

WESTFALEN

Hörterische Zeitung



Warburger

UNABHÄNGIG · BÜRGERLICH

KULTUR

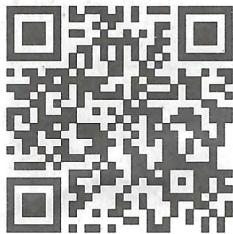
Ex-RTL-Chef Stephan Schäfer schreibt Roman über seine Nahtod-Erfahrung



Montag, 24. November 2025

www.westfalen-blatt.de

Aktuell heute im ePaper



Wichtige Nachrichten – ob sie Sport, Weltgeschehen oder Politik betreffen – lesen Sie von sofort an immer schon am Abend um 19.45 Uhr in Ihrem ePaper. Die Seiten werden nach Redaktionsschluss der gedruckten Zeitung weiter aktualisiert.
www.westfalen-blatt.de/ePaper

Heute im Lokalteil

Koch-Koryphäe kehrt zurück

HÖXTER. Statt auf hoher See auf einem Kreuzfahrtschiff anzuheuern, nimmt der talentierte Höxteraner Koch Manuel Hoffmann Kurs auf das Restaurant „Höxter Am Jakobsweg“ in OVENHAUSEN. Ein Comeback, das Appetit macht ...
| Lokales Höxter

Freilichtbühne auf ungewohntem Terrain

BRAKEL. Die vom Ensemble der Freilichtbühne Bökendorf aufgeführte „Judenbuche“ hatte am Freitagabend in der Brakeler Gesamtschule Premiere. Das umjubelte Stück wurde am Wochenende noch in zwei weiteren Aufführungen gezeigt.
| Lokales Brakel

Den ganzen Tag wird Blasmusik gespielt

BORGENTREICH. Zwölf Stunden am Stück wurde am Samstag in Borgentreich-Körbecke Blasmusik gespielt. 80 Musiker machten bei diesem bundesweit einmaligen Marathon

Passt zum Wetter: Beginn der Eisweinlese

Bei etwa acht bis zehn Grad minus haben Winzer in Deutschland gefrorene Trauben für den süßen Eiswein gelesen. Die vollreifen Trauben müssen in gefrorenem Zustand in die Presse. Von der Kelter tropft dann der süße Saft. Beliebt ist die Rarität vor allem als Aperitif oder zu Süßspeisen und Käse. Einen so frühen Frost im November habe es schon lange nicht mehr gegeben. Eisweine gelten als Krönung eines Weinjahrgangs. Mittlerweile gehen aber nur noch wenige Winzer das wirtschaftliche Wagnis ein und lassen die Trauben bis zum ersten strengen Frost in aufeinanderfolgenden Nächten hängen.

Foto: dpa/Andreas Arnold



Kritiker befürchten Auswirkungen auf das Lernen vor

NRW will nicht für Inklusion a

Montag
24.
November

328. Tag des Jahres 2025
37 Tage bis Jahresende
Kalenderwoche 48



Guten Morgen

Fiete und Pelle

Zum Geburtstagskaffeetrinken des Patenkinds erwartet uns ein ohrenbetäubendes Getöse. Es sind Fiete und Pelle, zwei bildschöne Wellensittiche, die ihre Freude über den Geburtstagsbesuch lauthals Luft verschaffen. Die beide Piepmätze sind nicht nur Mitbewohner und Freunde, sondern auch Problemkinder. Denn beide sind ganz schöne Moppelchen. Fiete hat Übergewicht – zehn Gramm zu viel unter den Federn. Was uns Menschen wenig erscheint, ist

Monika Schönfeld

für einen Wellensittich enorm viel. Deshalb bekommt er Diätfutter für adipöse Vögel. Lachen Sie nicht, das gibt's wirklich. Immerhin hat er damit ein oberes Normalgewicht von 40,5 Gramm erreicht. Aber er hat eine Fettleber. Und die lässt seinen Schnabel wachsen. Deshalb muss das Patenkind mit dem Tier zum Arzt, den Schnabel abfeilen lassen. Der Sittich darf zwitschern, aber nicht so, wie ihm der Schnabel gewachsen ist.

OVENHAUSEN (WB)

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

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 Barberie-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.

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 Gastro-nomin 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.

„Eigentlich war alles aus der Not geboren“, erinnert sich Bruns. „Wir hatten keine Gäste, aber dafür jede Menge Ideen – und Manuel mitten drin!“ 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 in Fernsehen gekommen, aber das war uns egal“, sagt Manuela Bruns mit einem Augen-

zwinkern. „Wir hatten jede Menge Spaß, großartige Abende – und vermutlich die kreativste Zeit unseres Lebens.“

Das legendäre Whisky-Steak

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 Flauft. Manuel

wollte raus – aus dem Hamsiterrad, aus der Hitze, vielleicht sogar aufs Meer. „Ich hatte einfach keine Lust mehr auf Abenddienste, Wochenenden und Dauerstress“, gesteht Hoffmann offen. „Darauf hab ich mich bei Manuela und Rainer als Hausmeister beworben – ehrlich gesagt, um mich selbst zu retten.“

„Das war vielleicht das beste Bewerbungsgespräch meines Lebens“, lacht 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 Weihnachts-schnitzel 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.

