

# Jetzt essen gehen!

*Was machen Köche in der Krise? Sie kochen noch besser! Unser achter Jahresüberblick über die westfälische Spitzengastronomie zeigt Ihnen wieder, wo Sie Ihren Gaumen aufs Angenehmste verwöhnen lassen können.*

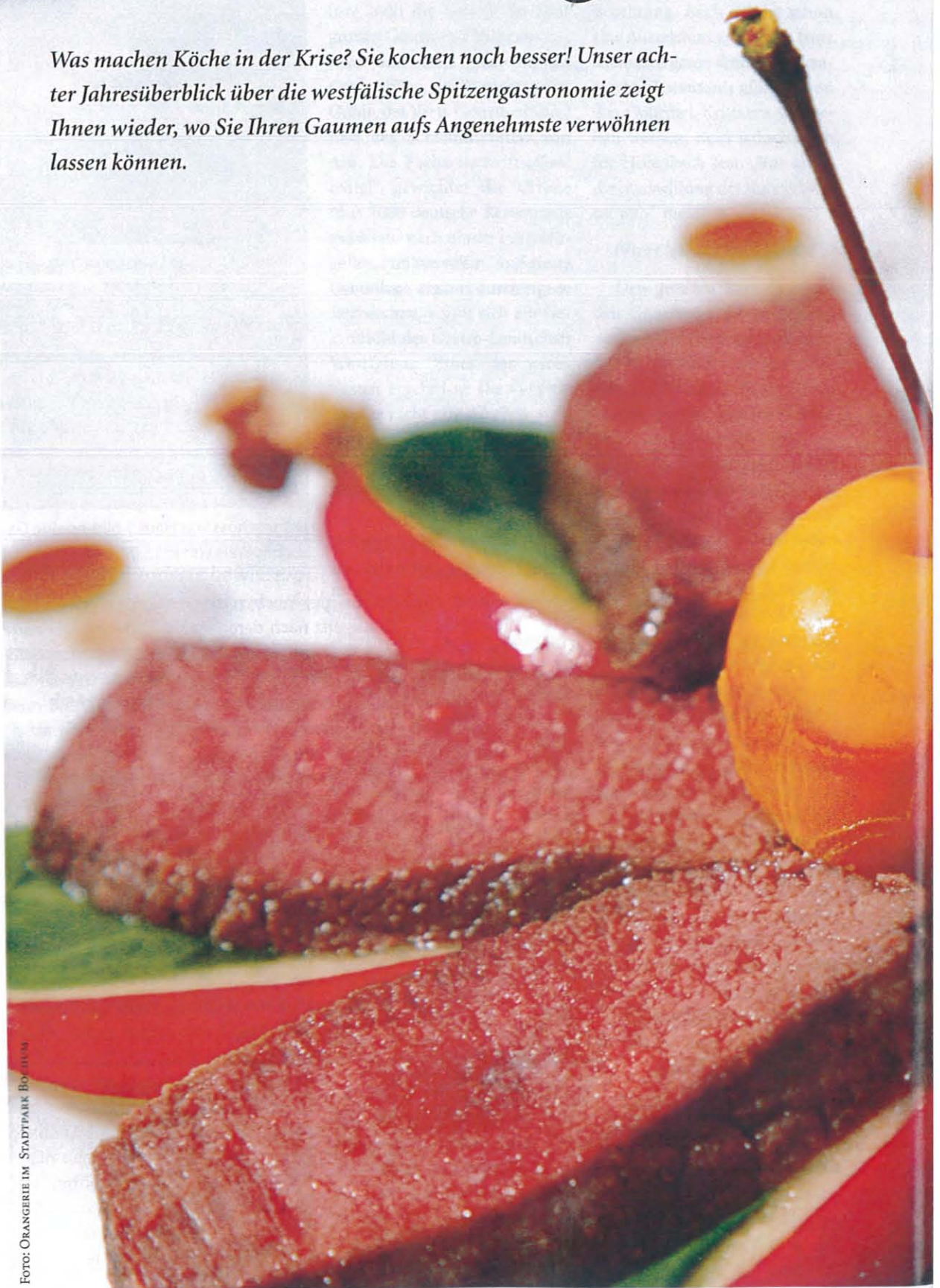


FOTO: ORANGERIE IM STADTPARK BOITUM

Einmal im Jahr stellt Westfalium die Hitliste der besten Restaurants in Westfalen zusammen. Dabei verlassen wir uns keinesfalls auf unseren eigenen Geschmack und auch nicht auf mehr oder weniger repräsentative Umfragen. Unsere Bestenliste stellt die Urteile der fünf großen Gourmet-Führer zusammen: des Guide Michelin, des Gault Millau, des Feinschmecker Guide, des Varta Gourmetführer und des Schlemmeratlas von Ara. Die Fachzeitschrift „Gastrotel“ gewichtet die Urteile über 1000 deutsche Restaurants jedes Jahr nach einem ausgeklügelten Punktesystem. Auf dieser Grundlage, ergänzt durch eigene Recherchen, ergibt sich ein Gesamtbild der Gastro-Landschaft Westfalens. Eines der wichtigsten Ergebnisse: Die Qualität konnte nicht nur gehalten, sondern in vielen Fällen sogar noch gesteigert werden. Die Preise hingegen werden in den meisten Fällen notgedrungen moderat gehalten. Wer jetzt essen geht, tut sich selbst und der Gastronomie Gutes.

47 westfälische Restaurants schafften es in die deutschen Top 1000. Klingt wenig, doch die süddeutsche Gastro-Szene und die Konzentration der Spitzenhäuser in den zahlungskräftigeren Metropolen machen den Aufstieg schwer. Insgesamt erreichten die westfälischen Häuser in diesem Jahr 1.067,5 Punkte, 2009 brachten es 46 Restaurants auf 998 Punkte. Es wurden fünf Sterne und zwölf Bib Gourmand vergeben (gegenüber fünf Sternen und elf Bib 2009). 34 Restaurants waren im Gault Millau aufgeführt, drei mehr als 2009.

