



JOURNAL

★ für Gäste der Restaurants der Initiative Westfälisch Genießen e.V. ★

AUSGABE 2015

www.westfaelisch-geniessen.de

Balsam für die Seele

Autor: Dr. Frank-Walter Steinmeier,
Bundesminister des Auswärtigen

Wann immer ich in meine alte Heimat im Lipperland zurückkehre – was leider viel seltener ist, als ich mir wünschen würde –, freue ich mich vor allem auf eines: schöne Momente mit Familie, Freunden und alten Bekannten. Zu meinem Gefühl von Heimat gehören aber nicht nur diese mir wichtigen Menschen, sondern dazu gehört auch dieses etwas ruppige Land mit seinen weiten Feldern und seiner stillen, bescheidenen Friedlichkeit. Es hat die Menschen, die hier leben, nachhaltig geprägt und ihnen einen tiefen Sinn für Bodenständigkeit und Naturverbundenheit vermittelt.

Dies spiegelt sich bis heute in vielem wider, vor allem aber in der westfälischen Küche. Einer Küche, die immer schon bewusst auf das zurückgegriffen hat, was die Natur hergab. Was sich anderswo heute als neuer Trend durchsetzt, war für westfälische Haushalte stets selbstverständlich. Mich freut, dass immer mehr Restaurants in der Region sich ebenfalls auf die althergebrachten Traditionen der heimischen Küche rückbe-

sinnen und experimentierfreudige Köchinnen und Köche Spezialitäten wie Pfefferpotthast und Münsterländer Töttchen mit frischen Ideen zu neuem Ruhm verhelfen. Die große und wachsende Zahl an Häusern, in denen man heute „westfälisch genießen“ kann, belegt das auf beeindruckende Weise. Und wenn sich mittlerweile Auszubildende und angehende Köchinnen und Köche über gezielte Nachwuchsförderung freuen dürfen, dann freut mich das natürlich umso mehr.

Auf meinen Reisen lerne ich die unterschiedlichsten Kulturen und meist auch einen kleinen Ausschnitt ihrer kulinarischen Vielfalt kennen. Auf die regionalen Spezialitäten eines Landes bin ich dabei immer besonders neugierig. Nicht alles wird gleich zum persönlichen Lieblingsgericht, aber man lernt die Menschen und ihre Kultur über das, was ihre Küche ausmacht, ein wenig besser verstehen. Meiner Erfahrung nach lohnt es sich immer, über den eigenen Tellerrand hinaus und in die Töpfe anderer Län-



der und Kulturen zu schauen. Manchmal inspiriert die eine oder andere Zubereitungsweise einen selbst zu neuen, mutigen Kreationen am eigenen Herd. Eigentlich koche ich selbst leidenschaftlich gern, nur die Gelegenheiten fehlen mir oft. Wenn es sich doch einmal machen lässt, schweife ich meist nicht in die große Ferne, sondern dann müssen es die herrlich deftigen Rinderrouladen sein, wie ich sie noch von zu Hause kenne.

In Tadschikistan gibt es eine Redewendung, die lautet: „Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele“.

Nicht nur das: Gutes Essen schafft Verbindungen zwischen Menschen und im besten Fall unvergessliche Erinnerungen. Mich freut, dass es auch in meiner Heimatregion nicht an Möglichkeiten mangelt, der Seele etwas Gutes zu tun. Dass „Westfälisch Genießen“ seit 25 Jahren seinen Beitrag hierzu leistet, ist für die Region von unschätzbarem Wert. Zum Jubiläum gratuliere ich deshalb besonders gerne und herzlich!

Frank-Walter Steinmeier



Beim westfälischen Klassiker „Panhas“ kommt kein Hase in die Pfanne (Rezept: www.westfaelisch-geniessen.de)

Inhalt

„Westfälisch genießen“-Rezepte von Profis für Hobbyköche	2
Regionaler Botschafter mit EU-Schutz	3
Kolumne „Satt“	4
Hotel Bomke: Sterneküche ohne Schwellenangst	5
Gasthaus Klein: Im Einsatz für die Genuss-Botschafter von morgen	5
Landgasthof Pappel-Krug: Regionalität und Feingeist in neuem Gewand	5
25 Jahre Westfälisch Genießen – eine Bilderreise	6
Gasthaus zur Post: Wo (nicht nur) Westfalen ihren Frieden finden	8
Wirtshaus Am Brunnen: Von der Küche zum Königspaar	8
Hotel & Restaurant Eggers: Auszeit für Genusshungrige	8
Restaurant GeistReich im Hotel Bielefelder Hof: Wo unser Bundespräsident regionale Küche genießt	9
Hotel Im Engel: Weinliebe und Haxenglück	9
Historisches Gasthaus Buschkamp: Westfälische Küche in Reinkultur	9
Restaurant Am Osterfeuer: Feine Küche mit westfälischen Wurzeln	10
Parkhotel Surenburg: Ausgezeichnete Adresse für Genießer	10
Detmolder Hof: Gastgeber aus Leidenschaft	10
Overkamp: Vom Teich zum Teller	11
Schlichte Hof: Kulinarische Erlebnisse ohne Grenzen	11
Hotel Residenz: Ein starkes Team	11
„Westfalen – Appetit auf Heimat“	12
Impressum	12



„Westfälisch genießen“-Rezepte von Profis für Hobbyköche

Gebratene Forellenfilets auf Steckrübenpuffer mit Rote-Bete-Schaum

Zutaten für 4 Personen:

Puffer:

300 g Kartoffeln
200 g Steckrüben
1 Zwiebel
1 Prise Salz
2 Eier
Öl zum Braten
4 Forellenfilets
etwas Zitrone
Butter zum Anbraten

Schaum:

125 g Rote-Bete-Saft
70 g Riesling-Wein
70 g Noilly-Prat
2 Eier
1 Eigelb
Kräuter

Zubereitung:

Für die Kartoffel-Steckrübenpuffer die Kartoffeln, Steckrüben und Zwiebel schälen, waschen und reiben. Die geriebene Masse mit Salz und Eiern gut verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig löffelweise hinzugeben. Die Plätzchen auf beiden Seiten knusprig braten. Die Forellenfilets mit Salz und Zitrone würzen und in Butter anbraten.

Für den Rote-Bete-Schaum den Saft, Riesling und Noilly-Prat auf die Hälfte einkochen. Eier und Eigelb in die lauwarmer Masse geben, dann im heißen Wasserbad bei 75-80 °C schaumig aufschlagen. Zwei Kartoffel-Steckrübenpuffer auf einem Teller anrichten. Je ein gebratenes Forellenfilet auf die Puffer legen und mit Rote-Bete-Schaum umgießen. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Ludger Schettel, Hotel Schettel, Olsberg



Karamellierter Stippmilchauflauf mit Westfälischem Himmelreich



Zutaten:

Stippmilchauflauf:

4 Eigelb
90 g Zucker
4 Eiweiß
100 g Quark
Saft von 1 1/2 Limetten
Butter zum Auskleiden der Förmchen
1 gehäufte EL Puderzucker

Westfälisches Himmelreich:

200 g Dörrobst
400 ml Weißwein
100 g Zucker
30 g Vanillepuddingpulver
Zitrone, Rum

Zubereitung:

Für den Auflauf das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Das Eiweiß mit restlichem Zucker zu einem geschmeidigen Schnee aufschlagen. Limettensaft in den Quark geben und Eigelb vorsichtig mit dem Quark verrühren. Eischnee unterheben, damit das Volumen nicht verloren geht. Formen oder Tassen gut ausbuttern, mit Zucker austreuen. Bis zum Rand mit der Auflaufmasse füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C je nach Größe 10-12 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker besieben und unter dem Grill karamellisieren.

Für das Himmelreich das Dörrobst in dem Weißwein einen Tag vorher einweichen und die Früchte die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Evtl. noch etwas nachgießen. Am nächsten Tag abtropfen lassen. Saft auffangen. Mit dem Zucker ein helles Karamell herstellen und mit dem Saft der Früchte ablöschen. Danach mit angerührtem Puddingpulver leicht abbinden und mit dem Saft der Zitrone, je nach Geschmack, etwas säuern. Mit Rum nachschmecken.

