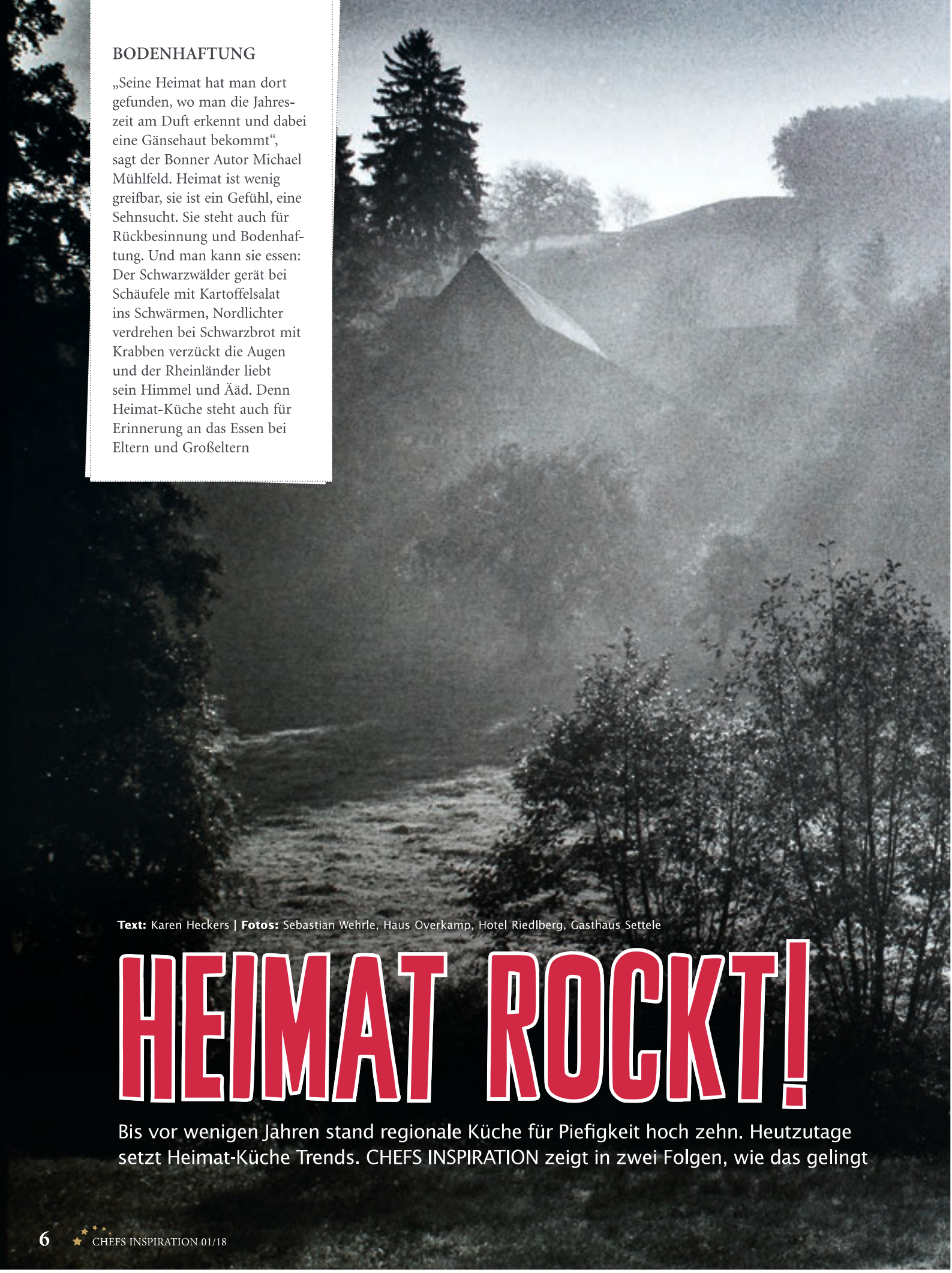

BODENHAFTUNG

„Seine Heimat hat man dort gefunden, wo man die Jahreszeit am Duft erkennt und dabei eine Gänsehaut bekommt“, sagt der Bonner Autor Michael Mühlfeld. Heimat ist wenig greifbar, sie ist ein Gefühl, eine Sehnsucht. Sie steht auch für Rückbesinnung und Bodenhaftung. Und man kann sie essen: Der Schwarzwälder gerät bei Schäufele mit Kartoffelsalat ins Schwärmen, Nordlichter verdrehen bei Schwarzbrot mit Krabben verzückt die Augen und der Rheinländer liebt sein Himmel und Ääd. Denn Heimat-Küche steht auch für Erinnerung an das Essen bei Eltern und Großeltern

Text: Karen Heckers | **Fotos:** Sebastian Wehrle, Haus Overkamp, Hotel Riedlberg, Gasthaus Settele

HEIMAT ROCKT!

