

Herbst & Winter 2011

Gasthaus  
Spießer



*Der Stuhl fällt um, es kloppt das Brett,  
Na, die Bescheerung ist ja nett!*

## Oktober 2011

So 23.10. 10:30 Uhr . . . . Herbstwanderung & Regionales Menü

## November 2011

So 06.11. 10:30 Uhr . . . . Herbstwanderung & Regionales Menü

Mi 09.11. 14:00 Uhr . . . . Kochkurs: Wild

Sa 12.11. 19:00 Uhr . . . . Weinabend Süditalien

Mi 16.11. 14:00 Uhr . . . . Kochkurs: Feine Küche

Fr 18.11. 19:00 Uhr . . . . Lesung mit Thilo Bock

So 20.11. 18:00 Uhr . . . . Musical-Dinner

Fr 25.11. 19:00 Uhr . . . . Winterliches Buffet

Sa 26.11. 19:00 Uhr . . . . Winterliches Buffet

## Dezember 2011

Do 01.12. ab 18:00 Uhr . . . . Entenessen

Fr 02.12. 19:00 Uhr . . . . Winterliches Buffet

Sa 03.12. 19:00 Uhr . . . . Winterliches Buffet

Mi 07.12. 19:00 Uhr . . . . Spiekers Küchenparty

Do 08.12. ab 18:00 Uhr . . . . Entenessen

Fr 09.12. 19:00 Uhr . . . . Winterliches Buffet

Sa 10.12. 19:00 Uhr . . . . Winterliches Buffet

Mi 14.12. 19:00 Uhr . . . . Spiekers Küchenparty

Do 15.12. ab 18:00 Uhr . . . . Entenessen

Fr 16.12. 19:00 Uhr . . . . Winterliches Buffet

Sa 17.12. 19:00 Uhr . . . . Winterliches Buffet

## Weihnachten 2011

So 25.12. mittags . . . . . Weihnachtsmenü

Mo 26.12. mittags . . . . . Weihnachtsmenü

## Silvester 2011

Sa 31.12. 19:00 Uhr . . . . Silvestergala

Für Alle Angebote gilt: Änderungen vorbehalten

## *Liebe Gäste,*

das Jahr 2011 neigt sich dem Ende – somit auch das »Internationale Jahr der Wälder«, der Rosmarin war Heilpflanze des Jahres. Wir haben Geburtstage gefeiert, den 200. des Komponisten Franz Liszt, aber auch Todestage begangen, wie den 100. des Komponisten Gustav Mahler, den 200. des Schriftstellers Heinrich von Kleist. Es gab vieles zu erinnern: die Anschläge auf das World Trade Center und das Pentagon (vor 10 Jahren), die Katastrophe von Tschernobyl und die Challenger-Katastrophe (beides vor 25 Jahren), der Bau der Berliner Mauer (vor 50 Jahren) – aber auch viel zu feiern: 50. Jahrestag des Raumflugs von Juri Alexejewitsch Gagarin, 125. Jahrestag der Patentierung des ersten Automobils mit Verbrennungsmotor durch Carl Benz, 125 Jahre Kuddamm, 100. Jahrestag der Südpol-Expedition von Roald Amundsen. Sie haben bei uns gefeiert, gegessen, gelacht, getrunken. Sicher war der ein oder andere unvergessliche Abend dabei, an den Sie sich zukünftig erinnern werden.

So erzählt jedes Jahr seine Geschichten. Wir freuen uns auf neue und auf ein spannendes Jahr 2012, in dem wir Sie gern als unsere Gäste begrüßen. Aber zunächst begleiten wir mit Ihnen das alte Jahr in die letzten Wochen und freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Spieker und Mitarbeiter

## Weihnachtsmenü

Am 1. und 2. Weihnachtstag servieren wir Ihnen ein weihnachtliches Mittagmenü. Lassen Sie sich von uns überraschen und genießen Sie festliche Stimmung in liebevoll dekorierten Räumen.