Günther Overkamp, Overkamp, Dortmund

Schweinefilet im Speckmantel mit Bohnengemüse und Potthucke

Zutaten für 4 Personen:

Potthucke:

500 g rohe Kartoffeln
125 g gekochte Kartoffeln
50 g Speckwürfel
1 kl. Zwiebel, fein gewürfelt
40 ml Schmand
125 ml Sahne
2 Eier, Salz, Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Bohnengemüse:

2 kl. Zwiebeln, fein gewürfelt
400 g Bohnenkerne
etwas Brühe zum Angießen
400 g junge Bohnen
etwas Bohnenkraut, Butter

Filets:

800 g Schweinefilet
10 Scheiben Räucherspeck
Rosmarin, Thymian
Jus (feine Bratensoße)

Zubereitung:

Für die Potthucke die rohen Kartoffeln schälen und fein reiben. In einem Sieb oder Tuch gut ausdrücken. Die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken und mit den rohen Kartoffeln vermengen. Nun die Speckwürfel anbraten und mit den Zwiebelwürfeln glasig dünsten. Die saure Sahne und den Schmand sowie die Eier in die Kartoffelmasse geben und verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann den Kartoffelteil in einer gefetteten Kastenform bei 200 Grad etwa 30 Minuten goldbraun backen. Anschließend stürzen und in Scheiben schneiden.

Für das Bohnengemüse Zwiebelwürfel glasig dünsten und die geschälten Bohnenkerne zufügen. Etwas Brühe angießen und Bohnen bissfest garen. Die geputzten und abgekochten Bohnen zuzugeben, mit Pfeffer und Salz würzen. Schließlich mit Bohnenkraut und etwas Butter abschmecken.

Die Schweinefilets in 8 gleichgroße Medaillons schneiden und leicht plattieren, salzen und pfeffern. Mit den Speckscheiben umwickeln und in der Pfanne anbraten, auf ein Blech mit Rosmarin und Thymian setzen und dann im Ofen bei 195 Grad 8-10 Minuten garen (Umluftherd).

Zusammen mit dem Bohnengemüse und der Potthucke anrichten.

Hans-Jörg Dunker, Restaurant Am Osterfeuer, Herford



Gekräuterte Poulardenbrust auf Brennnessel-Tomaten-Sauce mit Wildkräuterspinat im Pfannekuchen



Zutaten für 4 Personen:

Für die Sauce:
 Je 1 Zwiebel, Sellerie und Möhre
 etwas Tomatenmark oder frische Tomaten
 1 Knoblauchzehe
 Gemüse- oder Rinderbrühe
 Salz, Pfeffer
 einige Brennnesselblätter
 Sahne zum Verfeinern

Für die Poulardenbrust:

4 Poulardenbrüste
 1 Möhre
 einige Bärlauchblätter
 Salz, Pfeffer

Für die Pfannekuchen:

350 ml Milch
 2-3 Eier
 150-200 g Mehl
 Salz und Muskatnuss

Für den Spinat

ca. 1 kg frisches, junges Wildgemüse
 z. B.: Giersch, Brennnessel, Sauerampfer
 2 Zwiebeln
 Knoblauch
 etwas Butter
 200 g geriebener Käse
 Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung:

Für die Sauce:

In einen Topf etwas Öl geben und leicht erhitzen. In Würfel geschnittene Zwiebel, Sellerie und Möhren leicht anbraten. Tomatenmark oder klein geschnittene frische Tomaten hinzugeben sowie etwas Knoblauch und das Ganze nochmals leicht anbraten. Mit einer Gemüse- oder Rinderbrühe auffüllen. Gut durchkochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss frisch gehackte Brennnessel dazu geben und das Ganze aufkochen lassen. Eventuell mit geschlagener Sahne verfeinern.

Für die Poulardenbrust:

Die Haut der Poulardenbrust vorsichtig abziehen, so dass sie an einer Seite mit dem Fleisch noch verbunden ist. Mit einem Messer das Fleisch fächerartig aufschneiden, abwechselnd ein Bärlauchblatt und eine Möhrenscheibe hineinlegen. Die Poulardenbrust wieder in ihre ursprüngliche Form bringen. Mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig von beiden Seiten in etwas Fett anbraten. Die Poulardenbrust im vorgeheizten Backofen fertig garen und zum Servieren diagonal aufschneiden.

Für die Pfannekuchen:

Aus den Zutaten einen Pfannekuchenteig rühren und in einer Pfanne zu dünnen Pfannekuchen backen.

Für den Spinat:

Das Wildgemüse waschen und abtropfen lassen, danach in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. In einem Topf etwas Butter erhitzen und die in Würfel geschnittene Zwiebel darin glasig dünsten. Die blanchierten Wildgemüse zufügen und mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch abschmecken. Anschließend etwas abkühlen lassen. Nun den geriebenen Käse unterrühren und den Wildkräuterspinat gleichmäßig auf dem Pfannekuchen verteilen, zusammenrollen und im Backofen nochmals garen. Zum Servieren in kleine Scheiben schneiden.

Christian Klein-Wagner, Gasthaus Klein, Netphen-Deuz

Blindhuhn

Zutaten für 4 Personen:

200 g weiße Bohnen
 300 g durchwachsenen Speck
 250 g Möhren
 250 g grüne Bohnen
 400 g Kartoffeln, festkochend
 4 Zwiebeln
 1 Birne
 Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

Die weißen Bohnen 8 Std. in kaltem Wasser weichen. Bohnen in Einweichwasser kochen lassen und nach 30 Minuten den Speck zugeben. Nochmal 45 Minuten kochen. Dann den Speck herausnehmen und klein schneiden.

Die grünen Bohnen und die in Scheiben oder Stücke geschnittenen Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln und Birnen dazu geben. Salzen und Pfeffern und 20 min kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Speckwürfel dazu geben und mit frischer Petersilie bestreuen.

Guten Appetit.

Oliver Lisso, Gasthaus zur Post, Ladbergen



Regionaler Botschafter mit EU-Schutz

Wo Westfälischer Pumpernickel draufsteht, muss auch Westfälischer Pumpernickel drin sein.

Um die Entstehung des Wortes „Pumpernickel“ ranken sich übrigens verschiedene Theorien und Anekdoten. Sicher ist nur, dass der Name „Pumpernickel“ für das westfälische Schwarzbrot erstmals im 17. Jahrhundert, während des Westfälischen Friedens, erwähnt wurde. Eine populäre Wortdeutung besagt, dass ein Osnabrücker Bischof für die hungernde Bevölkerung ein schwarzes Brot habe backen lassen, das er „bonum panicum“ (gutes Brötchen) nannte, woraus sich im Laufe der Zeit das Wort „Pumpernickel“ entwickelt habe. Eine andere Geschichte erzählt von einem französischen Soldaten, der das dunkle Brot mit den Worten „C'est bon pour Nickel“ (Das ist gut für Nickel, sein Pferd) zurückgewiesen haben soll.

Offiziell festgeschrieben ist dies jetzt mit dem erfolgten EU-Schutz für die regionale Spezialität. Diese besagt, dass der Westfälische Pumpernickel nach genau bestimmten Qualitätskriterien in Westfalen hergestellt werden muss. Damit wird die Einmaligkeit des dunklen Brotes, das wie kaum ein anderes Produkt für Westfalen steht, und seine regionale Besonderheit europaweit anerkannt. Den Genießer darf es freuen. Denn immer mehr Menschen möchten heute wissen, woher ein Lebensmittel kommt und wie es erzeugt wurde. Beim Westfälischen Pumpernickel kann sich jetzt jeder sicher sein, ein Stück regionale Identität zu genießen.



„Satt“

Kolumne von Koch Alfons Lorenbeck

Der Westfale im Allgemeinen wird jeden Tag satt! Nun gibt es beim Sattwerden jedoch auch Unterschiede. So ist die Steigerung von satt – pap satt. Also wenn man über den eigentlichen Hunger gegessen hat. Die absolute Spitze jedoch ist dörhen satt – dies wird der Westfale immer an den sogenannten „veerhoff Tieten“, also den hohen Feiertagen wie Weihnachten, Ostern, Hochzeit oder Taufe. Der westfälische Gourmet war dann also über alle Maßen gesättigt.

Nun begab es sich in unserer Gaststätte, dass wir wieder einmal eine große Hochzeitsgesellschaft hatten und mein Vater Alfons senior mehrmals durch die Küche streifte, um „abzuschmecken“. Als der Service lief, bat er die Küche, für ihn immer einen Teller abzuzweigen, da es doch so lecker sei.

