

TRADITIONELL. EHRLICH. GUT.

Die Heimat des
guten Geschmacks.



SOMMER 2025

NEUES VOM WIRTSHAUS



NICHT MIT WEIZEN GEIZEN

Unser Sommerbier – leicht,
süffig, vollmundig. Auch Alltagshel-
den haben Durst.

TRAUMPAAR AUF DEM TELLER

Der Edle und die Wilde...so lecker
Knackiger Spargel und frische Erd-
beeren.

ESSEN KOMMEN

Unser Team – kein Gang umsonst.
Die Freundschaft zwischen Service
und Koch, merkt der Gast am Ende
doch!

HEY LEUTE, WIR FEIERN GEBURTSTAG!

Das Grafschafter Wirts-
haus feiert den sechsten
Geburtstag. Zünftig und
mit viel Musik, mit Pauken
und Trompeten. ‚Wat muss,
dat muss und natürlich mit
Umzuch‘! Wie schon beim
Eröffnungstag besucht uns
das Tambourcorps der St.
Sebastianus Schützen-
bruderschaft Lintorf 1464
aus Ratingen. Spielleiter

Michael Schleicher hat für
unsere großen Tag ein
musikalisch-unterhaltsa-
mes Programm vorbereitet.
Wir freuen uns auf euch
am Samstag, 26. Juli, ab
13.30 Uhr.



WIE TICKEN WIR?

Antworten gibt's in
„Neues vom Wirtshaus“.

Was macht unsere Gastronomie so be-
sonders? Das Ganze! Gutes Essen und
Trinken, Leute, die sich um dich küm-

mern. Traditionell, ehrlich, gut. Das sind
wir. Geht nicht, gibt's nicht. Wir machen
fast alles möglich. Nur auf das Wetter ha-
ben wir keinen Einfluss.

WIR EMPFEHLEN

Für den Sommer Rock oder
kurze Buxe und auf jeden
Fall 'nen langen Drink:
Moers Mule, 0,4 l



ZUHAUSE IST DA,
WO MAN SICH WOHLFÜHLT.

AUF EIN WORT

Am 26. Juli feiern wir mit Pauken und Trompeten unseren sechsten Geburtstag. Dazu haben wir für unsere Gäste und alle diejenigen, die uns in diesen Jahren immer zur Seite standen, ein buntes Programm vorbereitet. Ich kann nur sagen, es wird großartig. Sechs Jahre sind für mich und mein Team aber auch Gelegenheit, danke zu sagen. Danke für die Freundschaft, die Treue, die Geselligkeit und die vielen guten Gespräche. Dass mein Traum von gastlicher Gastronomie im Herzen von Moers in Erfüllung ging, war nicht selbstverständlich. Unterstützt und begleitet hat mich Christoph Weffers. Ich erinnere mich auch gut an das Gespräch mit Bürgermeister Christoph Fleischhauer, dem ich von meinen Plänen erzählte. Er fragte dann konkret bei den Gastronomen nach, ob ein solches Konzept für Moers geeignet sei und warb für das Grafschafter Wirtshaus. Mit Erfolg, denn vieles war damals neu und vor allem anders. Menschen wie Christoph Fleischhauer, die ihre Versprechen hielten, bin ich in den sechs Jahren Grafschafter Wirtshaus oft begegnet. Danke sage ich meinem Team, das das gastronomische Konzept mit Charme und Engagement nach außen lebt. Wie stark Zusammenhalt sein kann, haben wir alle während der Pandemie er-

lebt. Dass man danach nicht nahtlos an alte Zeiten anknüpfen konnte, haben die meisten von uns erfahren. Die Gastronomie hat manche Herausforderung gemeistert. In den sechs Jahren haben wir viel erlebt, aber auch viel geschafft. Mit der ersten Ausgabe 'Neues vom Wirtshaus' laden wir zu einem Blick hinter die Kulissen ein, geben Einblicke in die Betriebe, die uns täglich beliefern und die das Grafschafter Wirtshaus mit ihren Produkten zur Heimat des guten Geschmacks machen. In dieser Ausgabe stellen wir unseren Bierbrauer Johannes Lehmbrock vor, der für uns ein besonderes Sommerbier gebraut hat. Wir sprechen mit Norbert Klanten, der uns mit leckerem Spargel und erntefrischen Erdbeeren versorgt, direkt vom Feld, ebenso mit Salaten oder später mit Kürbissen. Wir haben von vielen Neuigkeiten zu berichten und noch viel vor.

