

## Im Weißen Ross: Regionale Esskultur im Freilichtmuseum

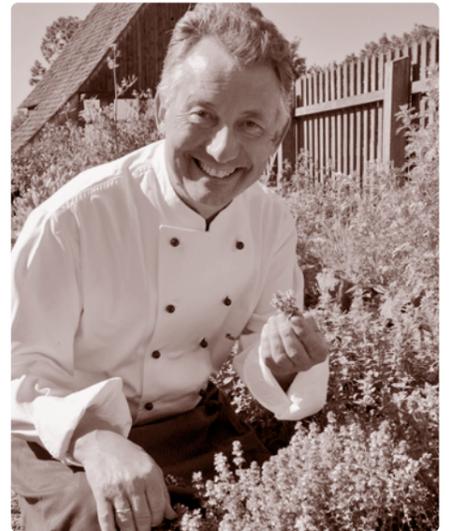
★ **Museumsgaststätte  
Im Weißen Ross**

LWL-Freilichtmuseum Detmold  
Krummes Haus  
32760 Detmold  
Tel.: 05231 / 306060  
www.im-weissen-ross.de

**Öffnungszeiten:**  
In der Museumssaison 01.04. – 31.10.  
von 10.00 – 17.00 Uhr.  
Außerhalb der Museumsöffnungszeiten  
und Saison für Gruppen jederzeit nach  
Absprache.

In Deutschlands größtem und schönstem Freilichtmuseum finden wir sie, die Museumsgaststätte Im Weißen Ross. Unter dem Dach von zwei miteinander verbundenen, historischen Fachwerkhäusern – „Haus Roland“ (1698) einem Bürgerhaus aus Obermarsberg, und „Hof Kuhlmeier“ (1558/59), einem der ältesten niederdeutschen Hallenhäuser aus Kohlstädt – waltet Ernst-Heiner Hüser seines Amtes. Viele kennen den Spitzenkoch auch aus seinem 2. Objekt, dem Historischen Gasthaus Buschkamp in Bielefeld-Sennestadt. Nachdem er lange die kulinarische Szene Frankreichs mit gestaltet hat, kehrte Hüser vor Jahren zurück zu seinen westfälischen Wurzeln. Heute werden traditionelle Gerichte aus Omas Kochtopf unter seinen Händen zu raffinierten, westfälischen Spezialitäten. Die Zutaten stammen aus der Umgebung, z.B. die Gemüse von Biobauern oder aus den Gärten des Freilichtmuseums aus kontrolliert biologischem Anbau. Neben den Museumsbesuchern, die hier nur zu gern für eine kleine Stärkung einkehren, schätzen viele

Genießer das besondere Ambiente für ihre Firmen- und Familienfeiern oder um den Kulturveranstaltungen und Themenabenden im Hause beizuwohnen. „Im Weißen Ross“ war übrigens ein historischer Schildwirthaus-Name aus Westfalen. Namensgeber ist außerdem das traditionelle Wappentier Westfalens, zugleich auch das Wappentier des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe (LWL), der Träger des Museums ist.



Passionierter Wildkräuterexperte:  
Spitzenkoch Ernst-Heiner Hüser

Erinnerungen ans Varusjahr: „Westfälisch genießen“-Köche und italienische Köche aus der Region feierten vor dem Weißen Ross eine „Kulinarische Versöhnung“...



## Overkamp Gastronomie: Hier bin ich Gast, hier darf ich's sein



Hoch zu „Ross“: Günther Overkamp-Klein machte gemeinsam mit Köche-Kollegen ordentlich Dampf bei der Kulinarischen Museumszugfahrt „Westfälisch genießen“.

