das Kunstwerk von Rosemarie Trockel, das die Kulisse für den Fischgang bildet. Zum Hauptgang nehmen Sie auf den festlich gedeckten Ruhrbalkonen Platz, bevor der Abend mit Dessert, Kaffee und Digestif auf der Terrasse ausklingt. Ein intimer Abend in wunderbarer Natur und betörender Kunst, Blick in den Sternenhimmel inclusive.

Info

74 EUR incl. Menu, Aperitif, Weinbegleitung und aller weiteren Getränke Bei unpassendem Wetter wird das Degustations-Menu in den kleinen Veranstaltungssaal oder das Restaurant verlegt.

Edles aus dem Wasser

FR 22.3.2019
19.30 Uhr

FISCH AS FISCH CAN

MENU MIT DEM FISCHHOF BAUMÜLLER

Im Mittelpunkt stehen die guten Erzeugnisse vom Fischhof Baumüller aus Wickede. Unsere Küchencrew wird aus diesen heimischen Fisch-Spezialitäten ein ganz besonderes Menü zaubern, bei dem garantiert niemand Fleisch vermissen wird.

Info

79 EUR incl. 5-Gänge-Menu, Aperitif, Weinbegleitung, Tafelwasser, Kaffee & Varianten

Am 22.3. mit Frank Baumüller vom Fischhof.

FR 19.4.2019

An Karfreitag mittags und abends im „Glaskasten".

Stuart Pigott

SA 9.3.2019
19 Uhr

BEERENAUSLESE

WEIN GALA RUHRGEBIET

DER MODERATOR

STUART PIGOTT – Weinkritiker, - autor, -journalist. Der internationale Experte für deutschen Wein

DAS MENU

Marc Kampmann, Küchenchef des Restaurants „Glaskasten" der Rohrmeisterei und sein Team komponieren sechs Weinaffine Menu-Gänge.

DIE HERAUSFORDERUNG

Zu jedem Menu-Gang werden drei Spitzen-Weine der beteiligten Winzer gereicht. Aus dem kulinarischen Menu wird eine Verkostung von 18 edlen Tropfen.
Ein Olymp des Genusses, wie es in deutschlandweit nicht noch einmal gibt.

Info

98 EUR incl. Empfang mit Winzersekt und Fingerfood, Sechs-Gänge-Menu, Verkostung von 18 Weinen, Moderation Stuart Pigott, Live-Musik, alle weiteren Getränke
(18.30 Uhr Einlass, 19 Uhr Beginn)

Seit Oktober 2017

DAS NEUE
GENUSS KABINETT

mit Studio, Séparée und eigener Terrasse
für Tagungen, Meetings, Menus im kleinen Kreis
erlesene Ausstattung, moderne Technik, Event-Küche
Gold Metall Stein

Buchen Sie als Programm für Ihre Gesellschaft exklusiv

„Geschüttelt, nicht gerührt" Cocktails Classic & Crazy
„Süße Verführung" Feine Pralinen selbst gemacht
„Uisge beatha" Whisky Tasting und Menu
„Herzprickeln" Sekt, Cremant, Champagner Try and Fly
„GinSpiration" Gin & Tonic Kennen, Kosten und Kreieren
„In vino veritas" Wein Wahrheiten Probieren und Diskutieren

Koch-Kurse und Küchen-Events
mit Manfred Kobinger (Michelin Stern 1989-2002, Küchenchef Rohrmeisterei 2004-2015)
und Marc Kampmann (Küchenchef Rohrmeisterei „Glaskasten" seit 2016)

Menus und Themen nach Wunsch und Absprache, zum Beispiel:
„Nose to tail" Das ganze Tier
„Die Königin der Gemüse" Spargelabend
„Hummer Nummer"
„Meat Academy" Die Steak Schule
Küche der Jahreszeiten

KOCHKURSE

PRODUKTORIENTIERT, PROFESSIONELL, AUF DEN PUNKT

Lecker lernen, Menschen treffen und vor allem Spaß haben. Sowohl Anfänger als auch ambitionierte oder anspruchsvolle Hobbyköche haben Gelegenheit spannende Kreationen zu einem Menü zusammen zu stellen. Tips von Profis und Spaß am Herd! Erfahrungsaustausch beim gemeinsamen Essen und einem guten Glas Wein, sowie einer Endbesprechung des Tages und der Rezepturen.

Themen

Meat Academy: Steak, Filet & Co – richtig gutes Fleisch
Fish Academy: Austern, Meeresfrüchte, Edelfische & Muscheln
Grandma's Kitchen: Einmachen und Konservieren / Rouladen & Co
Bio, regional & gesund: Einfache und gesunde Speisen
Nose to tail: das ganze Tier
Süße Verführung: Pralinen d*i*y
und gern nach Ihren Wünschen!

Leitung

Die Kochkurse leiten Manfred Kobinger (Michelin Stern 1989-2002, Küchenchef Rohrmeisterei 2004-2015, Küchenmeister), Stephan Solbach (Küchenchef & Küchenmeister), Axel Pferdekämper (Küchenchef), Marc Kampmann (Küchenchef Gourmet-Restaurant „Glaskasten" seit 2016).

Neben den Angeboten für feste Gruppen bieten wir auch Küchen Events zur freien Anmeldung an:

SA 25.5.2019
17-24 Uhr

GÄSTE VERZAUBERN

IHR GOURMET MENU!