Als nun das Dessert anstand und meine Mutter fragte: „Alfons, wost du noch en Schürdelken Herrenkrem? De magst du doch so gän“, antwortete Alfons senior: „Nä Luzi, ich bin dörhen satt, doa päß nix mehr“. Nach einer halben Stunde meldete er sich wieder und sagte: „Luzi, son Schürdelken Herrenkrem mochke doch wull.“ Meine Mutter: „Ik denk du wörs dörhen satt?!“

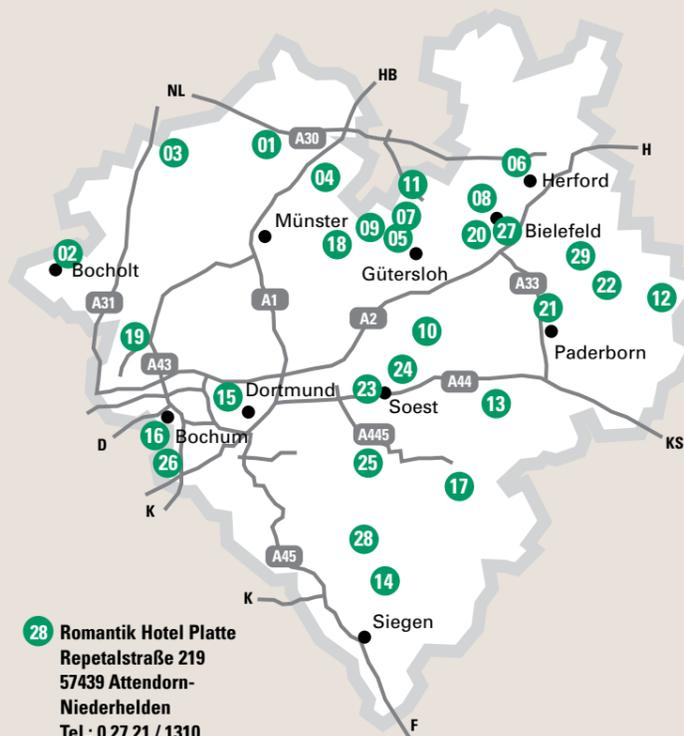
„Ach“, sagte er, „wenn ik miet recht örwerleg, söet schmeck auk up satt.“



Alfons Lorenbeck ist Koch mit Leib und Seele. Viele Jahre hat er die Initiative Westfälisch Genießen mit seiner Altdeutschen Gaststätte Lorenbeck begleitet, mit der er schon fast Kultstatus in Neuenkirchen und Umgebung genoss. Heute schwingt der temperamentvolle Gastronom in Lorenbeck's Wirtshaus in Rheine den Kochlöffel. Für uns schreibt er über seine kulinarischen Ansichten und Erlebnisse aus dem Köche-Alltag.

In diesen Häusern können Sie Westfälisch genießen:

- | | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <p>01 Parkhotel Surenburg
Surenburg 13
48477 Hörstel-Riesenbeck
Tel.: 0 54 54 / 93 38-0</p> <p>02 Hotel Residenz
Kaiser-Wilhelm-Straße 22
46395 Bocholt
Tel.: 0 28 71 / 99 75-0</p> <p>03 Hotel-Restaurant Verst
Gronauer Straße 139
48599 Gronau-Epe
Tel.: 0 25 65 / 12 58</p> <p>04 Gasthaus zur Post
Dorfstraße 11
49549 Ladbergen
Tel.: 0 54 85 / 93 93-0</p> <p>05 Hotel-Residence
Klosterforste
Klosterhof 2 - 3
33428 Marienfeld
Tel.: 0 52 47 / 70 80</p> <p>06 Restaurant
Am Osterfeuer
Hellerweg 35
32052 Herford
Tel.: 0 52 21 / 7 02 10</p> <p>07 Landgasthof Pappelkrug
Pappelstraße 4
33790 Halle/Westfalen
Tel.: 0 52 01 / 74 79</p> | <p>08 Schlichte Hof
Osnabrücker Straße 100
33649 Bielefeld-Quelle
Tel.: 05 21 / 4 55 88</p> <p>09 Gasthof Wilhelm
Dr. Pieke Straße 2
33428 Harsewinkel
Tel.: 0 52 47 / 92 70 80</p> <p>10 Hotel Bomke
Kirchplatz 7
59329 Wadersloh
Tel.: 0 25 23 / 92 16 0</p> <p>11 Landgasthof Potthoff
Barnhauser Str. 3
33829 Borgholzhausen
Tel.: 0 54 25 / 70 12</p> <p>12 Wirtshaus Am Brunnen
Niedernstraße 5
37696 Marienmünster-Vörden
Tel.: 0 52 76 / 95 22 57</p> <p>13 Romantik Hotel
Knippschild
Theodor-Ernst-Straße 3
59602 Rüthen-Kallenhardt
Tel.: 0 29 02 / 8 03 30</p> <p>14 Gasthaus Klein
Marburger Straße 7
57250 Netphen-Deuz
Tel.: 0 27 37 / 59 33-0</p> | <p>15 Overkamp
Am Ellberg 1
44265 Dortmund-Höchst
Tel.: 02 31 / 46 27 36</p> <p>16 Hotel-Restaurant
Zum Neuling
Neulingstraße 42
44795 Bochum-Weitmar
Tel.: 02 34 / 9 46 98-0</p> <p>17 Hotel-Restaurant Schettel
Hauptstraße 52
59939 Olsberg
Tel.: 0 29 62 / 18 32</p> <p>18 Hotel Im Engel
Brünebrede 33 – 37
48231 Warendorf
Tel.: 0 25 81 / 93 02-0</p> <p>19 Restaurant
Zum blauen See
Luisenstraße 42
46284 Dorsten
Tel. 0 23 62 / 62 35 7</p> <p>20 Historisches Gasthaus
Buschkamp
Museumshof Senne
Buschkampstraße 75
33659 Bielefeld-Senne
Tel.: 05 21 / 49 28 00</p> <p>21 Gasthaus Spieker
Detmolder Straße 86
33161 Hövelhof-Riege
Tel.: 0 52 57 / 22 22</p> | <p>22 Ringhotel Germanenhof
Teutoburger-Wald-Str. 29
32839 Steinheim-Sandebeck
Tel.: 0 52 38 / 98 90 0</p> <p>23 Hotel-Restaurant
Im Wilden Mann
Am Markt 11
59494 Soest
Tel.: 0 29 21 / 1 50 71</p> <p>24 Hotel-Restaurant
Hof Hueck
Im Kurpark/Gartenstr. 8
59505 Bad Sassendorf
Tel.: 0 29 21 / 96 13-0</p> <p>25 Hotel Menge
an der Schlacht
Ruhrstraße 60
59821 Arnsberg
Tel.: 0 29 31 / 52 52-0</p> <p>26 Hotel & Restaurant Eggert
Hauptstraße 78
45549 Sprockhövel
Tel.: 0 23 24 / 7 17 80</p> <p>27 Hotel Bielefelder Hof
Am Bahnhof 3
33602 Bielefeld
Tel.: 05 21 / 5 28 20</p> | <p>28 Romantik Hotel Platte
Repetalstraße 219
57439 Attendorn-Niederhelden
Tel.: 0 27 21 / 1310</p> <p>29 Detmolder Hof
Lange Straße 19
32756 Detmold
Tel. 0 52 31 / 98 09 90</p> |
|--|--|---|---|---|



Weitere Informationen zu den Häusern sowie die jeweiligen Internetadressen finden Sie unter www.westfaelisch-genießen.de



Hotel Bomke: Sterneküche ohne Schwellenangst

Von einer ehemaligen Poststation zum Vier-Sterne-Haus: Seit 1874 schon wird im Hotel Bomke Gastfreundschaft groß geschrieben, so dass Jens und Christa Bomke im vergangenen Jahr das 140jährige Jubiläum ihres Hauses feiern

★ Hotel Bomke

Kirchplatz 7
59329 Wadersloh
Tel.: 02523/92160
www.hotel-bomke.de

Öffnungszeiten Restaurant:
12.00–14.00 und 18.30–22.00 Uhr, außer
Sonntagabend und Samstagmittag,
Montag Ruhetag,
Alte Schmiede – der regionale Treffpunkt
und Vinothek: täglich ab 17.00 Uhr

durften. 23 Jahre schon verteidigt Jens Bomke außerdem mit viel Kochkompetenz und Kreativität erfolgreich den berühmten Michelin-Stern für sein Restaurant. In seiner Küche verarbeitet der Koch nur beste Zutaten, die er vor allem von Bauern, Züchtern und Jägern aus der Umgebung bekommt. Seinen hohen Qualitätsanspruch müssen diese genauso erfüllen, da macht der Wadersloher keine Kompromisse. Die enge Nähe zum Produkt erkennt man auch bei einem Blick hinter die Kulissen: Nicht selten kommt es vor, dass Bomke hier das Reh selbst aus der Decke schlägt oder eigenhändig ein halbes Schwein zerlegt. Was später auf den Teller kommt, lässt sich als Haute Cuisine mit regionaler Bodenhaftung beschreiben. Wen wundert es da, dass das Restaurant zu den 100 besten in Deutschland zählt und unter den westfälischen Adressen re-

gelmäßig auf einem der ersten Plätze rangiert. Schwellenangst braucht trotzdem niemand zu haben. Christa Bomke sorgt mit ihrem Service-Team dafür, dass sich jeder Gast sofort wohlfühlt. Und wem die Sterneküche eine Spur zu fein ist, der darf seinen Gaumen in der Alten Schmiede, die im Bauernzimmerstil eingerichtet ist, mit regional bodenständigen Gerichten verwöhnen lassen oder kleine Speisen im Bistro Vinothek genießen. Genuss gehörte hier übrigens auch schon zum Programm so mancher Tagungsgesellschaft. Denn mit seinen sechs multifunktionalen Tagungsräumen ist der

Betrieb für geschäftliche Konferenzen bestens ausgestattet. Dank des hauseigenen Cateringservices lässt sich die Bomke-Küche aber auch an fast jedem anderen Ort genießen, von der Firmenfeier bis zum Großevent ...



