



**Gruppenbild mit Münsterländer Palme:** (v. l.) Josef Willenbrink, Moderatorin Birgit Keller, Heiko Weitenberg und Thomas Kliewe bei der Präsentation auf der Grünen Woche.

## Mit „Münsterländer Palme“ die Messebesucher überzeugt

**Beckum / Berlin (gl).** Das passte nicht nur farblich: Zu „Grünkohltagen“ luden drei Wirte aus der Region auf der Grünen Woche in Berlin ein.

Die Köche Thomas Kliewe (Hotel Westfälischer Hof, Beckum), Heiko Weitenberg (Landgasthaus Hohen Hagen, Ennigerloh) und Josef Willenbrink (Gasthof Willenbrink, Lippetal-Lippborg) brachten dem kulinarisch interessierten Publikum das klassische Wintergemüse nahe. Das Trio leitete seinen Auftritt ein, indem es „Münsterländer Palme“ auf dem Speiseplan ankündigte und ein Prachtexemplar dieses Gewächses zusammen mit einer stattlichen Wurstkette prominent auf der Bühne platzierte. An-

schließend zauberten die Küchenmeister daraus ein formidables Menü, bestehend aus Grünkohlcremesuppe mit Münsterländer Schinkenklößchen, Grünkohleintopf mit Mettwurstchen, hausgebackenem Bauernbrot mit Leberwurst und eingelegter Gurke sowie westfälischer Quarkspeise mit Pumpernickel als Nachtisch.

Bei ihrer gleichsam informativen wie unterhaltsamen Bühnenshow stellten die drei zudem heraus, dass Regionalität und Saisonalität klar zum Profil ihrer Häuser zähle und dass die entsprechende Ausrichtung der Speisekarte hohe Wertschätzung durch die Gäste erfahre. Dass Essen im Münsterland „Kultur und

Erlebnis“ zugleich ist, dürfte das Publikum sicherlich als Eindruck mit nach Hause genommen haben.

Kliewe, Weitenberg und Willenbrink gehören ebenso zu den Gastronomen der Regionalen Speisekarte: „So schmeckt das Münsterland!“

Gut 40 weitere Gasthäuser mit rustikaler bis gehobener Küche stehen hinter dieser Initiative und bieten Kreationen, die garantiert mit Produkten aus der Region zubereitet werden.

Dabei geben eindeutige Kriterien der Aktion ein Profil. Entsprechende Vereinbarungen sind sowohl von den Gastronomen als auch von den Produzenten einzuhalten.