



Ein gastliches Juwel in der schönen Münsterländer Parklandschaft ist das mit vier Sternen klassifizierte Ringhotel Landhaus Eggert. Ein Familienbetrieb wie aus dem Bilderbuch, mit exquisiter Küche und romantischen Rückzugsorten, drinnen wie draußen.

Ringhotel Landhaus Eggert in Münster

Meisterhaftes Münsterland

Im feinen Landhaus von Antje-Christina und Hendrik Eggert im beschaulichen Handorf vor den Toren der Universitäts- und Bischofsstadt Münster befinden sich Gastlichkeit und Kulinarik auf vorbildlichem Niveau. Jörg Meiner begeistert im Gourmetrestaurant „Hof Wesendrup“ mit formidabler Küche, und Top-Sommelier Tommy Hergenhan brilliert mit profundem Weinwissen.

Die schöne münsterländische Parklandschaft hat ihre landschaftlichen Reize bis heute bewahrt. Das ist durchaus der landwirtschaftlichen Nutzung geschuldet, in deren Folge relativ kleinteilige Äcker, Wiesen, Weiden, kleine Wälder und Wallhecken entstanden. Sie sind charakteristisch für das Landschaftsbild und brachten der Region deshalb den schmückenden Beinamen ein. Über 1200 Jahre alt ist Münster, die einzige Großstadt des westfälischen Münsterlandes. Der prächtige Dom und weitere bedeutende Kirchenbauten, das Rathaus, in dem einst ein europäischer Frieden geschlossen wurde, sind nur einige der Top-Sehenswürdigkeiten in der Bischofs- und Universitätsstadt. Die Dichte an Museen, darunter das Graphikmuseum

Pablo Picasso, ist erstaunlich, die Zahl der Fahrradfahrer Legende. Die suchen und finden ihre Wege bevorzugt auch im Umland der Metropole. Im vorwiegend flachen Terrain gibt es unzählige so genannte „Päffkes“, von Landwirten gut angelegte und ausgebaute Feldwege, die zu ausgiebigen Entdeckungstouren einladen. Auf Themenrouten kann der Besucher viel erfahren, beispielsweise über die lange Historie der Adelssitze, Wasserschlösser, Burgen und Klöster, die es hier in stattlicher Auswahl gibt.

Eines der schönsten Landhotels hierzulande

Ein gastliches Landidyll mit Vorzeigecharakter ist das Ringhotel „Landhaus Eggert“ der Familie Antje-Christina

und Hendrik Eggert in der beschaulichen Landgemeinde Handorf vor den Toren Münsters. Ein ehemaliger historischer Gutshof aus dem Jahr 1030 mit Backsteinfachwerkfassade, der nunmehr in der fünften Generation von Familie Eggert als Besitzer mit der Leidenschaft der Gastgeberschaft geführt wird. Ruhiger und komfortabler kann man kaum logieren. Leise mäandert die Werse, der kleine linksseitige Zufluss der Ems, hinter dem parkähnlichen Gastgarten des mit vier Sternen klassifizierten Privathotels vorüber. Heute beherbergt das Landhaus 37 liebevoll konzipierte und eingerichtete Zimmer. Jedes von ihnen hat einen individuellen Zuschnitt, auch die drei Suiten sind Unikate und bieten den perfekten Rahmen für den stilvollen Rückzug. Als

traumhaft schönes Hideaway empfiehlt sich das nur 150 Meter entfernte „Wershäuschen“. Im schönen Bootshaus mit Veranda gibt es einen englischen Kamin, eine offene Küche, eine Whirlwanne und den 500 qm großen Garten mit herrlichem Blick in die anmutende Landschaft. Keine Frage: Hier fühlen sich gestresste Stadtflüchter genauso wohl wie frischverliebte Pärchen.

