

CLAUS SPITZER-EWERSMANN MAREIKE LANGE OLIVER GÖTZ



# KULINARISCHE SCHÄTZE

ZWISCHEN  
OSNABRÜCKER LAND UND  
TEUTOBURGER WALD



KULINARISCHE  
**SCHÄTZE** ZWISCHEN  
OSNABRÜCKER LAND UND  
TEUTOBURGER WALD

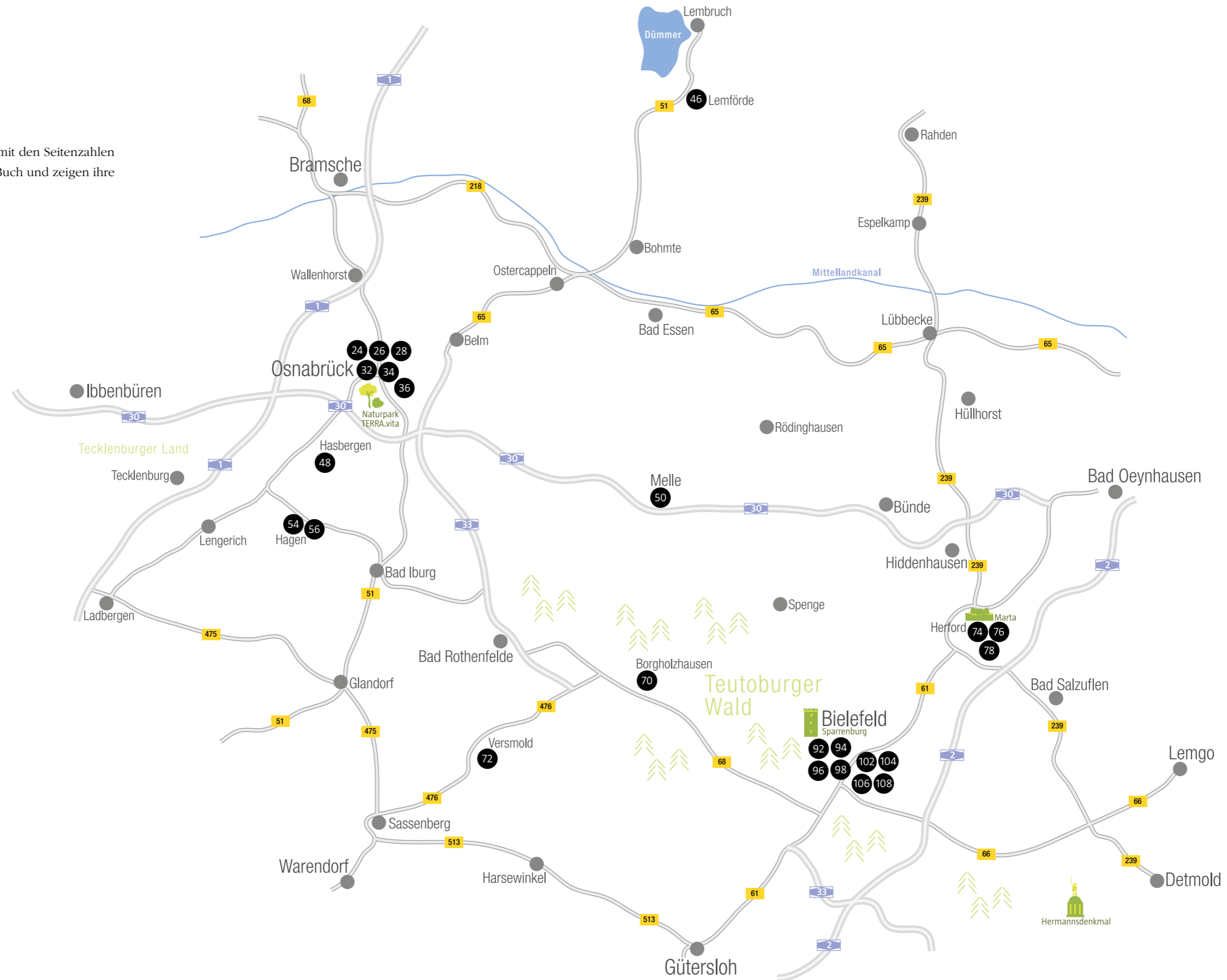


# INHALT

KARTE.....	6	Juwelier Zartmann.....	74
VORWORT.....	10	Hotel Restaurant C. Stille Falkendiek.....	76
		Nordwestdeutsche Philharmonie.....	78
OSNABRÜCK.....	14	BIELEFELD.....	82
Steigenberger Hotel Remarque.....	24	Iris Menze Schmuck.....	92
Das Wein Cabinet.....	26	Wernings Weinstube.....	94
Café-Restaurant am Rubbenbruchsee.....	28	Die Geschenkstube.....	96
Coffee Perfect.....	32	Teegarten meets Spinnrad.....	98
Weinhandel Riemann.....	34	Park Inn by Radisson.....	102
Zum Laubenpieper.....	36	Leineweber-Apotheke.....	104
		Hotel-Restaurant Bartsch.....	106
OSNABRÜCKER LAND.....	40	Restaurant Brand's Busch.....	108
Tiemann's Hotel.....	46	REZEpte.....	112
Gasthof Schirmbeck-Hunsche.....	48	REZEPTVERZEICHNIS.....	118
Haus Selige.....	50	ADRESSVERZEICHNIS.....	120
Gasthaus Beckmanns.....	54	REGISTER.....	122
Restaurant Zum Forellental.....	56	IMPRESSUM.....	128
TEUTOBURGER WALD.....	60		
Heinrich Schulze Ladencafé.....	70		
Restaurant Memic.....	72		

# KARTE

28 Die Zahlen in der Karte sind identisch mit den Seitenzahlen der verschiedenen Betriebe in diesem Buch und zeigen ihre Lage in der Region.





Weitläufiges Grün prägt die Region.