Info

Champagner-Empfang, Kochen und Spaß haben, Weinbegleitung und weitere Getränke, Rezeptmappe, Leih-Schürze
119 EUR pro Person

KÜCHENPARTYS

PRICKELND, PUR, PARTY

Schälen, schnippeln, schneiden; abschmecken, verkosten, probieren – eigentlich nur ein Vorwand, um Sekt trinken und Spaß haben zu können. Trotzdem wird es lecker – unsere Köche garantieren, dass es gelingt. Sie haben Spaß und genießen das Leben bei guter Musik und gutem Essen!

Themen

Spargel – die Königin der Gemüse
Hummer Nummer
Fingerfood & Flying Dinner
Speisen zum Wein
und gern nach Ihren Wünschen!

Leistungen (Kochkurse & Küchenpartys)
Rezeptmappe, Leih-Kochschürze, begleitende Getränke, Menu / Flying Dinner, Secco und begleitende Weine, Ausklang gegen 23 Uhr

Nach Wunsch
Kaffee und Kuchen am Nachmittag, Sekt- oder Champagner-Empfang, weitere Getränke wie Weine und Digestif, Wein- oder Cocktailschulung, kompakt oder ausführlich, drei bis fünf Gänge

Teilnehmerzahl
mindestens 6 Personen, max. 15 Personen im Genuss Kabinett der Rohrmeisterei; ab 25 Personen kann die Veranstaltung in unseren Sälen stattfinden; alternativ kann bei mehr als 25 Teilnehmern eine Gruppe kochen, die andere Gruppe an einer Cocktail- oder Weinschulung teilnehmen, und dann wird gewechselt.

Das Besondere Geniessen
Die Speisen könne Sie auch in unserer hauseigenen Spitzengastronomie verkosten. Ein zwölf Meter hohes Tonnendach, ein verrosteter Kran, alter Backstein im Kontrast mit Sichtbeton, dunklem Holz, Stahl und Glas – das ist das Ambiente für Ihr Menu.

Unsere Extras – immer dabei:
Rezeptmappen und coole Schürzen (die Sie für 34,90 EUR auch erwerben können)

Preis ab 89 EUR pro Person
Wir unterbreiten Ihnen gern ein individuelles Angebot
Ihre Partner, Familienangehörige oder Freunde können am abendlichen Menu teilnehmen.

WHISKY TASTING

LANDSCHAFT IM GLAS

Die Whisky Tastings in der Rohrmeisterei verbinden stilvolles Ambiente, fachkundige Beratung und köstliches Essen. Erleben Sie ebenso genuss- wie aufschlussreiche Abende!

Tastings im Degustationssalon. In unserem Salon im Obergeschoss finden unsere Tastings mit Christine Mika und Simon Rosenkranz mit max. 25 Teilnehmern statt.

SA 29.3.2019

Die aktuellen Themen finden Sie auf **www.rohrmeisterei-schwerte.de**

Übrigens: Manchmal wiederholen sich die Themen, aber nie die Whiskys! Die Tastings finden entweder im Degustationssalon oder in unserem neuen Genuss Kabinett statt. Gern arrangieren wir auch Sondertermine für Gruppen oder Firmen-Events (ab 10 Personen).

TASTINGS IM GENUSS-KABINETT

Exklusive Tastings im neuen Genuss Kabinett. In diesem Séparée bieten Christine Mika oder Simon Rosenkranz Whisky Tastings mit Menu mit bis zu max. 14 Teilnehmern an.

FR 11.1., SA 12.1., FR 25.1., SA 26.1., FR 22.3.2019

Die aktuellen Themen finden Sie auf **www.rohrmeisterei-schwerte.de**

85 EUR, ohne Whisky 55 EUR
Incl. Whisky-Degustation, mehrgängiges Menu, Informationsvortrag

Info

FR **1. FEBRUAR** 2019

WHISKY ON STAGE

Ein Abend voll amüsanter Geschichten rund um das Thema "Whisk(e)y" mit einer Menge Live-Musik! Die Whisky-Leser aus Bochum (Frank Schorneck, Ralf Weber, Rüdiger Boldt und Dirk Oltersdorf) präsentieren mit Anekdoten, literarischen Spezialitäten und einer Menge Live-Musik die verschiedenen Facetten dieses goldenen Getränks.
Natürlich dürfen und sollen bei diesen Streifzügen durch diverse Whisky- Länder auch Proben der jeweils dort beheimateten Getränke verkostet werden. Ein Speisenstand mit landestypischen Spezialitäten, eine Whisky Bar und das passende irische Bier runden den Abend ab.

Info

Einlass: 18 Uhr
Beginn: 19.30 Uhr
30 EUR (inkl. 4 Whiskys)
16 EUR (nur Bühnenprogramm)

SA **16. MÄRZ** 2019

ST. PATRICK`S DAY

Info

Einlass: 18 Uhr
Beginn: 20 Uhr
VVK 18 EUR

COMEDY & TALK

DI 15.1., DI 26.3., DI 27.8.
DI 29.10., DI 3.12.2019
19 Uhr

WEIBSBILDER 2019

Gusto und Genuss gestern und heute

Vorgestellt werden eine historische Frauengestalt, die Geschichte geschrieben hat, und eine lebende Frauenpersönlichkeit aus Schwerte mit ihrer Profession oder ihrem Talent. Kredenzt wird dazu eine mehrgängige, thematisch abgestimmte Variation von Köstlichkeiten.