Trockene Statistik? Nicht für die Köche. Peter Erik Hillenbach ist bei Gastrotel der verantwortliche Redakteur für die Bestenliste. „Für viele Köche ist die Liste so etwas wie eine Bundesliga-Tabelle: ein sportlicher Wettbewerb. Den Gästen gibt sie Hinweise, wie ein Restaurant

grob einzuschätzen ist“, sagt er. „Ist es ein Spitzenhaus? Spielt es im Mittelfeld mit?“ Zudem lade das Ranking ein, neue Häuser zu entdecken. Schließlich fand auch ein Haus, das auf den letzten Rängen erscheint, in mindestens einem der Gastronomieführer Beachtung. Auch das ist schon eine Auszeichnung! Dass es trotz allem eine ganze Reihe hervorragender Restaurants gibt, die von den Gourmet-Kritikern übersehen werden, steht jedoch auch für Hillenbach fest. „Vor allem die Missachtung des Ruhrgebiets tut weh“, meint er.

#### *Erste Liga: Die Sterneköche*

Den größten Respekt unter den Gourmet-Führern genießt nach wie vor der traditionsreiche Guide Michelin, dessen erste Ausgabe für Deutschland („Den Herren Automobilisten gewidmet“) vor genau 100 Jahren erschien. Fünf westfälische Köche können sich nach wie vor mit einem Michelin-Stern schmücken: Frank Rosin und Björn Freitag in Dorsten, Jens Bomke in Wadersloh, Elmar Simon in Paderborn und Ewald Hinterding in Lengerich. Spitzenreiter Frank Rosin konnte dabei noch einmal zulegen. 18 Punkte im Gault Millau stehen für „höchste Kreativität und Qualität bei bestmöglicher Zubereitung“. Die Restaurantkritiker des „Feinschmecker“ wählten das „Rosin“ sogar zum Restaurant des Jahres. Das Urteil der Jury: „Dem Küchenchef Frank Rosin gelingt dank seiner Kreativität mit seinen Schmackofatzen eine perfekte Symbiose aus regionaler westfälischer Küche und den Einflüssen des multikulturellen Ruhrpotts. Auch die Sommelière des Rosin, Susanne Spies, und der überzeugend freundliche Service tun ihr Übriges, um dem Rosin zum Siegerstatus der diesjährigen Restaurantwahl zu verhelfen.“