## VORWORT

**W**ie viel Wald verträgt der Mensch? Der deutsche offenbar eine Menge. Je technisierter seine Welt wird, desto mehr steigt auch die Sehnsucht nach Eichen und Buchen, nach Fichten und Kiefern, nach Hohlwegen, Gestrüpp und Unterholz. Der Wald ist immer noch ein Symbol für die unberührte Natur und die heile Welt. Ein Spaziergang auf dunklen Wegen, eine kleine Rast auf der Lichtung – so sieht Erholung aus. Wir lauschen dem Klopfen der Spechte, erfreuen uns am Plätschern eines kleinen Baches, stolpern ungeschickt über herumliegendes Geäst. Schön!

Ein solches Refugium wollen wir in diesem Buch genussvoll durchstreifen: den Teutoburger Wald. Wie ein grünes Band zieht er sich über eine Strecke von mehr als 100 Kilometern vom Tecklenburger Land bis zu den prägnanten Externsteinen bei Horn-Bad Meinberg südlich von Detmold. Idyllische Dörfer liegen ebenso am Wegesrand oder werden sogar vom „Teuto“ durchquert wie die Städte Osnabrück, Bielefeld und Herford.

Es ist ein geschichtsträchtiges Areal, das seinen Platz in den Chroniken für alle Zeiten sicher hat. Denn hier entschied sich einst das Schicksal Europas. In einer legendären Schlacht hatten die Germanen im Sommer des Jahres 9 n. Chr. den als unbezwingbar geltenden römischen Legionen unter ihrem Feldherrn Publius Quinctilius Varus eine Niederlage beigebracht, von der sich das große Rom nicht mehr erholen sollte. An das Ereignis wird bis heute vielerorts erinnert, es gehört zur Ursuppe der Region.