Wir sehen uns,

Stipe Madzar
Stipe Madzar



SO SCHMECKT DER SOMMER

Braumeister Johannes Lehmbrock hat für die Gäste des Grafschafter Wirtshauses ein besonderes Hefeweizen gebraut. Leicht, süffig und vollmundig, eben der perfekte Begleiter einer geselligen Runde.

Braumeister Johannes Lehmbrock beliefert das Grafschafter Wirtshaus seit Jahren mit Geilings Bräu. Zum Kellerpils kommt jetzt ein Sommerbier. Die Brauerei in Saalhoff bei Kamp-Lintfort läutet mit einem leichten Hefeweizen diese Saison ein. Fruchtig, traditionell und überraschend, so lautet die Ankündigung des Braumeisters zu seinem neuen Produkt. „Strohgelb im Glas, vollmundig im Geschmack, unser Hefeweizen begeistert mit fruchtigen Aromen und einem Hauch von Sommer“, sagt er über dieses saisonale Bier, das jetzt in den Ausschank kommt.

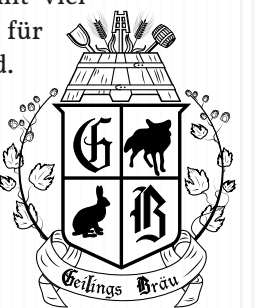


Die sorgfältige Auswahl feinsten Zutaten und die traditionelle Gärung stehen bei unseren Braumeistern an erster Stelle.

Durch die Kunst der natürlichen Hefegärung entfalten sich auf ganz eigene Weise intensive Noten von Banane und Nelke – ganz ohne Zusatzstoffe, nur durch das richtige Brauhandwerk. „So erhält unser Weizen seinen unverwechselbaren Charakter“, erklärt Johannes Lehmbrock. Mit schlanken 4,7 % Alkohol ist es der ideale Begleiter für genussvolle, unbeschwerte Momente – draußen in geselliger Runde auf der Terrasse und am Lieblingsplatz im Wirtshaus. Das Bananenaroma wird auf natürliche Weise von der Weizenbierhefe produziert. „Wir haben uns bewusst dagegen entschieden, dieses Aroma aus dem Bier herauszufiltern. Große Brauereien wählen oft diesen Weg, da dieser spezielle Geruch und Geschmack mit der Zeit nachlässt und verschwindet. Wir brauen das Bier deshalb in kürzeren Zeitabständen mit geringerer Lagerhaltung, um die Erhaltung dieser Aromen sicherzustellen“, so Lehmbrock.



Die Geilings Bräu GmbH wurde 2012 in Kamp-Lintfort gegründet und braut seit 2017 in einer eigenen, modernen Brauerei auf dem historischen Geilings Hof. Beim Bau wurde auf regionale Handwerker gesetzt und gemeinsam mit der Firma Braukon ein Konzept entwickelt, das traditionelles Brauhandwerk mit modernster Technik verbindet. So entstehen kreative und vielseitige Bierstile, die für Qualität und Innovation stehen. Initiator und Kopf hinter Geilings Bräu ist Braumeister und Geschäftsführer Johannes Lehmbrock. Als ausgebildeter Brauer und Mälzer mit betriebswirtschaftlichem Studium und der Auszeichnung als Jahrgangsbester an der renommierten Doemens Braumeisterschule vereint er fundiertes Fachwissen mit echter Leidenschaft für Bier. Diese Begeisterung prägt jedes Detail – vom ersten Sud bis zur fertigen Flasche. Ein besonderes Merkmal ist der eigene Hopfengarten, der 2014 angelegt wurde. Dort wird mit viel Sorgfalt Hopfen angebaut, der für Spezialbiere verwendet wird. Diese Verbindung von Landwirtschaft und Braukunst spiegelt die Philosophie von Geilings Bräu wider: Regionalität, Handwerk und Kreativität – erlebbar in jedem Bier.





