

Appetitliche Werbung für die regionale Küche

„Münsterländer Dreigestirn“ auf Grüner Woche

LIPPBORG ■ Mit ihrem Thema „Jetzt geht's ans Eingemachte“ begeisterten die drei heimischen Köche Tom Kliewe vom Westfälischen Hof in Beckum, Heiko Weitenberg vom Landgasthaus Hohen Hagen in Ennigerloh und Josef Willenbrink vom Landgasthof Willenbrink in Lippetal – Lippborg das Berliner Messepublikum. Dreimal traten sie auf der Bühne in der NRW-Halle auf und informierten unterhaltsam über die Herkunft ihrer Produkte und deren Zubereitung in den Rezepturen. Sie stehen für regionale, saisonale Küche. Und was liegt da näher als das zu konservieren, was in der Saison im Überfluss vorhanden ist – im Sinne von Nachhaltigkeit und auch Abwechslung in der Küche. Natürlich ist heute fast alles ganzjährig verfügbar. Doch, wer im Winter ans Eingemachte, Konservierte und damit an die Reserven geht oder aber saisonale Produkte aus der Region wie Rüben, Kohl in allen Variationen, Äpfel und Birnen verwendet, bringt Abwechslung in den Speiseplan. Der stärkt regionale Wirtschaftskreisläufe und schont gleichzeitig Ressourcen. Und er hat damit



Erfolgreich bei der Grünen Woche: Tom Kliewe, Heiko Weitenberg und Josef Willenbrink.

einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf das Lebensmittelangebot. Die Gäste in Berlin freuten sich über: eingekochtes Mett mit Oma Willenbrinks Gurken und geschmorten Rinderbug mit Chili-Pflaumensauce und marinierten Weißen Bohnen, Rote Beete sowie Eis auf Gewürzjoghurt. Die Organisatoren ließen bei der Verabschiedung bereits durchblicken, dass die Drei ihre Hotelzimmer für den 5. Auftritt des Trios bei der IGB 2017 schon buchen können.