

WB+ Lokalmatador bleibt Weserbergland treu

Höxters Koch-Koryphäe heuert nicht auf See, sondern in Ovenhausen an

Höxter-Ovenhausen - Statt auf hoher See anzuheuern, setzt Koch Manuel Hoffmann wieder Kurs auf das Restaurant Höxter Am Jakobsweg in Ovenhausen. Ein Comeback, das Appetit macht.

Samstag, 22.11.2025, 06:00 Uhr



Chef-Koch Manuel Hoffmann (rechts) ist zurück im Restaurant Höxter Am Jakobsberg. Darüber freuen sich (von links): Chefin Manuela Bruns, Küchenhilfe Silvia Regina Delfino Elias, Service-Roboter Bella und Inhaber Rainer J. Bruns. Foto: Restaurant Höxter Am Jakobsberg

Fast wäre er auf einem Kreuzfahrtschiff verschwunden, irgendwo zwischen Karibik, Kap der Guten Hoffnung und Küchenchaos auf hoher See.

Doch das Schicksal – und vielleicht auch ein Teller perfekt glasierter Barbarie-Entenbrust – hatten andere Pläne: Manuel Hoffmann, einer der talentiertesten Köche, die Höxter hervorgebracht hat, bleibt an Land. Und zwar dort, wo seine kulinarische Reise eigentlich schon im Jahr 2020 begann – im Restaurant Höxter Am Jakobsweg.

Anzeige

Weihnachten günstig feiern

Nur das Beste für sie

amazon

Von der Schlossküche auf den Jakobsweg

Was wie ein modernes Märchen klingt, ist tatsächlich eine Geschichte voller Wendungen, Herzblut und einer ordentlichen Prise Humor. „Wir mussten ihm praktisch die Kochkelle aus der Hand wedeln, damit er nicht damit auf die MS Weltreise abhaut“, freut sich Rainer J. Bruns, der Betreiber des Hotels und Restaurants Höxter Am Jakobsweg. „Aber mal ehrlich – bei Windstärke 10 ein Steak medium zu braten, das schafft wirklich nur Manuel!“

Manuel Hoffmann (36) begann seine Karriere im ehrwürdigen Schlossrestaurant Corvey, damals unter der Leitung der bekannten Gastronomin Bärbel Potthast-Menne. Es folgten Jahre im Strullenkrug, wo er sich als kreativer Kopf und echter Steak-Virtuose einen Namen machte. Und dann kam Corona – jene Zeit, in der aus Langeweile plötzlich Kochkunst wurde.

MEHR ZUM THEMA

- WB+

Ratskeller in Höxter

Lärmpegel im „Ritmo“ nervt: Wirt installiert High-Tech-Schallschutz
- WB+

Skurriiler Hintergrund für Räumung

„Das Ehrlich“ evakuiert: Gasalarm in bekanntem Restaurant in Höxter
- WB+

Karten für den Kulturball

Glanzlicht der Kultursaison in Beverungen steht an

„Eigentlich war alles aus der Not geboren“, erinnert sich Bruns. „Wir hatten keine Gäste, aber dafür jede Menge Ideen – und Manuel mittendrin!“ Gemeinsam tüftelten sie an der Bewerbung zur TV-Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ und schafften es immerhin unter die letzten zehn Lokale. „Wir sind nicht ins Fernsehen gekommen, aber das war uns egal“, sagt Manuela Bruns mit einem Augenzwinkern. „Wir hatten jede Menge Spaß, großartige Abende – und vermutlich die kreativste Zeit unseres Lebens.“

Das legendäre Whisky-Steak und andere Wunder

Aus dieser Phase stammt auch ein Gericht, das heute längst Kultstatus erreicht hat: Das „Whisky-Steak unter der Glocke“ – zart gegrillt, mit Spänen echter Whiskyfässer geräuchert und serviert im aromatischen Nebel. „Wenn das Steak den Tisch erreicht, hört man erst ein Raunen, dann ein ‚Ooooh‘, dann das Klicken der Handys“, schmunzelt Rainer Bruns. „Und wenn die Glocke gelüftet wird, dann liegt dieser Duft in der Luft, bei dem man am liebsten direkt mit der Nase auf dem Teller landen würde.“

Man spürt schnell, dass Bruns nicht nur Wirt ist, sondern ein begeisterter Fan seines Küchenchefs. „Ich kenne wirklich kein Steakhaus, das Steaks besser zubereitet als Manuel. Er hat dieses Gespür, dieses Timing, diese Magie am Grill – das ist nicht Handwerk, das ist Poesie in Fleischform.“