ERNTEFRISCH VOM FELD

„Frisch vom Feld“ ist das Qualitätsmerkmal bei Obst und Gemüse von Familie Klanten in Kamp-Lintfort. Angefangen von Spargel, Erdbeeren, knackigen Salaten bis zu verschiedenen Gemüse- und Kohlsorten kommt alles aus eigenem Anbau. Ganz zum Schluss sind es Kürbisse und Weintrauben. Die Familie betreibt den Wickrath Bauernladen, fährt zu Wochenmärkten an verschiedenen Standorten.



TRAUMPAAR DER SAISON: SPARGEL UND ERDBEEREN

Die Ernte läuft auf vollen Touren. „Für die Qualitäten beim Spargel und den Erdbeeren brauchen wir gutes Wetter. Das heißt, kühle Nächte und angenehme Tagestemperaturen. Sie sorgen für entsprechende Reife und Wachstum“, so Bauer Norbert Klanten. Er beliefert das Grafschafter Wirtshaus mit entsprechenden Produkten.

Der erntefrische Spargel kommt geschält in die Küche des Grafschafter Wirtshauses. Auf der Karte sorgt die Portion Spargel oder mit verschiedenen Beilagen für Geschmack pur. Angefangen von Schinken, Schnitzel bis zum Lachsfilet werden die edlen Stangen gefeiert. Bekanntlich isst das Auge mit. Hinzu kommt die traditionelle Spargelsuppe gefolgt von Salat mit mariniertem und gebratenem Spargel. „Wir bereiten auch nach Wunsch das Spargelgericht zu. Spargel und gebratene Weißwurst oder Blutwurst haben wir bereits den Gästen serviert“, so Stipe Mazdar.

Bekanntlich endet die Spargelsaison am 24. Juni. Für weiteren Genuss der

Saison inklusive Frischekick sorgen Erdbeeren und Rhabarber in raffinierter Zubereitung. Timo Wiesel hat dazu sein Rezept für leckeren Erdbeercrumble verraten.

Norbert Klanten ist durchaus für kulinarische Entdeckungen zu haben, wie er erzählt. Beispielsweise mit dem Universalgenie Weintraube. Sie bietet ausgewogene Säure, wenn milde und fruchtbetonte Säure gewünscht ist. Kontakt zur landwirtschaftlichen Produktion und der Austausch vor Ort sind Stipe Mazdar und Timo Wiesel wichtig. Sie sparen nicht nur den Zwischenhandel und damit lange Wege, sondern können die Qualitäten wie Mengen individuell auswählen. „Wir haben direkte Ansprechpartner und können entsprechende Vorstellungen direkt besprechen. Das sind für den Betrieb unschätzbare Vorteile“, so Mazdar, dem damit erneut der Dreiklang „traditionell, ehrlich, gut“ gelingt. „Persönlich ausgewählte Produkte aus der Region in bester Qualität und absoluter Frische sind bei der Zubereitung unserer Gerichte die Grundlagen.“



TIMOS REZEPTIDEE

Für die Erdbeeren:
250g frische Erdbeeren
60g Zucker
1 EL Speisestärke
Zesten einer halben
unbehandelten Zitrone
Etwas Vanillemark

außerdem:
Vanilleeis und
Puderzucker

Crumble mit Haferflocken:
70g Haferflocken
(blütenzart)
50g Mehl
70g Zucker (ich habe eine
Mischung aus braunem
und weißem Zucker ver-
wendet)
1 Prise Salz
70g kalte Butter in
Würfeln oder Flocken

1. Den Backofen auf 190°C Ober- und Unterhitze vorheizen. eine Auflaufform ca. 25cm lang bereit stellen.

2. Für die Crumble-Füllung, die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren mit Zucker, Stärke und Zitronenzesten (bei Wunsch auch etwas Vanille) gut vermengen und kurz ziehen lassen.

