

Wenn der Spargel lockt

Höxter is(s)t lecker (19): Das Hotel am Jakobsweg in Ovenhausen hat sich als kreatives Restaurant in der Region einen Namen gemacht. Aktuell bietet ein beliebtes Saisongemüse das kulinarische Spielfeld.

Burkhard Battran

Ovenhausen. Die Bauernregel „Kirschen rot, Spargel tot“ besagt, dass die Spargelsaison mit der Reife der Kirschen endet. Traditionell nimmt man dafür den Johannistag am 24. Juni. Ab diesem Zeitpunkt wird der Spargel nicht mehr gestochen, damit die Pflanze über den Sommer Kraft für das nächste Jahr tanken kann. Theoretisch könnte man fröhlich weiter ernten, die Spargeln würden immer noch weiterwachsen. Allerdings würde dann die Knolle der Spargelpflanze, die tief unter der Erde liegt, ihre Kraft verlieren. Die verbleibende Zeit benötigt die Spargelpflanze, um wieder Energie zu tanken und in den Wurzeln einzulagern. Nur so hat sie im Folgejahr genügend Power, um anständig Spargelstangen zu produzieren.

Ohne die Schonzeit wäre die Pflanze nach einem Jahr ausgelaugt, doch es dauert zwei Jahre, bis eine frische Spargelpflanze das begehrte Gemüse produziert. Eine gut gepflegte Spargelpflanze liefert hingegen acht Jahre lang auf Neue ihre wunderbar schmackhaften Triebe.

Wer frischen Spargel liebt, nutzt die Saison. Das Hotel am Jakobsweg in Ovenhausen zelebriert den Spargelkult mit einer besonderen Leidenschaft. „Spargel ist für uns kein Pflichtprogramm, sondern ein echtes Spielfeld“, sagt Betreiberin Manuela Bruns (59). Das Ergebnis ist eine Karte, die selbst erfahrene Spargelliebhaber überrascht. „13 verschiedene Gerichte stehen zur Auswahl – von vertrauten Klassikern bis hin zu ungewöhnlichen Kombinationen, die man so in der Region selten findet“, betont Küchenchef Manuel Hoffmann (37). Man kann Spargel klassisch mit Kartoffeln und Schinken zubereiten oder man einen Schritt weiter gehen.

„Genau das wollen wir zeigen“, sagt Hoffmann. Dazu gehören unter anderem ein Spargel-Salat mit karamellisierten Spargelspitzen, ein vegetarischer Burger mit Spargel sowie ein klassischer Hamburger, der durch das Frühlingsgemüse eine neue Note erhält. Auch ein Steak in Kombination mit Spargel und zerlassener, brauner Kräuterbutter findet sich auf der Karte.

Selbst beim Dessert endet die Kreativität nicht. Dort wird Spargel in eine ungewöhnliche



Küchenchef Manuel Hoffmann und Betreiberin Manuela Bruns gehen kreativ mit Spargel um.

Fotos: Burkhard Battran

Rolle gebracht: Drei Kugeln hausgemachtes Speiseeis in den Sorten Erdbeere, Schokolade und Vanille werden mit einer cremig-süßen Spargelsoße serviert. „Eine Kombination, die zunächst überrascht, denn das ist genau der Moment, den wir so sehr lieben, wenn Gäste erst skeptisch sind und dann begeistert feststellen, wie toll alles harmoniert“, sagt der Küchenchef.

Dabei verliert das Restaurant nie den Bezug zur Tradition. Klassiker wie Spargel mit Kartoffeln und Schinken oder in Kombination mit Schnitzel oder Schweinefilet sind weiterhin fester Bestandteil des Angebots. Ein besonderer Fokus liegt auf den Soßen. Neben der klassischen Hollandaise und zerlassener Butter experimentieren Küchenchef Manuel Hoffmann und sein Team auch mit neuen Varianten. Ob fein oder intensiv, immer geht es darum, den Spargel zu unterstützen und ihm nicht die Show zu stehlen. In der japanischen Küche spricht man von Umami. Es geht um eine zusätzliche Geschmacksdimension,



Vor acht Jahren hat Gastronom Rainer Bruns in Ovenhausen die Pension Hesse übernommen und zum Hotel am Jakobsweg ausgebaut.

die Gerichte besonders rund wirken lassen. Bei Spargel spielen dabei Parmesan und japanische Miso-Paste eine wichtige Rolle, aber auch die Beilagen sind von großer Bedeutung. „Fleisch mit Pilzen kommt hier eine besondere Bedeutung zu, den Spargel noch mehr brillieren zu lassen“, verrät Küchenchef Hoffmann.

Dass diese Herangehensweise ankommt, bestätigt auch ein Stammgast aus dem Ort.

Peter Dahlheimer (66), zeigt sich beeindruckt: „Ich hätte nie gedacht, dass Spargel so vielseitig sein kann. Das ist wirklich noch mal eine ganz andere Liga“, ist der Ovenhäuser begeistert.

