



Bettina Linnig

Fotos: Joachim Gärtner

## Darum ist es in Wuppertal so schön: Backe, backe, DELI(kat)

Ich war mal wieder in Wuppertal. Mein persönlicher Status zu dieser Stadt? Unverändert. Aber der Weg ist ja bekanntlich das Ziel. Und das war mal wieder das Deli von Volker Mehl. Seines Zeichens einer der be- und anerkanntesten deutschen Köche, Autoren und Verfechter der vegetarischen ayurvedischen Küche.

Ich bin gespannt, ob es das Deli noch gibt. Unserer schnelllebigen Zeit fallen ja häufig auch tolle Dinge zum Opfer. Nein! Nicht das Deli. Ich bin erleichtert. Gutes setzt sich also doch durch. Es scheint, als wäre es schon fast zu klein um, besonders in der Mittagszeit, dem Andrang Herr zu werden. Schnell hat sich herumgesprachen, dass dieses gesunde und schmackhafte Essen, to-go oder in gemütlicher Atmosphäre zum Direktessen vor Ort, eine mehr als gute Alternative zu dem klassischen Mittagsessen ist. Das sehen selbst große Betriebskantinen so und laden Volker Mehl immer wieder zum Bekochen ihrer Mitarbeiter ein. Umdenken findet also nicht nur in den Köpfen statt...

Ich freue mich, bekannte Gesichter zu sehen und neue zu entdecken. Jürgen, den Koch, Uta, die Alles-in-allem-Frau und natürlich Volker kenne ich bereits und strahle deshalb besonders beim Wiedersehen und dem herzlichen

Empfang. Neue Gesichter werden schnell neue Bekannte. Alles herrlich unkompliziert. Nachdem der erste Hunger gestillt ist, ich kann euch nur wärmstens einen sofortigen



Besuch dort empfehlen und die Speisekarte hoch und runter zu essen, tippt blind mit dem Finger auf irgendetwas oder lasst euch etwas empfehlen, egal, alles köstlich, entdecke ich auch ein neues Gesicht bei der Crew. Stuart del Vecchio. Stuart ergänzt die Speisekarte und hat das Backen im Deli übernommen. Nach einer klassischen Bäckerlehre hat er

erste Erfahrungen unter anderem in der bekannten Bäckerei Hinkel in Düsseldorf gesammelt. Nach einer schweren Erkrankung setzte er sich in der langen Genesungszeit mit der vegetarischen Küche und dem veganen Backen auseinander. Heute ist er überzeugter Veganer und passt mit



seiner Einstellung und seinen Verführerqualitäten – NEIN!!!, ich meine das in Bezug auf z. B. die köstlichen Muffins, die ich probieren durfte – perfekt ins Team von Volker Mehl und ins Deli. Damit viele in Zukunft davon profitieren können, hat man die Öffnungszeiten der starken Nachfrage angepasst. Diese sind nämlich ab dem 10. Mai von montags bis samstags jeweils von 10 – 16 h.

Weiteres über Volker Mehl und sein letztes veganes Kochbuch könnt ihr unter [www.laviavita.de](http://www.laviavita.de) nachlesen.

Kontakt zu Volker Mehl, die Daten der Küchenparties (Empfehlung!) vom Deli, Infos zu den Koch- und Yogakursen sowie News erfahrt ihr unter [www.volker-mehl.de](http://www.volker-mehl.de)

[www.LaViaVita.de](http://www.LaViaVita.de)