Rustikaler Charme: Die „Alte Schmiede“



Eingespieltes Team: Corinna und Christian Klein-Wagner

Gasthaus Klein: Im Einsatz für die Genuss-Botschafter von morgen

Nachwuchs ist auch in der Gastronomie die Zukunft. Deshalb setzt sich Christian Klein-Wagner, Inhaber des Gasthaus Klein in Netphen-Deuz, aktiv für dieses wichtige Thema ein – als Ausbildungsbotschafter des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Westfalen. Jungen Menschen, die sich für Berufe des Gastgewerbes interessieren, steht der Siegerländer Rede und Antwort und unterstützt damit seine westfälischen Gastronomie-Kollegen bei der Nachwuchsgewinnung. Auch selbst bilden Corinna und Christian Klein-Wagner Mitarbeiter in ihrem Betrieb aus. Wer hier lernen darf, profitiert von der weitreichenden Produktkompetenz, dem hohen Qualitätsanspruch und der Kreativität des Kochs, der auch gern mal über den Tellerrand hinausblickt. Zum Beispiel mit der Idee, die fünf

Teilregionen Westfalens in monatlich wechselnden Menüs abzubilden – eine Hommage an das 25jährige „Westfälisch genießen“ Jubiläum. Diese und andere Gerichte, die in dem denkmalgeschützten Fachwerkhause mit den hellen, hohen Räumen auf den Tisch kommen, werden allesamt zubereitet mit frischen Zutaten aus der Umgebung oder aus dem Bauerngarten hinter dem Haus, der wohl zu den schönsten Gastronomiegärten der Region gehört. Den Gästen gefällt's. Das beweisen auch die zahlreichen Lobeshymnen in den einschlägigen Bewertungsportalen im Internet. Von „siegerländisch gemütlich und stilvoll“ bis „Gaumengenuss vom Feinsten“ oder „Westfälisch genießen auf hohem Niveau“ reichen die Kommentare begeisterter Genießer. Dabei spielen sicher auch die gelebte Nähe zum

Gast und die herzliche Atmosphäre eine Rolle. So trägt Christian Klein-Wagner den Braten auch gern mal selbst zum Gast. Und ist auch hier ein perfekter Botschafter – für den Genuss.

★ Gasthaus Klein

Marburger Straße 7
57250 Netphen-Deuz
Tel.: 02737 / 59330
www.gasthaus-klein-deuz.de
www.facebook.com/GasthausKlein

Öffnungszeiten:
Di.–So. 11.00–24.00 Uhr
Küche: 12.00–14.00 und 18.00–21.30 Uhr
Mo. Ruhetag



Landgasthof Pappel-Krug: Regionalität und Feingeist in neuem Gewand

Wo Ostwestfalen am liebsten i(s)st“, so lautet jetzt das Motto des Landgasthof Pappelkrug in Halle-Künsebeck. Um diesem selbstbewussten Slogan gerecht zu werden und

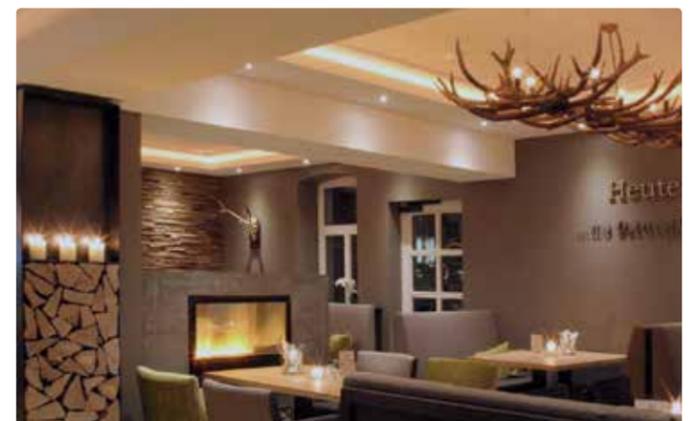
★ Landgasthof Pappel-Krug

Pappelstraße 4
33790 Halle Westfalen
Tel: 0 52 01 / 74 79
www.landgasthof-pappelkrug.de
www.facebook.com/Pappelkrug

Öffnungszeiten:
täglich ab 17.30 Uhr
Sonn- und feiertags zusätzlich
12.00–14.00 Uhr

Alt und Jung auf ganz besondere Weise ein Stück Regionalität erleben zu lassen, hat das Gastronomienpaar Diana und Jörg Haskenhoff kräftig investiert und seinen Betrieb einmal „auf links gekrempelt“: Der Umbau des traditionsreichen Gasthofes beinhaltet u.a. die Neugestaltung der alten Deele und des Schankraumes sowie die Entstehung eines Gästehauses. Neu ist außerdem das Bistro. Hier kommen etwas rustikalere Gerichte auf den Tisch, von der westfälischen Brotzeit über die hausgemachte Frikadelle bis zum Pappelkrug-Burger. Wer es noch feiner mag, der kann sich im Restaurant mit Gerichten wie der Kartoffelcremesuppe mit geräucherter Forelle, der rosa gebratenen Entenbrust oder dem Himbeersorbet mit warmem Schokoladenkuchen verwöhnen lassen. Für

die Zubereitung der kulinarischen Kreationen setzt Koch Jörg Haskenhoff, der in Sterne-Häusern wie dem Sörling Hof auf Sylt und dem Düsseldorfer Hilton seine Sporen verdient hat, auf Zutaten von hoher Qualität. Regionale Bioprodukte, frisch vom Bauernhof, stehen dabei ganz oben auf seiner Zutatenliste. Im Sommer lässt sich die Küche übrigens auch im lauschigen Biergarten im Schatten der namegebenden Pappel genießen. Und nicht nur das: Das Pappelkrug-Team verwöhnt Genießer auch außer Haus,



Genusssoase mit Hüttenchic

ob mit raffiniertem Fingerfood, einem leckeren Gericht von der Karte oder der kompletten Organisation von Veranstaltungen. So lässt sich auch in den eigenen vier Wänden zeigen, „wo Ostwestfalen am liebsten i(s)st“ ...



★ Westfälisch Genießen e.V. ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

25 Jahre Westfälisch Genießen



Erstmale Verleihung des Gütesiegels „Westfälisch genießen“ 1996 an den Schlichte Hof durch unseren Schirmherr und damaligen Wirtschaftsminister Wolfgang Clement



Auszeichnung der Gewinnerin des Henriette Davidis Kochwettbewerb



Weihnachtsempfang des Bundespräsidenten Johannes Rau 2003 im Soester Rathaus

Die ersten Jahre



Eines der ersten gastronomischen Planungstreffens 1999



Das erste „Restaurant des Jahres“: Historisches Gasthaus Buschkamp



Gemeinsam für die westfälische Küche





Westfälisch Genießen e.V.



- eine Reise in Bildern



Eine Mission – viele Akteure

Start ins Jubiläums-Jahr

WESTFÄLISCH genießen



Gasthaus zur Post: Wo (nicht nur) Westfalen ihren Frieden finden

Das Ambiente ist heimelig. Der offene Kamin gegenüber der Theke, das eher rustikale Restaurant hier und das etwas Feinere dort, die Upkammer als westfälische Besonderheit mit dem großen Tisch und der Ahnengalerie an der Wand: Das Gasthaus zur Post in Ladbergen hat viele Facetten. Die unterschiedlichen Stile wider-

sprechen sich trotzdem nicht. Sie spiegeln die verschiedenen Aspekte der langen Geschichte des Hauses wider – und geben dem Gast die Wahl, sich den Platz nach verschiedenen Stimmungen auszusuchen. Doch egal, welches Plätzchen der Genießer wählt: Küche und Service arbeiten immer auf hohem Niveau. Hier gibt es Deftig-Westfälisches und Klassisch-Feines, hier kann man selbstverständlich sein Bier zum Essen bekommen und genauso selbstverständlich aus einer Weinkarte aussuchen, die von Kennerhand zusammengestellt wurde.

