

So gut schmeckt westfälische Küche

Zwei Monate lang werden 13 Restaurants zusammen mit Spitzenköchen Menüs anbieten. Mit dabei sind Dieter Müller, Frank Rosin und Björn Freitag

REGINA GOLDLÜCKE

Dirk Engemann bettet Hirschfleisch und pürierte Bachforelle auf Winterberger Wildkräuter und veredelt sein Gericht mit einer Garnitur aus Münsterländer Kaviar. „Auf diese Weise übersetze ich die italienische Vorspeise Vitello tonnato ins Sauerländische“, erklärt der Meisterkoch aus dem Hotel Astenblick in Winterberg. Auch seine pikante Variante der Creme brûlée interpretiert er mit regionalen Erzeugnissen: Sauerländer Rohmilch-Camembert wird mit einer Sabayon aus Hövels Bier, Honig und Eigelb angereichert.

Beide Appetithappen serviert Engemann am kommenden Donnerstag bei der Auftakt-Gala zum zweiten Westfalen Gourmetfestival. Mit seinen Kollegen Silvio Eberlein (Gräflicher Park, Bad Driburg), Frank Rosin (Restaurant Rosin, Dorsten) und Björn Freitag (Goldener Anker, Dorsten) verwöhnt er im Dortmunder Brauersaal 130 Feinschmecker: „Die Gala bietet mir die Möglichkeit, mich außerhalb meiner angestammten Küche zu präsentieren“, sagt Dirk Engemann. „Ich gestehe aber, etwas Lampenfieber zu haben. Für ein solches Publikum kocht man nicht alle Tage.“

Die Veranstaltung leitet einen für Westfalen einzigartigen Gourmet-Marathon ein, der sich über zwei Monate durchs ganze Land zieht. 13 Restaurants übernehmen im wöchentlichen Wechsel für jeweils eine Woche die Führung. Fast alle haben prominente Gastköche eingeladen, die an bestimmten Abenden einen zusätzlichen Anreiz bieten.

Am wichtigsten aber bleibt für den emsigen Organisator Gerhard Besler der regionale Aspekt. Alle Köche fühlen sich durch einen gemeinsamen Ansporn verbunden: die Perfektion einer authentischen Küche mit frischen Akzenten und heimischen Produkten. „Ich will nicht an alten Traditionen festhalten wie Pattex an der Wand“, bekräftigt auch Dirk Engemann. Im Sauerland fällt kulinarisches Umdenken sicher schwerer als in den Metropolen. Aber erste Früchte kann er bereits ernten. „Wir leisten hier echte Pionierarbeit. Was wir in der Küche machen, ist große Oper. Dazu gehört aber auch ein kundiger Opernführer. Diese Rolle übernimmt bei uns ein gut geschulter Kellner.“

Sein Haus beteiligt sich zum ersten Mal am Westfalen Gourmetfestival. Nachdem es „Restaurant des Jahres“ geworden sei, habe er den Mut gefunden, sich in den Reigen glanzvoller Kollegen einzureihen, fügt er hinzu. In der Tat schweben zahlreiche Michelin-Sterne über der Genuss-Offensive. Dieter Müller, die inzwischen auf der MS Europa angeheuerte Drei-Sterne-Legende von Schloss Lerbach, kommt nach Bad Driburg und zelebriert seine Kunst im Gräflichen Park. Christian Bau (ebenfalls drei Sterne) tauscht seinen Herd in Victor's Gourmetrestaurant Schloss Berg mit dem bodenständigen Haus Gerbens in Wickede. Jeweils ein Stern schmückt Frank Rosin und Björn Freitag sowie die Gastköche Lea Linster, Kolja Kleberg und Elmar Simon.

Bis das Westfalen Gourmetfestival am 6. November in der Rohrmeisterei Schwerte mit einer großen Küchenparty ausklingt, wird Gerhard Besler in jedem der beteiligten Restaurants mindestens einmal zu Gast gewesen sein. „Schon

beim ersten Festival hat sich ein Gourmet-Tourismus entwickelt“, berichtet er zufrieden, „einige Gäste traf ich bis zu drei Mal.“

Durch Mundpropaganda sprach sich der Premierenerfolg schnell herum. Zahlreiche Gastronomen bekundeten danach ihr Interesse, 2011 dabei zu sein, wurden aber abschlägig beschieden. „Bei 13 Teilnehmern ist die Obergrenze erreicht“, sagt Gerhard Besler. „Wir wollen Exklusivität bewahren und müssen uns in ein Zeitfenster fügen – nach dem Ende der Sommerferien und vor dem Beginn der Gänseessen und Weihnachtsfeiern in den Betrieben.“

Seit fünf Jahren verleiht der Gründer des Westfalen Instituts in Lünen und Herausgeber des Westfalen Magazins den Westfälischen Gastronomiepreis. Mit dem anspruchsvollen Gourmetmarathon, den er mit seinem Sohn Marcus begründete, erfüllte er sich einen weiteren Traum. „Die Bereitschaft, für gutes Essen gutes Geld auszugeben, ist da“, weiß der Netzwerker, der auch die Praxis beherrscht. Stolz verweist er darauf, dass sein Buch „Kochen ist nichts für Angeber“ auf der Frankfurter Buchmesse von der Gastronomischen Akademie als bestes Werk eines Nicht-Profis mit einer Silbermedaille ausgezeichnet wird.

Das Westfalen-Institut tritt als Veranstalter der von Peter Großmann (WDR) moderierten und von Broadway-Sängerin Adrienne Haan musikalisch untermalten Gala in Dortmund auf. „Sie wird ein Leuchtturm für die Gastronomie der Region“, schwärmt Gerhard Besler. Ein Teil des Erlöses (nur noch wenige Restkarten, 159 Euro) ist für die NRW-Spendenaktion „Lichtblicke“ bestimmt.

Info: www.westfalen-gourmetfestival.de



Sterne Koch Frank Rosin aus Dorsten ist beim Gastronomiefestival dabei