Aber egal, ob Sie der deutschen Geschichte nachspüren wollen, die Waldromantik erleben möchten oder einfach nur für ein paar Tage nach einem schönen Ausflugsziel suchen: Der Teutoburger Wald kann Ihnen allerlei bieten. Unsere Reise führt Sie zu urigen Landgasthöfen und traditionsbewussten Wirtshäusern genau wie zu hochmodernen Hotels, die allen Ansprüchen genügen. Wir schauen Handwerkern über die Schulter, erkundigen uns bei Weinhändlern nach ihren besten Tropfen und machen Sie mit den kulturellen Besonderheiten vertraut.

Vieles gibt es zu entdecken. Nach einigen Kleinodern müssen Sie nicht lange suchen, andere finden sich erst bei genauerem Hinsehen. In jedem Fall freuen wir uns, mit Ihnen gemeinsam auf Schatzsuche durch eine Region gehen zu können, die ihresgleichen sucht.

*Claus Spitzer-Ewersmann, Mareike Lange*



Werner Klenk schuf den Marktauftrommler in Hagen am Teutoburger Wald.



Auf zwei Rädern geht es durch die Natur.

## OSNABRÜCKER LAND: VARUSSCHLACHT UND GARTENKUNST

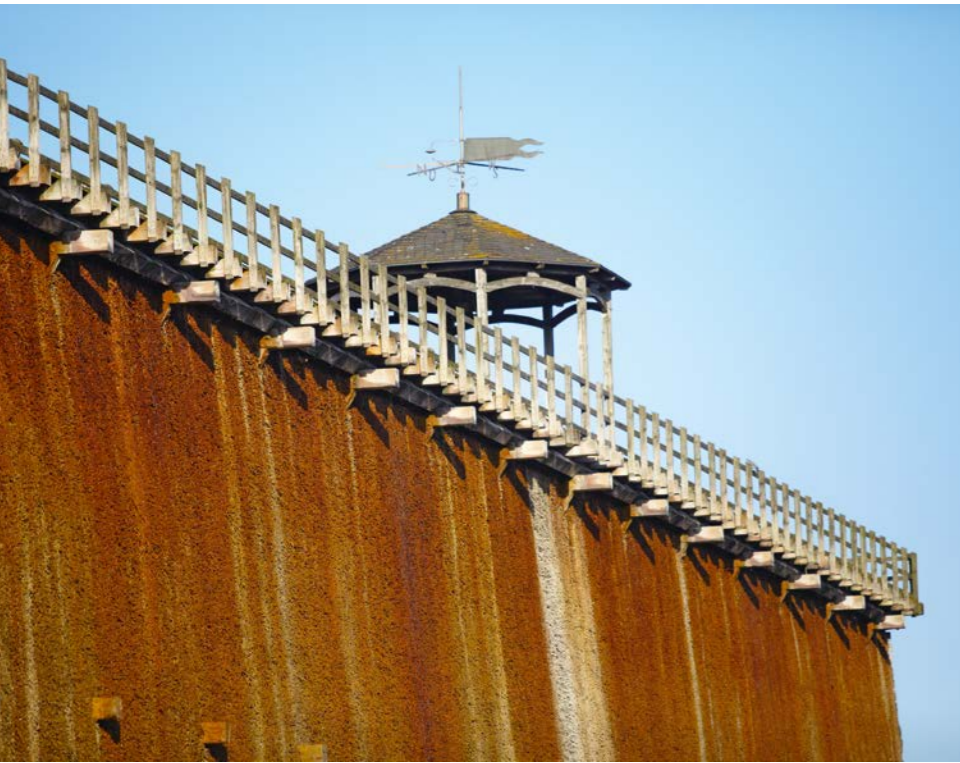
**S**türmisches Klingeln hier, ein fröhliches „Hallo“ da. Kein Zweifel, die Radler sind los! Ganze Heerscharen begeben sich bei gutem Wetter auf Tour. Allein, zu zweit, in Gruppen. Für Radfahrer ist das Osnabrücker Land längst kein Geheimtipp mehr. Im Gegenteil. Rund 2 500 Kilometer Strecke sind für sie ausgeschildert, wenige flach, die meisten mindestens hügelig. Und im Wiehengebirge sowie im Teutoburger Wald geht's rauf auf das Mountainbike. Auf zwei Rädern lässt sich die Region besonders naturnah erkunden. Und es lohnt sich, dabei die Augen offen zu halten.