Auch Jens Bomke in Wadersloh spielt weiterhin in der Top-Liga. Kein Einziger der

Kreation zum Anbeißen von Michael Hau in der Orangerie im Stadtpark Bochum



Foto: Rüdiger W. Hübner/STUDIO HUB, BRACKWEDDE

Gourmetführer sah einen Anlass zum Punktabzug, obwohl das Haus im vergangenen Jahr durch finanzielle Probleme zu Umstrukturierungen gezwungen war. Das Bistro, in dem an sieben Tagen in der Woche mittags und abends preiswerte Gerichte serviert werden, wurde in die vorderen Räume mit Tageslicht verlegt. Ein Highlight im Sommer ist das Gartenfest am Samstag, dem 10. Juli, mit befreundeten Kollegen und Winzern.

*Typisch Westfalen:  
Gut seit Generationen*

Den „Bib Gourmand“ vergibt der Michelin an Restaurants, die laut Michelin „eine gute Küche bis 35 Euro bieten (Preis für eine dreigängige Mahlzeit ohne Getränke)“. Meist handelt es sich hierbei um eine regional geprägte Küche – eine Stärke von Westfalen. Zwölf Häuser in Westfalen dürfen sich in diesem Jahr einen Bib an die Tür nageln. Zwei davon sind neu dabei: die „Alte Schule“ in Herford und das „1550 Restaurant“ in Bielefeld. Bei der Alten Schule führte das unterm Strich zu einer Aufwertung von fünf Punkten, obwohl der Gault Millau den Küchenchef Bernd Tönsing in gewohnt bissiger Weise für ein zähes Rumpsteak abkanzelte und ihm die Mütze aberkannte. Tönsing kochte lange zusammen mit Holger Busch, der nun in Bielefeld-Brackwede das Restaurant 1550 eröffnete, benannt nach dem Erbauungsjahr des schön restaurierten alten Colonathauses. Zusammen mit Silke Bröker und einem jungen Team zaubert er in der offenen Küche vor den Augen der Gäste Bodenständiges wie Matjesfilet auf Bohnengemüse mit genauso sicherem Händchen wie gebratene Jakobsmuscheln auf Sesam-Algen-Salat.



Foto: Domschenke Groll



Foto: Giverny

Pilgerstätten für Feinschmecker: Das Restaurant „1550“ in Bielefeld (o.), die Domschenke Groll in Billerbeck (M.), das „Giverny“ in Münster (u.). Kräuterfreund: Georg Donner vom Landhotel Donner in Meschede (r. o.)



FOTO: LANDHOTEL DONNER

Die meisten der mit dem Bib ausgezeichneten Häuser überzeugen durch Kontinuität, zum Teil schon seit Jahrzehnten. Ein Beispiel ist das Hotel Menge in Arnsberg, das auch in diesem Jahr wieder gleich hinter den Sterne-Köchen auf Rang 6 gelandet ist. Vor sieben Generationen stärkten sich hier bereits die Fuhrleute, bevor es die steilen Berge hinaufging. Familie Menge hat aus dem Landgasthof ein schmuckes Hotel gemacht und verfeinert die gehobene Regionalküche gern mit Kräutern aus dem eigenen Garten. Zum Beispiel den Saibling aus dem Heinefelder Bachtal mit frischem Liebstöckel und Thymian oder einen mit Waldhonig glazierten Spanferkelrücken auf Karotten-Koriander-Gemüse.