## Gänseessen

Wir bereiten Ihnen gerne eine Gans für jeweils vier Personen zu. Dieses Angebot gilt bis zum Jahresende und nach Absprache. Ihre Reservierung hierfür nehmen wir gerne ab sofort entgegen.



**DAS LEBEN DER GLETSCHER.**

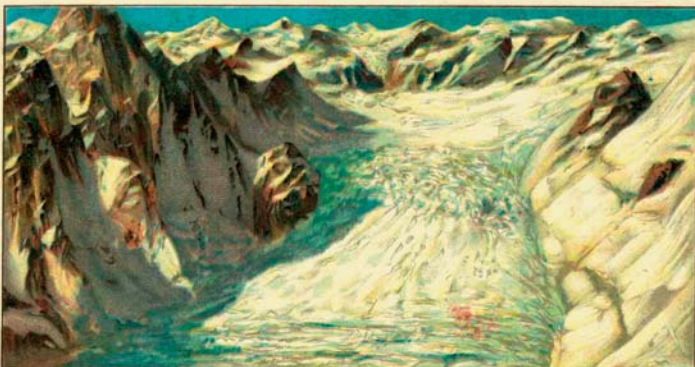
1. Der Eisstrom fließt zu Tal.

LIEBIG-FLEISCH-EXTRAKT, DAS WERTVOLLSTE DES FLEISCHES

*Josef Liebig*

*Nachdruck verboten*

*Erklärung siehe Rückseite.*



**DAS LEBEN DER GLETSCHER.**

2. Eine Firnmulde als Quelle des Gletschers.

LIEBIG FLEISCHBRÜH-WÜRFEL, NATÜRLICHE FLEISCHBRÜHE

*Josef Liebig*

*Nachdruck verboten*

*Erklärung siehe Rückseite.*

## *Herbstliche botanische Wanderung und regionales Menü*

**So 23.10.  
So 06.11.  
jeweils 10:30 Uhr**

Wir freuen uns, dass wir Ihnen bereits zum vierten Mal diese besondere Veranstaltung anbieten können. Peter Rüter, Leiter der Biologischen Station Kreis Paderborn – Senne, Botaniker und Wanderer, nimmt Sie mit in die Sennelandschaft in der Umgebung des Gasthauses. Gewinnen Sie neue Eindrücke und Einblicke in einer interessanten Landschaft mit ihren typischen Bäumen, Sträuchern und Kräutern.

Nach der Wanderung servieren wir ein jahreszeitlich abgestimmtes Menü aus regionalen Produkten des »Senne Original«. Wiederholungs-täter sind gern willkommen – zu entdecken gibt es immer Neues und Überraschendes.

### **Menü**

*Steckrübencremesüppchen  
mit steirischem Kernöl*

*Wildragout vom Senne-Wild  
mit hausgemachten Spätzle  
und dreierlei Pilzen*

*Blaubeer-Pfannkuchen  
mit Vanilleeis*



Enthüllte Zauberkünste, Serie 269 (Bild 3 & 4), 1894  
 Drucker: Hermann Schött AG (Rheydt), Format: 111 x 71 mm

## Kochkurse

In geselliger Runde lernen Sie von Küchenchef Franz Spieker, wie unkompliziert abwechslungsreiches Kochen sein kann: von der Verwendung hochwertiger Lebensmittel und Küchentechniken bis zum Anrichten der Teller.

Gerne können Sie bis zu 3 Personen zum Essen am Abend dazuladen und zeigen was Sie gelernt haben.

Wild

**Mi 09.11.**  
**14:00 Uhr**

pro Teilnehmer: 85,00 Euro (pro Gast: 42,50 Euro)

Feine Küche

**Mi 16.11.**  
**14:00 Uhr**

pro Teilnehmer: 90,00 Euro (pro Gast: 45,00 Euro)

Alle unsere Kurse sind mit maximal 12 Teilnehmern belegt, sollten weniger als 8 Anmeldungen vorliegen, so behalten wir uns vor, den Kurs abzusagen.