Ein gutes Beispiel ist die rund 125 Kilometer lange Schlössertour. Sie führt vorbei an mehr als 20 Burgen und Palästen. Besonders schön sind das Wasserschloss Schelenburg, Schloss Hünnefeld und Schloss Ledenburg in Bissendorf. Oder die Mühlenroute, stolze 405 Kilometer lang. Kreuz und quer geht es über Stock und Stein. Der Tourplan ist beliebig erweiterbar, denn im Osnabrücker Land standen lange Zeit bis zu 190 funk-

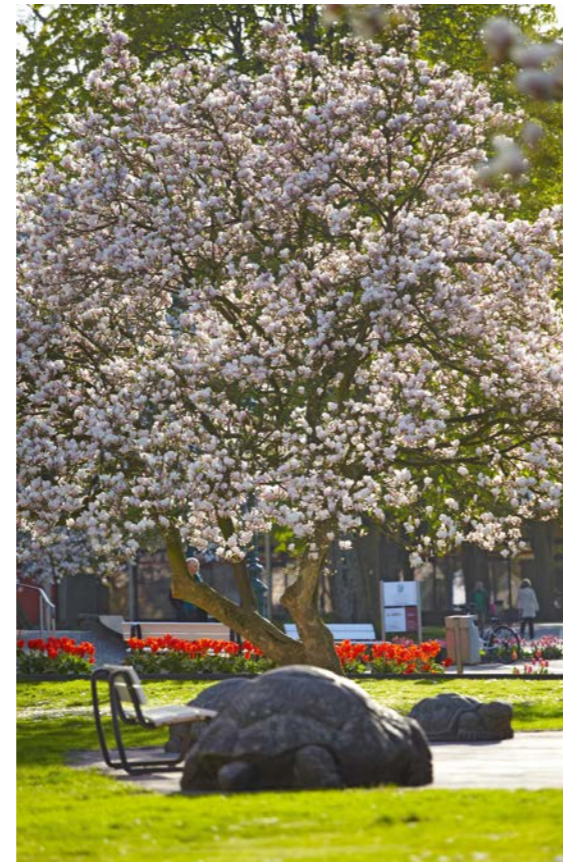
tionstüchtige Mühlen. Zwischenstopps lassen sich je nach Lust, Laune und Kondition einlegen, wobei Aufenthalte bei der Gellenbecker Wassermühle in Hagen am Teutoburger Wald, bei Everdings Mühle in Groß Mimmelage und der Sültemühle in Lonnerbecke besonders empfehlenswert sind.

Tief in die deutsche Geschichte führt ein Abstecher in die Kalkrieser-Niewedder Senke in Bramsche. Im Jahr 9 n. Chr. soll hier die legendäre Schlacht zwischen germanischen Stämmen und römischen Truppen unter ihrem Statthalter Publius Quinctilius Varus getobt haben. Die Römer wurden in unwegsames Gelände gelockt und vernichtend geschlagen, ihre Befehlshaber begingen Selbstmord. Schon kurze Zeit nach der Niederlage entschied Rom, die Eroberung Germaniens rechts des Rheins nicht weiterzuverfolgen.

Tony Clunn, ein britischer Panzeroffizier und Hobbyarchäologe, war es, der 1987 die lange Suche nach dem genauen Ort der Varusschlacht vermeintlich beendete. Auf einem Kalkrieser



Bad Rothenfelde verfügt über ein Gradierwerk und ist in der Zeit der Kirschblüte besonders sehenswert.



Acker hatte er über 150 Münzen und drei Klumpen gefunden, die Wissenschaftler später als sogenannte Schleuderbleie identifizierten. Forscher entdeckten weitere Indizien, unter anderem einen künstlichen Wall, Waffen und Werkzeuge. Vieles davon ist heute im 2009 eröffneten Museumspark zu sehen, auch die legendäre Reitermaske. 2014 war sie als Leihgabe sogar vier Monate lang im Pariser Louvre zu sehen – als Symbol für die vielleicht wichtigste kriegerische Auseinandersetzung der Antike. Es gibt aber nach wie vor Zweifel am Schlachtfeld Kalkriese gibt.