Auszeit, Neustart – und ein Antrag in der Küche

Doch nach der Pandemie und dem Ende des Strullenkrugs kam die Flaute. Manuel wollte raus – aus dem Hamsterrad, aus der Hitze, vielleicht sogar aufs Meer. „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.“



Chefkoch Manuel Hoffmann bei der kunstvollen Anrichtung seiner Kreationen in der Küche des Restaurants Höxter „Am Jakobsberg“ in Ovenhausen. Foto: Restaurant Höxter Am Jakobsberg

„Das war vielleicht das beste Bewerbungsgespräch meines Lebens“, lächelt Manuela Bruns. „Er wollte keine Küche mehr, keine Gäste, keine Töpfe – und stand zwei Wochen später wieder in der Küche und hat Soßen abgeschmeckt.“

„Er hat’s einfach nicht lassen können“, fügt Rainer Bruns grinsend hinzu. „Sobald er wieder am Herd stand, hat er angefangen zu leuchten. Da wussten wir: Jetzt oder nie – wir müssen ihn zurückholen!“

Das Comeback: Von der Glühbirne zum Glühwein

Und so kehrte Manuel Hoffmann an seinen Herd zurück – offiziell ab dem 1. Dezember 2025. Pünktlich zur Winter- und Weihnachtskarte, die schon jetzt für Aufsehen sorgt. Dort finden sich Kreationen wie eine Lebkuchen-Karotten-Suppe, das Schnitzel „Huxori“ als Weihnachtsschnitzel in Spekulatius-Panade, und ein Dessert, das klingt, als hätte der Weihnachtsmann selbst den Löffel geschwungen: Spekulatius-Creme mit kandiertem Apfel-Walnuss-Crumble. „Und die Rote-Beete-Knödel mit frisch geriebenem Parmesan und einem Salat-Bouquet: Die sind ein Gedicht, einmalig, so etwas von genial“, schwärmt Bruns.



Manuel Hoffmann ist leidenschaftlicher Koch und plant ein neues Restaurant in Ovenhausen. Foto: Restaurant Höxter Am Jakobsberg

„Ich wollte einfach wieder Spaß am Kochen haben“, sagt Hoffmann, während er einen Schluck echten Glühwein nimmt – „rein zum Probieren natürlich“. „Und bei Manuela und Rainer weiß ich, dass ich genau das darf – frei kochen, kreativ sein, Neues ausprobieren.“ Er lacht. „Außerdem hat Rainer mir versprochen, dass ich im Januar nicht wieder Glühbirnen wechseln muss.“

Denn ja – während seiner „Hausmeisterzeit“ war Hoffmann im Hotel eher für kaputte Türrahmen und streikende Heizungen zuständig. „Seine Pinselstriche beim Streichen waren so kreativ, dass wir beschlossen: Das ist Kunst – aber keine Wandfarbe“, witzelt Rainer Bruns.

Das große Ziel: Ein eigenes Steak-House im Deelenhaus

Mit Hoffmanns Rückkehr soll nun auch die nächste Etappe starten: der Ausbau des historischen Deelenhauses direkt neben dem Hotel. „Dort soll ein exklusives Steak-House entstehen, das Manuel leiten wird – 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.“

Als Unterstützung stehen ihm künftig sein Vater und eine fleißige, brasilianische Mitarbeiterin zur Seite. „Das ist fast wie eine Familienküche“, sagt Hoffmann feixend. „Nur mit mehr Töpfen – und ohne Streit um den Abwasch.“

Das Ende der Weltreise – und der Anfang von etwas Größerem

Und so schließt sich der Kreis: Manuel Hoffmann, der fast zur See gefahren wäre, hat doch angeheuert – nicht auf einem Kreuzfahrtschiff, sondern in Ovenhausen. Hier, im Restaurant Höxter Am Jakobsweg, kocht er wieder da, wo sein Herz schlägt – mitten im Weserbergland, mitten unter Freunden, mitten im Leben.

„Wenn’s nach mir geht“, sagt Hoffmann mit einem Strahlen im Gesicht, „lasse ich mich hier lieber in Butter anbraten, als auf hoher See seekrank zu werden.“ Und Rainer Bruns ergänzt schalkhaft: „Na dann, guten Appetit – und willkommen zurück an Land, Kapitän der Küche!“