Auch „Eggers“ in Sprockhövel gehört seit Jahren zu den Bestplatzierten unter den Bib-Trägern, wenn dem Gault Millau auch die Reibekuchen und Oldenburger Bauernenten mehr zusagen als mitunter wilde Kreationen wie Carpaccio vom Thunfisch aus Sri Lanka mit Jakobsmuscheln, Mango-Äpfeln und Sesamvinaigrette. Bei „Henschel“ in Dorsten – ohne Bib, aber mit 14 Punkten im Gault Millau – brilliert Mutter Henschel am Herd seit Jahrzehnten mit feiner französischer Küche.

Im Sauerland überzeugen viele Landhotels mit kontinuierlicher Qualität auf dem Teller, darunter das Landhotel Donner in Meschede oder in Schmalenberg die Schneiderstube (Waldhaus Ohlenbach) oder der Gasthof Schütte. Karl Anton Schütte setzt auf Altbewährtes: „Vielen unserer Gäste tut es gut, wenn sie ihren angestammten Platz einnehmen können und Klassiker wie unser gebratenes Nüsschen aus der Rehkeule mit Kirschkraut auf der Karte wiederfinden.“

Als „freche westfälische Küche“ bezeichnet Gilbert Scheid seine Kochkünste, die er im „Paderborner Kupferkessel“ in der dritten Generation auftrifft. So füllt er dicke Spargelstangen mit Schinken, Käse und Bärlauch oder serviert hausgemachte Fleischküchlein auf Linsensalat. Mitte Juni soll auch die Terrasse fertiggestellt sein, mit hübschem Blick auf die Altstadt.

#### *Aufgestiegen mit alten Hasen und jungen Kreativen*

Aufsteiger des Jahres ist das Gasthaus „Zur Post“ in Ladbergen. Im Jahr 2009 trat Oliver Lissó als neuer Küchenchef an. Der Gault Millau schwärmt von rosa gebratenem Kalbsfilet mit frischen Morcheln und butterzarten Tournedos vom

## Das neue Jahreszeiten-Restaurant!

### Öffnungszeiten:

Do.- Fr. 11 - 22 Uhr  
Sa.- So., Feiertage  
10 - 22 Uhr

**Hofladen  
geöffnet!**



**GutsStuben**

### Café-Restaurant

**Gesellschaften und Feiern  
für 10 bis 60 Personen**

- Brunch
- feine Landhausküche
- selbstgebackene Kuchen

**Clubräume für Vereine  
oder Geschäftsessen**

- Betriebsführungen Obstplantage auf Anfrage.

**Gruppen bitte Voranmeldung**

**Café | Restaurant | Sommergarten**

Sundern 1b | Bad Salzuflen-Wüsten | ☎ 05222 9 62 46 48 | www.gutsstuben.de

\*  
Genießen Sie  
unsere  
**Sommergarten**  
unter uralten  
Bäumen.

\*



### Maßschneidermeister

Ralf

Dieter

# Schmidt

### Maßkleidung für höchste Ansprüche

*Aus feinsten Stoffen nähern wir mit qualifizierten Fachkräften in traditioneller Handarbeit Maßkleidung für Damen und Herren.*

*Unsere Stoffe kommen aus den besten Webereien. In unserem Lager finden Sie unter anderem reines Cashmere, superfeine englische und italienische Kammgarne und reine Seide.*

*Ob Sie die klassische Linie oder modernes Design bevorzugen, wir beraten Sie, wählen mit Ihnen Stoffe aus und fertigen nach Ihren Wünschen.*

Wiemeringhausen · 59939 Olsberg · Ibergstr. 26  
Telefon (0 29 85) 2 39 · Telefax (0 29 85) 2 69

**Maßgebend über das Sauerland hinaus!**



Köln 1975



Berlin 1988



Bielefeld 1998

**m.**

**MAURITZHOF**  
HOTEL MÜNSTER

\*Event

## PROMENADEN BARBECUE

**JEDEN MITTWOCH 18:30 - 22:00 UHR**

... auf unserer schönen Terrasse mit leckerem Fisch, Fleisch und frischen Salaten - so viel Sie möchten. Ideal nach der Arbeit oder dem Shopping. Inklusive Welcome-Drink. NUR 19,00 Euro/Person

Jetzt neu: Die Mauritzhof „Leezen“ - unsere Leihfahräder im „M“ Design!