Info

Begrenzte Platzzahl - keine Zweitveranstaltungen!
Pro Person: 27 EUR inkl. Speisen, Aperitif und Tischreservierung (18 Uhr Einlass, 19 Uhr Beginn)

ROHRMEISTEREI
WIR UNTERSTÜTZEN KULTUR!
GLEICHSTELLUNGSSTELLE STADT SCHWERTE DER BÜRGERMEISTER

DI 26.2.2019, DI 21.5.2019
DI 24.9.2019, DI 19.11.2019
19.30 Uhr

Helmut Sanftenschneiders

NACHTSCHNITTCHEN

Die Ruhrgebiets-Show in der Rohrmeisterei

Die kultige Ruhrgebietsshow führt in vielen Städten des Reviers regelmäßig zu ausverkauften Häusern. In seiner Show empfängt Moderator & Entertainer Helmut Sanftenschneider die Stars der Comedy-, Kabarett- und Kleinkunstszene und die besten Newcomer. Künstler wie Johann König, Rüdiger Hoffmann, Carolin Kebekus, Luke Mockridge u.v.a. waren u.a. schon zu Gast. Mit viel Ruhrgebietscharme und den leckeren, von Tante Gerda geschmierten Schnittchen, oder einem echten Bergmannswasser.

Info

Eintritt: 19 EUR AK / 17 EUR VVK
incl. Pinnchen Korn und belegtes Schnittchen
(18.30 Einlass, 19.30 Beginn)
Vierer-Tickets für alle Termine 60 EUR
Vor-Vorverkauf im Anschluss an Veranstaltungen: 15 EUR

ROHRMEISTEREI
WIR UNTERSTÜTZEN KULTUR!

BENEFIZ

So 27.1.2019
11-15 Uhr

Benefizveranstaltung

JAZZFRÜHSCHOPPEN

Pils Pickers und Stu & the Big Jump

Info

Ticket 10 EUR
Veranstalter: Lions Club Schwerte

Mo 13.5.2019
18 Uhr

6. Schwerter

AFTER-WORK-DANCE-PARTY

zugunsten gemeinnütziger kinder- und jugendkultureller Projekte in Schwerte

...richtet sich an alle Dancing Queens, Tanzbären und Freunde der körperlichen Bewegung DJ Nightdancer Uli sorgt auch in 2019 für die volle Tanzfläche

Info

Ticket 8 EUR
Eine Kooperation der Bürgerstiftung Rohrmeisterei, des Fördervereins des Lions Club Schwerte-Caelestia und der WIR Unternehmerinnen.

KONZERTE & MUSIK

DO 20.12.2018 (Weihnachts Special)
DO 17.1.(Thomas Godoj), 27.3., 4.4., 19.12.2019
19.30 Uhr

CHRIS KRAMER

ROHRMEISTEREI UNPLUGGED

Chris Kramer und der Blues haben sich gefunden und gegenseitig verändert. Neben dem hohen musikalischen Anspruch sind seine Konzerte höchst unterhaltsam, kurzweilig und treiben dem Zuschauer die Lachtränen in die Augen.

14 EUR bei freier Platzwahl TICKET

Genuss & Entertainment zum Weihnachts Special
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen
48 EUR

MO 4.2.2019

THEO CHILL OUT PARTY IN DER GASTRONMIE

CD Release RM Chill Moods

DI 5.3.2019

HELMO

HELMO, alias Helmut Sanftenschneider, ist nicht nur Moderator der Schwerter „NachtSchnittchen", sondern als Kabarettist und Liedermacher mit ca. 200 Auftritten pro Jahr im deutschsprachigen Raum unterwegs. Mit "Unser Aufbruch" hat er 2018 ein bemerkenswertes Konzeptalbum veröffentlicht und präsentiert dies mit seiner Band im Rahmen einer beeindruckenden audio- visuellen Show.

TICKET **19 EUR AK / 17 EUR VVK** bei freier Platzwahl

KABARETT & COMEDY

FR 1.3.2019
19.30 Uhr

JÖRG **KNÖR**

Jahr-100-Show

Das Jahr 2019 beglückt Entertainer Jörg Knör gleich mit zwei runden Zahlen: Der Bambi-Preisträger feiert nämlich nicht nur seinen 60. Geburtstag, sondern auch 40 Jahre Showkarriere. Dazu liefert er ein spezielles JubiläumsProgramm: „JÖRG KNÖR – DIE JAHR-100-SHOW!".

Andere schreiben ihre Biografie – Jörg Knör spielt sie einfach live! Er präsentiert die Highlights aus vier Jahrzehnten Kunstlerleben und das Beste aus 16 Soloprogrammen..

22 EUR bei freier Platzwahl TICKET

Genuss & Entertainment
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen
56 EUR

FR 8.3.2019
19.30 Uhr

HANS WERNER **OLM**

HAPPY AUA

Kopfüber ins Chaos! Mit geschliffenen Tabubrüchen bietetHans Werner Olm in seinem Programm „HAPPY AUA" eine unabgewogene Auswahl altbewährter und neuer Rezepte für die Bewältigung unserer verstrahlten Existenz. Vor Olm ist Niemand sicher - Nicht mal er selbst. Der in Bochum geborene HANS WERNER OLM zählt zu den bekanntesten und erfolgreichsten Comedians Deutschlands und gilt als einer der aufregendsten und beständigsten Vertreter seiner Zunft. Der zweifache Comedy-Preis Gewinner ist Berlin-Preisträger 2011 vom Kleinkunstfestival der „Berliner Wühlmäuse".

