

NW+

In Höxter-Ovenhausen soll ein Steak-House entstehen. Das ist nicht der einzige Traum, den sich der leidenschaftliche Koch Manuel Hoffmann erfüllt.



19.11.2025 | 19.11.2025, 14:06

Höxter-Ovenhausen. Das Restaurant Höxter am Jakobsberg hat große Neuigkeiten zu verkünden. Im benachbarten historischen Deelenhaus soll ein Steak-Restaurant entstehen. Leiten soll das, wie die Familie Bruns, die das Restaurant Höxter am Jakobsberg betreibt, mitteilt, ein bekannter Name in der Region: Manuel Hoffmann. „Mit eigener Küche, eigenem Team und eigener Handschrift“, verrät Manuela Bruns. „Er wird dort das Beste aus zwei Welten verbinden – traditionelle, ehrliche Küche mit moderner Präsentation und der Liebe zum Detail.“

Im vergangenen Jahr hat die Familie Bruns das Haus gekauft, erste Gespräche mit dem Bauamt haben schon stattgefunden. Einen konkreten Zeitplan für das Projekt Steak-House gebe es aber noch nicht.



Manuel Hoffmann begann seine Karriere im ehrwürdigen Schlossrestaurant Corvey, damals unter der Leitung von Bärbel Potthast-Menne. Es folgten Jahre im Strullenkrug, wo er sich als „kreativer Kopf“ und „echter Steak-Virtuose“ einen Namen gemacht habe. Dann kam Corona.

Newsletter
Essen & Erleben
Die besten Restaurants, Events und Trends aus dem Kreis Höxter.

[Jetzt anmelden](#)

„Wir hatten keine Gäste, aber dafür jede Menge Ideen“, schaut Rainer Bruns zurück. Gemeinsam mit Manuel Hoffmann tüftelten sie an der Bewerbung zur TV-Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ und schafften es, wie berichtet, immerhin unter die letzten zehn Lokale. „Wir sind nicht ins Fernsehen gekommen, aber das war uns egal“, sagt Manuela Bruns. „Wir hatten jede Menge Spaß, großartige Abende – und vermutlich die kreativste Zeit unseres Lebens.“



Das in Höxter beliebte "Whiskey-Steak unter der Glocke" hat Koch Manuel Hoffmann entwickelt. | © Restaurant Höxter Am Jakobsberg

Aus dieser Phase stammt auch ein Gericht, das heute längst „Kultstatus“ im Restaurant Höxter am Jakobsberg erreicht habe: das „Whisky-Steak unter der Glocke“ – zart gegrillt, mit Spänen echter Whiskyfässer geräuchert und serviert im aromatischen Nebel.

Lesen Sie auch: [Restaurant in Ovenhausen möchte unter die letzten Fünf](#)

Doch nach der Pandemie und dem Ende des Strullenkrugs kam die Flaute. „Ich hatte einfach keine Lust mehr auf Abenddienste, Wochenenden und Dauerstress“, gesteht Hoffmann offen. „Darum hab ich mich bei Manuela und Rainer als Hausmeister beworben – ehrlich gesagt, um mich selbst zu retten.“

„Er wollte keine Küche mehr, keine Gäste, keine Töpfe – und stand zwei Wochen später wieder in der Küche und hat Soßen abgeschmeckt“, erinnert sich Manuela Bruns. Ihr Mann ergänzt: „Er hat’s einfach nicht lassen können.“ Sobald Hoffmann wieder am Herd gestanden habe, habe er angefangen zu leuchten. „Da wussten wir: Jetzt oder nie – wir müssen ihn zurückholen.“

Pizza, Pasta und Co.: Die besten italienischen Restaurants im Kreis Höxter

Offiziell am 1. Dezember ist Manuel Hoffmann dann zurück am Herd. Pünktlich zur Winter- und Weihnachtskarte, auf der sich Kreationen wie eine Lebkuchen-Karotten-Suppe, das Schnitzel „Huxori“ als Weihnachtsschnitzel in Spekulatius-Panade oder Spekulatius-Creme mit kandiertem Apfel-Walnuss-Crumble finden. „Ich wollte einfach wieder Spaß am Kochen haben“, sagt Hoffmann.

Im Steak-House werden Hoffmann dann sein Vater und eine Mitarbeiterin zur Seite stehen.