Mit seiner zentralen Lage zwischen Münster und Osnabrück bietet sich das Gasthaus zur Post auch als Ziel für einen Kurz- oder Wochenendausflug an. Der Deutsche Wanderverband und der Tecklenburger Land Tourismus e.V. haben den Betrieb ausgezeichnet, weil er die Voraussetzungen zum Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland erfüllt. Ladbergen liegt an zwei

Wanderwegen – dem Wanderweg Hermannshöhen im Teutoburger Wald und dem Jakobsweg. Günther Haug vom Gasthaus zur Post: „Wir treten Wanderern und Pilgern positiv entgegen und haben für beide Gruppen auch spezielle Angebote!“ Vom ADFC ist das Gasthaus als „Fahrradfreundlicher Betrieb“ zertifiziert, eine eBike-Ladestation gehört zur Grundausstattung. Ladbergen liegt an mehreren Radfernwegen: Die Friedensroute Münster – Osnabrück beispielsweise ist nur 200 Meter vom Gasthaus entfernt, das in der herrlichen Münsterländer Parklandschaft auf halbem Weg zwischen den beiden Städten des Westfälischen Friedens liegt. Diese Tatsache hat



Die „Upkammer“ im Gasthaus zur Post

die Poststation, aus der das Gasthaus zur Post hervorgegangen ist, übrigens auch zum Treff der Delegationen bei den Vorverhandlungen zum Westfälischen Frieden gemacht.

★ Gasthaus zur Post

Dorfstraße 11
49549 Ladbergen
Tel.: 05485 / 93930
www.gastwirt.de
www.facebook.com/GasthausZurPost

Öffnungszeiten:
Di.–So. 7.00–23.00 Uhr, Mo. ab 18.00 Uhr
Die Küche ist geöffnet von:
12.00–14.00 (Di.–So.)
und 18.00–21.30 Uhr (täglich)



Wirtshaus Am Brunnen: Von der Küche zum Königspaar

Das eine Köchin und ein Konditormeister auch ganz „standesgemäß“ mit Diadem und Schützenhut repräsentieren können, bewie-



Antje und Werner Lange: Königspaar mit Kochkompetenz

sen Antje und Werner Lange im vergangenen Jahr als Vördener Schützenkönigspaar. Wenn gleich dies sicher zu den persönlichen Highlights der beiden zählte – langweilig wurde es auch sonst nicht im Wirtshaus Am Brunnen. So renovierte das Gastronomienpaar jüngst die Bäder seiner Hotelzimmer und machte überdies aus dem Stammtischzimmer die gemütliche „Hofmann von Fallersleben-Stube“ mit Bildern und Büchern des ehemaligen Bibliothekars von Corvey, der sich einst als Verfasser des Deutschlandliedes einen Namen machte. Rund um das Unesco Welterbe Corvey dre-

hen sich außerdem besondere Angebote für Genießer, wie das Arrangement „Welterbe und westfälischer Genuss“, hinter dem sich ein Kurztrip voller Genuss zwischen Marienmünster und Corvey verbirgt. Auf eine kulinarische „Genießer-tour“ gehen lässt sich auch mit dem „Corveyer Welterbe-Menü“, das neu auf der Speisekarte steht: Hier erwarten uns Gaumenfreuden in mehreren Gängen mit Produkten aus dem Kulturkreis Höxter. Und wem nach solchen Genüssen der Sinn nach einem Verdauungsschläfchen steht, der wird schnell feststellen: Ganz im Zeichen der Region und ihrer Wahrzeichen stehen sogar die Namen der Hotelzimmer. So bezieht sich z. B. das „Schlossgemach“ auf das benachbarte Schloss Vörden. Die „Amtsstube“ deutet auf den alten Amtssitz von Vörden hin und von der „Kumpkammer“ hat man einen schönen

Blick auf den Kump (Brunnen). Besonders einladend klingt jedoch die „Westfälisch Ruh“, die Ruhe, Entspannung und Genuss verheißen soll – drei Eigenschaften, die man übrigens auch den Westfalen zuschreibt ...

★ Wirtshaus Am Brunnen

Niedernstraße 5
37696 Marienmünster-Vörden
Tel: 05276 / 952257
www.wirtshaus-am-brunnen.de

Öffnungszeiten:
Mo. und Di. Ruhetag
Mi–Fr. ab 16.00 Uhr
Sa. und So. ab 11.00 Uhr,
Küche 11.30 – 14.00 Uhr und
17.30 – 21.45 Uhr



Hotel & Restaurant Eggers: Auszeit für Genusshungrige

Ob mit einem Carpaccio vom westfälischen Rinderfilet, dem Saibling mit Aalspeck gebraten oder dem Filet vom Salzwiesensamm. Wer über die Schwelle des Hotel & Restaurant

Eggers tritt, kommt aus dem Genießen so schnell nicht mehr heraus. Die Zutaten für solche wohlklingenden Gerichte bezieht Dirk Eggers wo immer es geht aus der Region. Von heimischen Süßwasserfischen über Wild und Lamm bis zu Gemüse und Kräutern aus der Umgebung. Dabei wird die Speisekarte stetig neu den Jahreszeiten angepasst. Sogar jeder Wochentag hat seine kulinarischen Besonderheiten. So gibt es zum Beispiel dienstags von Hand geriebene Reibekuchen. Donnerstags steht

das beliebte „Dankeschön-Menü“ auf dem Programm, abgestimmt auf die Saison. Und längst ein Klassiker sind die sonntäglichen „Muffets“ im Hobbyraum, eine Kombination aus Buffet

und Menü. Jeden Mittag lässt Dirk Eggers seine Gäste außerdem einen deutschen Klassiker in all seinen Facetten erleben und präsentiert das Schnitzel in 20 verschiedenen Variationen. Mit viel Leidenschaft und Akribie hat der passionierte Koch seinen Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Heidi, die den Service verantwortet, zu einer der beliebtesten kulinarischen Adressen der Region gemacht. Dazu gehört für die beiden auch, ihre Gäste immer wieder mit neuen Ideen zu überraschen. Zum Beispiel mit der „Kleinen Auszeit“, einem besonderen Arrangement mit einer Übernachtung, bei dem genusshungrige Kurzurlauber u. a. mit einem viergängigen Gourmet-Menü verwöhnt werden, gekrönt von den legendären Schokotrüffeln aus hauseigener Herstellung. Oder dem KrimiSpielDinner, das die Teilnehmer, gestärkt mit einem raffinierten Menü, zu Ermittlern in einem spannenden „Mordfall“ werden lässt. Kriminell lecker!



In seiner Showküche gibt Dirk Eggers sein Wissen auch an Hobbyköche weiter

★ Hotel & Restaurant Eggers

Hauptstraße 78
45549 Sprockhövel
Tel.: 02324 / 71780
www.hotel-restaurant-eggers.de
www.facebook.com/
Hotel.Restaurant.Eggers

Öffnungszeiten:
11.30–23.00 Uhr
Mi. Ruhetag

Küchenzeiten von Do.–Di.
mittags: 11.30–14.00 Uhr
abends: 17.30–22.00 Uhr



Restaurant GeistReich im Hotel Bielefelder Hof: Wo unser Bundespräsident regionale Küche genießt

O bwohl noch jung an Jahren, gehört das Restaurant GeistReich im Bielefelder Hof schon jetzt zu den beliebtesten kulinarischen Adressen der Region. Nicht nur von seinen Gästen, auch in renommierten Gastronomieführern wie dem Feinschmecker, Schlemmeratlas, Guide

Michelin und Gault Millau wird die Wirkungsstätte von Küchenchef Rafael Kucharski und seinem Team gelobt und anerkannt. Frische regionale Produkte kommen hier auf den Teller, mit viel Kreativität zu kulinarischen Hochgenüssen geadelt. Sogar das Brot ist selbstgebacken. Von der Küchenleistung des Hauses durfte sich vor kurzem sogar Bundespräsident Joachim Gauck überzeugen, der sich ein regionales Menü mit gebratener Gänseleber, einem Zanderfilet, Entenbrust mit Spitzkohl und einem Pumpernickeleis gewünscht hatte. Aber auch zahlreiche weitere prominente Gäste wie Helene Fischer, Udo Jürgens, Rudi Völler und Restauranttester Christian Rach, um nur einige zu nennen, machten hier schon Station. 161 Zimmer und Suiten stehen Übernachtungsgästen zur Verfügung. Regelmäßig werden diese auch von Geschäftsreisenden

gern genutzt. Denn unter Leitung von Direktor Martin Roßmann hat sich das 4 Sterne-Hotel ebenfalls als Business- und Konferenzhotel mit modernster Tagungstechnik und seiner Lage direkt gegenüber dem Bielefelder Hauptbahnhof einen Namen gemacht. Apropos busy: Mit einem besonderen Mittagsangebot sorgt das Hotel von Montag bis Freitag dafür, dass hier auch Gäste mit wenig Zeit ausgiebig genießen können: Der „Schnelle Teller“ vereint drei täglich wechselnde Gänge auf einem Teller. Wer es etwas langsamer angehen



Küchenchef Rafael Kucharski führt im Bielefelder Hof Regie am Herd

kann, darf sich freuen: Denn in dem modernen, stilvollen Ambiente mit seinen hohen stuckverzierten Decken und den edlen Kronleuchtern verweilt man gern ein bisschen länger ...

