



Im Herzen Lippborgs wird Familientradition bei Gabriele und Josef Willenbrink großgeschrieben.

Fest verwurzelt bereit zu Neuem

Josef Willenbrink und seine Frau Gabriele verstehen sich als Weggefährten ihrer Gäste. Mit speziellen Angeboten wollen sie aus der Masse herausstechen.

Verschenken? Verscherbeln? Oder gar verbrennen? Nein, kommt gar nicht infrage. Allein schon, weil Josef Willenbrink an dem alten Möbelstück von Großmutter Gertrud hängt. „Das ist doch total schön“, findet er.

Familie ist, was zählt

Willenbrink hat für den rustikalen Wandschrank der Großmutter auch schon einen ganz besonderen Platz gefunden: im Essbereich des eigenen Restaurants.

„Wir haben den Schrank einfach umfunktioniert. Jetzt verstauen wir dort Tischdecken, Besteck und Speisekarten“, verrät er augenzwinkernd.

Josef Willenbrink ist Koch und sein eigener Chef im Gasthof Willenbrink in Lippborg. Gemeinsam mit seiner Frau Gabriele führt er den ewig jungen Familienbetrieb weiter. Aus Leidenschaft. Aus Lust am Kochen. Und im Bewusstsein dessen, was war.

Wer den Gasthof an Lippborgs Durchfahrtsstraße betritt, dem fällt auf, dass Familie bei den Willenbrinks großgeschrieben wird. „Das ist mir schon

wichtig“, gibt Willenbrink zu. An einer weißen Wand hängen Bilder der Vorfahren. Schwarz-Weiß-Aufnahmen aus jener Zeit, in der noch Großvater Josef seinen Wein abfüllte und verkaufte. Als Erinnerung an diese Jahre steht die alte Korkmaschine noch heute im Restaurant.

Wie eine kleine Zeitreise

„Es ist immer ein bisschen wie eine Zeitreise“, erklärt Willenbrink, als er aus der Diele geht, im Flur stehen bleibt und auf die kleinen Delfter Porzel-

lanteller an der Wand zeigt. „Die sind noch von meinen Eltern. Wenn wir damals in den Urlaub gefahren sind, und es war noch etwas Geld übrig, dann hat meine Mutter einen Teller gekauft“, erinnert er sich.

Schon als 13-Jähriger packte Josef Willenbrink fleißig mit an, wenn Mutter Beate und Vater Antonius alle Hände voll zu tun hatten. „Bereits mit 16 wusste ich schon, dass ich das unbedingt weitermachen möchte“, gesteht Willenbrink, der innerhalb von drei Jahren beide Ausbildungen, die zum Kellner und die zum Koch, absolvierte. „Eigentlich unglaublich. Ich konnte anfangs nicht mal Zwiebeln schneiden“, schildert er.

In Süddeutschland die Kreativität gelernt

Was holprig begann, wurde besser. Immer besser. „Üben, üben, üben, schneller und präziser werden“, hatten die Renommierten dem Anfänger damals mit auf den Weg gegeben, und der Jungspund hatte verstanden, dass er ohne Fleiß nicht weit kommen würde. „Ich bin dann nach Süddeutschland gegangen, weil es dort die größte Dichte an Top-Betrieben gab“, erzählt Willenbrink, der unter anderem ein halbes Jahr in Freiburg lebte und kochte. „Da habe ich gelernt, kreativ zu sein beim Zubereiten von Speisen. Der Chef hatte sich damals wirklich irre Dinge einfallen lassen. Das war beeindruckend“, denkt der Koch gern an diese Lehrjahre zurück. Er schwärmt: „Das werde ich nie vergessen.“

Nach seinen Zwischenstationen in Süddeutschland kam Willenbrink zurück und übernahm den Betrieb von seinen Eltern im Alter von 31 Jahren. „Da



Ein alter Spiegel mit eingebauter Ablage ist ein echter Hingucker im Restaurant.

war ich ja noch relativ jung“, findet Willenbrink, der aber eine Idee hatte und diese unbedingt umsetzen wollte. „Was du ererbst von deinen Vätern, erwirb es, um es zu besitzen“, lautete sein Motto. „Ich wollte dem Gasthof meinen Stempel aufdrücken“, beschreibt er heute den Geist, der ihn zur Zeit der Übernahme prägte..