Bis vor wenigen Jahren stand regionale Küche für Piefigkeit hoch zehn. Heutzutage setzt Heimat-Küche Trends. CHEFS INSPIRATION zeigt in zwei Folgen, wie das gelingt

„Im eigentlichen Sinn geht es um das Bewahren, das Festhalten an Werten“

Bianca Overkamp

Das *Haus Overkamp* gilt als die gute und gemütliche Stube Dortmunds. Hier ist Heimat zu Hause, zumindest für Westfalen und Ruhrpöttler. Die einstige Schmiede mit Poststation ist seit 300 Jahren in Familienbesitz. „Mein Elternhaus hat sich über die Jahrhunderte zu einem Ort der Gastlichkeit entwickelt, der Heimat für viele unterschiedliche Gäste und Mitarbeiter bietet“, sagt Chefin Bianca Overkamp. Die Familie hat es immer verstanden, Kunden und Gäste zu ziehen und zu behalten. Mit einem eigentlich ziemlich simplen Konzept, wie Bianca Overkamp erklärt: „Wir pflegen eine allumfassende, ehrliche und herzliche Gastfreundschaft. Dazu kommt die höchste Qualität der Speisen und Getränke und dann natürlich noch der dazugehörige Service.“ Und sie freut sich, wenn sie von Gästen hört: „Schön, dass es noch so was gibt!“ Sie und die fast 100 Mitstreiter in dem Familienunternehmen pflegen die kulinarische Herkunft und deren Rezepte. Und da gib es einige: Ob Schlabberkappes, ein deftiger Eintopf mit Weißkohl und Fleisch, oder Stielmus mit Rübstielen, Kartoffeln, Gehacktem und Sahne. Und das Dortmunder Nationalheiligtum schlechthin: der Pfefferpotthast mit Rindfleisch und Semmelbröseln. „So gesehen sind wir konservativ. Sehr konservativ. Konservativ zu sein, bedeutet in heutiger Zeit schnell, rückständig zu sein. Dabei geht es im eigentlichen Sinne um das Bewahren, das Festhalten an Werten. Das ist inzwischen schwer genug – bereitet aber im Zweifel Freude, wenn es um die Ansprüche an Dinge geht“, sprudelt es aus der Junior-Chefin heraus. Und die Ansprüche sind nicht klein. Die Overkamps gehen perfektionistisch zu Werke …

An der Scholle kleben

So sehr Bianca Overkamp und ihre Familie an ihrer Heimat im Großraum Dortmund haften – mit der Begrifflichkeit fremdelt sie ein bisschen: „Heimat, das ist doch aktuell ein

STARKE BANDE

Drei Generationen der Dortmunder Gastro-Familie Overkamp vor ihrem VW Bulli. Er ist ebenso Markenzeichen wie die Bierstube und das typisch westfälische Essen: Kürbiskuchen, Filet vom Landschwein mit dicken Bohnen und „Möhne"-Zander mit Stielmus und Béchamelsauce. Das Konzept ist einfach: ehrliche Gastfreundschaft und qualitativ hochwertige Zutaten sowie ein freundlicher Service

Modebegriff, den findige Werbestrategen inflationär nutzen und damit seine Wertigkeit belasten", meint sie. Für sie heißt Heimat auch Verantwortung: für die Gäste, die Mitarbeiter und die Lieferanten. „Für uns ist es völlig klar, dass wir mit Lieferanten und Bauern aus der Gegend arbeiten. Wir haben hier tolle Produkte und eine Spitzenqualität." Ob bei Fleisch, Fisch oder Obst und Gemüse – Nachhaltigkeit und kurze Transportwege sind für sie nicht nur gut gemeinte Werbeversprechen, sondern Bestandteil ihrer Arbeit.