★ Hotel Bielefelder Hof

**Am Bahnhof 3
33602 Bielefeld
Tel. 05 21 / 52 82-0
www.bielefelder-hof.de
www.facebook.com/HotelBielefelderHof**

**Öffnungszeiten:
Restaurant GeistReich:
Mo. – Sa. 11.30 – 14.00 Uhr,
18.00 – 22.00 Uhr
So. 18.00 – 22.00 Uhr**



Gourmets und Weinliebhaber: Ute und Gerhard Leve

Hotel Im Engel: Weinliebe und Haxenglück

A lles neu macht der Mai. Dieser Spruch könnte auch auf das Hotel Im Engel zutreffen. Denn seit Ende vergangenen Jahres werden 22 seiner insgesamt 39 Hotelzimmer komplett renoviert und präsentieren sich ab Mai in neuem Glanze. Die Übernachtungsgäste wird's freuen. Und davon gibt es viele, vom Geschäftsreisenden über zahlreiche Radausflügler, die hier gern Station machen, bis zum Wochenendtouristen. Ein Grund ist nicht zuletzt die gute Küche des Hauses. Die ließ sich kürzlich auch der Vorstandschef des 1. FC Bayern München, Karl

Heinz Rummenigge, schmecken, den Ute und Gerhard Leve in ihrem Restaurant begrüßen durften. Besonders die westfälischen Haxen hatten es dem gebürtigen Lippstädter angetan, die für ihn „auf Alfons-Schuhbeck-Niveau“ waren. Die Kreationen von Küchenchef Daniel Elling lassen sich aber auch bei den vielen kulinarischen Veranstaltungen genießen, die Weinkenner Gerhard Leve jedes Jahr für die Liebhaber von gutem Essen und erlesenen Tropfen organisiert. Zum Beispiel auf den Kulinarischen Schlendertouren durch Warendorf, die mittlerweile Tradition haben und von denen es in 2015 ganze 25 an der Zahl gibt. Oder bei verschiedenen Lesungen mit Menübegleitung, z. B. wenn Paul Grote aus seinem neuesten Weinkrimi liest und die fränkische Weinkönigin höchstpersönlich die Weine des Abends vorstellt. Aus der Weinliebe des

Gastronomen entstand außerdem bereits vor über 15 Jahren der Engel-Weinclub. Mit seinen Mitgliedern unternimmt Gerhard Leve u. a. jährliche Weinreisen in verschiedene deutsche und internationale Anbaugebiete, in 2015 geht es nach Barcelona.

★ Hotel Im Engel

**Brünebreite 33-37
48231 Warendorf
Tel.: 0 25 81 / 93 02-0
www.hotel-im-engel.de**

**Öffnungszeiten Restaurant:
Mo. – Sa. 12.00 – 14.00 Uhr und
18.00 – 21.30 Uhr (Küchenannahme)**



Historisches Gasthaus Buschkamp: Westfälische Küche in Reinkultur

H inter dem Fachwerk des Historischen Gasthaus Buschkamp erwartet uns eine Regionalküche, wie man sie authentischer wohl nur selten findet. Neben ehrlichen Produkten ist dies vor allem dem unermüdelichen Einsatz von Patron Ernst Heiner Hüser geschuldet, der das Restau-

rant gemeinsam mit seiner Frau Susanne führt. Alles wird frisch zubereitet und Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen kommen hier nicht in den Topf. Denn Hüser mag keine halben Sachen. Und das ist gern wörtlich zu nehmen. So verwendet der Koch auch Teilstücke vom Tier abseits des kulinarischen Mainstreams. Die Schnäuzchen und Öhrchen vom Schwein auf Linsengemüse zum Beispiel werden hier zur echten Delikatesse. „Solche Produkte zu vernachlässigen, wäre nicht nur Respektlosigkeit vor dem Tier, vor allem entginge uns dadurch großer Genuss“, so Ernst Heiner Hüser. Der stetigen Suche nach neuen Geschmackserlebnissen ist auch sein Faible für die Avantgarde-Küche zu verdanken, die hier ebenfalls ganz schön westfälisch daherkommt. Denn neben Bodenstän-

digem wie dem Allerfeinsten Wurstebrei, hausgemachtem Kastenpickert oder einer echten Senner Hochzeitssuppe, Gerichte die u. a. auch im Lädchen des Historischen Backspeichers nebenan zum Mitnehmen angeboten werden, widmet sich Hüser mit Leidenschaft neuesten Zubereitungstechniken und schäumt die Dicken Bohnen auch schon mal zu einem Espuma. Geerttet werden diese in den Gärten des Museumshof Senne, wo zahlreiche Kräuter und Gemüsesorten wachsen. Wenn er nicht gerade am Herd steht, frönt der Gastronom hier seiner zweiten Passion, dem Gärtnern. Oft entstehen in diesen Stunden auch die Ideen für neue Rezepte

oder Aktionen. Zum Beispiel das kulinarische Programm für seine beliebte Menüabend-Serie „Hüser's Abende“ oder den „Mittagsschmaus“, bei dem Genießer an einem Sonntag im Monat mit einem wechselnden Themen-Buffer verwehnt werden.



Auch innen eine Augenweide: Das Historische Gasthaus Buschkamp

★ Historisches Gasthaus Buschkamp

**Museumshof Senne
Buschkampstraße 75
33659 Bielefeld-Senne
Tel.: 05 21 / 49 28 00
www.museumshof-senne.de**

**Öffnungszeiten:
Küche Di. – So. 12.00 – 22.00 Uhr
Mo. Ruhetag**



Restaurant Am Osterfeuer: Feine Küche mit westfälischen Wurzeln

Er ist nicht nur ein passionierter Koch, sondern selbst Genießer durch und durch. So ist für Hans Jörg Dunker ein Abend in einem gehobenen Restaurant denn auch eine „Investition in die Lebensfreude“. Genießen heißt für den Patron des „Restaurant Am Osterfeuer“ aber auch,

das Einfache zu schätzen – wenn es gut gemacht ist. Diesen Spagat zwischen Raffinesse und Bodenständigkeit lebt er auch in seiner Küche. Dort findet man die geräucherte Forelle im Pumpnickelsud und den Tafelspitz mit frischem Marktgemüse neben Speisen wie der Krustentierschaumsuppe mit Hummer-Croustillant. Und so mancher Gast schwört auf das fast schon legendäre Kalbsschnitzel mit lauwarmem Speckkartoffelsalat, ebenfalls eine Spezialität des Hauses. Bevor „Hansi“ Dunker, wie er von vielen Stammgästen genannt wird, den Gastronomiebetrieb von seinen Eltern übernahm, sammelte er reiche Erfahrungen in der ganzen Welt. Seine berufliche Laufbahn führte ihn ins Landhaus Stricker auf Sylt, das Hilton in Düsseldorf, ins Marriot New York Marquis und The Jefferson in Washington

D.C. Mit diesen Eindrücken und vielen Ideen im Gepäck, gab er der Speisekarte im Osterfeuer ein neues, moderneres Gesicht, ohne dabei die westfälischen Wurzeln zu verleugnen. Das Konzept ging auf. Wer einmal hier war, wird meist zum Wiederholungskäufer. Und auch den Restaurant-Kritikern der Nation gefällt's. Regelmäßig wird der Betrieb in renommierten Restaurantführern wie dem Guide Michelin und Varta-Führer empfohlen. Gemeinsam mit Lebensgefährtin Katharina Rachel sorgt Dunker dafür, dass Genießer sich in seinem Restaurant so richtig wohl fühlen. Und wer sich die Spe-

zialitäten lieber gleich nach Hause holen möchte, für den gibt es den Catering-Service, mit dem das Osterfeuer-Team übrigens auch schon viele Messe- und Firmenveranstaltungen kulinarisch bereichert hat.



Ein Hauch von Nostalgie: Das Kaminzimmer

★ **Restaurant Am Osterfeuer**

Hellerweg 35
32052 Herford
Telefon: 05221 / 70210
www.am-osterfeuer.de

Öffnungszeiten:
Mi.–Sa. ab 18.00 Uhr
So. 12.00–14.00 Uhr und ab 18.00 Uhr
oder nach Vereinbarung



Parkhotel Surenburg: Ausgezeichnete Adresse für Genießer

Ein Gast sollte wie ein Freund empfangen werden.“ Mit dieser Einstellung und viel gastronomischer Kompetenz haben Susanne

und Alexander Breitung das von Constantin Freiherr Heereman von Zuydtwyck erbaute Parkhotel Surenburg innerhalb kurzer Zeit in die renommierten Gourmetführer der Nation gebracht. Gelobt und empfohlen im Aral Schlemmeratlas, Varta-Führer, Guide Michelin und Gusto-Führer, wurde der Betrieb im vergangenen Jahr vom Bertelsmann Großen Restaurant & Hotel Guide sogar zum „Hotel des Jahres“ in Deutschland gekürt. Eine weitere Auszeichnung ließ nicht lange auf sich warten: Der begehrte Michelin-Stern für Küchendirektor Richard Nussel und die „Westfälische Stube“.