Atmosphäre wie im Wohnzimmer

Ende der 1980er-Jahre renovierte er zunächst seinen Küchenreich, später dann den Saal und das Hotel. Der Charme des Hauses aber blieb. Auch,

- Anzeigen -



Wir möchten Sie einladen zu unserem großen

Spargel-Bufferet

Ab dem 3. Mai jeden Mittwoch ab 18:00 Uhr

Zusätzliche Spargel-Bufferet-Tage:

Donnerstag, den 25. Mai (Christi Himmelfahrt)

Donnerstag, den 15. Juni (Fronleichnam)

Landgasthaus Heitmann · Herzebrock · Tel. 0 52 45 / 882 30

www.landhaus-heitmann.de



Immer eine gute Adresse...
Gasthof
Nordhaus-Lemkerberg

Wildfleischverkauf
von Wild aus heimischen
Revieren, tiefgefroren.

Zur Zeit empfehlen wir:
Wild-Bratwürstchen



Winkelhorster Straße 17, Liesborn
Telefon: 0 25 20 / 9 30 50
www.nordhaus-lemkerberg.de



ländliches Einkaufsparadies

- Obst aus eigenem Anbau
- Apfelsaft – frisch gepresst
- Apfelchips und Beerenchips
- regionale Spezialitäten:
Brot, Käse, Wurst, Gurken,
Marmelade u. v. m.
- Edelobstbrände + Liköre
- ausgefallene Präsentkörbe

Heideweg 8, Wadersloh
zw. Wadersloh u. Bad Waldliesborn

Unsere Öffnungszeiten
Montag-Freitag 10.00–18.00 Uhr
Samstag 10.00–16.00 Uhr
1. Mai: 11.00–18.00 Uhr

Tel. 0 25 23 / 21 50, www.floreana.de

Bagger im Haus

Fortsetzung

weil das Ehepaar Willenbrink großen Wert auf ein gemütliches Ambiente legt. „Wir haben immer gezielt einige Dinge verändert. Uns gefällt die Mischung aus dem Alten, Rustikalen und dem Heimgeligen“, betonen beide.

Mehr als nur ein Restaurant

Und eben weil in ihrem Gasthof eine Wohnzimmer-Atmosphäre herrscht, kommen die Gäste gerne. Nicht nur donnerstags zum Spare-Ribs essen. „Da ist das Haus immer voll“, freut sich Willenbrink. Er bekräftigt: „Wir verstehen uns aber auch als eine Stätte, in der man einfach nur ein Bierchen trinken kann.“ Oder übernachten. Denn das Gasthaus hat neben dem Restaurant noch einen Hotelbetrieb zu bieten. Für größere Veranstaltungen steht ein Saal zur Verfügung. Und im Thekenbereich treffen sich regelmäßig Stammtische, die teils auf ulkige Ideen kommen. „Hier haben zwei Männer mal um ein Fass Bier gewettet, dass der eine es nicht schaffen würde, mit einem Minibagger in die Kneipe zu fahren, um mit der Schaufel Bier zu zapfen“, erinnert sich Willenbrink und lacht. „Unglaublich. Ein paar

Tage später hatten wir den Bagger im Haus.“ Der Verlierer zahlte seinen Preis und lud zur großen Sause ein. „Ach“, sagt Gabriele, „das sind doch die schönen Momente, wenn die Gäste und auch wir Spaß haben.“

Die Chefin des Hauses kümmert sich um die Organisation und die Dekoration und zwar seit 30 Jahren. „Oh, das müssen wir feiern“, sagt Mann Josef. Und seine Herzdame antwortet mit einem Augenzwinkern: „Ja, dann lass dir mal etwas einfallen.“

„Täglicher Live-Auftritt“

Apropos einfallen: „Wir haben schon einiges getan, um die Gäste zu uns zu locken“, erklärt Willenbrink, der aus seinem Familien-Namen eine Marke machen wollte. Der Gasthof startete Veranstaltungen wie das „Rock-Christmas-Dinner“ oder das „ABBA-Dinner“. Mit der internationalen Küchen-Woche „Westfalen geht fremd“ buhlte der Betrieb um die Aufmerksamkeit der Menschen. „Wir haben zum Beispiel einmal eine irische Woche veranstaltet, zu der wir alles aus Irland haben



Direkt aus dem Garten: Josef Willenbrink sammelt seine Kräuter selbst.