2018 hat das Gastronomie-Ehepaar Manuela und Rainer Bruns die ehemalige Pension Hesse in Ovenhausen übernommen und zum Hotel am Jakobsweg ausgebaut. Der westfälische Teil des Jakobs-

Die Serie

Sei es eine schnelle Bratwurst auf die Hand oder ein aufwendiges Drei-Gänge-Menü: Zahlreiche Gastronominnen und Gastronomen versorgen Tag für Tag hungrige die Menschen in Höxter. In der Serie „Höxter is(s)t lecker“ stellt die NW Restaurants, Lokale und Imbisse aus der Kernstadt und den Ortsteilen vor. Ihr Lokal ist noch nicht dabei? Schreiben Sie uns an hoexter@nw.de.

wegs führt im Hochstift von Corvey über Ovenhausen, Brakel und Bad Driburg nach Paderborn und von dort weiter über die Hellwegroute nach Westen Richtung Spanien. Der Abschnitt von Corvey nach Paderborn gilt als der landschaftlich schönste Teil des gesamten Weges. Das Hotel am Jakobsweg hat sich seither vor allem auch als örtlicher Gastronomiebetrieb einen hervorragenden Ruf erarbeitet.

Badespaß für Groß und Klein

Höxteraner Freibad freut sich auf Saisonöffnung am 23. Mai.

Höxter. Das Höxteraner Freibad öffnet am Samstag, 23. Mai, wieder seine Pforten. Besucherinnen und Besucher können das Freibad montags bis freitags von 11 bis 20 Uhr und dienstags und donnerstags zusätzlich von 6.30 bis 8.30 Uhr nutzen. An Wochenenden und Feiertagen ist von 10 bis 19 Uhr geöffnet. Der Eintritt für Erwachsene beträgt 4 Euro, das ermäßigte Ticket ist für 2 Euro erhältlich. Für Vielschwimmer und Familien gibt es Zehner- und Jahreskarten und Familienjahreskarten.

Das Freibad, das 2019 nach umfangreichen Renovierungsarbeiten neu eröffnet wurde, bietet kleinen Gästen ein Planschbecken mit Sonnenschutz, während größere Kinder und Actionbegeisterte mit

Schwimmabzeichen auf der Wellenrutsche oder dem Fünfmeter-Sprungturm spannenden Abenteuer erleben können. Für Schwimmer bietet das 50-Meter-Becken nicht nur sportliche Möglichkeiten, sondern auch einen Blick auf den Ziegenberg. Die weitläufige Liegewiese, gesäumt von großen Bäumen, bietet auch an sonnigen Tagen viele Schattenplätze. Diverse Spielmöglichkeiten runden das Angebot ab.

Auch in diesem Jahr verwöhnen Kallia Muhammed und Nesar Bayat, Betreiber der Pizzeria „Dell'Arte“, die Gäste der Freibadgastronomie mit einer sommerlichen Auswahl an Köstlichkeiten von Steinofenpizza bis hin zu Pommes und Bratwurst.

Spargelessen der Frauenhilfe

Bruchhausen. Die Evangelische Frauenhilfe in Bruchhausen trifft sich am Mittwoch, 20. Mai, um 17 Uhr im „Haus Silberbach“ zum Spargelessen. Gäste sind willkommen. Wer noch nicht angemeldet ist, wird gebeten, sich bis Sonntag, 17. Mai, bei Christel Strohte unter Tel. 05275 271 anzumelden.

Plaudercafé hat wieder geöffnet

Höxter. Pünktlich im Mai hat das Plaudercafé im Schöpfungsgarten wieder seine Türen geöffnet. Immer freitags von 14.30 bis 17 Uhr können Besucher dort bei einer Tasse Kaffee oder Tee die schöne Aussicht genießen, nette Menschen treffen und ins Gespräch kommen.

Musik zur Marktzeit in der Kiliani-Kirche

Höxter. Am Samstag, 16. Mai, findet um 11 Uhr für eine gute halbe Stunde die Musik zur Marktzeit in der Kiliani-Kirche statt. Es werden Werke von Marais, Boismorthier sowie andere Stücke namhafter Komponisten erklingen. Es spielen an der Violine Walter Grabski sowie an Klavier und Orgel Florian Schachner. Spenden sind am Ausgang erbeten.

Infos zum Schlaganfall

Lütmarsen. In dem Artikel zur Infoveranstaltung rund um das Thema Schlaganfall fehlte der Veranstaltungsort. Interessierte erhalten heute um 10.45 Uhr in der Sporthalle in Lütmarsen Informationen über Risiken, Warnzeichen, Behandlungsmöglichkeiten und die Bedeutung des Rehasport-Angebotes. Eine Probestunde Rehasport wird ebenfalls angeboten.