„Einfach lecker soll unsere Küche sein“, bringt Alexander Breitung die kulinarische Philosophie seines 4-Sterne-Superior-Hotels auf den Punkt. Das gilt auch für das „Restaurant Surenburg“, das zweite Genießer-Domizil des Hauses. Ob das Reh mit Fichtensprossen oder der Tecklenburger Zander mit Roter Bete, Richard Nussel und Küchenchef Holger Rösch setzen auf eine kreative Küche mit klassischen Wurzeln und Aromaten. Die meisten Zutaten kommen aus der Nachbarschaft – den Heereman'schen Wäldern, dem Schlossgarten und von Erzeugern aus der Region. „Fleisch und Fisch stammen konsequent aus artgerechter Haltung und Schlachtung“, so Susanne Breitung. Gänse und Enten kommen von einem Bioland Geflügelhof. Honig vom benachbarten Imker. Genuss hat hier allerdings noch weit mehr Gesichter: So lässt das

neue Badehaus mit großzügigem Pool, Saunalandschaft, Dampfbad, Fitnessbereich und zahlreichen Kosmetikangeboten auch bei Wellnesshängern keine Wünsche offen. Und selbst das Arbeiten scheint hier zu „schmecken“. Nicht umsonst zählt der Betrieb schließlich zu den besten Tagungshotels Deutschlands ...



Eindrucksvolles Portal: Willkommen im Parkhotel Surenburg

★ **Parkhotel Surenburg**

Surenburg 13
48477 Hörstel-Riesenbeck
Tel.: 05454/93380
www.parkhotel-surenburg.com

Öffnungszeiten:
Restaurant Surenburg: Mo.–So.
8.00–11.00, 12.00–14.00, 15.00–17.00,
18.00–21.30 Uhr (Bestellannahme)
Restaurant Westfälische Stube:
Mi.–So.: ab 18.00 Uhr
(Ende Bestellannahme 20.30 Uhr)



Detmolder Hof: Gastgeber aus Leidenschaft

„Himmliches Hotel“, so darf sich der Detmolder Hof dieses Jahr ganz offiziell nennen. Im gleichnamigen TV-Format stellte sich das 4-Sterne-Stadthotel kürzlich der Konkurrenz und konnte dabei am meisten überzeugen, so dass Hotelier Christoph Blomeyer am Ende den Titel nach Hause holte. Nicht wundern wird dies wohl

jeden, der hier einmal zu Gast war. Denn mit viel Liebe zum Detail wurde das kleine Hotel vor ein paar Jahren von Grund auf renoviert und besticht heute durch seinen ganz besonderen Charme. 13 luxuriöse Hotelzimmer mit Natursteinbädern und Betten im 5-Sterne-Standard und die gelungene Kombination von Service, Küche und Ambiente zeigen, dass Gastfreundschaft hier groß geschrieben wird. Die Karte wird von Küchenchef Matthias Weinert stetig neu den Jahreszeiten angepasst. Gespeist werden kann zum Beispiel im Bistro mit seiner imposanten Deckenhöhe und dem Blick in die offene Küche, wo Genießer der Küchencrew beim Zubereiten der Speisen zusehen können, oder im Restaurant „Weinstube“. Räumlichkeiten, in denen sich übrigens auch prima feiern lässt. Ebenso wie im „Unterstand“, Deutschlands ältestem Stammtisch, in dem sich regelmäßig Freunde und Vereine in rustikal-

gemütlichem Ambiente treffen. Und im Sommer lässt sich sogar unter freiem Himmel genießen, Erlebnis inklusive: Denn die große Terrasse des Hauses liegt direkt in der Fußgängerzone und serviert das bunte Treiben im historischen Detmolder Stadtkern gleich mit. Erlebnisreich sind auch die hauseigenen Kochkurse. Hier nehmen die Profis interessierte Hobbyköche mit an den Herd des Detmolder Hofes. Und wer dann später doch keine Lust hat, selbst zu kochen, dem bringt der Catering-

Service des Hauses die Detmolder Hof-Küche direkt zur Familienfeier oder dem Firmenevent. Guten Appetit!



Willkommen im Detmolder Hof: Schon der ehemalige Kanzler Willy Brandt war hier zu Gast

★ **Detmolder Hof**

Lange Straße 19
32756 Detmold
Tel.: 05231/980990
www.detmolder-hof.de

Öffnungszeiten:
Mo.–So. 11.30–14.30 Uhr und
18.00–21.30 Uhr



Overkamp: Vom Teich zum Teller

Beste Produkte und die Nähe zwischen Koch und Erzeuger sind ein wichtiger Grundstein für eine gute Küche. Im Dortmunder Süden finden wir ein gelungenes Beispiel. Vom Teich bis zum Teller, vom Garten bis zur Gabel, lautet die Philosophie bei Overkamp, dem Traditionsrestaurant auf'm Höchsten. Qualität, Transparenz und

kurze Wege sind dem Familienbetrieb wichtig. Deshalb stammen die meisten Zutaten auch von Herstellern aus der Umgebung. Ob dies die Forelle vom befreundeten Fischhof Baumüller in Wickede oder der Käse von der benachbarten Hofkäserei ist. Der gute Ruf der Küche hat sich deshalb auch längst über die Grenzen Dortmunds hinaus herumgesprochen. Eine ursprüngliche Regionalküche und ihre etwas feinere „Schwester“ erfreuen hier Seite an Seite die Gaumen der Genießer. Die Dortmunder Zwiebel-suppe und die Bauernpfanne mit Bratkartoffeln und Böhnchen findet man genauso auf der Karte wie die Filetspitzen vom Schwein mit frischen Champignons oder leckere Fischspezialitäten. Overkamp-Küche „to go“ gibt es im Feinkostlädchen des Hauses. Neben zahlreichen Produkten regionaler Erzeuger kann man sich hier köstliche Gerichte mit an den heimischen Tisch nehmen

– z.B. die gefüllte Roulade oder eine westfälische Erbsensuppe. Ein vielfältiges Programm erwartet die Gäste aber nicht nur kulinarisch. Genießen bei Overkamps wird regelmäßig auch von Kabaretts, Lesungen und musikalischen Veranstaltungen begleitet. Seit einiger Zeit immer wieder gern auch in der „Westfalenhütte“, die aus dem Sauerland ins Ruhrgebiet eingemeindet wurde. Hier lässt sich auch prima feiern, ob Firmenfeier oder zünftige



Günther Overkamp wirft auch schon mal selbst die Netze aus. Zum Beispiel wenn es darum geht, den Köche-Nachwuchs zu fördern.

Hochzeit. Wer lieber in den eigenen vier Wänden die Korken knallen lässt, dem bringt der Betrieb mit seinem Bewirtungsservice alles Notwendige direkt nach Hause, vom Koch bis zur Karaffe ...

★ Overkamp

Am Ellberg 1
44265 Dortmund (Höchsten)
Tel.: 0231/46 27 36
www.overkamp-gastro.de
www.facebook.com/Leckaland

Öffnungszeiten:
Mo.–So. 11.00–24.00 Uhr
Di. Ruhetag



Schlichte Hof: Kulinarische Erlebnisse ohne Grenzen



Küchenmeister Bernhard Kampmann: Bereit zum Anrichten

Über 500 Jahre Geschichte atmen mittlerweile aus den massiven Natursteinmauern des heutigen Schlichte Hofes. Noch nicht ganz so lange, doch immerhin auch schon 20 Jahre, wird hier Genuss und Gastlichkeit großgeschrieben. Kulinarische Tradition, gewürzt mit neuen Ideen und einer Prise Raffinesse. So könnte man das kulinarische Angebot wohl auf den Punkt bringen. Mit viel Leidenschaft leitet Küchenmeister Bernhard Kampmann seinen Betrieb und entwickelt diesen stetig weiter. Kein Wunder also, dass sich hier sogar schon prominente Köpfe wie Günther Jauch, Angela Merkel, Henri Maske und Veronika Ferres verwöhnen ließen. Zwischen urigen Balken oder, wenn es das Wetter zulässt, auf der großen Terrasse werden Kreationen serviert, die selbst anspruchsvolle

Gaumen ins Schwärmen versetzen. Dabei macht Kampmann keinerlei Kompromisse, wenn es um Qualität und Frische der Zutaten geht. Diese Philosophie gibt er auch an den Nachwuchs weiter: Zahlreiche Köche und Küchenmeister sind durch seine Schule gegangen, die, nach seinen eigenen Worten, streng aber lehrreich sei. Wichtige Sporen, die Kampmann seinen Schülern mit auf den Weg gibt. „Die richtige Einstellung und das richtige Handwerkszeug sind entscheidend. Denn der Gast ist heute anspruchsvoller denn je, möchte für sein Geld ein paar schöne Stunden, ein kulinarisches Erlebnis genießen. Und das zu Recht“, meint Bernhard Kampmann. Zum Konzept des Bielefelders gehört es deshalb auch, so flexibel wie möglich auf die Wünsche seiner Kunden einzugehen. Dies gilt übrigens genauso für

sein „Kampmann Catering“, mit dem er regelmäßig die kulinarische Ausrichtung prominenter Events in der Region, aber auch weit über die Grenzen Westfalens hinaus verantwortet. Denn mittlerweile ist die Kampmann-Küche sogar international gefragt ...

