



Zu Gast in Berlin: Die drei heimischen Köche (v. l.) Tom Kliewe vom Westfälischen Hof in Beckum, Heiko Weitenberg vom Landgasthaus Hohen Hagen in Ennigerloh und Josef Willenbrink vom Gasthof Willenbrink in Lippborg zeigten ihr Können bei der „Grünen Woche“.

Drei Köche zaubern

Beckum (gl). Mit ihrem Thema „Jetzt geht's ans Eingemachte“ begeisterten die drei heimischen Köche Tom Kliewe vom Westfälischen Hof in Beckum, Heiko Weitenberg vom Landgasthaus Hohen Hagen in Ennigerloh und Josef Willenbrink vom Gasthof Willenbrink in Lippborg das Berliner Messepublikum.

Dreimal traten sie auf der Bühne in der NRW-Halle auf und informierten über die Herkunft ihrer Produkte und deren Zubereitung. Sie stehen für regionale, saisonale Küche. Und was liegt da

näher als das zu konservieren, was in der Saison im Überfluss vorhanden ist? Natürlich ist heute fast alles ganzjährig verfügbar. Doch wer im Winter ans Eingemachte geht und saisonale Produkte aus der Region wie Rüben, Kohl, Äpfel und Birnen verwendet, bringt Abwechslung in den Speiseplan. Und so stärkt man regionale Wirtschaftskreisläufe und schon gleichzeitig Ressourcen, wie es in einer Pressemitteilung heißt. Und man habe einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf das Lebensmittelangebot.

Hintergrund

Die Gäste in Berlin freuten sich über folgende Gerichte:

- eingekochtes Mett mit Oma Willenbrinks Gurken und Gurken-Espuma;
- geschmorten Rinderbug mit Chili-Pflaumensauce und marinierten weißen Bohnen;
- Rote-Beete-Eis auf Gewürzjoghurt

Die Organisatoren ließen bei der Verabschiedung bereits durchblicken, dass das heimische Trio ihre Hotelzimmer für den 5. Auftritt bei der IGB 2017 schon buchen könnte.