22 EUR bei freier Platzwahl TICKET

Genuss & Entertainment
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen
56 EUR

LITERATUR & LESUNG

DO 7.2.2019
19.30 Uhr

CHRISTIANE **ANTONS**

Yasemins Kiosk
Zwei Kaffee und eine Leiche

Das Leben muss man nehmen, wie es kommt – das haben alle drei gelernt: Die Besitzerin eines Bielefelder Mehrfamilienhauses Dorothee Klasbrummel hat seit fünfzehn Jahren ihre Wohnung nicht verlassen. Polizistin Nina Gruber wurde suspendiert und die junge lebensfrohe Kioskbesitzerin Yasemin Nowak sieht sich den zunehmend unheimlich werdenden Liebesbeweisen eines Stalkers ausgesetzt.
Als im Altpapiercontainer des Kiosks eine Leiche gefunden wird, tun sich die ungleichen Frauen zusammen und ermitteln auf eigene Faust. Primär, um sich von den eigenen Problemen abzulenken. Doch diese Rechnung geht nicht auf …
Ein warmherziger Krimi mit Charme und Raffinesse!

9 EUR bei freier Platzwahl TICKET

SO 24.3.2019
18 Uhr

FLORIAN **HARTLEB**

Die Stunde der Populisten

Es stellen sich aktuell viele Fragen. Denn es scheint, als ob unsere westlichen Demokratien derzeit in Unordnung geraten, die Wahl des US-Präsidenten Donald Trump als ein Vorbote für Europa gesehen werden kann und die Stunde der Vereinfacher im Zuge von Flüchtlingskrise, Terrorismus und Brexit derzeit laut und schrill schlägt. Für Hartleb steht fest: Die jüngsten politischen Entwicklungen machen demokratischen Multiplikatoren große Sorgen. Zu gravierend haben sich gesellschaftliche Spaltungstendenzen in die politischen Systeme eingespeist. Mit diesem Buch möchte der Autor Aufklärungsarbeit betreiben und herausarbeiten, wie den Demagogen Einhalt geboten werden kann. Außerdem kann eine Bilanz über erste Erfahrungswerte mit der AfD in deutschen Parlamenten (einschließlich) des Bundestags gezogen werden! Kommen Sie mit dem Autor Florian Hartleb in der Rohrmeisterei über seine Recherchen, Erfahrungen und Einblicke in dieses brisante Thema ins Gespräch!

9 EUR bei freier Platzwahl TICKET

LESUNG & POETRY SLAM

DO 24.1.2019
19.30 Uhr

JOE **BAUSCH**

Gangsterblues

Sie sind Mörder, Dealer, notorische Betrüger, Vergewaltiger oder haben schwere Raubüberfälle begangen. Und sie alle wurden zu hohen Haftstrafen verurteilt. Im Knast haben sie viel Zeit, um sich mit ihren Taten auseinanderzusetzen - und irgendwann wollen sie reden. Sie alle vertrauen sich Joe Bausch an und lassen ihn tief in den Abgrund ihrer Seele blicken. Die besten dieser Geschichten hat er hier aufgeschrieben. Wahre Geschichten, die unter die Haut gehen.

Tickets in Kürze auf www.rohrmeisterei-schwerte.de TICKET

Genuss & Entertainment
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen

SO 5.4.2019
19.30 Uhr

SEBASTIAN 23

Sebastian 23 hat den Schwarzen Gürtel im Poetry Slam und den grauen Gürtel, den er sich vor einem halben Jahr bei Karstadt gekauft hat. Mit beidem kommt er auf Tour und bringt sein neues Soloprogramm auf die Bühne! Im Mittelpunkt steht dabei der Kampf gegen die Leistungsgesellschaft und den Optimierungswahn, dem Sebastian 23 sich offensiv entgegenstellt. In einfachen Schritten zeigt er, wie man sich vom ewigen Säuseln der Ratgeber, Tutorials und Fitnessarmbänder befreien kann. Werden auch Sie Endlich Erfolglos! Sebastian 23 hat bei all dem auch seine Gitarre dabei, um darauf zu spielen, z.B. Schach.

18 EUR bei freier Platzwahl TICKET

Genuss & Entertainment
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen
52 EUR

MUSIK & COMEDY

FR 18.1.2019
19.30 Uhr

KATIE **FREUDENSCHUS**

Einfach Compli-Katie

Katie Freudenschuss – „Einfach Compli-Katie!" Inspiriert von einem Tagebuch aus den 50er Jahren entspinnt Katie Freudenschuss mit Verve und feiner Beobachtungsgabe ihre moderne und intelligente Comedy. Sie spielt und singt stimmgewaltig, schlagfertig und mit großer musikalischer Vielfalt. Emotional und humorvoll improvisiert Katie dabei verbal und am Klavier mit Zuschauern und Situationen und stellt die Frage: War das Leben eigentlich immer schon so kompliziert?

20 EUR bei freier Platzwahl TICKET

Genuss & Entertainment
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen
54 EUR

SA 9.2.2019
19.30 Uhr

VOCAL**DENTE**

keep rollin´

Ihr Tourbus fährt auf den Straßen durch die Weltgeschichte: Von verschiedensten Orten bringen Vocaldente Lieder mit, von unterschiedlichsten Touren erzählen sie Geschichten. Moskau, Philippinen, Shanghai, Amerika: Das Ausnahme-Quintett aus Hannover bleibt in der Spur als „erfolgreichster A-cappella-Export" (FAZ).