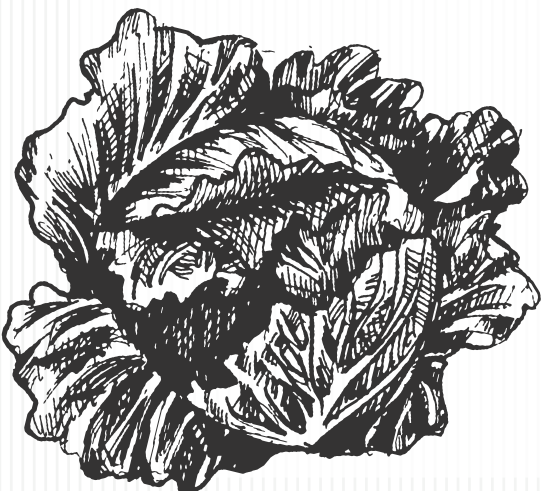
3. Für die Hafer-Streusel: Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und einmal grob mischen. Kalte Butter entweder in Würfeln dazu geben oder aber mit einer groben Reibe reiben und zu Streuseln verarbeiten. (schön mit den Händen kneten)

4. Erdbeeren in die Form geben. Die Haferflocken-Streusel darüber bröseln, die Form auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen geben und dort ca. 30 Minuten lang backen. Das Obst sollte schön blubbern, eingedickt und die Streusel obenauf golden braun sein.

5. Den Erdbeer-Crumble noch warm genießen, mit etwas Puderzucker bestreuen, und eine leckere Kugel Vanilleeis dazu.



ENGAGIERT - VERANTWORTUNGSVOLL - REGIONAL





GUAD GEMACHT, RESPEKT!

Was für einen Start, was für eine Eröffnung erlebte Moers, als das Wirtshaus im Alten Moerser Landratsamt öffnete. Zünftiges Ambiente und deftige Speisen kamen an.

Das Grafschafter Wirtshaus holt urige Gemütlichkeit an den Moerser Kastellplatz. Vor sechs Jahren staunten die Gäste nicht schlecht. Für Stipe Mazdar, den Pächter und erfahrenen Gastronomen, erfüllte sich mit einem eigenen Gastro-Konzept ein Traum. Sein Grafschafter Wirtshaus gab sich von Anfang an charmant, selbstbewusst und gesellig, ganz nach dem Motto ‚leben und leben lassen‘. Mit viel Engagement und dem Händchen für ein einladendes Ambiente gestaltet, eroberte das Grafschafter Wirtshaus schnell die Herzen seiner Gäste. So sorgen entsprechende Deko, Holzvertäfelungen und auch lange Tische für ein gemütliches Ambiente im Inneren. Nichts ist „von der Stange“, sondern zeichnet sich durch Individualität bis hin zu dem typischen Edelweiß-Logo aus. Selbst bei der Holzvertäfelung, den Tischen und Bänken hat sich

der Hausherr bewusst für hochwertige Materialien entschieden. Auf der Terrasse sitzen unter großen Sonnenschirmen schon am Morgen die ersten Gäste und lassen sich Weißwurst und das Frühstück für Faulenzer schmecken.

Die über 20-köpfige Mannschaft sorgt für den reibungslosen Service. Für den Pächter Stipe Madzar und seinen Betriebsleiter Memo waren und sind die Reaktionen der Gäste eine Bestätigung für eine sorgfältige wie intensive Planung. Dass das Grafschafter Wirtshaus kulinarische Bodenständigkeit praktiziert, war für Stipe Mazdar eine Herzensangelegenheit. Seine Heimat ist Kroatien. „Wenn ich über Bayern, Österreich und Slowenien nach Hause fuhr, war es immer wieder die jeweilige regionale, gutbürgerliche Küche, die mich begeistert hat“, verrät der Gastronom.

