

Statt eines Vorwortes ...

REGION MÜNSTERLAND 14
DR. WIENAND GEUKING

Auf Pöttkestouren ...

HOTEL-RESTAURANT VERST, GRONAU-EPE 16

*Zander unter der
Pumpernickelkruste auf Paprikakraut* 18

ALTDEUTSCHE GASTSTÄTTE LORENBECK, NEUENKIRCHEN 20

Münsterländer Töttchen 22

GASTHAUS ZUR POST, LADBERGEN 24

*Rollo vom Saibling und Blutwurst
auf Apfel-Majoranragout
mit Kartoffel-Meerrettichschaum* 26

HISTORISCHES BRAUHAUS KLUTE, HAVIXBECK 28

*Spanferkelrippenbraten
mit Backobst gefüllt und Dicken Bohnen* 30

ALTE SCHMIEDE, STEINHAGEN	54
<i>Patthorster Rehrücken im Kastanien-Brotmantel mit gebratenem Spitzkohl und Topinambur-Püree</i>	56
SCHLICHTE HOF, BIELEFELD	58
<i>Gefüllter Kaninchenrücken auf Kartoffel-Bohnenragout</i>	60
RESTAURANT AM OSTERFEUER, HERFORD	62
<i>Schweinefilet im Speckmantel mit Bohnengemüse und Potthucke</i>	64
MUSEUMSGASTSTÄTTE „IM WEIßEN ROSS“, DETMOLD	66
<i>Buchweizenpfannkuchen mit Sahnegemüse, Shrimps und Gartenkräutern</i>	68
ROMANTIK-HOTEL ARMINIUS, BAD SALZUFLEN	70
<i>Bachforelle auf Rübstieltgemüse und Sauerampferschaum</i>	72
HOTEL-RESTAURANT WITTEKINDSQUELLE, BAD OEYNHAUSEN	74
<i>Geschmorte Ochsenbäckchen auf Rübstieltgemüse mit Steinhägerjus</i>	76

78

WIRTSCHAUS AM BRUNNEN, MARIENMÜNSTER-VÖRDEN

*Tatar von der Forelle
an Apfel-Radieschensalat und
westfälischen Reibeküchlein*

80

82

RATSKELLER, PADERBORN

84

*Tafelspitzsülze
auf grüner Soße*

86

REGION WESTFÄLISCHES RUHRGEBIET
MANNI BREUCKMANN

Von kulinarischer Folter zum Hochgenuss ...

88

OVERKAMP, DORTMUND

90

*Karamellierter Stippmilchlauf
mit Westfälischem Himmelreich*

92

ROHRMEISTEREI, SCHWERTE

94

*Entenbrust mit Holundersoße,
gefüllten Wirsingköpfchen und Kartoffelnocken*

96

HOTEL ZUM NEULING, BOCHUM

98

*Blutwursttaschen
mit Speck-Zwiebelsoße*

78

WIRTSHAUS AM BRUNNEN, MARIENMÜNSTER-VÖRDEN

*Tatar von der Forelle
an Apfel-Radieschensalat und
westfälischen Reibeküchlein*

80

82

RATSKELLER, PADERBORN

84

*Tafelspitzsülze
auf grüner Soße*

86

REGION WESTFÄLISCHES RUHRGEBIET
MANNI BREUCKMANN

Von kulinarischer Folter zum Hochgenuss ...

88

OVERKAMP, DORTMUND

90

*Karamellierter Stippmilchauflauf
mit Westfälischem Himmelreich*

92

ROHRMEISTEREI, SCHWERTE

94

*Entenbrust mit Holundersoße,
gefüllten Wirsingköpfchen und Kartoffelknocken*

96

HOTEL ZUM NEULING, BOCHUM

98

*Blutwursttaschen
mit Speck-Zwiebelsoße*

REGION SAUER- UND SIEGERLAND 100
DR. ALEXANDER WOLLSCHLÄGER

Haben wir Wasser, trinken wir Wein ...

ROMANTIK-LANDHOTEL KNIPPSCHILD, RÜTHEN-KALLENHARDT 102

*Gefüllte Hirschroulade
mit Pfifferlingen in Rotwein-Preiselbeersoße
mit Kartoffel-Graupenragout* 104

HOTEL-RESTAURANT SCHETTEL, OLSBERG 106

*Gebratene Forellenfilets auf
Steckrübenpuffer mit Rote-Bete-Schaum* 108

STEUBERS SIEBELNHOF, DAS LANDHOTEL, HILCHENBACH 110

*Komposition vom westfälischen Landapfel
mit Kirschen und Mandelschaum* 112

GASTHAUS KLEIN, NETPHEN-DEUZ 114

Sauerbraten vom Rinderfilet 116

DER WESTFÄLISCHE SCHINKEN 118
MARTIN BODENSTEIN

Schinkenpräsent für Kaiser Sigismund ...

120

DER PUMPERNICKEL
PETER TECKLENBURGER

Positiver Einfluss auf die Charakterbildung ...

122

WESTFÄLISCHE BIERTRADITION
PETER TECKLENBURGER

Vom Reinheitsgebot und „weichen“ Wasser ...

124

DIE BRANNTWEINE DER WESTFALEN
PETER TECKLENBURGER

Vom Wacholder zum Steinhäger ...

126

WASSER AUS WESTFÄLISCHEN QUELLEN
HERBERT-FRANZ GRUBER

Wasser ist nicht gleich Wasser ...

128

WELLNESS
PROF. DR. MED. REINER KÖRFER

Wo der Patient zum Herzen findet ...

130

WESTFALEN – LAND DER PFERDE
DR. CHRISTOPH ESCH

Hengst „Polydor“ mit 1018 Nachkommen ...