Nach „Life is a Highway" rollen die A-cappella-Virtuosen weiter und bleiben am Ball: ob Fußballrap, Bollywood oder gefühlvolle Balladen. Ihre Reise durch 100 Jahre Popmusik ist noch lange nicht vorbei! Seid dabei und rollt mit!

Tickets in Kürze auf www.rohrmeisterei-schwerte.de TICKET

Genuss & Entertainment
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen

AUSSTELLUNGEN IN DER GASTRONOMIE

GEÖFFNET MO AB 18 UHR / DI-FR AB 12 UHR / SA+SO AB 10 UHR

22.11.2018-10.1.2019

Vernissage am 22.11., 17.30 Uhr

WALTER LIGGESMEYER

in Kooperation mit der Galerie Anders, Lünen

Walter Liggesmeyer begann erst mit 40 Jahren sich ernsthaft der Malerei zu widmen und konnte nicht mehr davon lassen. Seine farbenfrohen Bilder, geprägt von visueller Wärme und Sehnsucht nach Liebe und Geborgenheit zeigen meist südliche Landschaften, gelegentlich Menschen und auch Fabelwesen.

17.1.-25.4.2019

Vernissage am 17.1., 17.30 Uhr

BERND LÜBKE

Der in Kurten lebende Künstler Bernd Lübke bezieht erste Impulse für ein neues Werk aus seinem bunten Alltag, aus Gedanken und Begegnungen, die sich erst im Schaffensprozess zu abstrakten Kompositionen vertiefen. Inspiriert vom ständigen Wandel, den die Werke im Laufe ihrer Entstehung durchleben, verdichten sie sich am Ende zu lebendigen Gemälden mit einer satten, kräftigen Formen- und Farbsprache.

SCHWERTER KLEINKUNSTWOCHEN

Foto: Axel Killian

26.1.2019 - 19.30 UHR

GOGOL & MÄX:

„Concerto Humoroso"

Herzlich willkommen in der herrlich grotesken und umwerfend komischen Welt der Konzertakrobaten Gogol & Mäx. Was diese meisterlichen Komiker auf den Theaterbühnen Europas darbieten ist schlichtweg atemberaubend: Zwei prall gefüllte Stunden des Lachens und Staunens über die akrobatische und musikalische Kunstfertigkeit und die schier unbegreifliche Instrumentenvielfalt.

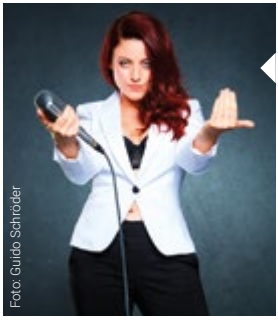


Foto: Guido Schröder

29.3.2019 - 19.30 UHR

TAHNEE:

„#geschicktzerfickt"

Sie ist vielleicht das derzeit größte Talent der hiesigen Comedy-Szene und mit Jahrgang 1992 bereits Jurypreisträgerin des Prix Pantheon 2018. Chamäleonhaft wechselt sie zwischen Kabarett und Stand-up, Parodien und Gesangseinlagen. Aus Sicht einer Frau, die Frauen liebt, wirft die Comedienne einen kritischen Blick auf die Gesellschaft und sich selbst. Tahnee erzählt von Frauen, Männern, Lügen und der Liebe.

23.5.2019 - 19.30 UHR

JAN-PHILLIP ZIMNY:

„How to Human"

Verleihung des Schwerter Kleinkunstpreises

2018 hat Jan Philipp Zymny das Publikum in Schwerte begeistert und wird daher jetzt mit dem Schwerter Kleinkunstpreis ausgezeichnet. Zugleich präsentiert der Meister des Absurden sein neues Programm mit dem Titel „HOW TO HUMAN ?" Der zweifache Sieger der deutschsprachigen Meisterschaften im Poetry Slam (2013 und 2015) und Gewinner des Jurypreises des Prix Pantheon (2016) läuft zu seiner Bestform auf.

Info

Tickets unter www.kuwebe.de und Tel. 02304 104 812

Genuss & Entertainment
Aperitif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen. 54 EUR
Reservierungen auf www.rohrmeisterei-schwerte.de

ROHRMEISTEREI

WIR UNTERSTÜTZEN KULTUR!

Kulturbüro
Kultur- und Weiterbildungs-Betrieb

KONZERT & KABARETT

DO 14.3.2019
18.30 Einlass, 19.30 Beginn

BASTA

In Farbe

24 EUR bei freier Platzwahl TICKET

Genuss & Entertainment
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen
58 EUR

DI 14.5.2019
18.30 Einlass, 19.30 Beginn

STORNO

Die Sonderinventur 2019

25 EUR bei freier Platzwahl TICKET

Genuss & Entertainment
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen
59 EUR

MI 15.5.2019
18.30 Einlass, 19.30 Beginn

BERNHARD HOECKER

Neues Programm

19 EUR (AK21) bei freier Platzwahl TICKET

Genuss & Entertainment
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen
53 EUR

SHOW & ENTERTAINMENT

Foto: Monika Sandel

MI 6.3.2019
19.30 Uhr

HELMUT **GOTE**

Indisch ist auch regional

Regionale Produkte sind in aller Munde und regionales Kochen ebenfalls. Schwerpunkt seiner neuesten Erzähl- und Koch-Liveshow ist die Frage wie man international leckere Gerichte mit regionalen Zutaten kochen kann. Neue Gerichte, originelle Storys, tolle Unterhaltung. Wer Helmut Gote aus dem Radio bei WDR 2 oder aus „Alles in Butter" auf WDR 5 kennt, weiß, dass bei dem durch und durch regionalen Food-Journalisten immer nur beste Zutaten in Frage kommen, in der Küche und auf der Bühne.

