

## Geschätzte Genüsse

*In unserer letzten Ausgabe berichteten wir über die „garantierte Gemütlichkeit“ im „Haus Hochstein“ in Wenhilthausen/Sauerland. Heute stellen wir das gastliche Haus mit seinen „geschätzten Genüssen“ vor und widmen uns den baulichen Besonderheiten dieses gastlichen Hauses.*



Die Küche im „Haus Hochstein“ profitiert ob der langjährigen Erfahrung von Gabi Hochstein, die mal jüngste Konditormeisterin in Nordrhein-Westfalen war und dem „frischen Wind“, den ihr Sohn Thomas als Koch aus den Wanderjahren mitgebracht hat.

Die Salatteller sind wie eh und je ein knackiger Frischegenuss und die von Gabi Hochstein vor vielen Jahren eingeführten Klassiker „Indischer Pfeffertopf“, „Sensenhändlerpot“ und „Hochstein's Kräuterpfanne“ sind zur Freude der Genießer noch heute in der Speisekarte zu finden. Geschätzte Genüsse der Neuzeit gehen eher auf den Einfluss von Thomas zurück: Ein Asia-Teller mit knackigem Gemüse und wahlweise Entenbrust oder Pangasiusfilet mit Basmatireis. Wildkraftbrühe mit Pfifferlingsklößchen preist der junge Koch als „meine Spezialität“. Sein Filetsteak „Camargue“ in Sahnesauce wird mit grünem Madagaskarpfeffer und Cognac abgeschmeckt und mit Salat sowie hausgemachten Kartoffelkrusteln serviert. Der Feinschmecker entscheidet sich gerne für das gebratene Lammfilet mit Thymianjus, Böhnchen und Kartoffelgratin.

Regionalen Spezialitäten werden in der Küche des „Haus Hochstein“ von Mutter und Sohn Bedeutung zugemessen. Westfälische Rinderwurst, Bratwurst, Sülze und Blutwurst sind garantiert hausgemacht. Und schmecken auch so. Wild kommt selbstverständlich aus den Sauerländer Wäldern. Schließlich ist Hubert Hochstein selbst Waidmann. Eine Spezialität ist die Wildschweinleber, die auf bunten Linsen mit Feld- oder gemischtem Salat gereicht wird. „Das läuft wie die Feuerwehr“, schmunzelt Thomas Hochstein, der auch von seinem Wiener Schnitzel überzeugt ist, weil es selbstverständlich aus dem Kalbsrücken geschnitten wird. Schon beim Lesen der Speisekarte erfährt der Gast das herrliche kulinarische Spannungsfeld zwischen Hummer und Hausmannskost. Und immer wieder werden spezielle saisonale Schwerpunkte gesetzt: Frühlingsgerichte mit Bärlauch, Spargel mit Fisch und Fleisch, aber auch auf „Waliser Art“ mit gekochtem Schinken, Schweizer Käse und Hollandaise überbacken. Im Sommer konzentriert man sich auf die leichte, mediterrane Küche, während im Herbst Steinpilze und Pfifferlinge aus dem nahen Naturpark Homert in die

Pfanne kommen. Den Abschluss im Jahreskreis bilden die zahlreichen Wildspezialitäten, weil eben dann die hohe Zeit des Jagens ist und schließlich nur Frischeprodukte verarbeitet werden, wozu natürlich auch die duftend-würzigen Gewächse aus dem Hochbeet-Kräutergarten gehören, die vielleicht deshalb so gut gedeihen, weil sie in direktem Schutz zur benachbarten Kirche „St. Cäcilia“ wachsen.

Die Wenne, ein dem Haus Hochstein nahe gelegenes Anglerparadies, schätzen zahlreiche Gäste als ausgezeichnetes Gewässer zum Fliegenfischen. Wer „Petriheil“ hatte, kann sich seine Beute schon abends in die Pfanne legen lassen oder „blau“ gekocht genießen. Hochsteins räuchern auch selbst – nach ausgeklügeltem Rezept.

Der beginnende Winter ist die Zeit, in der die Schlehen den ersten Frost bekommen haben und geerntet werden dürfen. Weil Hubert Hochstein sich der Mühe des Schlehensammelns mit Akribie hingibt, wird die Frucht vielfältig verarbeitet und passend eingesetzt: als Gelee zum Frühstück, als Hausaperitif „Schlehe Royal“, als Soße zu Wildgerichten, als Glühwein im Winter, als selbst aufgesetzter Schlehenlikör und als Schlehen-Parfait.

Erfreulich für eine wachsende Gästeschar ist das Angebot von Thomas Hochstein, sein Wissen in kleinen Kochkursen weiterzugeben. Das sind Stunden im Kreis von Gleichgesinnten, deren Hobby die Kochkunst ist. Zusammen mit dem „Lehrmeister“ wird geschnipselt, gerührt, gemixt, gekocht, gebraten und vor allem probiert. Mal legt man selbst Hand an, mal kann man bei einem vorgeführten Küchentrick zuschauen. Spaß, lockere Atmosphäre und verführerische Rezepte stehen im Mittelpunkt. Und als Schmanckerl obendrauf lernen die Kursteilnehmer die neuesten Produkte der Firma GEFU aus dem benachbarten Eslohe kennen, mit der eine Partnerschaft beschlossen wurde



und die mit ihren Produkten für „Genial Genießen“ steht. Nicht nur kochen, sondern auch die hochwertige Küchenwerkzeuge von GEFU als präzise arbeitendes Handwerkszeug in allen Varianten testen zu dürfen, ist ein Privileg, denn Markenzeichen von GEFU sind zeitlose, anspruchsvolle Designobjekte, die in Optik und Funktionalität begeistern. „Spaß und Freude am Kochen“ ist ebenso wie bei den Kochkurs-Teilnehmern das Motto der GEFU-Mannschaft.