Wir bieten auch Kochkurse ausserhalb dieser festgelegten Termine an – z. B. im Rahmen eines Geburtstages, eines Betriebsausfluges einer Mitarbeitermotivation oder einfach so.

Auf Anfrage machen wir Ihnen gern individuelle Vorschläge.



Nachdruck verboten.

Erklärung siehe Rückseite.



Nachdruck verboten.

Erklärung siehe Rückseite.

Der Käse, Serie 989 (Bild 5 & 6), 1930  
 Drucker: Gebrüder Klingenberg GmbH (Detmold), Format: 110 x 70 mm

## Weinabend Südtalien

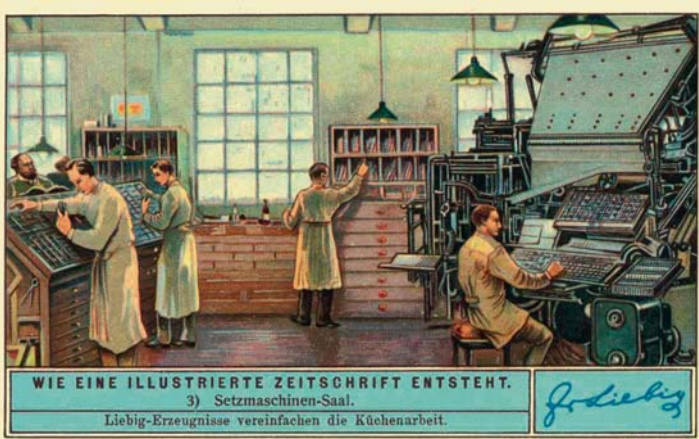
Sa 12.11.  
 19:00 Uhr

An diesem Abend stellt Ihnen Martino Porcelli – Weinimporteur und Kenner der italienischen Weinszene – namhafte Weine von Winzern aus Apulien, Sizilien und Kampanien vor. Beim Aperitif haben Sie die Gelegenheit, verschiedene Olivenöle mit hausgebackenem Ciabatta zu probieren. Anschließend servieren wir ein Menü, durch das die vorgestellten Weine besonders zur Geltung kommen. Ein Abend für Genießer.

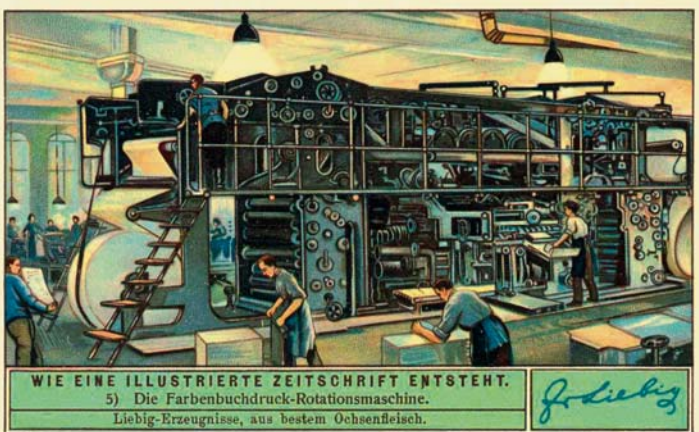
### Menü

*Mediterrane Vorspeisen-Variation*  
*Lammfilet auf Couscous*  
*mit griechischem Joghurt*  
*Kross gebratene Austernpilze auf Rucola*  
*mit geraspeltm Parmesan*  
*Tomaten-Chilicremesüppchen*  
*Flugentenbrust, rosa gebraten,*  
*auf Paprika-Fenchelgemüse*  
*mit einer Thymiansoße*  
*und schweizer Polenta*  
*Käseauswahl mit Tessiner Senf,*  
*Gewürz-Chutney und Nussbrot*

pro Person: 43,00 Euro inkl. Wein



Nachdruck verboten. Erklärung siehe Rückseite.