Antje-Christina und Hendrik Eggert pflegen mit Passion ihre westfälische Gastlichkeit der feinen Art. Im Innern mit dem stimmungsvollen Landhaus-Restaurant, dem feinen Gourmetrestaurant „Hof Wesendrup“, der gemütlichen Hotelbar und dem rustikalen Kaminzimmer. Stolz ist Familie Eggert auf den hauseigenen Wellnessbereich „Vital Resort“ mit Sauna, osmanischem Dampfbad, Solarium und einer Fülle an Beauty- und Massageangeboten. Darunter St. Barth-Chill-Out-Körperbehandlungen mit Venusmuscheln, ayurvedische Öl-Massagen und „Natural Spa-Therapien“.

Anspruchsvoller Hort der Kulinarik

Die mehrfach prämierte Kulinarik bildet das emotionale Herzstück des Landhauses. Gleichberechtigte Küchenchefs sind Dieter Köhlhoff und Jörg Meiner. Seit 37 Jahren ist Dieter Köhlhoff für das Bankettgeschäft und das „Landhaus-Restaurant“ zuständig, offeriert hier seine ausgezeichnete und verfeinerte Westfalenküche mit regionalen Klassikern,

während Jörg Meiner seit 2008 in dem nur 18 Feinschmeckern Platz bietenden Restaurant „Hof Wesendrup“ groß aufkocht und sich als einer der Top-Cuisiniers in Westfalen etabliert hat. Für nicht wenige weit gereiste Genussexperten gilt der gebürtige Leipziger als einer der künftigen Kandidaten für den begehrten Michelinsterne. Für den strengen Gault Millau ist Meiner, der einst in der legendären Drei-Sterne-Kaderschmiede „Auberge de L'III“ bei Familie Haebelin als Postenchef gearbeitet hat, „der Aufsteiger im Münsterland“ und vergibt aktuell stolze 16 Punkte. Weitere exemplarisch genannte Stationen des Küchenchefs: Das mit zwei Sternen ausgezeichnete Restaurant „Richard Coutanceau“ im französischen La Rochelle und das ebenfalls mit zwei Sternen bedachte Restaurant „Louis C. Jacob“ in Hamburg. Ihm zur Seite steht mit Restaurantleiter Tommy Hergenhan einer der besten Sommeliers Deutschlands. Seit fast zehn Jahren ist der heute 29-jährige Weinfex im „Landhaus“ für die Weinkarte zuständig. Jahr für Jahr erhält Hergenhan für sein profundes Weinwissen renommierte Auszeichnungen, jüngst wurde er von der Sommelier Union Deutschlands zum besten „Young Sommelier Deutschlands 2013“ gewählt und ein Jahr zuvor kürte ihn das Deutsche Weininstitut (DWI) im Rahmen des Sommelier-Cups zum besten deutschen Sommelier. Hergenhan lebt das Thema Wein. Er hat sein eigenes Weingeschäft „Tommys Weine“ in der Innenstadt von Münster, und auf dem

Areal des ebenfalls im Besitz von Familie Eggert befindlichen „Südmühlenhofs“ pflanzte er rund 160 Rebstöcke, bestückt mit Muscaris und Klonen der Cabernet Sauvignon-Rebe.

Das SAVOIR-VIVRE-Menü

Unser Testmenü unterstrich, dass Meiner und Hergenhan zu höchsten Erwartungen Anlass geben. Noch bevor die siebengängige Genussreise startete, legte bereits das Apéro in zwei Gängen den Grundstock für die aktuelle hohe VIVRE-Benotung. Restaurantleiter Hergenhan kredenzte „Mousse von der Tomate, Terrine vom Reh, gebeizter Rogen vom Aderfisch“ und hernach als zweiten Gruß aus der Küche „Marinierten Thunfisch, Steinpilz, Karot-



Jörg Meiner, einer der besten Köche Westfalens und Anwärter auf die dritte Sonne von SAVOIR-VIVRE.



