

Hattingen: Wegermanns Bio Landhaus in Slow-Food-Genussführer

Aktualisiert: 01.02.2022, 08:00 | Lesedauer: 3 Minuten

Eva Arndt



Sprecher der Genussführer Testgruppe Reinhard Löbbert, rechts das Mitglied der Genussführer-Testgruppe Manfred Weniger.

Foto: Christof Köpsel / FUNKE Foto Services

HATTINGEN. Für top Bio-Küche ist das Landhaus Wegermann weit über Hattinger Grenzen hinweg bekannt. Warum es jetzt eine weitere Auszeichnung erhalten hat. Für seine hervorragende Bio-Küche ist das Landhaus Wegermann weit über Hattinger Grenzen hinweg bekannt. Neben der in der Gastronomie heiß begehrten Auszeichnung „Kochmütze“ kommt noch eine weitere hinzu: Das Restaurant im Wodantal 62 wurde jetzt auch in den „Slow Food Genussführer 2022“ aufgenommen.

„Damit habe ich gar nicht gerechnet, das freut mich sehr“, sagt [Inhaber Alex Wegermann](#).

Betrieb folgt den Slow-Food-Grundsätzen „gut, sauber und fair“

Zur Begründung heißt es, dieser Betrieb folge den Slow-Food-Grundsätzen „gut, sauber und fair“ und werde deshalb empfohlen. „Wir sind das einzige Bioland zertifizierte Restaurant in Westfalen“, erklärt Alex Wegermann seine Philosophie des Kochens. Und damit hängt auch die Idee zusammen, den Gästen in Ruhe und

Gemütlichkeit beste Speisen auf den Tisch zu bringen. „Mal eben hier hineinkommen und essen und dann aus einer Vielzahl von Speisen auszusuchen, das geht natürlich bei mir nicht.“

+++ **Sie wollen keine Nachrichten aus Hattingen verpassen? [Dann können Sie hier unseren Newsletter abonnieren.](#)** +++

Denn alles müsse gut geplant werden, weil es keine konventionelle Küche bei ihm gebe. „Ich mache alles selbst, auch Nudeln“, sagt der Chef. Wenn ihm gewünschte Lebensmittel ausgegangen seien oder nicht zur Verfügung stünden, ließen die sich nicht mal eben ersetzen. „Ich verarbeite keine Convenients.“ Das sind vorverarbeitete Lebensmittel für die schnelle Küche.

Alles braucht seine Zeit

Um „schnell“ geht es bei Axel Wegermann eben nicht. Der Einkauf, die Planung, die Herstellung und Verarbeitung der Bio-Lebensmittel in seiner Küche – alles braucht seine Zeit. Und dazu steht er auch. „Man muss hier bei mir schon einen Tisch reservieren“, sagt er. Das kennen aber unsere Gäste, können das nachvollziehen und genießen das Essen dieser Art.

Das, was er den Gästen anbietet, bekommt man nicht zu kaufen. Seine kreativen Ideen, zum Beispiel Rote-Beete-Nudeln, verarbeitet er so, dass Strukturen zu erkennen sind und die Nudeln nicht nach Mehl schmecken. Er spricht sich auch mit Bio-Landwirten ab, wann er Fleisch bekommen kann. Auch da liegt die Weiterverarbeitung der großen Teile, die er einkauft, allein in seinen Händen.

Ein rundum ausgebildeter Experte

Wegermann ist ein rundum ausgebildeter Experte. Er ist Koch, Restaurantfachmann und Wirt gleichermaßen und hat alle drei Bereiche gelernt. Er freut sich darüber, dass sein Gästeklientel, genauso wie er, gutes Essen aus hervorragenden Lebensmitteln zu schätzen weiß. „Dass ich jetzt in den Slow Food Genussführer 2022 aufgenommen worden bin, freut mich daher ganz besonders“, sagt er und strahlt über die neue Auszeichnung.