Nachdruck verboten. Erklärung siehe Rückseite.

**Die tückische Teigtasche**  
**Thilo Bock**  
*liest, trinkt, isst & singt*

**Fr 18.11.**  
**19:00 Uhr**

Zwischen mehrgängigen Köstlichkeiten aus Spiekers Küche rät Thilo Bock davon ab, seine Heimatstadt Berlin zu besuchen, hört Jugendlichen beim Labern zu, erzählt die Geschichte von der weinenden Tapete und hält seinen druckfrischen Roman »Senatsreserve« hoch. Das wird was – vor allem ein Spaß für die ganze Familie! [[www.thilo-bock.de](http://www.thilo-bock.de)]

**Menü**

*Waldpilzterrine  
mit Radischenvinaigrette  
und kleinem Feldsalat*

*Winterliche Wurzelcremesuppe  
mit karamellisierten Maronen*

*Schweinebäckchen,  
geschmort, mit einer Gewürzsoße  
auf Steckrübenpüree  
mit Rosenkohl und Grießnocken*

*Marzipanküchlein  
mit Schokoladen-Minzsorbet*

pro Person: 40,00 Euro



## Musical-Dinner »Bon Voyage«

So 20.11.  
18:00 Uhr  
Einlass  
ab 17:00 Uhr

Wer wollte nicht schon immer mal dem »Phantom der Oper« ins Gesicht schauen, die Tränen in »Elisabeths« Auge glitzern sehen, den Vampir »Krolock« im Sarg erblicken oder die Hexe »Elphaba« auf ihrem Besen in der Nacht erleben.

Bei unserem Musical-Dinner ist all dies und noch viel mehr möglich. Eine Reise durch die traumhafte Welt der Musicals bringt den Glanz der großen Shows in greifbare Nähe. Die Reise wird begleitet durch ein 4-Gang-Menü.

### Menü

*Tatar vom Saibling mit Wasabicreme,  
Sesamgebäck und Rapunzelsalat*

*Ravioli, mit Kürbis gefüllt,  
auf Lauchgemüse mit einer Salbeibutter*

*Zweierlei vom Kalb  
Kalbsfilet, rosa gebraten  
und Bäckchen, in Rotwein geschmort,  
auf Erbsenpüree mit Shiitake*

*Weißes Espressoparfait  
mit Birnenkompott und Preiselbeeren*

pro Person: 79,00 Euro



## Winterliches Buffet

Fr 25.11. / Sa 26.11.  
Fr 02.12. / Sa 03.12.  
Fr 09.12. / Sa 10.12.  
Fr 16.12. / Sa 17.12.  
jeweils 19:00 Uhr

Das Jahr neigt sich dem Ende. Zeit zu resumieren, das »geerntete« zu genießen. So vielfältig ist die winterliche Küche, dass unser Buffet die perfekte Möglichkeit bietet, sich diesem Gedanken kulinarisch zu nähern. Verbringen Sie adventliche Abendstunden in unserem Haus – vielleicht im Kreis Ihrer Familie, von Freunden oder Kollegen – und genießen Sie gemeinsam.

### Vorspeisen

Truthahnbrust mit einer Walnuss-Schnittlauchmarinade /// Pilzterrine mit Radieschenvinaigrette /// Apfel-Zwiebelküchlein mit Speck /// Steckrüben-Vanilleterrine /// Lachsfrikadellen mit Meerrettichcreme /// Butterfisch mit grüner Soße /// Hausgebeizter Lachs mit Ingwer und Dill-Senfsoße /// Geflügelsalat mit Nudeln, Erbsen und einer Cocktailsoße /// Matjes-Kartoffelsalat mit Apfel und Schmand /// Rotkohlsalat mit Orangenfilets /// Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