Über 300 Jahre befindet sich das Haus auf'm Höchsten im Besitz der Familie. Schon damals waren es „Overkamps“, die hier eine Schmiede und Landwirtschaft betrieben. Und auch heute noch ist es ein echter Familienbetrieb. Von den kulinarischen Köstlichkeiten des Hauses kann man sich im Restaurant oder im Bistro überzeugen oder – bei schönem Wetter – auf der Veranda und in einem der „schönsten Gärten Dortmunds“. Mit ihrem Lieferservice bringt das Restaurant die Overkamp-Küche sogar direkt zum Genießer. Und wer gern am eigenen Herd zu Werke gehen möchte oder noch ein leckeres Geschenk für einen lieben Menschen sucht, wird bestimmt im hauseigenen Feinkostlädchen fündig. Eine tolle Geschenkidee ist auch der Overkamp-Gutschein, z.B. um Geschäfts-

partner oder Freunde zu einem guten Essen oder einem Glas Champagner einzuladen. Der Clou: erst nach Einlösen des Gutscheines durch



den Beschenkten wird abgerechnet. Übrigens lässt sich auch prima feiern im Haus Overkamp – je nach Anlass im Wintergarten, der Poststube, Orangerie, Veranda, guten Stube oder im Clubraum. Wer danach nicht mehr den Heimweg antreten mag, übernachtet in einem der komfortablen Hotelzimmer. In diesem Sinne: Herzlich willkommen bei Overkamps!

Gemeinsam mit Schwägerin Bianca Overkamp führt Juniorchef Günther Overkamp-Klein Regie in der Küche.

★ **Overkamp Gastronomie**

Am Ellberg 1  
44265 Dortmund-Höchstes  
Tel.: 0231 / 462736  
www.overkamp-gastro.de

**Öffnungszeiten:**  
Mo. – So. 11.00 – 24.00 Uhr  
Di. Ruhetag



## Ringhotel Germanenhof: Gastfreundschaft hat immer Saison!

★ **Ringhotel Germanenhof**

Teutoburger-Wald-Straße 29  
32839 Steinheim-Sandebeck  
Tel.: 05238 / 98900  
www.germanenhof.de

**Öffnungszeiten:**  
Mo. mittags geschlossen,  
Di. Ruhetag  
Mo. abends ab 17.30 geöffnet  
Mi. – So. 10.00 – 15.00 Uhr  
und 17.30 – 22.00 Uhr

Vor der Kulisse des reizvollen Eggegebirges, eingebettet ins kleine Örtchen Sandebeck liegt das Ringhotel Germanenhof. Wer angesichts dieser idyllischen Lage aber denkt, er komme in ein „verschlafenes Gasthaus“, der irrt gewaltig. Hinter den Mauern des Betriebes tut sich einiges und es gibt ständig Neues zu berichten. So zum Beispiel von der neu eingeweihten „Germanen-Stube“ mit „Jagdrevier“



Im Germanenhof gibt's Wild aus eigener Jagd

und dem frisch angebauten „Weinrevier“. Auch mit besonderen Events überrascht Familie Seidensticker regelmäßig ihre Gäste. Ein voller Erfolg war z.B. die erste „Küchenparty“. Hier gab es tiefe, nicht alltägliche Einblicke ins Reich der weißen Garde. Und weil es bekanntlich in der Küche immer am gemütlichsten ist, durfte ausgiebig zwischen Töpfen und Pfannen geplaudert, geschmaust und genossen werden. Dynamisch geht es auch auf der Speisekarte des Hauses zu. Diese wird je nach Saison angepasst. Neben traditionellen heimischen Gerichten findet man hier auch ganz moderne Interpretationen der westfälischen Küche. Besonders begehrt und berühmt sind die legendären Wildspezialitäten mit Fleisch aus eigener Jagd. Übrigens: Spannend ist auch der eingeläutete Generationenwechsel: Junior-Chef Ingo Seidensticker, der bereits Regie in der Küche führt, und seine Lebensgefährtin Eva-Maria Iselin übernehmen Stück für Stück das Werk von Hugo und Irma Seidensticker.



Würdiger Nachfolger: Ingo Seidensticker in seinem Element – beim Kreieren raffinierter kulinarischer Spezialitäten