



Jörg Haskenhoff liebt die frische Küche mit Kräutern, Wildblüten und anderen typischen Produkten aus der Region. Montag will er die moderne ostwestfälische Küche in Brüssel vorstellen. Foto: Schillig

# Jörg Haskenhoff bekocht die Kommissare der EU

Mit Ernst-Heiner Hüser beim NRW-Sommerfest in Brüssel

■ Von Klaus-Peter Schillig

Halle/Brüssel (WB). Die Ostwestfalen essen nicht nur fettes Fleisch und weich gekochtes Gemüse. Zwei Köche aus Halle und Bielefeld wollen am kommenden Montag auch die EU-Kommissare in Brüssel vom Gegenteil überzeugen.

Erst seit vergangenen September gehört Jörg Haskenhoff, Wirt und Küchenchef im Landgasthof Pappelkrug in Künsebeck, zum erlesenen Club »Westfälisch genießen« und gehört schon zu den Ostwestfalen, die beim Sommerfest der nordrhein-westfälischen Landesvertretung in Brüssel die Region zwischen Ems und Weser vertreten dürfen. Er fährt mit als rechte Hand des ehemaligen Sternkochs Ernst-Heiner Hüser aus dem Historischen Gasthaus Buschkamp in Senne. »Was Hüser kocht, ist immer toll. Von ihm kann ich immer etwas lernen«, sagt Haskenhoff, selbst erst 29 Jahre jung.

Beide haben sich kennengelernt, als sie gemeinsam mit Bernhard

Kampmann (Schlichte-Hof) Pumpnickel-Rezepte vorgestellt haben und haben ihre gemeinsame Liebe zu leichter und moderner Küche entdeckt. Drei kleine Gerichte werden sie den mehr als 800 Gästen des Sommerfestes kredenzen, die Rezepturen hat Ernst-Heiner Hüser zusammengestellt. Sie werden dabei beweisen, dass Löwenzahn nicht nur Kaninchenfutter ist und Blüten von Kräutern nicht nur schön aussehen. Beweisen wird das beispielsweise der



Ernst-Heiner Hüser hat die Rezepte ausgearbeitet. Foto: Poch

Wildkräuter- und Blütensalat aus Hüser's eigenem Garten mit karameillisierten Perlzwiebeln. Richtig modern, nämlich molekular, werden die Dicken Bohnen serviert – als Espuma, also püriert und aufgeschäumt, mit Pumpnickel. Und als süßen Happen servieren die beiden ostwestfälischen Köche ein Löwenzahn-Tiramisu.

»Viele Kräuter und Blüten aus dem Kräutergarten sind einfach in Vergessenheit geraten«, sagt Jörg Haskenhoff. Giersch oder Melde holt er aber ebenso wieder in seine Küche wie den oft verpönten Löwenzahn. »Das ist Küche, die mir Spaß macht.«

Die Brüsseler Eurokraten bekommen am Montag noch weitere typisch ostwestfälische Leckereien vorgesetzt. Die Regionalinitiative »BIO-Lokal« versorgt die Gäste mit »Teutoburgern« mit Gehacktem, Gemüse oder Geflügelhack, serviert Lippischen Pickert (mit und ohne Rosinen) sowie Schichtquark mit Erdbeeren und Pumpnickel-Streuseln. Das Sommer-Blindhuhn, die traditionelle Suppe mit weißen Bohnen, Speck, Brechbohnen, Möhren und Kartoffeln, wird allerdings in der mobilen Küche des Technischen Hilfswerkes aus Aachen zubereitet.