„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



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

Fotos: Restaurant Höxter Am Jakobsberg



Manuel Hoffmann ist leidenschaftlicher Koch und plant ein neues Restaurant in Ovenhausen.

Liebe zum Detail.“

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

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, „lässe 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!“



Chefkoch Manuel Hoffmann bei der kunstvollen Anrichtung seiner Kreationen in der Küche des Restaurants Höxter "Am Jakobsberg" in Ovenhausen.

Reingeklickt

Folgende Artikel aus dem Kreis Höxter sind auf www.westfalen-blatt.de am häufigsten aufgerufen worden:



1. Bundeswehr reaktiviert Tiefflugzone,
2. Fuchs heißt Da-ciel. Der QR-Code führt direkt zum Kreisportal.

Folgen Sie uns auf [Facebook](https://www.facebook.com/Hoerterische-Zeitung-100000000000000/) [Instagram](https://www.instagram.com/hoerterische_zeitung/)

Einer geht durch die Stadt

... und sieht trotz des Frostes noch ein paar Mähroboter auf Rasenflächen. Was? Rasenmäher sind sonst im No-

vember vielleicht noch zum Laubsammeln unterwegs. Schnee schiebt der „Robby“ aber nicht, weiß ... EINER

So erreichen Sie Ihre Zeitung

Abonentenservice 0521/585-100
kundenservice@westfalen-blatt.de

Anzeigenannahme

Telefon 0521 / 555-333

Fax 0521 / 43061799

anzeigen@owl-mediasolutions.de

Gewerbliche Anzeigen

Telefon 0521 / 693856-1

Fax 0521 / 693856-9

anzeigen.hoexter@owl-mediasolutions.de

Redaktionsassistenten

Anja Kiele-Dunsche 05272/3741-140

Lokalredaktion Brakel

Industriestraße 25, 33034 Brakel

Frank Spiegel 05272/3741-142

Dennis Pape 05272/3741-143

Michaela Friese 05272/3741-147

Ralf Brakemeier 05272/3741-145
Alice Koch 05272/3741-146

Vera Gerstendorf-Welle 05272/3741-144

Greta Wiedemeier 05272/3741-141

brakel@westfalen-blatt.de

Lokalredaktion Höxter

Marktstraße 2, 37671 Höxter

Michael Robrecht 05271/9728-52

Harald Iding 05271/9728-53

Sabine Robrecht 05271/9728-54

Alexandra Rüther 05271/9728-56

hoexter@westfalen-blatt.de

www.westfalen-blatt.de

HÖXTER (WB). In den nächsten Tagen kommt es im Bahnverkehr auf der Strecke zwischen Paderborn-Hauptbahnhof und Holzminden zum Einsatz eines Schienenersatzverkehrs.

Aufgrund von Instandhaltungsarbeiten an der Infrastruktur/Strecke der Deutschen Bahn (DB InfraGO AG) werden einige Zugverbindungen der Linie RB 84 (Egge-Bahn) in den Abend- und Nachtstunden von Montag,

24. November, bis Freitag, 28. November, zwischen Paderborn-Hbf und Höxter-Otberger beziehungsweise Holzminden durch einen Ersatzverkehr mit Bussen bedient.

Darüber informiert die Pressestelle der NordWestBahn in Osnabrück. Die Fahrgäste werden gebeten, die veränderten Fahrzeiten bei ihrer Reiseplanung zu beachten. Eine Mitnahme von Fahrrädern ist in den SEV-

Bussen leider nicht möglich. Die Änderungen sind im Erstzahrfahrplan unter nordwestbahn.de online zu finden sowie in den digitalen Auskunftsmedien, wie zum Beispiel auf bahn.de, mobil.nrw und westfalenfahrplan.de, einsehbar.

Zudem gibt es auf der Webseite auch die Möglichkeit zum Abonnieren eines Newsletters mit individueller Streckenauswahl zur Information über etwaige geplante Baustellen.



Ein Zug der NordWestBahn. Auf der Strecke der RB 84 bei Höxter sind Arbeiten an den Schienen erforderlich. Foto: Sina Schuldt/dpa (Symbolbild)

Instandhaltungsarbeiten auf der Strecke der Egge-Bahn (RB 84) zwischen Paderborn und Holzminden

Schienenersatzverkehr erforderlich