

Willenbrink richtet sich stärker auf heimische Partner aus

Landgasthof verarbeitet Spezialitäten und Produkte von Herstellern aus dem Westfälischen

Lippborg – Jetzt wird in der Küche des Landgasthofs Willenbrink noch regionaler und noch saisonaler gekocht. Nach der zermürbenden Corona-Flaute mit Lockdown, die Gabi und Josef Willenbrink und ihren Kollegen tüchtig zu schaffen gemacht hat, sind die Gastronomen im Herbst wieder richtig motiviert. Sie haben in der Krise ohne Hausgäste über neue Konzepte nachgedacht und neue Ideen entwickelt. Das Ergebnis sind neue Produkte aus der heimischen Umgebung und dem Münsterland. Da gibt es zum Beispiel Trüffel aus Heintrop oder Seeforellen aus Vorhelm.

„Die Aromatik muss passen bei Speisen und Getränken“, das ist der Grundsatz von Küchenchef Josef Willenbrink. Mit Ehefrau Gabi ließ er sich früher gerne von Spezialitäten aus aller Welt inspirieren und kochte mal wie in „Down Under“, mal wie in Südamerika und dann wieder wie in den USA. Seit sich die Welt verändert hat und das Klima bedroht ist, hat sich Willenbrink mehr der deutschen Küche zugewandt. Seit 2007 steht das Motto „Nachhaltigkeit“ über der Speisen-



Küchenchef Josef Willenbrink richtet sich zunehmend regional aus.

FOTO: DÜLBERG

auswahl und damit wurde zunehmend regional und saisonal gekocht. „Erdbeeren im Februar und Spargel im März, das muss nicht sein“, sagt Josef Willenbrink.

Jetzt wird dieser Trend in seiner Küche noch verstärkt. Im Netzwerk „Münsterland Qualität“ haben sich landwirtschaftliche Erzeuger und Gastronomen zusammenschlossen. Hier sollen regionale Produkte erzeugt, ver-

kauft und in der Gastronomie verarbeitet werden. „Der Verbraucher sollte Verantwortung zeigen und sich nicht nur durch Handel und Industrie, sondern auch bei den kleinen Erzeugern versorgen“, sagt der Küchenchef und sieht sich als Multiplikator für diese Betriebe und deren Produkte. Er selbst greift zum Beispiel zur herb-säuerlichen Kornelkirsche für die Wildsauces und Entengerich-

te, zu wilden Brombeeren zum Rehkarrée und zu Stielmus, das mit Kartoffelstampf serviert wird. Dazu ein passender Rotwein oder ein deutscher Riesling, wenn das gleiche Gericht mit Aprikosensauce angerichtet wird.

Zu westfälischen Gerichten wie Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst darf dann auch mal eine Riesling-Spätzle genossen werden. Wer lieber zum Bier greift, kann

Willenbrinks regionale Lieferanten

Gärtnerei Brüggenthies aus Diestedde liefert **saisonales Gemüse**, Tomaten, Kräuter Salate aus eigenem Anbau. Von Winkelmann Land und Forst Ahlen kommen **Seeforellen und Felchen** aus dem Vorhelmer Steinbruch, **Wild aus hiesiger Jagd**. Hof Schulze Westerhoff Havixbeck steuert **Urgetreide, Mehle, Grieß und Backmischungen** bei. Gruthaus Brauerei Münster erstellt **Craft Beer**, gebraut aus Urgetreide von Schulze Westerhoff. Bäckerei Prünthe aus Münster backt **Schwarzbrot und Pumpernickel** nach traditioneller Machart. Die Hafenkäserei Münster erstellt **Käse aus Bio-Milch** von der Molkerei Söbbeke. Vernhold aus Heintrop erzeugt Lippetaler **Trüffel**. Thoenes Naturverbund Wachtendonk liefert **Fleisch und Wurstwaren von Strohschweinen** aus artgerechter Haltung. Brennerei Northoff aus Heintrop steuert **Korn- und Feinbrand-Spezialitäten** bei, die Brennerei Sasse aus Schöppingen Münsterländer **Lagerkorn**. Verarbeitet werden zudem **Wildkräuter, Pilze**, Wilde **Brombeeren** und Kornelkirschen, Rosenblüten aus dem eigenen Garten, **Lämmer** von Christian Droste aus Dolberg, Limousin-Rinder vom Hof Hahues in Lippborg.

dazu auch ein Champagner-Roggen-Triple Starkbier, gebraut mit Münsterländer Roggen, genießen. Die Bierspezialität kann aber auch der Sauce zum geschmortem Bentheimer Schwein einen würzigen Kick geben.

Auch beim Wein hat sich vieles verändert. Natürlich kommt der Weinkeller nicht ohne französische, italienische und spanische Weine sowie Spezialitäten aus Übersee

aus. Insgesamt aber lagern im Keller mittlerweile 60 Prozent deutsche Tropfen und nur noch 40 Prozent internationale.

„Wer sich keine Zeit nimmt, hat nie welche“, philosophiert der Chefkoch und wirbt für gutes Essen und Trinken sowie Übernachten. Hier ist man unterwegs zuhause. „Gastfreundschaft ist nur ein Wort, wenn sie nicht gelebt wird.“

dümi