Aus der Region Niederrhein stammen die Produkte, die in der Küche verarbeitet werden. Beispielsweise werden die Fleisch- und Wurst-

waren im traditionellen Metzgerhandwerk regional hergestellt. Stipe Mazdar: „Für uns ist auch die Saisonalität wichtig.“ Mit den Ansagen ‚traditionell, ehrlich, gut‘ und ‚gastfreundlich, familiär, modern‘ wird das Konzept des Grafschafter Wirtshauses rund. „Bei uns beginnt nicht die Arbeit erst in der Küche, sondern schon bei der Auswahl unserer Lieferanten.“ Das Grafschafter Wirtshaus liefert eine Antwort auf die Globalisierung, der die Transparenz fehlt und den ureigenen Geschmack verloren hat. „Jeder von uns hat doch Kindheitserinnerungen an sein Lieblingsgericht, das es so meist nicht mehr gibt. Diesem unvergesslichen Geschmack sind wir sehr dicht auf den Fersen und bieten eine ehrliche Küche, die einfach schmeckt“, so Stipe Madzar. „Wissen, woher heute etwas stammt, ist ein oft geäußelter Wunsch unserer Gäste. Deshalb setzen wir auf traditionelle Gerichte in moderner Zubereitung, die im geselligen Kreis nochmal so gut schmecken.“



DUISBURG, WIR KOMMEN

Pünktlich zur Sommersaison öffnet im Duisburger Innenhafen die Filiale vom Grafschafter Wirtshaus. Genau wie in Moers besticht es mit seiner gemütlichen Wirtshausatmosphäre und viel Liebe zum Detail.

Hinter Timo Wiesel und dem Team liegen anstrengende Wochen. „Wir haben viel Zeit auf der Baustelle verbracht. Entstanden ist ein wirklich tolles und großzügig gestaltetes Wirtshaus, in dem sich unsere Gäste wohlfühlen werden“, freut sich Timo Wiesel, der zuvor im Grafschafter Wirtshaus in Moers als Küchenchef die Leitung hatte. In Duisburg startet er in die Eigenständigkeit. Unterstützung bekommt er von Marvin Mittnacht. Er ist dort Küchenchef, der reichlich Berufserfahrung aus der gehobenen Gastronomie mitbringt.

2003 eröffnete das ‚Diebels Live‘ als eine der ersten Gastronomien im Duisburger Innenhafen. Bis 2018 gehörte es zur Gastromeile im Innenhafen. Der Dornröschenschlaf ist vorbei. Das Grafschafter Wirtshaus setzt im Innenhafen die Segel. „Wir spüren den Aufwind und glauben, die Zeit für das Grafschafter Wirtshaus im Innenhafen ist einfach reif. Die Menschen wollen ausgehen und genießen. Wir sind bereit“, sagt Timo Wiesel. Bei der Renovierung wurde viel Wert auf Traditionelles und modernes Ambiente gelegt. Das Innere der 1896 erbauten Wehrhahn-Mühle versprüht Charme. Roter Backstein, viel Holz und alpenländische Accessoires verfehlen ihre Wirkung nicht.

Bodenhaftung hat Timo Wiesel mit seinem Team nicht verloren. Wer die Speisekarte in Moers kennt, kann sich auch im Innenhafen auf diese leckeren Wirtshausspezia-



litäten freuen. „Unsere Karten sind identisch. Bei den saisonal-regionalen Gerichten lassen uns immer wieder etwas Neues einfallen“, so Timo Wiesel. Wie in Moers, werden auch vegane und vegetarische Speisen angeboten. Er weist auf Besonderheiten am Duisburger Standort hin: eine Hafenterrasse mit 150 Sitzplätzen inklusive Urlaubsfeeling beim Blick auf das Wasser. Anders als in Moers sorgt eine Cocktailbar für den sommerlichen Sundowner. Das Angebot bei den Bieren ist ordentlich. „Wir

haben über 14 Biere inklusive der Alkoholfreien im Angebot. Davon werden sechs Biere frisch gezapft“, sagt Timo Wiesel.

Rund 50 Servicekräfte kümmern um das leibliche Wohl, davon zwölf Kräfte in der Küche. Das Grafschafter Wirtshaus im Innenhafen bietet insgesamt 500 Sitzplätze. „Wir freuen uns sehr auf den Startschuss und wollen Teil dieser lebendigen Szene im Innenhafen sein“, sagt Timo Wiesel. Infos auch unter www.wirtshaus-duisburg.de



VON MOERS NACH DUISBURG

Das Grafschafter Wirtshaus punktet mit seiner bodenständigen Küche. Die Konzeption liegt bei Timo Wiesel (44) und seinem Team. Für den weiteren Standort im Duisburger Innenhafen weiß er mit Marvin Mittnacht (36) einen hochkarätigen Küchenchef an seiner Seite.