Tel. 0251 4172.0 • www.mauritzhof.de • Eisenbahnstrasse 17 • 48143 Münster

heimischen Rind und verbesserte die Wertung, der Schlemmer-Atlas von Aral nahm das Haus neu auf. Bei Reuter in Rheda-Wiedenbrück schaffte die junge Küchenchefin Iris Bettinger mit

viel Bio-Ware vom heimischen Markt dank 2,5 neu errungenen Punkten im „Feinschmecker“ einen großen Sprung nach oben. Auch in der Domschenke in Billerbeck steht ein junger Koch

am Herd: Juniorchef Frank Groll zog mit seinen Kreationen die Aufmerksamkeit des Feinschmecker auf sich und erzielt so sechs Punkte mehr. Ein alter Hase führt hingegen das „Schiffchen“

in Gütersloh. Küchenchef Johannes Meyer machte bereits in den 80er Jahren das „Grand Cru“ in Lippstadt zu einem der besten Restaurants Westfalens. Aufgrund einer missratenen

## Die besten Restaurants in Westfalen, Stand 2010

Rang	Restaurant	Straße	Ort	Telefon	Internet	FS*	GM <sup>*1</sup>	M <sup>*2</sup>	A <sup>*3</sup>	V <sup>*4</sup>	Punkte
1	Rosin	Hervester Str. 18	Dorsten	02369/4322	www.frankrosin.de	3,5	18	1	3+	3T*	42,0
2	Hotel Bomke	Kirchplatz 7	Wadersloh	02523/92160	www.hotel-bomke.de	3	16	1	3+	3T*	40,5
3	Balthasar	Warburger Str. 28	Paderborn	05251/24448	www.restaurant-balthasar.de	2,5	17	1	3	3T*	40,0
4	Goldener Anker	Lippeter 4	Dorsten	02362/22553	www.goldeneranker.info	2,5	14	1	3	2T*	37,5
5	Hinterding	Bahnhofstr. 72	Lengerich	05481/94240	www.gourmet-classic.de	2	15	1	2+	3	33,0
6	Menge	Ruhrstr. 60	Arnsberg	02931/52520	www.hotel-menge.de	1,5	15	Bib	3	2T	32,5
7	Eggers	Hauptstr. 78	Sprockhövel	02324/71780	www.hotel-restaurant-eggers.de	2	13	Bib	2	2T	31,0
8	Poppenborg	Brockhäger Str. 9	Harsewinkel	05247/2241	www.hotel-poppenborg.de	3	16		3	3T	29,5
9	Henschel	Borkener Str. 47	Dorsten	02362/62670	www.restaurant-henschel.de	2,5	14		3	3	25,5
10	Schiffchen Hotel Gütersloh	Köker Str. 23	Gütersloh	05241/1050	www.tafelkultur.de/guetersloh.html	2	14		3	3	25,0
10	Villa Medici	Ostmarkstr. 20	Münster	0251/34218	www.villa-medici-muenster.de	2,5	16		2+	2	25,0
10	Gasthaus Stromberg	Dortmunder Str. 5	Waltrup	02309/4228	www.gasthaus-stromberg.de	2		Bib	2+	2T	25,0
11	Siebelnhof/Rest. Chesa	Vormwalder Str. 56	Hilchenbach	02733/89430	www.steubers-siebelnhof.de	3	15		2	2	24,5
11	Reuter	Bleichstr. 3	Rheda-Wiedenbr.	05242/94520	www.hotelreuter.de	2,5	15		2+	2	24,5
12	Domschenke	Markt 6	Billerbeck	02543/93200	www.domschenke-billerbeck.de	1		Bib	2+	2T	24,0
12	Hof Wesendrup – Landhaus Eggert	Zur Haskenau 81	Münster	0251/328040	www.landhaus-eggert.de	2	14		2	3	24,0
12	Venus-Schloss Nordkirchen Schloß 1		Nordkirchen	02596/972472	www.lauter-nordkirchen.de	2	14		3	2	24,0
12	Landhotel Gasthof Schütte	Eggeweg 2	Schmallenberg	02975/820	www.gasthof-schuette.de	1,5		Bib	2	2T	24,0
