

DAS NEUE NEUE IST DAS „ALTE“

Die neue MÜNSTERLÄNDER Küche



v.l.: Josef Willenbrink, Thomas Kliewe, Heiko Weitenberg

Willenbrink: Die hohe Anzahl an Schmor- und Saucengerichten und ihre gehaltvolle, würzige, deftige, aromatische, bodenständige Ausrichtung ...

Was geht neuerdings in westfälischen Töpfen vor? Drei ‚Alte Wilde‘ am Herd haben sich zusammengefunden, um die Heimat mit ihren kulinarischen Ideen zu bereichern – allesamt in der Top-Gastronomie ausgebildet. An ihren Herden entsteht gerade eine spannende Mischung aus modernen Einflüssen gepaart mit der Münsterländer Traditionsküche. Ganz nach dem Motto: „Berufe Dich auf die Tradition und mache alles neu“, stehen Josef Willenbrink (Gasthof Willenbrink, Lippetal-Lippborg), Thomas Kliewe (Restaurant ‚Bei Kliewe‘ im Westfälischen Hof, Beckum) und Heiko Weitenberg (Landgasthaus Hohen Hagen, Ennigerloh) für den neuen Trend der Münsterländer Küche – unter Besinnung auf deren unverwechselbare Erzeugnisse, Rezepte und Verfahren.

Was unterscheidet die Münsterländer Küche von allen anderen in Deutschland?

Kliewe: ... wie die regionalen Eintöpfe, die wir im Münsterland traditionell herzhaft zubereiten.

Weitenberg: Dazu gibt es viele traditionsreiche Geschichten unterschiedlicher Gerichte und zu jeder Jahreszeit das richtige Gemüse mit den passenden Vitaminen.

Welches sind typische Zutaten der Münsterländer Küche, und welche davon Ihre Lieblingszutaten?

Kliewe: Die Kohlsorten, die um uns herum wachsen, sowie in der Saison Spargel.

Weitenberg: Fleischgerichte, Wurzel- und Knollengemüse, vor allem die Kartoffel: Sie ist erstaunlich vielfältig einsetzbar und in vielen Variationen zuzubereiten.

Willenbrink: ... nicht zu vergessen geräucherter Speck, Zwiebeln, hier auch bekannt als ‚Münsterländer Knoblauch‘ und Schmalz. Oder Grünkohl, die ‚Westfälische Palme‘; aber auch Erdbeeren, Schinken, Hülsenfrüchte, Stielmus und Wildkräuter der Saison.

Was macht Münsterländer Küche auf der Zunge und im Magen spürbar unverwechselbar?

Willenbrink: Ich verarbeite gerne längst vergessene Gemüsesorten. Münsterländer Küche ist deshalb im wahrsten Sinne „bodenständig“.

Weitenberg: Hier entsteht eine ehrliche, nachhaltige Küche, die den Fokus auf das Produkt legt. Durch die Verarbeitung von frischen Kräutern und Gemüse entstehen tolle Aromen.

Kliewe: Ich pflege deshalb einen engen Kontakt zu den Produzenten. Das schafft Vertrau-

en. Die Region wird gestärkt, ganz nach dem Motto „Hier leb‘ ich, hier kauf‘ ich ein.“

Welcher ist Ihr regionaler Lieblingshof, -Großmarkt oder -Wochenmarkt – und was finden Sie dort, was man nicht überall findet?

Weitenberg: Der Hofladen Kampmann in Sünninghausen, wo es Erzeugnisse von höchster Qualität aus eigener Herstellung, wie Wurst, Fleisch oder Marmeladen gibt: Die Rohstoffe werden selbst produziert, man hat einen Geschmack wie früher auf der Zunge.

Willenbrink: Auf meinem Lieblingswochenmarkt in Beckum bekomme ich Stielmus, Spargel in Bio-Qualität, junge Dicke Bohnen und alte Kartoffelsorten sowie eine Vielzahl andere, saisonal erzeugter Lebensmittel wie Wild aus hiesiger Jagd, Freilandsalate und heimischen Käse.

Kliewe: Der Biohof Hächter in Füchtorf baut Bio-Spargel der Extraklasse an. Durch den besonderen Boden ist der Spargel sehr geschmacksintensiv.

Welches traditionelle Münsterländer Gericht steht bei Ihnen auf dem Menü, und wie interpretieren Sie es?

Willenbrink: Eingelegter Spargel süß-sauer mit Schinken. Viele Gerichte haben etwas mit Konservieren zu tun. Ich verwende alte Konservierungsmethoden wie Beizen, Marinieren, Trocknen, Einlegen oder Einwecken. Ich setze gerne altes Handwerk mit neuer Küchentechnik und zeitgemäßen Rezepten ein.

Kliewe: Meine Rote-Bete-Suppe mit westfälischem Schinken kommt sehr gut an.

Weitenberg: Klassisches Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Kartoffelsalat und Gürkchen: Das gab es schon bei meiner Oma auf der Hochzeit, und es schmeckt den Gästen heute noch!

Von welchen Ihrer kulinarischen Innovationen aus dem Münsterland muss die Welt erfahren?