Mittlerweile feiert das Grafschafter Wirtshaus in Moers seinen sechsten Geburtstag. Wie war das damals?

Timo Wiesel: Schon im November 2018 haben wir uns erste Gedanken gemacht. Stipe und ich, wir kommen beide aus der Gastronomie und wollten für Moers etwas ganz Neues machen. Eröffnet haben wir im August 2019. Was wollen wir, wie schaffen wir das? - das war und bleibt immer unsere Ausgangsfrage. Und wo anfangs Probleme auftauchten, wurde schnell nach Lösungen gesucht. Wir haben keine Systemgastronomie, sondern bieten unseren Gästen eine individuelle Auswahl von typischen Wirtshausgerichten, zum Beispiel Schweinshaxe, Leberkäse und Zwiebelrostbraten, aber auch Suppen und Salate. Wo wir können, ergänzen wir um regional-saisonale Produkte. Wir bieten gutbürgerliche Küche, die schmeckt, erschwinglich für jeden Geldbeutel ist, für Jung und Alt, an einem Ort, an dem Menschen sich wohlfühlen.

Was ist euch für eure Speisekarte wichtig?

Marvin Mittnacht: Wir machen selten verrückte Sachen. Die Mengen müssen stimmen. Ein Schnitzel müssen wir nicht erklären, wohl aber Gerichte wie ‚Pulled Pork‘, das wir als gezipftes Schweinefleisch beschreiben. Der Gast hat sofort eine Vorstellung. Das Gefühl für ein gutbürgerliches Gericht, wie es optisch präsentiert wirkt und dass der Arbeitsablauf der Küche passt, das ist uns wichtig.

Ihr bietet vegetarische und vegane Gerichte an.

Timo Wiesel: Klar, das liegt voll im Trend. Es geht los bei Hausbrot mit Dips über Käsespätzle bis zu rein veganen Gerichten, wie Currywurst mit veganer Soße. Wir arbeiten heute mit hervorragenden Fleischersatzprodukten, die gesund und nachhaltig in ihren Rezepturen sind und sich kaum

von einem Fleischgericht unterscheiden. Die Resonanz ist sehr positiv.

Wo liegen Herausforderungen?

Timo Wiesel: Die Zufriedenheit unserer Gäste und die unseres Personals. Das bedeutet, wir müssen Arbeitsprozesse in der Küche und im Service schaffen, die optimal aufeinander abgestimmt sind. Beispielsweise bei den Arbeitszeiten von 25 Festangestellten in Moers. Ein gutes Betriebsklima strahlt nach außen. Unsere Aufgabe sehe ich darin, diese positive Stimmung zu halten. Die meisten unserer Kräfte sind seit dem ersten Tag bei uns. Grundsätzlich gilt bei allen Prozessen nach Verbesserung zu suchen.

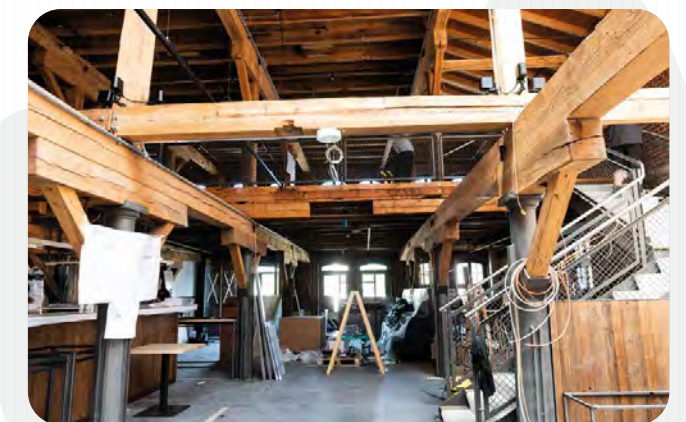


Das Grafschafter Wirtshaus bekommt im Duisburger Innenhafen einen zweiten Standort. Wie kam es dazu?