Andernorts ist die Sache eindeutiger, etwa in Barkhausen. In dem an der Hunte gelegenen Ortsteil von Bad Essen werden 150 Millionen Jahre Erdgeschichte sichtbar. Zwei Saurier haben sich hier einst herumgetrieben, ein Elephantopoides barkhausensis und ein Megalosauropus teutonicu. Ihre rund 20 Zentimeter tiefen Fußabdrücke konnten in einem Steinbruch freigelegt werden und sind heute für viele, vor allem junge Besucher eine echte Attraktion.

Bleiben wir noch eine Weile in Bad Essen. Schwerelos schweben wie im Toten Meer? Das geht auch hier. Rund 800 Meter unter dem Heilbad liegt eine Urmeersole, die sich vor 220 Millionen Jahren angesammelt hat. Die Sole weist die gleiche Salzkonzentration wie das Tote Meer auf – nämlich rund 30 Prozent – und begeistert Wellness-Fans über alle Maßen. Auf das gleiche Heilmittel setzen auch Bad Laer und Bad Rothenfelde. Beeindruckend sind vor allem die Anlagen von Bad Rothenfelde, das seit 1777 über ein Gradierwerk im Kurpark verfügt. Knapp 50 Jahre später wurde bereits ein zweites gebaut. In dem Freiluft-Inhalatorium mit einer Rieselfläche von rund 10 000 Quadratmetern tropft die Sole am Schwarzdorn ab und sorgt so für eine staub- und keimfreie Zone, besonders wohltuend für Allergiker.

Lediglich einen Katzensprung von Bad Essen entfernt liegt die Ippenburg, ein neugotisches Schloss, das sich seit über 600 Jahren im Besitz der Familie von dem Bussche-Ippenburg befindet. Eine riesige Gartenanlage umgibt den Prachtbau. Nicht



Bei Bramsche überquert der Mittellandkanal die Hase.

nur hochkarätige internationale Gartenkunst ist hier zu bewundern, Besucher werden im Bauerngarten auch zu den Wurzeln der Gartenkultur geführt. Er kombiniert klassische Elemente mit einem hohen Maß an Ästhetik und war 2010 Standort der Niedersächsischen Landesgartenschau.

Apropos Gärten: Das Osnabrücker Land kann durchaus als ein niedersächsisches Zentrum der Bauerngartenkultur bezeichnet werden. Viele davon finden sich im nördlich von Osnabrück gelegenen Artland. Die hier in den vergangenen Jahrhunderten ansässigen Bauern waren wohlhabend und pflegten einen vornehmen, fast herrschaftlichen Lebensstil, den sie in ihren Gärten zum Ausdruck brachten. Die klassische Form des Bauerngartens ist traditionellen Klostersgärten nachempfunden: ein Rechteck mit zwei sich in der Mitte kreuzenden, von Rindenmulch bedeckten Wegen. Sie teilen das Areal in vier gleich große Stücke. Wichtigstes Element ist dabei der Buchsbaum, der alle Beete sauber einfasst und die Pflanzen voneinander trennt.

Und das Osnabrücker Land wäre nicht das Osnabrücker Land, könnte man die Gärten nicht vom Rad aus erkunden: Über 170 Kilometer führt die „GartenTraum-Tour“ an insgesamt 39 Gärten vorbei, teils private, aber auch öffentlich zugängliche. Hier geben die Gärtner gern Auskunft über ihr Tun. In Bohmte werden Besucher sogar in einem japanischen Bauerngarten, in Bramsche im Rosen- und in Rieste in einem echten Irrgarten empfangen. Mehr als 5 000 Lebensbäume fügen sich hier auf einer Fläche von 3 000 Quadratmetern zum größten Labyrinth Deutschlands zusammen.

