

Gastro-Serie durch Höxter

## Geschmacksexperimente und Saisongemüse: In Höxteraner Hotel treffen Klassiker auf Moderne

Das Hotel am Jakobsweg in Höxter-Ovenhausen hat sich als kreatives Restaurant in der Region einen Namen gemacht. Aktuell bietet Spargel das kulinarische Spielfeld.



Willkommen im Hotel am Jakobsweg in Höxter-Ovenhausen: Küchenchef Manuel Hoffmann und Betreiberin Manuela Bruns gehen kreativ mit Spargel um. | © Burkhard Battran



Von **Burkhard Battran**

14.05.2026 | 14.05.2026, 17:00

Höxter-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.

## **Eiscreme mit Spargel: Ungewöhnliche Kombination**

„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.



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

Selbst beim Dessert endet die Kreativität nicht. Dort wird Spargel in eine ungewohnte 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 und dann überzeugt, 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.

## Wie Geschmacksdimensionen erweitert werden können

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, 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.

## Stammgäste des Hotels in Höxter sind begeistert

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 Jakobswegs 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.



Gastro-Neuigkeiten

[Bekannter Koch plant neues Restaurant in Höxteraner Ortsteil](#)