20 EUR bei freier Platzwahl TICKET

Genuss & Entertainment
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen
54 EUR

SO 13.3.2019
19.30 Uhr

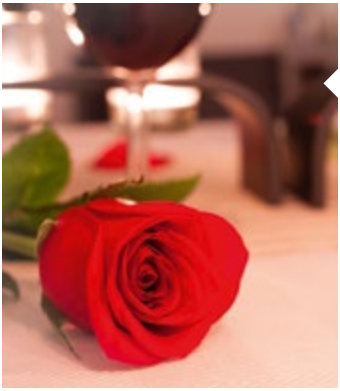
SVEN **PISTOR**

Pistors Fußballschule – Alles Vollpfosten

Sven Pistor hat immer an das Gute im Fußball geglaubt, aber damit ist jetzt Schluss. „So viel Blödheit passt doch in kein Stadion der Welt", sagt er nach Durchsicht des neuen Materials. Nach Jahren der Zurückhaltung kommen diese Sachen nun auf die Bühne. Das neue Programm „Pistors Fußballschule - Alles Vollpfosten!" geht dabei voll auf die Zwölf: Die beklopptesten Anhänger, die blödesten Tore, Fußball bar jeder Vernunft in Wort und Bild. „Das muss man einfach gesehen haben." „Alles Vollpfosten!" ist ein Hilfeschrei – verzweifelt, komisch und voller Liebe zum Fußball.

22 EUR bei freier Platzwahl TICKET

Genuss & Entertainment
Apéritif, Menu und Bühnenprogramm inkl. Reservierung von Premium-Plätzen
56 EUR



Übrigens: Ein verliebter Abend muss nicht zu zweit sein – auch Gruppenanmeldungen sind möglich.

DO 14.2.2019

VALENTINS MENU
IN DER ROHRMEISTEREI

Überraschen Sie Ihren Lieblingsmenschen mit einem feurig-spektakulären Valentinsmenu! Sie erwartet ein Abend voller Temperament, Freude, Genuss und ganz viel „Amore“. Eine überwältigende Feuershow eröffnet das Programm, und der herzzerreißend-romantische „Soundexpress“ mit Songs über Liebe und Leidenschaft berührt Ihre Herzen. Verwöhnen Sie sich gegenseitig mit einem Menu „alla Italia“, Rendezvous auf dem Teller inklusive – gegenseitiges Schnabulieren erlaubt! Ein furioses Erlebnis für alle Sinne in wild-romantischer Atmosphäre unter verheißungsvollem Lichterhimmel.

Info

Einlass 18.30 Uhr, Beginn 19.30 Uhr
Apéritif, 3-Gang-Menu, Weine,Feuershow, Live-Musik, Rose für die Dame
29,50 EUR / Person

SO 17.2.2019
von 11 bis 16 Uhr

herzglück

DIE HOCHZEITSMESSE
IN DER ROHRMEISTEREI

Hochzeit in der Rohrmeisterei!?

Aussteller rund um das große Fest zeigen stilvolle Einzelheiten, liebevolle Details und besondere Ideen – appetitmachende Anregungen und zusätzlichen

Service:
Floristen und Juweliere, Musiker und DJs, Konditoren und Grillmeister, Modedesigner und Dekorateure, Köche und Cocktailmixer

Die Expertinnen des Veranstaltungsteams der Rohrmeisterei und unsere Kooperationspartner stehen Ihnen an diesem Sonntag mit Vorschlägen und Beispielen, Probierhäppchen und -gläschen, sowie Antworten auf Ihre Fragen zur Verfügung – unverbindlich und indviduell.

SCHWERTE
tanzt
Workshops · Gala · Genuss
10. AUSGABE
TANZ
21. BIS 24.02.2019
FESTIVAL
TANZEN MIT DEN STARS IN DER ROHRMEISTEREI
NRW

Renata und
Valentin Lusin
Motsi Mabuse-Voznyuk
Evgenij Voznyuk
Ekaterina
Leonova
Markus Schöffl
Sarah Latton
Klaus Lustig
Thomas
Püttmann-Lentz
JETZT TICKETS
SICHERN!
SCHWERTE-TANZT.DE

Unsere aktuellen Öffnungszeiten: Immer – Überall.

Online-Banking

VR-BankingApp

19.600 Geldautomaten

Sicher online bezahlen

Persönliche Beratung vor Ort

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Wir sind für Sie da – wann, wo und wie Sie wollen. Profitieren Sie von unserem Service per Telefon, Online-Banking, über unsere VR-BankingApp oder direkt in Ihrer Filiale.

www.volksbank-schwerte.de

Volksbank Schwerte

HESSELBACH
HÖRAKUSTIK

Hörtest
Hörsysteme
Hörtraining
Gehörschutz

Schwerte | Iserlohn | Hemer | Fröndenberg
www.hesselbach-hoerakustik.de | **Tel. 0 23 04 / 23 72 07**

BKK VDN®
Vertrauen Durch Nähe

Gut gewählt

Rosenweg 15
58239 Schwerte
TEL 02304 9826-0
FAX 02304 9826-500
MAIL info@bkk-vdn.de
WEB www.bkk-vdn.de

Besuchen Sie uns auch auf Facebook.