Veilchen, Estragon, Thymian, Salbei werden in der Küche verarbeitet.



Ein Erbstück: Inmitten des Restaurants steht eine alte Mangel.



Das alte Butterfass haben die Willenbrinks geschenkt bekommen.



An der Theke treffen sich die Gäste auf ein Bier, und Gabriele Willenbrink zapft.



„Heute gibt es lecker Gulasch“, sagt Josef Willenbrink, hier mit Koch Stefan Kischel.

anliefern lassen. Ähnlich haben wir es mit der brasilianischen und südafrikanischen Woche getan“, berichtet Willenbrink und fügt an: „In einem großen, grauen Meer voller Angebote muss man sich hin und wieder eine pinke Badekappe aufsetzen, um gesehen zu werden.“

Die Gäste honorieren die Arbeit, betont der Gastronom und konkretisiert: „Die Leute kommen mittlerweile nicht nur aus der Umgebung, sondern auch mal von weiter weg.“ Vielleicht auch, weil Josef Willenbrink versucht, in der Küche ausgefallene Dinge auszuprobieren, um die Gäste zu überraschen. „Man muss versuchen, kreativ zu kochen und dem Gast das ausgefallene Gericht erklären, ohne ihn belehren zu wollen“, meint er.

Passion ist einziger Geschmacksverstärker

Generell kocht Willenbrink nach Jahreszeit. „Ab März zum Beispiel mit Wildkräutern, die hier in der Umgebung wachsen“, beschreibt er. Denn, so sagt es der Küchenchef, alles, was in einer Region wachse, könne man kombinieren, weil es stimmig sei. Dazu zählen auch Schnittlauch, Brunnenkresse-Süppchen mit Forelle und Vogelmiere.

„Viele denken, Vogelmiere ist Unkraut. Aber daraus kann man einen geilen Salat machen“, schwärmt

Willenbrink, der seinen Beruf wie einen „täglichen Live-Auftritt“ wahrnimmt. „Man hat immer nur eine Chance, den Gast zu überzeugen. Das ist doch die Herausforderung“, betont er. Ganz wichtig: „Ich öffne keine Fertigpackungen oder Dosen. Dafür ist der Anspruch an mich selbst zu hoch. Würde ich das machen, hätte ich mir den ganzen Fleiß damals sparen können.“

Willenbrinks einziger Geschmacksverstärker sei die Passion. „Die muss ich nämlich nicht deklarieren“, erklärt der Koch und schmunzelt.

Seine Frau weiß, wie das ist, dieses Hochgefühl. „Wenn die Leute wiederkommen und zu Stammgästen werden, ist das toll“, bringt es Gabriele Willenbrink auf den Punkt. Die 57-Jährige hat nicht in der Gastronomie, sondern in der Hotellerie gelernt. In Berlin machte sie ihre Ausbildung zur Hotel-Kauffrau, ehe es sie nach Paris und später nach Lippborg zog. Im „Blauen Saal“, so wie das Restaurant genannt wird, hängen einige ihrer selbst gemalten Bilder. Alle haben sie mit Essen, Trinken oder eben mit Lippborg zu tun. „Malen ist eines meiner Hobbys. Ich habe gedacht, die Bilder passen hier ganz gut rein“, sagt sie bescheiden. „Ja“, bestätigt Mann Josef. „Die Gäste sagen auch immer, dass sie total klasse aussehen.“

Genau wie ihr Ehemann schätzt Gabriele Willenbrink die guten Beziehungen zu den Menschen.