13	Landhotel Donner	Zur alten Schmiede 4	Meschede	0291/952700	www.landhotel-donner.de	1		Bib	2	2T	23,5
14	Gasthaus zur Post	Dorfstr. 11	Ladbergen	05485/93930	www.gastwirt.de	1,5	14		2+	2	23,0
14	Beesten	Eichenstr. 3	Rheine	05971/3253	www.restaurant-beesten.de		12	Bib	2+	1T	23,0
14	Bürmanns Hof	Kirchplatz 5	Verl	05246/933416	www.buermannshof-nr1.de	2	14		2	2	23,0
15	Die Alte Schule	Holland 39	Herford	05221/51558	www.restaurantalteschule.de		12	Bib	2	1T	22,5
15	Gasthof Brink	Allee 38	Hövelhof	05257/3223	www.auf-dem-brink.de	2		Bib	2+	2	22,5
15	Alt Warburg	Kalandstr. 11	Warburg	05641/4211	www.romantikhotel-alt-warburg.de	2	13		2	2	22,5
16	Lindenhof	Alte Emsstr. 7	Emsdetten	02572/9260	www.lindenhof-emsdetten.de		14	Bib	2	2	22,0
16	Giverny	Spiekerhof 25	Münster	0251/511435	www.restaurant-giverny.de	1	13		2+	2	22,0
17	Weinbar 3a	Oberntorwall 3a	Bielefeld	0521/7709531	www.weinbar3a.de	1	15		2		20,5
18	1550	Hauptstr. 27	Bielefeld	0521/4174117	www.1550restaurant.de		14	Bib	2		20,0
18	Orangerie im Stadtpark	Klinikstr. 41-43	Bochum	0234/507090	www.stadtpark-gastronomie.de	1	14		2		20,0
19	Habbel's essen & trinken	Gevelsberger Str. 172	Sprockhövel	02339/914312	www.habbel-restaurant.de	1,5	13		1+		19,5
20	La cuisine Mario Kalweit	Lübke Str. 21	Dortmund	0231/5316198	www.artmanger.com		13		2+	2T	18,5
20	Schneiderstube – Waldhaus Ohlenbach	Ohlenbach 10	Schmallenberg	02975/840	www.waldhaus-ohlenbach.de	2,5			3	3	18,5
21	Hof zur Linde	Handorfer Werseufer 1	Münster	0251/32750	www.hof-zur-linde.de		13		2+	3	17,0
22	Tomatissimo	Am Tie 15	Bielefeld	0521/163333	www.tomatissimo.de		16		1+	2	16,5
22	Wieland-Stuben	Wielandstr. 84	Hamm	02381/401217	www.wielandstuben.de	1,5			2	3	16,5
22	Schloss Wilkinghege	Steinfurter Str. 374	Münster	0251/144270	www.schloss-wilkinghege.de		12		2+	3	16,5
22	Thuns im Hotel Dorfkruge	Brauck 7	Werdohl	02392/97980	www.thunsdorfkruge.de		15		2	2	16,5
23	Krautkrämer	Zum Hiltruper See 173	Münster	02501/8050	www.krautkraemer.de	1,5			2+	2	16,0
24	Kupferkessel	Marienstr. 14	Paderborn	05251/23685	www.kupferkessel-paderborn.de			Bib	2+	2	15,5
24	Domschenke	Lippstädter Str. 1	Rietberg	02944/318	www.domschenke-mastholte.de	1,5			2	2	15,5
24	Alte Schmiede	Kirchplatz 22	Steinhagen	05204/7001	www.alte-schmiede-steinhagen.de		13		2	2	15,5
25	Historisches Gasthaus Buschkamp	Buschkampstr. 74	Bielefeld	0521/592800	www.museumshof-senne.de		14		2	1	15,0
25	Siebelts im Residenz	Kaiser-Wilhelm-Str. 32	Bocholt	02871/99750	www.hotelresidenz.de	1			2	2	15,0
25	Am Aasee	Annette-Allee 1	Münster	0251/41441550	www.am-aasee.de		13		2+	1	15,0
25	Altes Gasthaus Borcharding	Alte Bahnhofstr. 13	Rheine	05975/1270	www.altes-gasthaus-borcharding.de	1			2	2	15,0
26	Rohrmeisterei	Ruhrstr. 20	Schwerte	02304/2013001	www.rohrmeisterei-schwerte.de	1			1+	2	14,5