Ob in Windeseile vom Fahrrad aus oder gemütlich schlendernd zu Fuß: Das Osnabrücker Land will entdeckt und bestaunt werden. Zwischen Saurierfahrten und der Varusschlacht, anspruchsvollen Wanderwegen und prachtvollen Gärten gibt es unzählige Möglichkeiten – auf zwei Beinen oder Rädern gleichermaßen.



## EIN PARADIES FÜR NASCHKATZEN

Borgholzhausen hat mehr als nur ein Herz für Leckermäuler

Lebkuchenstadt – so darf sich im deutschen Norden nur ein Ort nennen: Borgholzhausen. 1830 begründete Heinrich Schulze hier eine Tradition, die weiterhin fortgeführt wird, nun bereits in der sechsten Generation. Gelegentlich schauen der heutige Inhaber Peter Knaust und sein Sohn Arne sogar noch ins alte Rezeptbuch, in dem alle Geheimnisse der Leb- und Honigkuchenbäckerei niedergeschrieben sind. So viel sei verraten: Gewürze wie Koriander, Ingwer, Nelken und Muskat sorgen für den typischen Duft des feinen Gebäcks, das selbstverständlich nicht nur zur Weihnachtszeit angeboten wird.

Vorn im Laden, der auf sehr sympathische Weise wie aus der Zeit gefallen wirkt, lockt ein Süßwarenparadies mit allem was des Leckermauls Herz begehrt – Bremer Brot und Queen Gebäck, Piumer Printen und Haller Scheiben, handgefertigte Butterkringel und gefüllte Herzen. Alle versehen mit dem Aufkleber der Hausmarke: von Ravensberg. Daneben hängen jede Menge hübsch gestaltete Lebkuchenherzen, beschriftet mit farbiger Zuckerschrift. „Einige von ihnen schaffen es sogar Jahr für Jahr aufs Münchner Oktoberfest“, weiß Arne Knaust zu berichten. Die Produktion auf der rund 150 Meter langen Backstraße beginnt bereits im Frühsommer.

Bäckerei, Laden und ... Café. Auch Peter Knausts Tochter Birte hat Gefallen am süßen Leben gefunden. Sie empfängt Wanderer und Radler, Ausflügler, Einheimische und Besucher des benachbarten Heimatmuseums im nostalgisch privat anmutenden Café. Viel Platz bietet auch die große Terrasse, die im Sommer zum Verweilen an der frischen Luft einlädt. Auf den Tisch kommen natürlich aus hauseigener Herstellung stammende leckere Gebäck- und Lebkuchenspezialitäten wie Honigkuchen mit Butter und Pumpernickel. Wer's herzhafter mag, kriegt zur Stärkung westfälische Schnittchen oder etwa Strammen Max serviert – auch wenn dessen Rezept nicht in Heinrich Schulzes Büchlein steht.

HEINRICH SCHULZE LADENCAFÉ  
Freistraße 23  
33829 Borgholzhausen  
Telefon 0 54 25 / 93 05 44  
info@von-ravensberg.de  
www.von-ravensberg.de







## KULTURELLER BOTSCHAFTER DER REGION

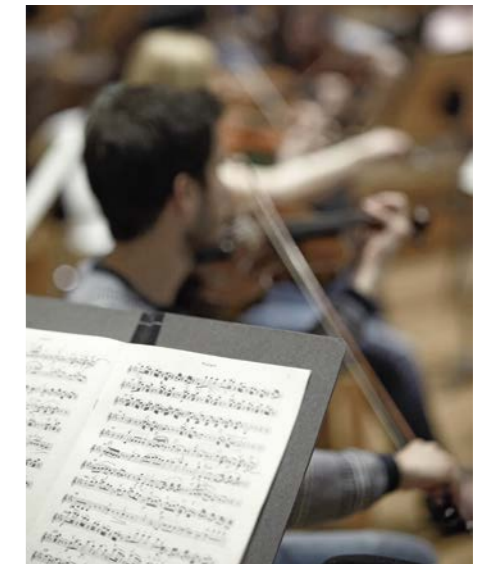
Die Nordwestdeutsche Philharmonie hat ihren Sitz in Herford