- Anzeigen -



*Frühstücken &
Kaffeetrinken
im historischen
Café*

Zur Linde

Langenberg (direkt an der Kirche)
052 48 / 60 99 00
www.cafe-zur-linde.de



Regional – saisonal
Frische, die ankommt

Sie finden uns
auf den Wochenmärkten
in Oelde und Beckum

Generationswechsel steht bevor

Fortsetzung

„Viele Leute haben wir Jahrzehnte schon begleitet, und auch sie sind unseren Weg mitgegangen“, schildert Josef Willenbrink. Deshalb hänge auch ein Bild vom Abendmahl im Saal. „Manche feiern hier die Geburt eines Kindes, die Hochzeit, einen runden Geburtstag oder kommen nach der Beerdigung zu uns zum Kaffee. In der Hinsicht hat dieses Bild eine besondere Bedeutung für uns, weil wir auch irgendwie Wegbegleiter sind“, erklärt Gabriele Willenbrink, die stolz auf die vielen guten Kontakte ist. „Das macht wirklich etwas aus. Das trägt und ist ein Zeichen für Kontinuität“, betont sie.

Langsam aus dem Betrieb zurückziehen

Trotz aller Kontinuität – gibt es immer wieder auch Veränderungen – zum Beispiel im kommenden Jahr. Sohnemann Andreas und seine Partnerin Sarike stehen schon in den Startlöchern, steigen mit in das Geschäft ein und werden dem Haus zusätzlich eine neue Ausrichtung verleihen. Beide kommen

aus dem Hotelbereich, haben in Den Haag an der International Hotelschool studiert und verschiedene Auslandspraktika absolviert. Willenbrink macht sich schon jetzt seine Gedanken, wie der Generationenwechsel in absehbarer Zeit wohl vonstattengehen wird.

„Eine Rentnerband wäre klasse“

„Je mehr wir darüber reden und uns damit auseinandersetzen, desto leichter wird es wohl für uns“, vermutet der Senior. Frau Gabriele nickt zustimmend. „Wir haben Vertrauen in Andreas und Sarike, dass sie den Betrieb gut weiterführen werden. Sie können sich auf unsere Unterstützung verlassen“, verspricht sie. Allerdings wollen sich Josef und Gabriele Willenbrink dann langsam aus dem Geschäft zurückziehen. „Nach so langer Zeit wird das schon etwas komisch. Für mich ist der letzte Generationenwechsel noch so präsent, als wäre es gestern gewesen“, gesteht Willenbrink, der aber

auch anfügt: „Sie sollen ihren eigenen Neuanfang haben. Ich werde mich dann gern meinen Hobbys widmen.“

Willenbrink ist musisch veranlagt und möchte eine Musik-Gruppe gründen. „Eine Rentnerband wäre doch klasse“, überlegt der Musiker und lacht. Von Tochter Joanna, die sich zur Opernsängerin ausbilden lässt, kommt zudem Willenbrinks Zuneigung zur Klassik. Außerdem hilft der 57-Jährige bei der Familien- und Ahnenforschung.

Und dann wäre da noch der Wunsch, mit seiner Frau und dem Cabrio durch Süddeutschland zu fahren. In aller Ruhe und mit dem guten Wissen, dass der Familienbetrieb so weiterläuft, wie es schon zu Zeiten der Vorfahren war. „Es muss nicht die weite Welt sein“, sagt Willenbrink, „wir haben ja so viele schöne Ecken in Deutschland – egal, ob im Süden oder Norden.“

Mit dem Cabrio durch Süddeutschland

Vor allem das Breisgau habe es ihm angetan, allein schon wegen der märchenhaften Stadt Freiburg, in der Willenbrinks Karriere damals gerade erst so richtig Anlauf genommen hatte. „Da muss ich noch einmal hin“, findet er. Alles auf Start – Neustart.



An diesem Wandschrank
von der Oma hängt
Josef Willenbrink.
„Der kommt nicht weg!“



Wer durch Lippborg fährt,
kann den Gasthof kaum übersehen.

Adresse & Öffnungszeiten

■ Gasthof Willenbrink

Hauptstraße 10
59510 Lippetal-Lippborg
Telefon: 02527 208

E-Mail: gasthof@willenbrink.de
Internet: www.willenbrink.de

■ Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag ab 16 Uhr.
Montags/feiertags geschlossen