

Magazin für Schmallenberg, Eslohe und Umgebung

WOLL

Worte, Orte, Land *und* Leute.

Sonderdruck aus WOLL
Ausgabe Sommer 2012

140 Jahre Tradition

Jubiläumswochenende

Regionalität als Lebensprinzip

Hausmannskost trifft Hummer

Sauerland erleben

Gemütlichkeit genießen

Seit fünf Generationen mit Begeisterung Gastwirt

HAUS HOCHSTEIN IN WENHOLTHAUSEN FEIERT 140-JÄHRIGES JUBILÄUM

VON HERMANN-J. HOFFE

Spargel-Tarzan-Wochen! – Seit Wochen springt dem vorbeifahrenden Autofahrer in Wenholthausen dieses Plakat in die Augen. Ein fröhliches kleines Kind preist vielversprechend die Spargel-Gerichte im Haus Hochstein an. Was immer man mit einem Spargel-Tarzan in Verbindung bringen will, es macht neugierig und man möchte wissen, wer dieser Spargel-Tarzan ist.



Der Spargel-Tarzan hat einen Namen: Julius. Und er ist das jüngste Mitglied der Familie Hochstein, die seit fünf Generationen die Gastwirtschaft gleichen Namens in Wenholthausen betreibt. Der Filius beobachtet das geschäftige Treiben in Backstube, Küche oder Gastraum mit großer Gelassenheit. Überall ist er der Sunnyboy und genießt die ihm zukommende Aufmerksamkeit. Unterdessen machen sich alle übrigen Familienmitglieder und die Mitarbeiter in gewohnter Routine und Professionalität an die Arbeit.

Mutter Gabriele Hochstein überwacht das Geschehen in der Küche und lenkt mit Geschick die einzelnen Arbeitsschritte, während ihr Mann Hubert der ruhende Pol in der Gastwirtschaft ist und die Vorlieben und Wünsche der Gäste bestens kennt. Innovativer Küchenchef ist Sohn Thomas, der mit erstklassiger



Ausbildung und kreativem Geschick Tag für Tag sauerländische Gaumengenüsse zaubert. Seine Frau Brigitte kümmert sich ums Kaufmännische, wie es so schön heißt. Sie hilft aber auch aus, wenn im Service Unterstützung gebraucht wird. Und dann ist da noch die Seniorchefin: Oma „Sefa“. Sie sitzt mit 96 Jahren noch jeden Tag in der

Küche und poliert das Besteck auf Hochglanz. Und wann immer sie jemandem aus dem Ort oder von den Hausgästen begegnet, gibt es erst einmal eine Menge zu erzählen. Gerne zitiert sie dabei aus ihrem unerschöpflichen Fundus heimatlicher Gedichte und Geschichten, die liebenswürdig und einzigartig etwas von dem wiedergeben, was man Sauerländer Lebensart nennt.

„Wir stehen immer mit Herzblut hinter der Theke. Das war schon bei meinem Vater so und natürlich ganz besonders bei unser Tante Änne“, so die 96-Jährige. Tante Änne ist wohl jedem Wenholthäuser bekannt. Denn Tante Änne wurde 94 Jahre alt und hat davon 80 Jahre hinter der Theke bei Hochsteins gestanden. Auf ihrem Grabstein steht daher nicht – wie allgemein üblich – ihr richtiger Name „Änne Schulte“, sondern treffend und für Wenholthäuser ganz klar „Hochsteins Tante Änne“.

Die Gründung von Haus Hochstein geht zurück auf Anton Hochstein I., der 1872 (der deutsch-französische Krieg war gerade zu Ende und Preußens Aufstieg begann) das heutige Haus in der Südstraße 6 zusammen mit seiner Frau Florentine kaufte. Der älteste von sechs Söhnen, Anton Hochstein II. und seine Frau Gertrud Drütte, die 99 Jahre alt wurde, führten den Betrieb dann weiter. Ihr ältester Sohn Ewald heiratete Josefa („Sefa“), geborene Schelle. Von den vier Kindern übernahm Hubert Hochstein den Betrieb. Und seit ein paar Jahren hat Sohn Thomas und dessen Frau Brigitte, geborene Severin, die Leitung von Haus Hochstein übernommen. Tatkräftig unterstützt wird das Familienteam von Bruder Jörg und langjährigen

Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wie Ingrid Osebold, die teilweise schon fast 30 Jahre in der Gastwirtschaft und im Hotelzweig von Haus Hochstein arbeiten.