**R**egional verankert und international gefragt: Mit jährlich rund 130 Konzerten in Deutschland und Europa nimmt die *Nordwestdeutsche Philharmonie* mit Sitz in Herford als eines von drei Landesorchestern eine besondere Stellung im nordrhein-westfälischen Musikleben ein. Unter der Leitung ihres derzeitigen Chefdirigenten Yves Abel profiliert sie sich auch weltweit als kultureller Botschafter der Region, in der sie seit mehr als sechs Jahrzehnten zu Hause ist.

1950 als Städtebundorchester mit dem Auftrag gegründet, die Musiklandschaft in Ostwestfalen-Lippe zum Blühen zu bringen, spielen die 78 Musikerinnen und Musiker heute nicht nur in Konzertsälen zwischen Minden und Paderborn, Gütersloh und Detmold. Sie treten bei Gastspielen auch in Häusern wie dem Concertgebouw in Amsterdam, der Tonhalle Zürich und dem Großen Festspielhaus in Salzburg auf und sorgen selbst in Japan und den USA für ausverkaufte Konzertsäle. So hat sich das Orchester seit seiner Gründung eine hervorragende Reputation in der Fachwelt und beim Publikum erarbeitet. Es braucht keinen Vergleich mit Klangkörpern aus deutschen Metropolen zu scheuen. Besonders die Jahre unter der künstlerischen Leitung des lettischen Dirigenten Andris Nelsons gaben dem Orchester neue und vielfältige Impulse.

Einen großen Stellenwert misst die Philharmonie ihrem vielseitigen schul- und konzertpädagogischen Programm für die Konzertbesucher von morgen bei. „Damit führen wir jährlich rund 15 000 junge Hörer an klassische Musik heran“, unterstreicht Intendant Andreas Kuntze. Rund 800 von dem Orchester eingespielte Musiktitel finden sich im Archiv des Westdeutschen Rundfunks. Regelmäßig hören kann man die *Nordwestdeutsche Philharmonie* nicht nur im Radio, sondern auch auf mehr als 200 Schallplatten- und CD-Einspielungen. Live-Aufnahmen aus großen internationalen Konzertsälen erscheinen in einer eigenen CD-Edition.

NORDWESTDEUTSCHE PHILHARMONIE  
Stiftbergstraße 2  
32049 Herford  
Telefon 0 52 21 / 9 83 80  
info@nwd-philharmonie.de  
www.nwd-philharmonie.de





## ZUM LUNCH IN DEN KELLER

Kultur, Kulinarik und Karaffen mit feinen Weinen in urigem Gewölbe

Es ist die perfekte Symbiose – *Wernings Weinstube* und das Theater am Alten Markt. In seinem Gewölbekeller aus dem 13. Jahrhundert können sich Besucher nach der Vorstellung bei ausgewählten Speisen und Tropfen austauschen. Kaum eine Gastronomie passt besser zur uralten Schönheit des Raumes. Hier geht man nicht zum Lachen in den Keller, sondern zum Lunchen. Oder auch zum ausgiebigen Menü, das den Gast mit seiner Mischung aus leichten Interpretationen deftiger regionaler Spezialitäten und mediterranen bis asiatischen Einflüssen auf eine Genussreise mitnimmt.

Dass der Platz am Alten Markt zum beliebten Treffpunkt der Bielefelder avanciert ist, dazu trägt *Wernings Weinstube* seit mittlerweile zwanzig Jahren maßgeblich bei. Täglich von elf bis 24 Uhr ist die Weinstube geöffnet. Im Sommer lockt die Terrasse mit Blick auf Bielefelds „gute Stube“. „Hier herrscht eine ganz besondere Stimmung“, schwärmt Daniela Werning.

