

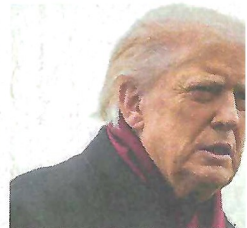
WESTFALEN

Sörterische  Zeitung Warburger

UNABHÄNGIG · BÜRGERLICH

KULTUR

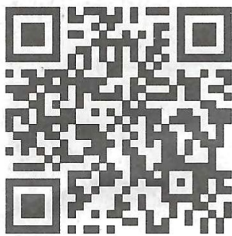
Ex-RTL-Chef Stephan Schäfer schreibt Roman über seine Nahtod-Erfahrung



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 von

NRW will nicht für Inklusion a

Montag
24.
November

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

08:01 Uhr
16:23 Uhr

12:11 Uhr
19:14 Uhr

Neumond
20.12.

erstes Viertel
28.11.

Vollmond
05.12.

letztes Viertel
11.12.

Guten Morgen

Fiete und Pelle

Zum Geburtstagskaffeetrinken des Patenkindes 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

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. Monika Schönfeld

Nachrichten

Kundgebung auf dem Marktplatz in Höxter

Nein zu Gewalt an Frauen und Kindern

HÖXTER (WB). Der „Internationale Tag gegen Gewalt an Frauen“ der Vereinten Nationen findet am Dienstag, 25. November, statt. Anlässlich des Aktionstags wird es eine zentrale Veranstaltung und Kundgebung auf dem Marktplatz in Höxter geben. Der Arbeitskreis gegen Gewalt an Frauen und Kindern im Kreis Höxter, die kommunalen Gleichstellungsbeauftragten und der Zonta Club Höxter laden die Bürgerinnen und Bürger dazu ein. Die Veranstaltung beginnt um 17 Uhr. Die Grußworte halten Landrat Michael Stickeln und Höxters Bürgermeister Daniel Hartmann. Der Arbeitskreis gegen Gewalt an Frauen und Kindern, die kommunalen Gleichstellungsbeauftragten, der Zonta Club

Höxter, die Formation Drums alive des HLC sowie die Berufskollegs Brakel und Höxter beteiligen sich mit weiteren Beiträgen. Mit der Kundgebung möchten die VeranstalterInnen der Frauen und Kinder denken, die weltweit bereits Opfer von Gewalttaten geworden sind, und auf das Thema aufmerksam machen. „Aus dem Kreis Höxter möchten wir ein klares Nein und einen deutlichen Appell gegen jegliche Gewalt an Frauen und Kindern senden. Wir freuen uns, wenn viele Bürgerinnen und Bürger zur Kundgebung auf den Marktplatz in Höxter kommen und wir gemeinsam ein starkes Zeichen der Solidarität setzen“, sagt Landrat Michael Stickeln.

Reingeklickt

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



1. Bundeswehr reaktiviert Tiefflugzone, 2. Fuchs beißt Dackel. Der QR-Code führt direkt zum Kreisportal.

Folgen Sie uns auf



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

Abonnentenservice	0521/585-100	Ralf Brakemeier	05272/3741-145
kundenservice@westfalen-blatt.de		Alice Koch	05272/3741-146
Anzeigenannahme		Vera Gerstendorf-Welle	05272/3741-144
Telefon	0521 / 555-333	Greta Wiedemeier	05272/3741-141
Fax	0521 / 43061799		brakel@westfalen-blatt.de
anzeigen@owl-mediasolutions.de		Lokalredaktion Höxter	
Gewerbliche Anzeigen		Marktstraße 2, 37671 Höxter	
Telefon	05271 / 693856-1	Michael Robrecht	05271/9728-52
Fax	05271 / 693856-9	Harald Iding	05271/9728-53
anzeigen.hoexter@owl-mediasolutions.de		Sabine Robrecht	05271/9728-54
Redaktionsassistentz		Alexandra Rütther	05271/9728-56
Anja Kiele-Dunsche	05272/3741-140		hoexter@westfalen-blatt.de
Lokalredaktion Brakel		Lokalsport	
Industriestraße 25, 33034 Brakel		Sylvia Rasche	05641/7604-15
Frank Spiegel	05272/3741-142	Günter Sarrazin	05641/7604-15
Dennis Pape	05272/3741-143		sport-hoexter@westfalen-blatt.de
Michaela Frieze	05272/3741-147		www.westfalen-blatt.de

„Menschen 2025“: Koch-Koryphäe Manuel Hoffmann heuert nicht auf See, sondern in Restaurant in Ovenhausen an

Vom Hausmeisterposten zum Herd

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 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.

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.

„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 ins Fernsehen gekommen, aber das war uns egal“, sagt Manuela Bruns mit einem Augen-



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. Fotos: Restaurant Höxter Am Jakobsberg

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 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.“ „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 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



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

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.

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.“

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 sekrank zu werden.“ Und Rainer Bruns ergänzt schalkhaft: „Na dann, guten Appetit – und willkommen zurück an Land, Kapitän der Küche!“

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

Schienenersatzverkehr erforderlich

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-Ottbergen beziehungsweise Holzminden durch einen Ersatzverkehr mit Bussen bedient.

Darüber informiert die Pressestelle der NordWest-Bahn in Osnabrück. Die Fahrgäste werden gebeten, die veränderten Fahrtzeiten bei ihrer Reiseplanung zu beachten. Eine Mitnahme von Fahrrädern ist in den SEV-Bussen leider nicht möglich.

Die Änderungen sind im Ersatzfahrplan unter nordwestbahn.de online zu finden sowie in den digitalen Auskunftsmedien, wie zum Beispiel auf bahn.de, mobil.nrw.de 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)