Timo Wiesel: Das ‚Diebels im Innenhafen‘ stand über viele Jahre leer. Stipe und ich haben über solche Möglichkeiten der Erweiterung des öfteren gesprochen. Die Sanierung inklusive der Brandschutzauflagen war aufwändig. Die Einrichtung ist genauso wie in Moers. All unsere Umbauerfahrungen, die wir insbesondere beim Küchenbau in Moers gesammelt haben, zählten sich in Duisburg aus.

Wie sieht die Speisekarte aus?

Marvin Mittnacht: Die Karten sind identisch. Alles ist wie in Moers, inklusive Dirndl und Lederhose bei den Servicekräften. Allerdings werden wir in Duisburg ein Frühstück anfangs nur am Wochenende anbieten. Platz haben wir für 500 Gäste. Wir haben ein 50-köpfiges Team, davon zwölf in der Küche. Dank der digitalen Vernetzung tauschen sich beide Standorte aus. So nutzen wir Synergieeffekte im Warenbestand und in der Warenbestellung.



Erste Resonanz?

Marvin Mittnacht: Positiv. Wir sind sehr auf den Sommer gespannt. Das wird der Knaller. Wir glauben, dass das Grafschafter Wirtshaus im Duisburger Innenhafen ein beliebter Treffpunkt wird. Alleine schon mit unserer Terrasse auf dem Wasser haben wir den Sommer für uns gepachtet.

Grafschafter Wirtshaus
Philosophenweg 31
47041 Duisburg



UNSERE MANNSCHAFT



ROBIN KLAPHECKE

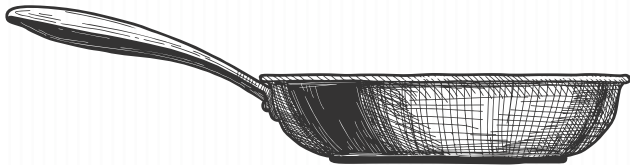
Robin gehört in Moers mit zur Mannschaft im Grafschafter Wirtshaus. Zu erkennen ist er an seinem langen Zopf und der stets guten Laune, an der er auch seine Gäste teilhaben lässt. 'Der 31-Jährige ist gelernter Restaurantfachmann. Nach seiner Ausbildung am Niederrhein hat er zunächst den Duft der großen weiten Welt in Düsseldorf geschnuppert. Doch dann zog es ihn wieder zurück in heimatische Gefilde. „Ich war erst Gast im Grafschafter Wirtshaus. Mir hat das ganze Konzept von Anfang an gut gefallen. Das Flair eines Wirtshauses ist überall spürbar. Alles ist so lebendig, und das mögen vor allem die Gäste“, sagt der Gastro-Fachmann. Die Entscheidung,

zum Team des Grafschafter Wirtshauses zu gehören, fiel ihm daher nicht schwer. Auch die trachtige Arbeitskleidung mit zünftiger Lederhose und kariertem Hemd gefällt ihm. Seit drei Jahren kümmert er sich im Grafschafter Wirtshaus nun schon um das Wohl der Gäste. Auch wenn es richtig hektisch wird, behält er einen kühlen Kopf. „Ich fühle mich einfach wohl. Der lockere, fast schon familiäre Umgang mit unseren Gästen gefällt mir. Bei uns kommt keine Langeweile auf, weil jeder Tag anders ist“, meint Robin. Bodenständigkeit, die Nähe zum Gast und traditionelle, ehrliche Gerichte mit saisonalen Zutaten aus der Region sind für ihn Kategorien, die ankommen.

