

Gäste wollen verwöhnt werden

Seit 32 Jahren kocht Werner Hölscher im MCM

Oh, wie gut
schmeckt

OWL



Wir zeigen, was unsere Köche alles auf der Pfanne haben. Im Teil 17 gibts Leckeres aus dem Kreis Minden-Lübbecke.



In den Topf geschaut: Werner Hölscher ist mit Leidenschaft Koch im Restaurant MCM im Hotel Mittwald.

FOTO: SPREEN-LEDEBUR

Außerdem ist es eine erstklassige Adresse für Gourmets. Den beständig guten Ruf des hauseigenen Restaurants haben Stars und Sternchen der Kulturszene, Geschäftsleute, aber auch Liebhaber einer guten Küche weit über die Gemeinde hinausgetragen. Die Speisekarte dominiert – sei es Fisch, Fleisch, Gemüse – die leichte Küche, mit regionalem Einschlag, aber auch internationaler Orientierung. Küchenchef Hölscher setzt auf frische Produkte, viele Beilagen kommen aus eigener Herstellung. Auch Hotelbetriebswirtin Cornelia Werner-Salewski, die das Familienunternehmen 2005 von ihren Eltern übernommen hat, weiß: „Die Gäste wollen verwöhnt werden.“ Dem fühlt sich die 36-Jährige mit ihren Mitarbeitern verpflichtet, sei es bei großen Feiern (bis 120 Personen), einem kleinen privaten Abendessen im modernen Ambiente des MCM oder im Sommer auf der Terrasse.

◆ **Öffnungszeiten Restaurant:** tägl. von 6 bis 24 Uhr, samstags ist Ruhetag. Hauptgerichte von 7 bis 20 Euro. Das Hotel-Restaurant MCM, Ostlandstraße 23, Espelkamp, Tel. (0 57 72) 9 77 80, ist von Süden zu erreichen über die B 239, Abfahrt Espelkamp-Zentrum, Erste Ampel rechts, Dritte Straße links (ausgeschilbert). www.mittwaldhotel.de

Morgen: Wittekindsquelle, Bad Oeynhausen

VON REINHARD GÜNEWIG

■ **Espelkamp.** Das allein könnte schon für Tradition und Qualität sprechen: Seit 32 Jahren steht Werner Hölscher am Herd des Restaurants MCM im Hotel Mittwald in Espelkamp. Nach Lehrzeit und Stationen unter anderem im Rheinland, Bad Rothenfelde und der Schweiz übernahm er heute 56-Jährige die Küche des Hauses, das fast so alt ist wie die Stadt selbst.

1952 entstand aus einem alten Lokschuppen eine Sieben-Betten-Herberge in der damaligen Flüchtlingsstadt Espelkamp-Mittwald. Nach Umbauten und Erweiterungen (zuletzt 1990) wurde daraus ein Drei-Sterne-Hotel mit 45 Zimmern und einem Wellnessbereich. Hier gibts Ausflugsangebote für Touristen an die nahe Westfälische Mühlenstraße.

Rindfleisch in Zwiebelsoße

■ **Rindfleisch in Zwiebelsoße (süß-sauer) für 4 Personen:**
Zutaten:

1 kg Fleisch, es eignet sich am besten Rinderbrust, falsches Filet oder die Spitze von der Unterschale (auch Tafelspitz genannt),
eine halbe Stange Porree,
eine halbe Knolle Sellerie,
eine Karotte,
eine Zwiebel,
Nelken, Lorbeerblätter
300 Gramm Zwiebelstreifen
3 EL Butter
2 EL Mehl
1/2 Liter Brühe
Sahne
Essig, Salz, Zucker

Zubereitung:

Das Fleisch mit wenig Porree, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblätter und Salz ca. 2 Stunden langsam kochen lassen.

300 g Zwiebelstreifen in 3 Essl. Butter weich dünsten, 2 Essl. Mehl dazugeben und mit 1/2 Liter Brühe auffüllen.

Die Soße mit Essig, Salz und Zucker abschmecken. Mit einem Schluck Sahne kann man sie verfeinern.

Dazu reicht man Salzkartoffeln, die in frischen Kräutern geschwenkt wurden, einen schönen Salat oder eingelegte Gurken.