Begeistert übrigens sind die Gäste vom Interieur des „Haus Hochstein“. Ein zentraler Ort der Kommunikation, war, ist und bleibt bestimmt die Theke. Hier hat der Gast einen Blick über das gastronomische Geschehen so gut, wie vom Hochsitz in der Jagd. Hier kommen sie alle ins Gespräch: die Einheimischen, die Vereinsleute, die Stamm- und die Feriengäste, Monteure und Handelsreisenden. Es gibt Sitz- und Stehplätze genug, um in gemütlicher Runde zu „klönen“, zu essen und das Getränkeangebot zu genießen. Hochstein's Bier ist immer so gezapft, dass die strahlend weiße Blume dem frischen Veltins-Genuss als Paradebeispiel dient. Gäste, die den Tropfen aus gepresster Traube bevorzugen, finden eine 14-seitige Weinkarte mit Angeboten für jeden Geschmack und Geldbeutel.

Wer etwas beschaulicher Genießen möchte, ist direkt neben der Gastwirtschaft, mit ihren blank geschauerten Tischen, in der „Hubertusstube“, die eher

dem speisenden Gast vorbehalten ist, willkommen. Auf bordeauxroten Lederbänken, bequem hoch gezogen, lässt es sich vortrefflich verweilen und genießen. Ruhe pur im Café, das morgens dem Frühstücksgast zur Verfügung steht. Lichtdurchflutet im Stil eines Wiener Caféhauses vermitteln die Räume Transparenz und Größe durch einen Hochglanzboden aus spiegelndem Granit.

Der neue Biergarten, vis á vis des Kurparks, hat gemütlichen Charme; durch Pampasgras und Lavendel. Die lauen Sommerabende können geschützt unter einer riesigen Markise genossen werden. Und wenn der Gast etwas zu feiern hat, sollte er sich melden. Dann wird die Drehorgel aktiviert und ein ganz persönliches Ständchen gebracht ...

#### **Weitere Informationen:**

*Hotel - Restaurant - Café Haus Hochstein  
Südstraße 6  
59889 Eslohe-Wenholthausen  
[www.haus-hochstein.de](http://www.haus-hochstein.de)*

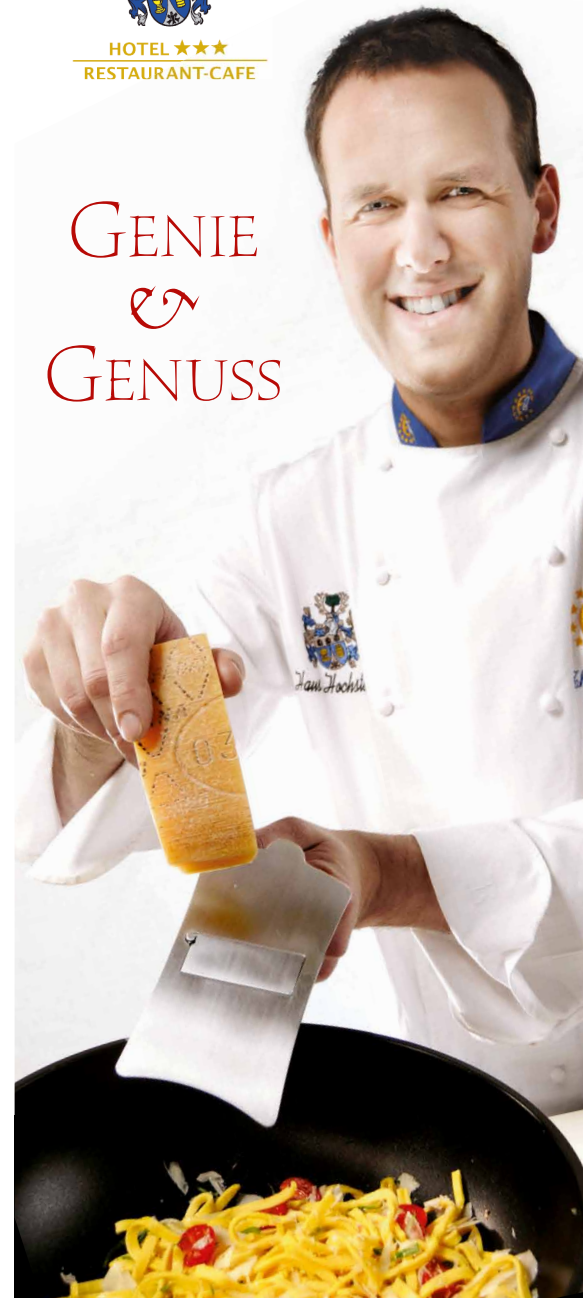
*GEFU Küchenboss GmbH & Co. KG  
Braukweg 28  
59889 Eslohe  
[www.gefu.com](http://www.gefu.com)*

HAUS  
HOCHSTEIN



HOTEL ★★★  
RESTAURANT-CAFÉ

GENIE  
GENUSS



## GENIALE GENUSS PARTNER

Weil gutes Küchenwerkzeug Chefsache ist arbeitet Thomas Hochstein im Hotel Haus Hochstein am liebsten mit Produkten der Firma GEFU, hier dem neuen Schlemmerhobel 'Tartufolo'.



**GEFU**<sup>®</sup>  
GENIAL GENIESSEN