HOTEL REICHSHOF
★★★
GARNI

Inhaberin: Jutta Max · Bahnhofstraße 32 · 58239 Schwerte
Fon +49 (0)2304 16004 · www.hotel-reichshof.de

WARUM BIS NACH AMAZONIEN?

Stöbern Sie und lassen Sie sich von unserem freundlichen Team beraten. Oder: heute bestellen, morgen abholen. www.ruhrtal-buchhandlung.de

Inh. Eva Stapper
Hüsingstraße 20
58239 Schwerte
Fon 02304 18040

Ruhrtal
BUCHHANDLUNG

Mo - Fr 8.30 - 18.30 Uhr / Sa 8.30 - 14.00 Uhr

frieda's and friends

31.3.2019 design.markt 11–18 Uhr

31. März 2019 · 11–18 Uhr

pro Person 4,– € · Kinder (bis 14 Jahre) frei
... wie immer hier in der Rohrmeisterei!

www.friedasandfriends.de

DER NEUE JAGUAR E-PACE

LÄSST NIEMANDEN UNBEWEGT.

AB 34.950,– €

Überzeugen Sie sich selbst. Ab sofort bei uns Probefahren.

THE ART OF PERFORMANCE

Jaguar E-PACE D150 FWD Schaltgetriebe (110 kW/150 PS) Kraftstoffverbrauch l/100 km: 5,6 (innerorts); 4,2 (au.erorts); 4,7 (komb.); CO_2-Emissionen in g/km: 124; CO_2-Effizienzklasse: A+; RL 80/1268/EWG. Abb. zeigt Sonderausstattung.

BRITISH OFF ROAD CARS PÜTTER GMBH
Masteweg 2, 58640 Iserlohn, Tel. 02371 4951

puetter.de

seit 1833

malergeschäft
fritz hoffmann
Inhaber I. Zafer e.K.

02304 - 68 77 6

Aesculap Apotheke

... Ihr Team in Sachen Gesundheit

Kostenfrei Parken

TÜV Zertifiziert

Aesculap Kosmetik
Unser Kosmetikstudio im Haus

Mo - Do 8^{00} - 20^{00}

Fr 8^{00} - 19^{00} Sa 8^{30} - 13^{00}

Aesculap Apotheke
Bernd Graf e.K.
Am Ostentor 5
58239 Schwerte
Tel. 02304/17142

ROLF CREMER
Design in Uhren

KETTLER
GESCHENKE & SCHMUCK

HÜSINGSTRASSE 18 - SCHWERTE - WWW.KETTLER-SCHWERTE.DE

INFO@RUHR-KANU.DE WWW.RUHR-KANU.DE TEL.: 0 23 04 - 616 99

- Bootsverleih
- Kanutouren
- Betriebsausflüge
- Paddel und Pedale
- Fahrradverleih
- Klassenfahrten
- Wochenend-Arrangements
- Grillplatz

Lenne-Ruhr Kanu-Tour

LENNE-RUHR-KANU-TOUR - RUHRSTR. 18 - 58239 SCHWERTE

KANUCAMP SCHWERTE KANUSTATION HERDECKE KANUSTATION HATTINGEN

GETRÄNKE
RISSE

HÖVELS
SEIT 1893
ORIGINAL
BITTERBIER

BRINKHOFF's
No 1

In der Rohrmeisterei bleibt die Küche kalt

Dank zukunftsweisender und nachhaltiger Kältetechnik von Schrezenmaier

Schrezenmaier Kältetechnik unterstützt die Rohrmeisterei Schwerte mit einer hochmodernen, energetisch effizienten Kälteanlage. Modernste Technik senkt Energiekosten und sorgt für zuverlässige Temperaturen, damit alle Zutaten sicher frisch bleiben.

www.schrezenmaier-kaeltetechnik.de

SCHREZENMAIER
KÄLTETECHNIK

www.maiworm-olsberg.de

maiwormkm
GROSSKÜCHENTECHNIK KOMPETENZ MANUFAKTUR

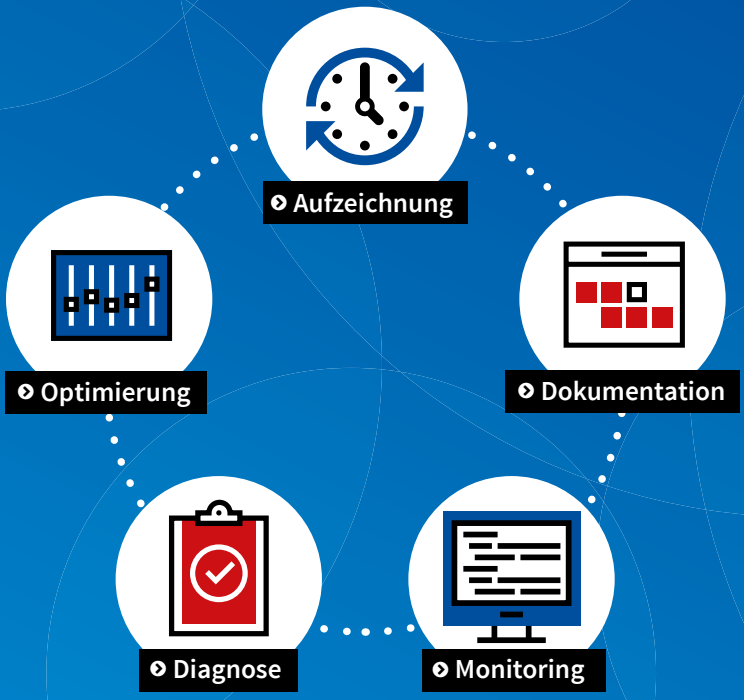
Maiworm Großküchentechnik GmbH & Co. KG
Weststr. 3, 59939 Olsberg, 0 29 62 . 97 08 0

FSZ NATTLAND

Gesellschaft für Fernüberwachung und Energieoptimierung

Transparenter Fernservice

von Kälte-, Klima- und Energieanlagen



Energieanlagen überwachen und optimieren. Gesetzliche Vorgaben erfüllen. Mitarbeiter entlasten. Bequem, sicher, effizient!