Ihr Wissen über Wein hat sich die Inhaberin im Laufe der Zeit angeeignet. Bei der Zusammenstellung des Sortiments unterstützt sie Experte Jörg Schlüpmann. Über 30 offene Weine und 125 Flaschenweine sind im Angebot. Bereits das Lesen der Weinkarte überrascht mit Informationen über Geschmack, Land, Region sowie die Art und Weise des Anbaus und Kelterns. Vegane Weine sind extra gekennzeichnet, ebenso die biodynamischen. „So erhält man schon beim Stöbern in der Karte einen Eindruck davon, welcher Genuss einen im Glas erwartet“, betont Daniela Werning. „Und selbstverständlich zeichnen sich alle Tropfen durch ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis aus.“

Das hat sich mittlerweile nicht nur in Bielefeld herumgesprochen. Das Magazin „Der Feinschmecker“ zählt *Wernings Weinstube* zu den vierzig besten Weinbars/Weinrestaurants in Deutschland. Aber in der Tradition verharren? Keinesfalls, stellt Daniela Werning klar: „Wir liefern jeden Tag unser Bestes – und neue Impulse.“

WERNINGS WEINSTUBE  
Daniela Werning  
Alter Markt 1  
33602 Bielefeld  
Telefon 05 21 / 1 36 51 51  
info@wernings-weinstube.de  
www.wernings-weinstube.de





## WISSENSCHAFT „TEESOZIOLOGIE“

Sibylle Hoppe-Füllung findet für jeden Geschmack die richtige Sorte

**T**ee erleuchtet den Verstand, schärft die Sinne, verleiht Leichtigkeit und Energie und vertreibt Langeweile und Verdruss.“ So lautet ein chinesisches Sprichwort. Dass Tee – derart vielfältig in Geschmack und Wirkung – eine Bereicherung für den Menschen ist, hat auch Sibylle Hoppe-Füllung erkannt. Seit über 20 Jahren haben sie und ihr Team es sich zur Aufgabe gemacht, ihre Kunden stets bestens mit dem Getränk zu versorgen. Gut 300 Sorten aus aller Welt finden sie im *Teegarten meets Spinnrad*, gelegen im Herzen Bielefelds am Süsterplatz – ob schwarz, grün oder weiß, mit Kräutern oder Früchten.

„Tee ist eine Wissenschaft für sich“, stellt Sibylle Hoppe-Füllung fest und hat sich umfassend mit ihr beschäftigt. „Ich habe viel gelesen, probiert und Schulungen bei Händlern gemacht.“ Bekommt sie von ihnen zehn verschiedene Vanilleteesorten zugeschickt, wählt sie entsprechend stilsicher die beste für ihre Kunden aus. „Um diese ‚Teesoziologie‘ und die passende Sorte zum individuellen Geschmack zu vermitteln, nehmen wir uns im Teegarten viel Zeit“, so Hoppe-Füllung.

Neben der großen Bandbreite an feinen Blättern erhalten Kunden im *Teegarten* auch das notwendige Zubehör rund um Zubereitung und Genuss. Von Teesieben und -filtern über Tassen und Kannen bis hin zu Kandis und feinem Honig können die Tee-Expertin und ihre Mitarbeiter allen Wünschen nachkommen. Kunden verweilen auch gerne auf der Suche nach einem Geschenk im Laden. Hier finden sich kunstvolle Metallfiguren von Medusa und Willow Tree, aparte Lampen oder einzigartige Handpuppen. Als Spinnrad-Vertriebspartner gibt es zudem eine eigene Abteilung mit hochwertigen Kosmetika und Schönheitspflegeprodukten, die ein Kunde auch selbst zusammenstellen kann.

Der Anblick ihres bunten Sortiments freut die Inhaberin jeden Tag aufs Neue: „Der Teegarten hält für jeden etwas bereit.“

TEEGARTEN MEETS SPINNRAD  
Sibylle Hoppe-Füllung  
Ritterstraße 23  
33602 Bielefeld  
Telefon 05 21 / 13 90 15



MATCHA SMOOTHIE  
Dieses Rezept finden Sie auf der Seite 116