Terminkalender

Höxter Stadtbücherei, 14.00 bis 18.00, Möllingerstr. 9.
Vorbeugen, Erkennen, Handeln, Infoveranstaltung zum Thema Schlaganfall mit Probestunde Rehasport, 10.45, Sporthalle, Lütmarsen.
Plaudercafé, 14.30 bis 17.00,

Schöpfungsgarten.
Offener Kindertreff, 6 bis 12 Jahre, 16.00 bis 18.00, An der Kilianikirche 4.
Deutschunterricht, 10.30 bis 12.00, Cafe Welcome, Grubestr. 28.
Büchertausch, 15.00 bis 17.00, Bahnhof, Ottbergen.

„Ansprech-Bar“ in Höxter

Höxter. Die SPD lädt am Samstag, 16. Mai, von 10 bis 12 Uhr zur „Ansprech-Bar“ auf den Marktplatz ein. Bürger haben dort die Möglichkeit, in entspannter Atmosphäre mit Vertreterinnen und Vertretern des SPD-Stadtverbands ins Gespräch zu kommen und über aktuelle kommunalpolitische Themen sowie Entwicklungen in der Stadt zu diskutieren.

Mit dem neuen Format möchte die SPD ein niedrigschwelliges Angebot für Austausch und Dialog schaffen. „Wir wollen ansprechbar sein und den direkten Kontakt mit den Menschen suchen“, erklärt Stefanus Remmert, Vorsitzender des Stadtverbands, in der Ankündigung. Dabei geht es ausdrücklich nicht um klassische Wahlwerbung, sondern um einen offenen und konstruktiven Austausch auf Au-

genhöhe. Im Mittelpunkt der ersten „Ansprech-Bar“ steht die Frage: „Kostenfreies Parken an Sonn- und Feiertagen – wünschenswert, aber auch sinnvoll?“ Zu diesem Thema sollen unterschiedliche Sichtweisen, Argumente und Ideen gesammelt und gemeinsam diskutiert werden. Ziel ist es, Meinungsbildungsprozesse transparenter zu machen und zugleich ein ehrliches Stimmungsbild aus der Bevölkerung zu erhalten.

Die SPD möchte mit der Aktion politische Arbeit sichtbar machen und Menschen ermutigen, sich aktiv einzubringen. „Wir freuen uns auf Anregungen, neue Impulse – aber auch auf kritische Stimmen. Schließlich machen wir Politik für und mit den Menschen vor Ort“, erklären die Organisatoren.

Lehrerkonzert bietet bunten Musikmix

Höxter. Die Musikschule Höxter organisiert nach ihren Angaben am Samstag, 30. Mai, ein besonderes Konzert während ihrer Konzertreihe „Musikalische Momente am Mittag“. Ab 11 Uhr musizieren dann in der Aula im Haus der Bildung, Möllingerstraße 9 in Höxter, nicht wie gewohnt Schülerin-

nen und Schüler der Musikschule, sondern die Lehrkräfte selbst.

Sie wollen ein abwechslungsreiches Programm aus verschiedenen Genres und Stilrichtungen präsentieren. Das Publikum darf sich auf eine spannende Mischung aus klassischen Klängen, Improvisa-

tionen und modernen Melodien freuen und eine vielfältige musikalische Bandbreite, die die Vielseitigkeit und das Können des Lehrerteams eindrucksvoll unter Beweis stellt.

Als Special Guests wurden für das Konzert auch in diesem Jahr die Musiklehrerinnen und -lehrer Sylvia Wiesemeyer-Koke und Ralf Westermann vom König-Wilhelm-Gymnasium gewonnen. Ihre Mitwirkung unterstreicht die inspirierende und vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen den Teams der Musikschule Höxter und des Gymnasiums und fördert den weiteren Austausch zwischen beiden Institutionen.

Der Eintritt ist frei. Das Musikschulteam freut sich jedoch über Spenden, um die musikalische Nachwuchsarbeit der Musikschule Höxter weiterhin zu fördern.



Julian Schmitz (v. l.), Andreas Piper, Anina Dohrmann, Klaudia Knapp, Larissa Andrejewski und Kristina Mengersen freuen sich auf das bevorstehende Lehrerkonzert. Foto: Musikschule Höxter

Philip Laufer ist neuer Schützenkönig in Godelheim

Godelheim. Beim Königsschießens wurde der neue Schützenkönig des Heimat- und Schützenvereins Godelheim ermittelt. Vor zahlreichen Zuschauern und Gästen setzte sich Philip Laufer im Stechen gegen seine Mitbewerber durch und wird Nachfolger des jetzigen Königs Yanik

Bodemann. Gemeinsam mit seiner Königin Lina Kröller wird Philip Laufer während des Schützenfestes regieren. Das Schützenfest in Godelheim, zu dem zahlreiche befreundete Vereine und Königspaare erwartet werden, findet in diesem Jahr vom 19. bis zum 21. Juni statt.



Das neue Königspaar Lina Kröller und Philip Laufer.

Foto: Heimat- und Schützenverein