Willenbrink: Zum Beispiel von meinem auf der Haut gebratenen Forellenfilet mit Spargel-Rhabarber-Salat, der Gänsekraftbrühe mit Pfannkuchen-Roulade oder der Praline von der Rinderbacke und Wurzelgemüse auf Kartoffel-Wirsing-Stampf.

Kliewe: Mein weißes Pralineneis mit Orangensalat. Mein Rezept vom klassischen „Münster-

länder Töttchen“ habe ich überarbeitet und mit zeitgemäßen Zutaten versehen.

Weitenberg: Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Aprikosen und Pflaumen auf einer Rübenaubensauce, dazu Steckrüben-Gemüse und gebratene Brotknödel-Scheiben.

Gibt es eine Person, die Ihnen als Vorbild oder Mentor dient/diente?

Kliewe: Mein Lehrherr Gretenkort hat mir beigebracht, wie man Salz von Pfeffer unter-



scheidet. Heute weiß ich, wie wichtig es ist, die Basis zu kennen und darauf aufzubauen.

Weitenberg: Ich habe tolle Kollegen im gesamten Münsterland, die mir als Vorbild und Begleiter dienen. Wir finden in Gesprächen immer wieder neue und regionale Inspirationen. Zusätzlich lasse ich mich von einem Teil mei-

■ ‚REGIONALE SPEISEKARTE‘: SO SCHMECKT DAS MÜNSTERLAND!

Regionale Produkte für regionale Gerichte, so ist der Grundgedanke der ‚Regionalen Speisekarte‘ im Münsterland. Diese gemeinsame Idee haben etwa 40 Küchenchefs im Münsterland in ihren Speisekarten aufgenommen. Etwa 90 Produzenten beteiligen sich an der Initiative. Die Gäste genießen nicht nur absolute Frische und eine neue regionale Küche, sondern schonen durch kurze Transportwege und regionale Verarbeitung auch die Umwelt. Da bleibt nur zu sagen: „So schmeckt das Münsterland.“

www.muensterland-speisekarte.de

ner Gäste inspirieren ... aus netten Gesprächen kann man so viel Potenzial schöpfen.

Willenbrink: Uwe Voss, damals vom ‚Hotel Drei Kronen‘ in Lippstadt hat mich „geknackt“: Ihm war es gelungen, mich für das Kochen zu begeistern. Hubert Freund vom Restaurant ‚Eichhalde‘ in Freiburg war Vorreiter der Nouvelle Cuisine und hat mich mit seiner kulinarischen Intelligenz geprägt.

Die drei von der Kochstelle

Josef Willenbrink: Jahrgang 1959, ist nach seiner Reise durch Sternküchen wieder in der Heimat angelangt, um westfälische Bodenständigkeit mit Avantgarde zu verknüpfen. Zum Motto „Wuertelkram“ reichte er zuletzt Knollen, Rüben und Wurzeln in diversen Variationen. Bei einer Inszenierung des „Last Dinner on Titanic“ hatte Willenbrink die letzte Titanic-Überlebende, Millvina Dean, zu Gast. www.willenbrink.de

Thomas Kliewe: „Vom Ackerbürgerhaus zum 40-Betten-Haus“ oder „vom gelernten Koch zum Hotelbetriebswirt“, beide Überschriften haben unmittelbar mit Thomas Kliewe zu tun. Der Koch und Hotelbetriebswirt führt die Gastronomie ‚Bei Kliewe‘ und das ‚Hotel Westfälischer Hof‘. Bevor er den seit 1783 bestehenden Betrieb 1991 übernahm, hatte er Erfahrungen auf Sylt, in Ahlen, Rheine, Freiburg, Pinneberg, Dortmund, Beckum und am Mönsee gesammelt. www.bei-kliewe.de

Heiko Weitenberg: Der heutige Inhaber und Geschäftsführer des ‚Landgasthaus Hohen Hagen‘ übernahm nach beruflichen Stationen im ‚Heidehotel Waldhütte‘, Telgte und ‚Hotel Höxberg‘, Beckum, den elterlichen Betrieb im Jahr 2008. Schon seit 2000 war er als Küchenchef und in leitenden Funktionen dort tätig. Nach der Ausbildung zum Koch und Hotelfachmann in renommierten Betrieben Westfalens war Weitenberg vorher selbst Ausbilder bei der IHK Münster gewesen. www.hohenhagen.de

■ DAS MÜNSTERLAND IN DER BOX – DIE ‚MÜNSTERLAND BOTSCHAFT‘

Ein Genuss-Gruß aus dem Münsterland! Mit den Präsentboxen der ‚Münsterland Botschaft‘ kommt Herzhaftes und Süßes aus der Region auf den Tisch. Alle Produkte sind im Münsterland gewachsen, gereift und verarbeitet. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden darüber hinaus soziale Aspekte berücksichtigt. So erfolgt die Zusammenstellung der Boxen von Menschen mit Behinderungen. „Dieses Angebot begeistert Menschen innerhalb und außerhalb des Münsterlandes“, weiß Landrat Thomas Kubendorff zu berichten. Die Boxen sind keine „Wundertüten“, man kann sich aussuchen, was einem am besten schmeckt. Erhältlich in regionalen Verkaufsstellen oder online unter: www.muensterland-botschaft.de