

# Feinere Küche in Menü-Form

**Espelkamp is(s)t phantastisch (3):** Im Mittwald-Restaurant stehen Frische und gepflegte Gastlichkeit im Vordergrund. Größtes und ältestes Hotel in der Kernstadt

Von Karsten Schulz

■ **Espelkamp.** Viele werden sich sicherlich noch an die Veranstaltung „Espelkamp (is)s)t phantastisch“ erinnern, bei der sich in der Innenstadt heimische Gastronomen mit Gaumenfreuden präsentierten. Dieses Konzept ist vom Stadtmarketingverein völlig neu gestaltet worden. Nur der Name ist geblieben. Nunmehr kann man während der gesamten Sommerferien auf eine gastronomische Entdeckungsreise gehen. Zehn Restaurants sind als Stationen anzusteuern. Dort werden entsprechende Sommergenüsse kreiert. Teilnehmer der Reise können sich nach dem Essen einen Stempel geben lassen. Wer mehr als drei Restaurants besucht hat, nimmt am Ende an einer Verlosung teil. Zu gewinnen gibt es zehn Abendessen für zwei Personen. Die NW stellt die einzelnen lukullischen Stationen vor.

Vom Dorf geht's jetzt wieder zurück in die Innenstadt, wo Espelkamps größtes und auch ältestes Hotel angesteuert werden kann. Von Anfang an gehörte auch ein Restaurant dazu, das sich der etwas feineren und gehobeneren Küche verpflichtet fühlte und dem verwöhnteren Gaumen entsprechende Genüsse kredenzte. Vor allem auch auswärtige Gäste, die geschäftlich bei den hiesigen international tätigen Firmen zu tun haben, nutzten und nutzen häufig das Angebot des Mittwald-Restaurants.

## «Legen großen Wert auf gut ausgebildetes Personal und gepflegte Gastlichkeit»

Über die Küche wacht Chefkoch Bastien Ihlenfeld, der auch das Sommermenü im Rahmen der lukullischen Reise durch Espelkamp zusammengestellt hat. Das Besondere auch im Vergleich zu den anderen Restaurants ist, dass der Gast hier zwei Menüs zur Auswahl hat. Alles ist fein aufeinander abgestimmt. Nur frische und qualitativ hochwertige Zutaten und Lebensmittel werden in der Küche des Mitt-



**Freunde gehobener Küche und Gastlichkeit:** Chefkoch Bastien Ihlenfeld, Eigentümerin Cornelia Werner und Katharina Nobbe, anerkannte Fachberaterin für deutschen Wein.

FOTOS: KARSTEN SCHULZ



**Leckerer Hauptgang:** Filet vom Fluss-Zander, kross auf der Haut gebraten, Rieslingschaum, Blattspinat, Landkartoffeln.

wald-Restaurants verwendet. Dafür verbürgen sich Ihlenfeld und sein Küchenteam, zu dem noch eine Köchin und eine Auszubildende gehören. Vier feste Mitarbeiter arbeiten im Service-Team des Restaurants. „Vor allem legen wir Wert auf die Frische. Und vieles wird in der Küche noch selbst gemacht, auch die Kartoffelprodukte“, sagt Ihlenfeld.

„Gerne haben wir bei dieser Aktion mitgemacht, genauso wie wir seinerzeit auch die Bierdeckel-Idee gut fan-

den, finden wir diese Idee mit den verschiedenen Restaurants, die sich zu dieser lukullischen Reise zusammenschlossen haben, sehr gut“, sagt Geschäftsführerin Cornelia Werner.

„So sieht man mal, wie gut das gastronomische Angebot hier in Espelkamp ist, obwohl immer so viele über die Stadt schimpfen. In anderen Städten im Kreisgebiet hat man so etwas noch nicht hinbekommen“, so Werner. Sie weist darauf hin, dass sowohl Restaurant wie Hotel anerkannte

## Das Sommer-Menü

- ◆ **Sommerliche Salat-Variation** mit geröstetem Kerne-Mix oder
- ◆ **Tomatencremesuppen** mit Brotchips
- ◆ **Filet vom Fluss-Zander**, kross auf der Haut gebraten, Rieslingschaum, Blattspinat, Landkartoffeln oder
- ◆ **Filet von der Poulardenbrust**, mediterranes Gemüse, angeschwenkte Pasta, Parmesan, Ruccola
- ◆ **Amarettini Parfait** mit

Sommer-Früchten

- ◆ Das Hotel Mittland ist an der Ostlandstraße 23 beheimatet.
- ◆ Die Telefonnummer lautet (0 57 72) 97 780.
- ◆ Weitere Informationen gibt es auf der Homepage: [www.mittwaldhotel.de](http://www.mittwaldhotel.de)
- ◆ Die Öffnungszeiten sind Sonntag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr sowie Sonntag bis Donnerstag von 18 bis 22 Uhr.

Ausbildungsbetriebe sind. Seit 1969 gibt es das Hotel Mittwald gegenüber dem ehemaligen Lokschuppen. Ihr Großvater habe seinerzeit das Hotel gekauft und der noch in Berlin lebenden Mutter mitgeteilt, dass sie jetzt nach Espelkamp kommen könnte. „Das habe ich für Dich gekauft“, habe er ihr damals gesagt, erzählt Tochter Cornelia.

Anschließend sei immer wieder umgebaut, erneuert und angebaut worden. Heute hat das Haus 44 Zimmer und 150 Plätze im Speise-Restau-

rant, im Sommergarten gibt es noch einmal 40 Plätze. Erst kürzlich sind zehn Zimmer kompletterneuert worden. Das Restaurant ist besonders bekannt durch die Sonntags-Menüs, die von vielen Einheimischen und auswärtigen Gästen geschätzt seien, so Cornelia Werner.

Ebenso gibt es ein täglich wechselndes Küchenchef-Menü. „Wir legen auch großen Wert auf ausgebildetes Personal und gepflegte Gastlichkeit“, macht Cornelia Werner deutlich.