



## Treffpunkt für Gourmets am Liboriberg

**Paderborn** (au). Bei Sonnenschein und angenehmen Temperaturen um 20 Grad eröffnete Uwe Plöger, Vorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes Paderborn, gestern nachmittag am Liboriberg das kulinarische Wochenende „Paderborn à la carte“. Bis Sonntag (23 Uhr) bieten acht Gastronomiebetriebe aus Paderborn und Umgebung einen Einblick in die Vielfalt ihrer Gerichte. Die farbenfrohen Stände mit vielen Tischen und Stühlen laden zum Ver-

weilen bei „Schweinemedallions in Scharlottensauce“, „gebratenem Zandefilet mit grünen Nudeln“, „Folienkartoffeln“ oder „frisch gebratenen Champignons“ geradezu ein. „Diese Veranstaltung wird zum fünften Mal angeboten und hat sich damit zu einer Dauereinrichtung entwickelt“, betonte Fritz Farke, stellvertretender Landrat des Kreises Paderborn. „In unserer Gesellschaft schreitet die Vereinsamung voran“, so Farke. „Paderborn à la carte“ bie-

te eine gute Möglichkeit, mal wieder ungezwungen mit anderen Menschen zu sprechen. Diese Chance nutzten gestern auch (v. r.) Rolf Kremer, Geschäftsführer des Hotel- und Gaststättenverbandes Ostwestfalen-Lippe, Uwe Kirschner, Geschäftsführer des Paderborner Hotel- und Gaststättenverbandes, Uwe Plöger und Franz-Josef Otto (Veltins). Heute und morgen, Sonntag, kann jeweils ab 12 Uhr „à la carte“ gespeist werden.  
Foto: Behrens