\* Feinschmecker \*<sup>1</sup> Gault Millau \*<sup>2</sup> Michelin \*<sup>3</sup> Aral \*<sup>4</sup> Varta Bib – „Beste preiswerte Adressen“ bei Guide Michelin

QUELLE: GASTROTEL



Foto: Hotel Menge

Familie Menge führt in Arnberg ein behagliches Hotel mit exzellenter Küche

Gänsestopfleber hatte der Gault Millau im vergangenen Jahr die Bewertung des „Schiffchen“ ausgesetzt. Auch so kann's gehen. Die zurückgewonnene Mütze macht sieben Punkte in der Wertung aus.

Von null auf Rang 18 kletterte die „Orangerie im Stadtpark“ Bochum. Das schön gelegene Restaurant welkte jahrelang dahin, bis im April 2009 Michael Hau die Küche übernahm. Der Gault Millau vergab auf Anhieb 14 Punkte für kross gebratenen Zander, Steinbutt im

Röstimantel und Spanferkel in Altbiersauce. Auch Feinschmecker und Schlemmeratlas nahmen das Haus auf.

Gleich dahinter rangiert „Habel's“ in Sprockhövel. Seit 1878 werden hier Schnäpse und Liköre gebrannt. Aus Leidenschaft fürs Essen und Trinken eröffnete die Familie vor zwölf Jahren ein Restaurant, fügte dem denkmalgeschützten Gemäuer ein modernes Bistro aus Glas und Stahl hinzu und verlegte sich vor zweieinhalb Jahren auf neue deutsche Küche



Foto: Gasthof Schütte

Der Gasthof Schütte in Schmallenberg steht seit Jahrzehnten für Qualität

mit Gerichten wie Avocado-Lachs-Tartar im eisgekühlten Vanille-Sellerie-Süppchen oder Wildlachs in Couscous-Kruste.

Eine kreative, junge Küche wird auch im Restaurant am Aasee gepflegt, das im Mai 2008 die Türen öffnete. Mit schönem Blick auf den See genießen die Gäste hier vor allem frischen Fisch an der Gräte. Küchenchef Nikolas Spitzner arbeitete zuvor auf Sylt als Poissonnier von Jörg Müller. Original französisch geht es in Münster im „Giverny“ bei Emile und Cordula Zaragoza

mit Austern, Artischocken und Crèmes brûlées zu. Im vergangenen Jahr war das Giverny neu hinzugekommen und konnte in diesem Jahr seine Wertung noch einmal leicht verbessern. Da auch der Hof Wesendrup im Landhaus Eggert als Neuling des letzten Jahres seine Position behaupten konnte, bleibt Münster mit sieben Restaurants in der Bestenliste die Stadt mit der vielfältigsten Gastro-Kultur in Westfalen.

Ursula Pfennig



Familie Henschel bietet in Dorsten Kochkunst und Gastlichkeit auf hohem Niveau