Tradition hat Zukunft

Denn auch das ist Heimat: Verbundenheit mit den Menschen, mit denen sie zu tun hat. Und bei der westfälischen Heimat-Küche kommt dann wieder der Stolz der Dortmunderin durch: „Unsere Heimat – als Herz Westfalens – ist gleichzeitig eine Hochburg des Ruhrgebiets und von daher auch stark geprägt durch Zuwanderung und multikulturelle Küche. Das spiegelt sich in dem Menschenschlag wider, der sehr offen ist und den man leicht für sich gewinnen kann. Aber auch in vielen Gerichten, die durch vielerlei Einflüsse geprägt sind, und deren Herkunft nicht eindeutig dem Ruhrgebiet zuzuordnen ist: Spanisch Fricco zum Beispiel."

Das Gericht stammt nach Meinung von Historikern aus den benachbarten Spanischen Niederlanden. Jérome Bonaparte, der jüngste Bruder Napoléons, regierte im 19. Jahrhundert das Königreich Westfalen und soll das Gericht mitgebracht haben. Im Prinzip ähnelt es dem elsässischen Baeckeoffe: Rind-, Schwein- und Kalbfleisch werden mit Kartoffeln und Zwiebeln in einen Topf geschichtet und mit Rotwein und Sahne gegart. Nur hat es diese Besonderheit nicht auf die Karte bei den Overkamps geschafft. Die Familie ist mit der Zeit gegangen und hat früh vegetarische und vegane Gerichte auf die Karte gesetzt: in einer Zeit als Fleischverweigerer noch müde

ALLGÄUER AUSZEIT

Das Wellnesshotel *Riedlberg* ist Heimat pur: Ob bei den verwendeten Baumaterialen oder den Gerichten. „Wir haben einen engen Bezug zu Heimat und Region“

belächelt wurden und mit viel Glück gratiniertes Mischgemüse mit Sauce hollandaise als Krönung fleischloser Kochkunst vorgesetzt bekamen. Und es schaffen auch Gerichte auf die Karte, die „ein bisschen dem Zeitgeist geschuldet sind“, meint Bianca Overkamp: „Westfälische Burger zum Beispiel.“ In unterschiedlichen Locations rund um die alte Schmiede, wie der Veranda oder der Westfalenhütte, finden sich die Zielgruppen wieder. „Wir sehen uns gut aufgestellt“, meint die Chefin.
Na denn: Glück auf!

Ab in den Süden…

Bayern ist ebenfalls auf einem guten, heimatlichen Weg. Das zeigt beispielsweise der Blick ins Allgäu zum *Hotel Riedlberg* in Drachselsried. „Wir sind ein gewachsener Familienbetrieb, der seit 1952 als Gastwirtschaft und momentan von drei Generationen betrieben wird. Durch die Alleinlage unseres Hauses und das langsame Wachstum haben wir einen sehr engen Bezug zur Heimat und Region“ sagt Chefin Kerstin Mühlbauer. Seit fast 20 Jahren ist der Riedlberg Mitglied der Wellness-Hotels & Resorts Deutschland. Gewissermaßen der Rolls-Royce unter den Spa-Dachverbänden.
Interessant ist, dass die Stammgäste – immerhin 75 Prozent aller Riedlberg-Gäste – die Entwicklung des Betriebes stetig mittragen. Ein Geben und Nehmen, auch so funktioniert Gästebindung, manche feiern sogar ihr 50-jähriges Jubiläum als Gäste. Das Hotel wurde immer wieder liebevoll renoviert und erweitert. Und auch dafür werden regionale Produkte verwendet: Holz, Eiche, Fichte und Naturstein.
Heimat zum Anfassen sozusagen. „Gerade im vergangenen Jahr haben wir unseren Anbau der Chalet-Suiten komplett aus Fichten- und Eichenholz erstellt. Für die Fassade des Hauses wählten wir Altholz. Die Gäste suchen Regionalität in Verbindung mit Moderne und wünschen sich natürliche Materialien, die Gemütlichkeit ausstrahlen“, sagt Kerstin Mühlbauer.

Regionalität hat Vorzüge

Auch in der Küche wird Heimat ganz großgeschrieben. Zusätzlich zum Sortiment von CHEFS CULINAR wird viel in der Region eingekauft, beim regionalen Bauern und Bäcker, bei den hiesigen Brauereien und Brennereien. Damit habe man ein besonderes Verhältnis zu den heimischen Erzeugern.