

Unser Westheimer Land

Das Kundenmagazin Ihrer Brauerei Westheim

Nummer 26 2019

PADERBORNER LAND :: SAUERLAND :: WALDECKER LAND :: WARBURGER LAND



Neu im Westheimer-Team

Westheimer hat Verstärkung bekommen.
Die neuen Mitarbeiterinnen
und Mitarbeiter stellen sich vor.

Seite 3

Waldheimat

Westheimer und Wald das gehört zusammen.
Forstassessorin Stefanie Knoop über
die Herausforderungen ihrer Arbeit.

Seite 6

Almer Schlossmühle

Johann Lafer und Martin Steiner feierten das sechsjährige
Bestehen der Almer Schlossmühle
mit einer hochklassigen Küchenparty.

Seite 8

Jahrestag mit Johann Lafer

Zum sechsten Mal jährte sich in diesem Jahr die Neueröffnung von Martin Steiners „Almer Schlossmühle“, und das wurde am 2. November natürlich gebührend gefeiert.



MARSBERG. Sechs Jahre sind vergangen, seit die Almer Schlossmühle unter der Regie von Martin Steiner ihre Pforten geöffnet hat. Am 2. November 2013 wurde Eröffnung gefeiert. Neben Briloner und Almer Gästen waren schon damals auch zahlreiche Weggefährten des weitgereisten Küchenmeisters dabei. Einer von ihnen, Jörg Leroy, wie Steiner ehemaliger Küchenchef auf Johann Lafers Stromburg, gab den Anstoß für die Küchenparty, die am 2. November 2019 in der Schlossmühle stieg: „Martin, das war super, das müssen wir nochmal machen!“. Die Idee, das sechsjährige Jubiläum des Restaurants mit hochkarätigen Mitstreitern zu begehen, war geboren.

Bekanntester Gastkoch bei diesem Event war zweifelsohne der Fernsehkoch Jo-

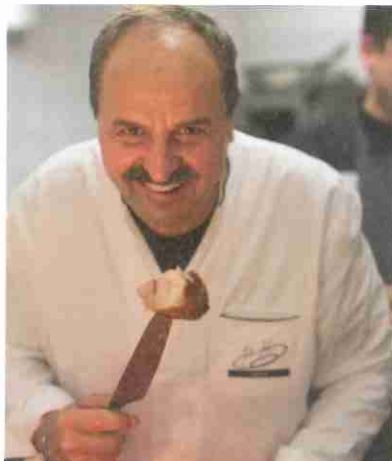
hann Lafer. Martin Steiner verbindet mittlerweile eine gute Freundschaft mit seinem ehemaligen Chef. Vor einiger Zeit moderierten die beiden Spitzenköche gemeinsam eine Kochshow im nahegelegenen Anröchte. Schon damals signalisierte Lafer, gerne mal wieder ins schöne Sauerland kommen zu wollen. Gemeinsam mit Küchenmeister Jörg Leroy, Leiter der Gästebewirtung der Deutschen Bank in Frankfurt, erfreuten Lafer und Steiner die Partygäste mit Flying Vorspeisengerichten, Live Kochstationen und Klassikernachspeisen wie Kaiserschmarrn oder Johann Lafers Schokoküssen. Dass nur beste Zutaten verwendet wurden, versteht sich von selbst. Für das Fleisch sorgte ein weiterer „alter Bekannter“ Martin Steiners, der einigen Sauerländern vom „Gentlemen's Dinner“ im Gedächtnis geblieben sein dürfte: Fleischermeister und Fleischsommelier Dirk Ludwig aus Schlüchtern, der sich u.a. mit der Fleischveredlung durch Reifemethoden wie Dry Aging und Aqua Aging in der deutschen Spitzengastronomie einen Namen gemacht hat.

Westheimer Biercocktail

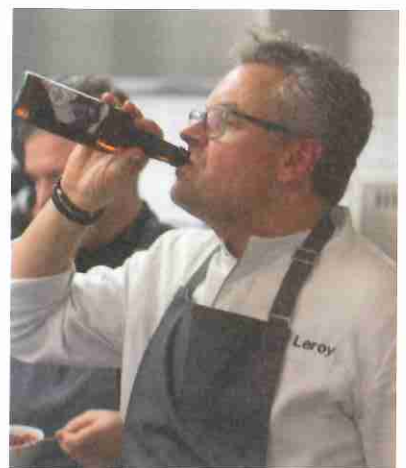
Weil zu einem guten Essen auch ein edler Tropfen gehört, waren gleich mehrere Fachleute vor Ort. Andrea Bade von der Weinhandlung Elcampo im benachbarten Bad Wünnenberg kredenzte den Gästen erlesene Weine aus Spanien und

Deutschland. Aus Rheinhessen war der Winzer Alex Stauffer angereist. Bei einem Fest im Sauerland darf natürlich auch frisches Westheimer Pilsener vom Fass nicht fehlen. Dass die Westheimer Brauerei noch weitaus mehr zu bieten hat, beweist die Biersommelière Cindy Wetekam regelmäßig, beispielsweise bei den beliebten kulinarischen Bierwanderungen der Almer Schlossmühle. Zur Hausparty hatte sie eigens abgefülltes „Lafer-Steiner-Jubiläumsbier“ sowie den Biercocktail „Smileys“ im Gepäck. Nebenbei bemerkt: Johann Lafer ließ sich ein paar Kästen „Graf Stolberg Dunkel“ für Daheim in sein Auto laden.

Für Partystimmung sorgte die Liveband „Poor boys and girls“, im Anschluss legte DJ Boris auf. (Fotos: Niklas Thiemann)



Johann Lafer



Jörg Leroy