

„Internationale Grüne Woche“

Westfalens Küche trifft auf Berlin

Ennigerloh / Berlin (wka). Platz ist auf der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin Mangelware. Das hat Heiko Weitenberg, Inhaber des Ennigerloher Landgasthauses „Hohen Hagen“, Anfang der Woche erfahren. Er stellte auf der Messe unter dem Motto „Rin in die Kartoffeln“ westfälische Gerichte vor.

Ein plattdeutsches Thema und Zutaten aus der Region, die nachhaltig produziert werden, – mit dieser Mischung hat sich der En-

nigerloher Koch mit Josef Willenbrink vom gleichnamigen Gasthof in Lippborg und Thomas Kliewe vom Westfälischen Hof in Beckum nach Berlin aufgemacht. „Die Gerichte sind dort sehr gut angekommen. Besonders das Dessert ist eingeschlagen wie eine Bombe“, betonte Weitenberg.

Aufgetischt wurden eine westfälische Kartoffelsuppe, Kartoffel-Wirsing-Stampf mit Schweinebäckchen an eigener Soße und als Nachtisch süße Kartoffelklöß-

chen an Pflaumenmark. Die Küche musste er sich dafür mit dem Catering teilen.

Gekocht wurde zweimal am Dienstag sowie einmal am Mittwochmittag. Seit 2013 ist das „Münsterländer Dreigestirn“ auf der Grünen Woche vertreten, um dort saisonale Küche zu zeigen. Aber auch im Münsterland verbreiten die Köche ihre Botschaft – dabei zu viert als „Köchequartett“. Die „Grüne Woche“ geht noch bis zum morgigen Sonntag.



Heiko Weitenberg vom Landgasthaus „Hohen Hagen“ in Ennigerloh hat westfälische Gerichte auf der „Grünen Woche“ in Berlin gekocht. Das Bild zeigt (v. l.) Heiko Weitenberg, Moderatorin Birgit Keller mit den Köchen Thomas Kliewe und Josef Willenbrink.