



Der Instituts-Präsident servierte selbst: Gerhard Besler (M.) verwöhnte seine Gäste unter anderem mit einer Currywurst inklusive einer von ihm kreierten Spezialsauce.

RN-Foto Goldstein

Delikatessen statt Worte

Neujahrsempfang des Westfalen-Instituts macht Appetit auf 2011

NORDLÜNEN. Es gab nur eine kurze Begrüßung statt langer Reden. Und anstelle von vielen Worten jede Menge kleine Delikatessen.

Der Neujahrsempfang des Westfalen-Instituts machte gestern Appetit auf das Jahr 2011. Mit Sternesnacks vom Team des „Goldenen Ankers“ aus Dorsten und der Currywurst mit Spezialsauce verwöhnten Instituts-Präsident Gerhard Besler und Vize Marcus Besler ihre Gäste.

Vor fast zwei Jahren gegründet, um Gastronomie und gute Gastlichkeit in Westfalen zu fördern, ist das

Institut mit Sitz in Lünen mittlerweile auf über 80 Mitglieder gewachsen, berichtete Gerhard Besler am Rande des Empfangs.

2010 feierte das Westfalen-Gourmet-Festival Premiere. In diesem Jahr folgt die zweite Auflage mit einer Eröffnungsgala am 8. September im Dortmunder Brauersaal an der Steigerstraße.

Erfolgs-Rezept bleibt

Das Erfolgs-Rezept bleibt das gleiche: Restaurants aus Westfalen verpflichten Spitzenköche und laden ihre Gäste zu einem Abend voller kulinarischer Genüsse ein.

„Ich hatte nicht damit gerechnet, dass zum Auftakt 2010 aus dem Stand so viele Spitzenköche zugesagt haben. Jeder Abend war ausverkauft“, freut sich Besler.

2011 seien nicht 10, sondern sogar 13 Restaurants dabei. In der unmittelbaren Nachbarschaft beteiligen sich die Gastronomie Overkamp aus Dortmund und das Restaurant Rohrmeisterei Schwerte, so Besler.

Die Studioküche in den Räumlichkeiten des Instituts an der Cappenberg Straße 88 ist regelmäßig Schauplatz von Seminaren und Kochkursen für Mitglieder. „Hier tau-

schen sich zum Beispiel Köche über neue Gartechiken aus und erproben sie natürlich auch in der Praxis“, erläutert der Instituts-Präsident.

Thema Fleisch

Der Zufall will es, dass am 1. März ein vor dem Hintergrund des Dioxin-Skandals hochaktuelles Thema auf dem Programm steht: „Fleisch ist nicht gleich Fleisch“ heißt der Titel des Seminars von Wolfgang Otto (Firma „Otto Gourmet“), der sich als Deutschlands ersten Fleisch-Sommelier bezeichnet. Peter Fiedler

@ruhrnachrichten.de

www.westfalen-institut.de