

LIPPBORG: Seit 222 Jahren wird im Landgasthof Willenbrink gefeiert, geredet, getrauert und geschlemmt. Diese „Schnapszahl“ wollen die heutigen Besitzer Josef und Gabriele Willenbrink gemeinsam mit dem ganzen Dorf feiern. Zusammen mit der Bäckerei Goldstein stehen sie für 322 Jahre Familientradition, Kontinuität und Einsatz für ihre Kunden. Mit dem Bunten Bock fing im 17. Jahrhundert alles an, dies beweist eine Originalurkunde im Landesarchiv in Münster. In alle den Jahren wurden hier Gäste bewirtet. Noch heute zieht ein Originalrezept „eingelegte Gurken“ von Oma Gertrud Willenbrink aus dem Jahr 1915 zur Kirmeszeit Gäste aus Nah und Fern in die Gaststätte. Viele Stammtische wurden hier gegründet und haben heute immer noch einen festen Platz im Terminkalender. Und auf dem großen Saal in dem geschichtsträchtigen Fachwerkhaus wurden schon viele Hochzeiten und Geburtstage gefeiert, aber auch bei Beerdigungen getrauert und an den Verblichenen gedacht. Hinter Josef und Gabi Willenbrink und ihren Ideen steht die ganze Familie voller Unterstützung und Tatendrang. Wenn Not am Mann ist, kommen alle zusammen und helfen dort, wo Hilfe gebraucht wird. Mutter Beate Willenbrink versorgt das Haus täglich mit frischem Blumenschmuck aus dem eigenen Garten. Und ein großes Team arbeitet vor und hinter den Kulissen

mit Feuereifer daran, dass sich jeder Gast in dieser besonderen Ambiente wohl fühlt. Seit einigen Jahren agieren Gabriele und Josef Willenbrink auch als Festwirte beim jährlichen Schützenfest. Die Qualität ihrer Arbeit wird ihnen von jedem Festbesucher und auch vom Schützenverein hoch angerechnet. „Wir sind stolz auf unser kleines Familienunternehmen. Auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten setzen wir auf Tradition und Qualität. Und dies wird uns von unseren Gästen aus nah und fern gedankt“. Diese genießen die leckere saisonale Küche mit Produkten nach dem Motto „Deutsches für Feinschmecker - Gutes aus der Region“. Am morgigen Samstag können sie alle mitfeiern, mit Kuchen von Bäckermeister Goldstein und leckeren Köstlichkeiten von Chefkoch Willenbrink. Und für das Training der Lachmuskeln sorgt Bauchredner Egbert Brede mit seiner Lilly. Er ist kein Unbekannter in der Herrenstraße, war er doch selber viele Jahre lang als Bäcker Geselle in der Backstube der Bäckerei Goldstein tätig. Da hat er sicher manchmal den Weg in den Gasthof Willenbrink gefunden, um sich mit einem Frischgezapften den Mehlstaub aus der Kehle zu spülen.

Text: madö, Soester Anzeiger