★ Schlichte Hof

Osnabrücker Straße 100
33649 Bielefeld
Tel.: 0521 / 455 88
www.schlichte-hof.de

Öffnungszeiten:
12.00–14.00 Uhr und 18.00–22.00 Uhr



Hotel Residenz: Ein starkes Team

Imposant – ist der erste Eindruck vom Hotel Residenz. Beinahe palastartig erscheint seine Fassade und auch beim Betreten der großzügigen Empfangshalle setzt sich dies fort. Wen wundert es da, dass schon zahlreiche Hochzeitspaare hier den schönsten Tag ihres Lebens feierten. Im Hotelgarten, einer romantischen grünen Oase, können sich Verliebte sogar

standesamtlich trauen lassen. Solche schönen Erinnerungen nahm das Hotel Residenz dieses Jahr zum Anlass für eine ganz besondere Aktion. Paare aus den vergangenen 15 Jahren lädt es zu einer Hochzeitsrevival-Party ein. Wer das „Ja-Wort“ noch vor sich hat, für den veranstaltet der Betrieb außerdem regelmäßige Hochzeitsmessen, die sich immer wieder großer Beliebtheit erfreuen. Solche Ideen entwickelt Hotelier Ralf Siebelt häufig gemeinsam mit Tochter Elena, die sich ebenfalls für die Gastronomie entschieden hat. Und das mit ganzem Einsatz: So holte die angehende Hotelfachfrau kürzlich erst den Hupfer Münsterlandgabel-Pokal nach Hause. Als Ausbilder widmet sich der Betrieb außerdem dem Köche-Nachwuchs. Unter den Fittichen der beiden Küchenchefs Jonathan Beuker und Jonas Schläfli lernen die Azubis unter anderem die anspruchsvolle Kombination von Bankett und à la

Carte-Geschäft kennen. Denn die Ausrichtung von Geschäftsjubiläen oder runden Geburtstagen gehören hier ebenso zur Tagesordnung wie die Bewirtung von Gästen, die den Tag mit einem leckeren Menü im Restaurant Siebelt's genüsslich ausklingen lassen möchten. Bei der Zubereitung der Speisen setzt das 4-Sterne-Superior-Hotel überwiegend auf heimische Produkte von Lieferanten aus der Umgebung. Auch für Tagungen ist der Betrieb bestens ausgestattet, mit klimatisierten Tagungsräumlichkeiten, modernster Präsentationstechnik und



Eingespieltes Team: Ralf Siebelt und Tochter Elena

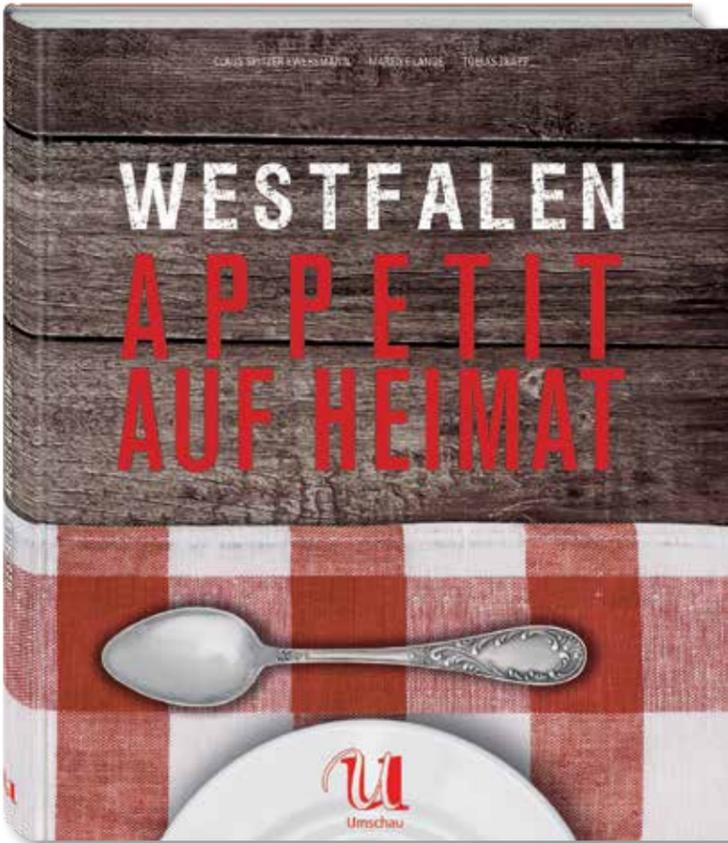
48 Hotelzimmern. Und nicht nur das: Für ausländische Besucher liegt die Speisekarte sogar in Englisch, Französisch, Italienisch und Niederländisch vor.

★ Hotel Residenz

Kaiser-Wilhelm-Straße 32
46395 Bocholt
Tel.: 02871 / 99 75-0
www.hotelresidenz.de

Öffnungszeiten Restaurant Siebelts:
Mo.–Sa. ab 18.00 Uhr

★ „Westfalen – Appetit auf Heimat“



Man nehme 29 westfälische Köche und eine ordentliche Portion Heimatliebe: Dieses Buch lädt ein zu einer spannenden Reise durch Kulinarik, Kultur und Gastlichkeit Westfalens

Zum 25jährigen Jubiläum hat sich Westfälisch Genießen etwas Besonderes ausgedacht und mit „Westfalen – Appetit auf Heimat“ ein Stück kulinarisches Westfalen in einem Buch festgehalten. Dabei ist das neue Werk mehr als ein Kochbuch. Herausgekommen ist eine Liebeserklärung an diese Region und eine Ode an die heimische Küche und ihre Produkte. Mit ebenso informativen wie unterhaltsamen Texten, beeindruckenden Fotos und Rezepten aus allen Teilregionen Westfalens zeigt es, wie facettenreich dieser Landstrich ist. Der Leser lernt Häuser kennen, die sich mit großer Freude der deftigen Landküche verschrieben haben und kehrt ein bei Küchenmeistern, die der Esskultur Westfalens mit ihren kreativen Interpretationen ganz neue

Facetten verleihen. Vorgestellt werden außerdem typische Produkte der Gegend und Erzeuger, die diese zum Teil jahrzehntelang herstellen. Neben einem Querschnitt durch die regionale Kulinarik und Gastlichkeit widmet sich das Buch den landschaftlichen Besonderheiten der verschiedenen Teilregionen, der Mentalität ihrer Menschen und ihren Sehenswürdigkeiten. Wer nach dieser Reise Appetit bekommen hat, für den haben Köche aus 29 Restaurants jeweils ihren kulinarischen Gruß in ein Rezept verpackt. Das im Neuer Umschau Buchverlag erschienene Buch „Westfalen – Appetit auf Heimat“ ist zum Preis von 24,95 Euro erhältlich in allen Restaurants der Initiative Westfälisch Genießen sowie im gut sortierten Buchhandel.

Westfalen – Appetit auf Heimat
 erschienen im Neuer Umschau Buchverlag
 190 Seiten, Euro 24,95
 ISBN 978-3-86528-799-1



Impressum
 Herausgeber:
 Westfälisch Genießen e.V.
 Bismarckstraße 25, 33330 Gütersloh
 E-Mail: info@westfaelisch-geniessen.de
 www.westfaelisch-geniessen.de
 Verantwortlich im Sinne des Presserechts:
 Friedrich Wilhelm Krüger
 Redaktion:
 Public Relations v. Hoyningen-Huene
 Kirsten Grundmann
 Heimhuder Straße 79, 20148 Hamburg
 Tel: 040/41 62 08-0
 Fax: 040/41 62 08-22
 E-Mail: info@prvhh.de
 www.prvhh.de
 Gestaltung:
 hausgemacht. / www.hausgemacht.net
 Fotos:
 Westfälisch Genießen e.V., Wolf Kloss (Bielefeld), Max Maaßen (Hattingen), Ulrich van Stipriaan (Dresden), Ingo Voss (Wickede), Stefan Gerold; Neuer Umschau Buchverlag, Wolfgang Rudolf (Neue Westfälische), Westfalium, Auswärtiges Amt, Fotos wurden uns außerdem von den Gastronomen zur Verfügung gestellt.