Für mehr Informationen und eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen zur Verfügung: 02304 255 84 60 • info@fsz-nattland.de • fsz-nattland.de

KÜHLMÖBEL
MANUFAKTUR
SCHWERTE

Coole Typen

für Ihren Point-of-Sale

UMWELTFREUNDLICH
ENERGIEEFFIZIENT

Erstklassige Kühlmöbel für die herausragende Warenpräsentation Ihrer Lebensmittel.

Höchste Qualität zu günstigen Preisen - direkt aus Schwerte!

Telefon: 0 23 04 - 255 84 90 Web: www.kühlmöbel-schwerte.de

Schwanbeck
TORTENATELIER
Genuss auf Bestellung

www.tortenatelier-schwanbeck.de

„Ein Leben ohne Torten ist möglich – aber sinnlos!“

Gemeinsam finden wir Ihr Meisterstück! Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Beratungstermin.

Leckerhorstweg 21 · 58642 Iserlohn · Tel. 02374/80 69 297 · Tortenatelier.Schwanbeck

TRANSGOURMET

Wir bringen den Genuss zu Ihnen

Der Zustellspezialist für Profiküchen

Unsere Leistungen – Ihre Vorteile:

oder unter: http://tinyurl.com/pdk3vh9

Unsere KOMPETENZ 360° auch in Ihrer Nähe:

OHG Transgourmet GmbH & Co.
Zentrale: Wilhelm-Theodor-Römheld-Str. 18
55130 Mainz

Unser Standort in Ihrer Nähe:
Robert-Bosch-Straße 42 | 50769 **Koeln**
Tel.: 0221 270 60-0
E-Mail: vertrieb.koeln@transgourmet.de

Wendenweg 15 | 44149 **Dortmund**
Tel.: 0231 9699-911
E-Mail: vertrieb.dortmund@transgourmet.de

KONRAD HORSCH.

möbel und objekte aus holz

werkstatt und atelier
Historische Fabrikanlage
Maste-Barendorf
Baarstraße 224, Haus d
D-58636 Iserlohn
+49 2371/154471

www.konradhorsch.de

CABARET QUEUE Entertainment präsentiert in der Rohrmeisterei

Cabaret Queue

20.09.18 / **TORSTEN STRÄTER**
„ES IST NIE ZU SPÄT UNPÜNKTLICH ZU SEIN“
BEGINN: 19:30H VVK: AB € 26,90 (AUSVERKAUFT)

30.10.18 / **HERBERT KNEBELS AFFENTHEATER**
„AUSSER RAND UND BAND“
BEGINN: 19:30H VVK: AB € 31,30

07.11.18 / **FRITZ ECKENGA**
„NEHMEN SIE DAS BITTE PERSÖNLICH“
BEGINN: 19:30H VVK: AB € 23,60

05.12.18 / **JOCHEN MALMSHEIMER**
„DOGENSUPPE HERZOGIN – EIN AUSTOPF MIT EINLAGE“
BEGINN: 19:30H VVK: AB € 23,60

08.02.2019 / **WILFRIED SCHMICKLER**
„DAS LETZTE IN SCHWERTE“
BEGINN: 19:30H VVK: AB € 26,90

24.04.2019 / **LISA ECKHART**
„DIE VORTEILE DES LASTERS“
BEGINN: 19:30H VVK: AB € 24,70

VVK an allen VVK-Stellen und in der Rohrmeisterei
Infos unter 0231 413146

WWW.CABARETQUEUE.DE

IHRE ANSPRECHPARTNER

Tobias Bäcker
Geschäftsf. Vorstand
Michael Schade
Vorstand
Michèle Demant
Vorstandsbevollmächtigte

VORSTAND

stiftung@rohrmeisterei-schwerte.de

Sonja Schmolke
stv. Geschäftsführung
Christine Mika
Veranstaltungsplanung
Tonka Kovacevic
Beratung für Ihr Event
Janine Heldt
Beratung für Ihr Event

VERANSTALTUNGEN

veranstaltungen@rohrmeisterei-schwerte.de

Dimitrios Zarifis
Serviceleitung

SERVICELEITUNG

gastronomie@rohrmeisterei-schwerte.de

Marco Kania
Technik

TECHNIK

technik@rohrmeisterei-schwerte.de

Stephan Solbach
Küchenchef
Axel Pferdekämper
Küchenchef
Marc Kampmann
Restaurant Glaskasten
Joachim Freund
Kochschule

KÜCHENLEITUNG

kueche@rohrmeisterei-schwerte.de

Verstehen ist einfach.

Wenn man einen Finanzpartner hat, der die Region und ihre Menschen kennt.

Sprechen Sie mit uns.

sparkasse-schwerte.de

Wenn's um Geld geht

Sparkasse Schwerte