LAURA PANIS

Laura und das Grafschafter Wirtshaus, es war Liebe auf den ersten Blick. Die 30-Jährige arbeitet seit drei Jahren im Wirtshaus. „Mir gefällt vor allem die besondere Atmosphäre, in der wir arbeiten. Unsere Gäste sind einfach toll, weil auch das Alter von Jung bis Alt reicht“, findet die gelernte Hotel- und Restaurantfachfrau im traditionellen Dirndl. Dass die Gastro-Branche einen Wandel erlebt und sich verändert, beobachtet sie seit längerem. „Vieles ist lockerer geworden und trägt zur guten Stimmung bei“, meint Laura. „Der aufmerksame Service bleibt deshalb unsere tägliche Herausforderung. Unsere Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen und ihren Aufenthalt genie-

ßen.“ Der Arbeitsplatz im Grafschafter Wirtshaus wird durch das gute Miteinander bestimmt, wo alle, wie in einer großen Familie, an einem Strang ziehen und Verantwortung tragen. Flexibilität, Umsichtigkeit und Spontaneität sind einige der Kriterien im Service. „Jeder Tag gleicht einer anderen Veranstaltung und sorgt für Abwechslung. Nichts ist gleich, und das motiviert uns“, sagt Laura. Egal, wie viel Kilometer, wie viele Gläser, Tassen und Teller es am Ende des Tages sind, der Kontakt zu den Gästen wiegt alles auf und macht Spaß, weil er zugleich auch persönlich ist. „Ich denke, das zeichnet unsere Gastfreundlichkeit im Grafschafter Wirtshaus aus“, sagt sie.



VEGANER BURGER
LECKER OHNE SCHNICK-SCHNACK



VEGANE VIELFALT

Unser Anspruch, jedem Gast ein leckeres Essen bieten zu können, bedeutet auch, etwas für unsere Gäste auf der Karte zu haben, die sich vegan ernähren. Lange haben wir nach hochwertigen Produkten gesucht, welche unseren Ansprüchen genügen und zeitlich auch in unser Grafschafter Wirtshaus passen. Viele von euch haben sie schon entdeckt, getestet und auch für gut befunden. Von Salat über Eintopf bis zur veganen Currywurst, ihr werdet sicher fündig! Lasst uns gerne euer Feedback da!

	6	3		8	7			2
		4		5	1		8	
								7
7					6		2	3
					3			
		1	9					6
3			5	7	4			
		7		9		3	1	4

SUDOKU Die Regel lautet: In keiner Reihe, keiner Spalte und keinem Unterquadrat darf eine Zahl zwei Mal stehen. Auflösung auf der nächsten Seite.





WIR SUCHEN DICH!

Hast du Lust, in einem guten Team zu arbeiten und dich um unsere Gäste zu kümmern? Du bist flexibel, belastbar und guter Laune? Dann komm zu uns! Du hast bereits Erfahrungen im Service? Prima! Diejenigen, die erstmals im Service arbeiten möchten, bekommen einen guten Start und viel Unterstützung. Wir suchen für beide Standorte Verstärkung!

Sprich uns an oder melde dich bei uns unter info@wirtshaus-moers.de oder info@wirtshaus-duisburg.de



Scanne den QR-Code und finde unsere offenen Stellen in Duisburg!



TRADITIONELL. EHRlich. GUT.

Montag – Samstag: 09:00 – 23:00 Uhr

Sonntag & Feiertag: 09:30 – 23:00 Uhr

Frühstück in Moers Mo-Fr von

9 – 12 Uhr, in Duisburg Sa+So ab 9:30.

Das Lokal ist barrierefrei und bietet zusätzliche Räumlichkeiten für Betriebs- und Familienfeierlichkeiten.

9	6	3	4	8	7	1	5	2
2	7	4	3	5	1	6	8	9
1	5	8	2	6	9	4	3	7
7	4	9	8	1	6	5	2	3
6	2	5	7	4	3	8	9	1
8	3	1	9	2	5	7	4	6
3	1	2	5	7	4	9	6	8
5	8	7	6	9	2	3	1	4
4	9	6	1	3	8	2	7	5

Auflösung Sudoku

Grafschafter Wirtshaus
Kastell 5
47441 Moers
wirtshaus-moers.de

Grafschafter Wirtshaus
Philosophenweg 31
47051 Duisburg
wirtshaus-duisburg.de

 [grafschafter_wirtshaus](https://www.instagram.com/grafschafter_wirtshaus)

 Grafschafter Wirtshaus

IMRPESSUM

**HERAUSGEBER
REDAKTION UND
GESTALTUNG
FOTOS**

Grafschafter Wirtshaus

Agentur Berns
Grafschafter Wirtshaus
und Agentur Berns