

---

Donnerstag, 08.04.2021, 17:14 Uhr

Restaurant Höxter Am Jakobsweg will in die Weserbergland-Ausgabe von „Mein Lokal – Dein Lokal“

## Fernsehteam in Ovenhäuser Küche



Die jungen Köche Jan Walther und Manuel Hoffmann haben am Donnerstag ihre Künste vor laufenden Kameras präsentiert. Sollte der Image-Film der Jury gefallen, könnten sie im Sommer auch bei Kabel eins zu sehen sein. Foto: Restaurant

Ovenhausen - Ein Kamerateam von Kabel eins im Restaurant Höxter Am Jakobsweg in Ovenhausen – was war da los am Donnerstagsmorgen in der Höxteraner Ortschaft? Von Dennis Pape

Der heimische Betrieb hat sich bei der Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal – Der Profi kommt“ beworben und hofft nun auf einen von fünf Plätzen für die Weserbergland-Woche. In den Top-Zwölf sind die Ovenhäuser bereits.

Gedreht wurde am Donnerstag ein Video zur Endausscheidung für die letzten fünf Restaurants aus dem Wesergerbland, die dann eine Woche lang täglich darum kämpfen, wer die beste Küche in der Region zu bieten hat. „Unsere Bewerbung hatte es im Vorfeld bereits aus mehr als 40 Einsendungen unter die besten Zwölf aus der Region geschafft. Das macht uns stolz. Nun sucht eine Jury auf Grundlage des jetzt gedrehten Image-Films die fünf Teilnehmer aus, die dann auch in der echten Show zu sehen sind“, sagte Inhaber

Rainer Bruns im WB-Gespräch. Der am Donnerstag gedrehte Film sei nicht zur Ausstrahlung, sondern rein für die Jury gedacht.

## Beurteilung von Mike Süsser

---

### MEHR ZUM THEMA

[Herzog sucht neuen Pächter für Gastronomie in Corvey](#)  
Ende der Ära Menne im Schlossrestaurant

---

In der quotenstarken Vorabend-Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ stellen Gastronomiebetriebe ihre kulinarischen Konzepte vor und haben dabei die Möglichkeit, ihr Restaurant zu präsentieren, neue Gäste zu gewinnen und eine Beurteilung vom Profikoch Mike Süsser zu erhalten. Die fünf Gastronomen besuchen sich gegenseitig in ihren Lokalen und speisen à la carte. Ziel der Sendung ist es, mit der gastronomischen Vielfalt zu überzeugen. Am Ende der Woche erhält der Betrieb mit der höchsten Punktzahl ein Preisgeld. Zwölf Restaurants aus dem Weserbergland sind aktuell in der Endausscheidung, darunter das Restaurant Höxter Am Jakobsweg aus Ovenhausen. Nach dem Jury-Entscheid, der für den 19. April, vorgesehen ist, wird die eigentliche Sendung Anfang Mai aufgezeichnet und im Laufe des Sommers innerhalb einer Woche täglich von montags bis freitags (17.55 bis 18.55 Uhr) ausgestrahlt.

„Das war schon sehr aufregend heute“, meinte Rainer Bruns kurz nach den Dreharbeiten: „Wann hat man schon einmal ein Fernseheteam in seinem Betrieb? Es ist aber alles bestens gelaufen.“ Hoffnung, einen der begehrten fünf Plätze zu ergattern, machte auch eine Begebenheit während der Dreharbeiten. „Der Produktionsleiter wollte auf unser Angebot hin zunächst lediglich einen Happen der Ovenhäuser Forelle mit Confit aus Zwiebeln, Speck und Birnen probieren – und hat dann doch den ganzen Teller leer gegessen“, erzählte der Inhaber und konnte sich dabei das Lachen nicht verkneifen. Positiv sei dem Filmteam ebenfalls aufgefallen, dass in Ovenhausen junge Köche am Werk sind.

## Aus der Stadt geflüchtet

Die Stadtflüchtigen Manuela und Rainer Bruns, sie gelernte Restaurantfachfrau aus Berlin und er ausgebildeter Hotelfachmann aus Hamburg, sowie der in Berlin ausgebildete Chef-Gourmet-Koch Jan Walther betreiben inzwischen seit zweieinhalb Jahren das Restaurant Höxter am Jakobsweg in Ovenhausen. Den Schritt aus den Metropolen Deutschlands in den ländlichen Kreis Höxter hat das Ehepaar Bruns bis heute nie bereut: „Wir sind sehr glücklich hier – nicht zuletzt, weil wir von der Dorfgemeinschaft bestens aufgenommen wurden. Die Menschen hier unterscheiden sich beispielsweise deutlich von Berlinern. Eine Freundlichkeit und Hilfsbereitschaft wie hier haben wir in dieser Form bislang noch nie erlebt.“ Als Schüler sei Bruns lediglich einmal zu Besuch in Höxter gewesen – „dementsprechend groß war der Schritt“.

In dem ehemaligen Anwesen der Pension Hesse möchte das Team in seinem Restaurant eine zunehmend anerkannte exklusive Küche etablieren, wie Rainer Bruns erzählt: „Es geht um ausgefallene Gerichte und hochwertige Speisen, exzellent und liebevoll zubereitet, zu moderaten Preisen. Mit zwei sehr engagierten und ambitionierten jungen Köchen, die die Gäste kulinarisch mit eigenen Kreationen verzaubern, möchten wir an frühere Erfolge in Hamburg anknüpfen.“

## Chefkoch lernte im Adlon

Chefkoch Jan Walther (23) ist gebürtiger Hauptstädter und hat seine Ausbildung im Hotel Adlon Kempinski in Berlin genossen. Koch Manuel Hoffmann (32) arbeitete 16 Jahre lang im Schloss Corvey und gilt als Spezialist für Steaks, deutsche Küche, lokale Spezialitäten sowie das Anrichten von Speisen. „Denn das Auge isst ja bekanntlich mit“, so Bruns.

Die deutsche und internationale Küche sei nach Angaben des Inhabers geprägt von lokalen Spezialitäten wie beispielsweise der Ovenhäuser Forelle, von eigenen Steakkreationen wie dem Whiskey- oder dem Waldbeeren-Steak und von klassischen Jakobspilger-Speisen wie Spanischen Nudeln, die auf dem spanischen und letzten Teil des Jakobswegs, dem Camino de Santiago überall angeboten werden.

„Jetzt gilt es, unter die letzten fünf Restaurants zu kommen, um im Mai dann allen zu zeigen, was für eine gute Küche unser Restaurant zu bieten hat. Wir sind schon gespannt und auch ein bisschen aufgeregt“, betont Rainer Bruns mit einem Augenzwinkern.