Hubert Hochstein nennt den Grund für das einzigartige Teamgefühl und die Philosophie des traditionsreichen Familienunternehmens: „Seit Generationen machen wir jeden Tag zu einem köstlichen Erlebnis.“ Dafür sorgt unter anderem die eigene Konditorei und Backstube, aus der täglich frisches Brot, leckere Kuchen und andere süße Köstlichkeiten angeboten werden. Die rustikale, gemütliche Gaststube, die durch eine RTL-Radiosendung als „Kleine Kneipe“ berühmt wurde, ist nicht nur für viele Wenholthäuser und die Vereine zu einem „zweiten Zuhause“ geworden, besonders auch die Gäste aus den naheliegenden Metropolen, aus den Niederlanden und Belgien und praktisch aus der ganzen Welt wissen die besondere, familiäre Gastfreundschaft zu schätzen. Denn den Beruf des Gastwirtes nehmen die Hochsteins im wahrsten Sinne des Wortes seit Generationen mit tiefster Überzeugung und ganz viel Herzblut wahr.

So ist es auch nicht verwunderlich, dass der kulinarische Kalender von Haus Hochstein Woche für Woche und das ganze Jahr über wahre Gaumenfreuden im Spannungsfeld zwischen Hummer und Hausmannskost anbietet. Die Gerichte von Thomas Hochstein,

der Erfahrungen in führenden Hotels der Region und ganz Deutschland, darunter auch beim Drei-Sterne-Koch Dieter Müller, sammelte, haben sich zu einem Geheimtipp im Sauerland entwickelt. Gerne darf man dem Küchenchef bei den angebotenen Kochkursen über die Schulter schauen und lernen, wie Kochen glücklich machen kann. Thomas Hochstein: „Mir geht es vor allem darum, Essen auf natürliche Grundlagen zu stellen, die sich aus Region und Saison, Bedürfnissen und Mentalität ergeben. Dabei sind die Ausgewogenheit und Harmonie keine kurzlebige Mode, Regionalität ist keine Marketingstrategie, sondern ein Lebensprinzip, das den ganzen Menschen und alle seine Sinne miteinbezieht und fördert.“ – Ach ja, da ist er wieder, der Aufsteller mit Spargel-Tarzan-Julius. Harmonie und Ausgewogenheit als Lebensprinzip, und dass das Kochen glücklich macht. Bei Hochsteins wird wohl auch nach 140 und mehr Jahren die nächste Generation gerne und mit Herzblut Gastwirt sein. ■

Haus Hochstein Hotel – Restaurant – Café
Südstraße 6 · 59889 Eslohe-Wenholthausen
Telefon: 02973/97110 – www.haus-hochstein.de

Mittwoch bis Montag durchgehend geöffnet, Dienstag ist bei Hochsteins Ruhetag. Frühstück, Mittagstisch von 12:00 bis 14:00 Uhr, Süßes zur Kaffeezeit, Abendtisch von 18:00 bis 21:30 Uhr

Vom 24. bis 26. August Jubiläumswochenende – 140 Jahre Haus Hochstein



VIER GENERATIONEN UNTER EINEM DACH: FAMILIE HOCHSTEIN IM JUBILÄUMSJAHR

140 Jahre JUBILÄUMSWOCHEN 2012

28.6./26.7. **Ofenfrische 1/2 Hähnchen**
30.8./27.9. **ab 18 Uhr**
Auch zum Mitnehmen
Am besten gleich vorbestellen

Im August und September:

Donnerstags Glückspilztag

Großartige Pilzvariationen & herzhafte Kartoffelgerichte.
Erwürfeln Sie Ihre Prozente & gewinnen Sie bis zu 12% auf den gesamten Rechnungsbetrag

JUBILÄUMSWOCHENENDE

24.8. Stammgastabend

Eine kulinarische Reise durch das Sauerland mit Piano-Musik und Live-Verlosung

25.8. Revivalabend Anno 1872

Happy Hour von 19-20 Uhr, Jubiläumsparty mit DJ, Cocktails, Getränke und Speisen zu Jubiläumspreisen

26.8. Familienfest für Jedermann

ab 12.00 Uhr mit kinderfreundlichen Attraktionen, Leckerem vom Grill und Kühles vom Fass



HAUS
HOCHSTEIN



HOTEL ★★★
RESTAURANT-CAFE

HOTEL
RESTAURANT
CAFE

+49(0)2973 97110

SÜDSTRASSE 6
59889 ESLOHE
WENHOLTHAUSEN

WWW.HAUS-HOCHSTEIN.DE