Das Erfolgsquartett aus Münster-Handorf: Gastgeber und Inhaber Hendrik Eggert mit den beiden Küchenchefs Jörg Meiner und Dieter Köhlhoff sowie Maître-Sommelier und Restaurantleiter Tommy Hergenhan.

tenmousse und Radieschen“. Beide Ouvertüren waren sehr gelungen und Indikatoren eines perfekt dargebotenen Handwerkes. Was dann folgte, war französische Kochkunst vom Feinsten, wie sie Jörg Meiner einst an der Seite von Marc Haerberlin im Elsass erlernt hat. Zunächst die wunderbar Aromen und Texturen verbindende Liaison aus „Tafelspitz und Tatar vom Kalb“. Die das Fleisch eskortierende Rote Bete mit Wachtelspiegelei und Kalbskopfvinaigrette sorgte für eine perfekte Balance der Geschmackskomponenten. Auf sicherem Drei-Sonnen-Niveau präsentierte Meiner seine zweite formidable Verbeugung in Richtung Frankreich: „Bouchot-Muscheln mit Paprikaemulsion,

geschmortem Fenchel und Knoblauch, Zucchini spaghetti und Basilikumsud“. Erstklassige Produktqualität, die einhergehend mit dem feinen Händchen für ausdifferenziertes Abschmecken. Einfach großartig! Jörg Meiner ist der vielleicht beste Fischkoch im Münsterland. Jedenfalls hat sein dann gereichter „Schwertfisch in Koriander und Kreuzkümmel gebraten, Ananas, bunte Tomaten in süßlicher Marinade“ das Potenzial zum „Signature dish“. Die Fischdelikatesse war rosa gebraten und harmonierte eindrucksvoll mit der subtil herausgearbeiteten süß-sauren Aromenvielfalt aus Petersilie, Kerbel und Schnittlauch in der Marinade, der Ananas und den bunten Edeltomaten. Erfrischend das dann

aufgetragene „Sorbet von der Reineclau-de mit Himbeere“. Von der Manufaktur „Müritz Hof Lamm und Wild GmbH“ im mecklenburgischen Stuer stammt das erstklassige Lamm, von dem Jörg Meiner nicht das Filet nimmt, sondern das Bugstück, also ein Teilstück der Schulter in den Mittelpunkt einer großartigen Kochleistung rückt. Auf dem Teller liest sich das Ergebnis dann so: „Bugstück vom Müritzlamm, rosa gebraten, gerösteter Hokkaidokürbis, Semmelpilze (auch Schafsfußpilz genannt), Lauchchecken, Kartoffel-Apfel-Terrine“. Ein erneut tadelloser Gang. Auch das Käse-Quartett aus Frankreich und der Schweiz mit „Besace du Périgord, Saint Agur, Epoisses de Bourgogne und Bergkäse“ sowie den dazu gereichten geschmorten Zwetschgen wusste vollends zu überzeugen. Selbiges darf der Leistung der Pâtisserie attestiert werden. Die „Brombeermousse mit glacierte Portweinflege und leichtem Karamell-Vanille-Eis“ war das finale Ausrufezeichen des großen und großartigen Degustations-Menüs. Bleibt nur noch zu erwähnen, dass die begleitende „Weinreise“, von Tommy Hergenhan ausgewählt, kredenzt und kompetent moderiert, der Exzellenz des genossenen Mahls ebenbürtig war.

Ingo Schmidt ■

Kostproben



Die klassisch französisch grundierte Handschrift von Jörg Meiner bestimmte auch das SAVOIR-VIVRE-Testmenü. In Höchstform präsentierte sich der gebürtige Leipziger, der einst bei den Haerberlins im Elsass kochte, mit Kostproben wie den „Bochon-Muscheln in Paprikaemulsion“ (unten links) und dem „Schwertfisch in Koriander und Kreuzkümmel“ (oben rechts).



Gourmetrestaurant Hof Wesendrup
Ringhotel Landhaus Eggert

Familie Eggert, Zur Haskenau 81
48157 Münster, Tel.: 0251-3 28 04-0
Fax: 0251-3 28 04-59

Info@Landhaus-Eggert.de, www.landhaus-eggert.de

Inhaber & Geschäftsführer:
Antje-Christina & Hendrik Eggert

Küchenchef Gourmet-Restaurant: Jörg Meiner
Küchenchef Landhaus-Restaurant: Dieter Köhlhoff
Maitre-Sommelier und Restaurantleitung:
Tommy Hergenhan

Service: Herausragend
Weine: Exzellent
Ambiente: Eleganter Landhausstil