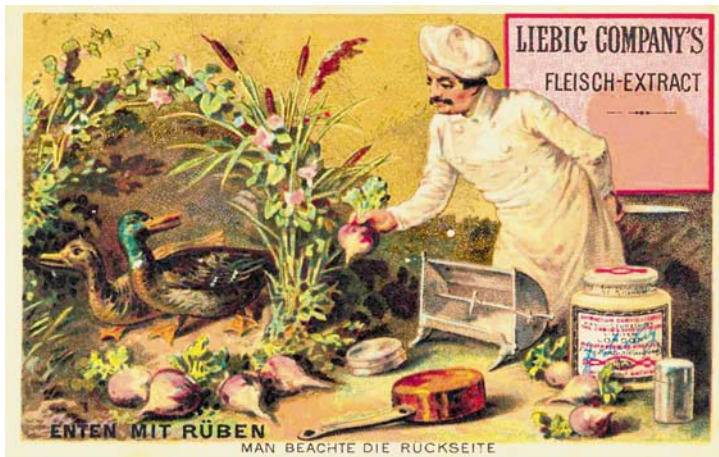
### Hauptgänge

Filet vom Saibling auf Ingwer-Sauerkraut mit einer Limettensoße /// Kohlroulade vom Reh mit dreierlei Pilzen auf Rahmwirsing mit Speck und Kartoffel-Zwiebelpüree /// Sauerbraten vom Tafelspitz mit Rotkohl und Serviettenklößen

### Dessert

Mohnmousse mit Birnensoße /// Dampfnudeln mit Zwetschenröster und Vanillesoße /// Westfälische Pumpnickelspeise mit Winter-Gewürzen

pro Person: 29,00 Euro



## Entenessen

Do 01.12.  
Do 08.12.  
Do 15.12.  
jeweils ab 18:00 Uhr

Ente oder Gans? Am Ende ist die Größe das einzige, was diese beiden klassischen Wintergerichte unterscheidet. Der Verzehr von Gänsen ist auf die traditionelle Martinsgans zurückzuführen. Diese wurde am Martinstag, dem 11. November, verspeist. Eingeleitet wurde damit einst die winterliche Fastenzeit, die am Heiligabend endet und wiederum mit einer Gans als Hauptspeise beschlossen wurde. Die Geschichte der Weihnachtsgans ist unmittelbar an diese Tradition geknüpft. Kleinen Familien war eine Gans einfach zu groß, um sie zu verspeisen. So ist man auf die Ente gekommen. Wir servieren unsere kross aus dem Ofen nach traditioneller Art – eingebettet in ein winterliches Menü.

## Menü

*In Ingwer und Zitronengras  
gebeizter Lachs,  
mit einer Lavendel-Honigsoße  
und Blattsalaten*

*Ente frisch aus dem Ofen,  
am Tisch tranchiert  
mit einer Balsamico-Soße  
und karamellisierten Quitten,  
dazu Rotkohl,  
Rosenkohl in Schinkensahne  
und Serviettenklöße*

*Crème brûlée mit Zwergorangen*





## Spiekers Küchenpartys

Mi 07.12.  
Mi 14.12.  
jeweils 19:00 Uhr

Zu einer guten Party gehören gutes Essen, leckere Getränke, Musik und am besten eine große Küche mit genügend Platz für alle Gäste um ungezwungen ins Gespräch zu kommen. Eine große Küche ist in unserem Restaurant definitiv vorhanden, und so lassen wir die Küchenpartys – wie der Name schon sagt – gleich dort stattfinden. Schauen Sie den Köchen über die Schulter, probieren Sie und unterhalten Sie sich mit anderen Gästen. Ein lockerer Abend in netter Runde.

### Menü

*Frühlingsrolle, mit Wintergemüse gefüllt,  
und einem Kardamom-Dressing auf Rucola  
und gepulsten dicken Bohnen*

*Rote Beetesüppchen mit Mango*

*Kabeljau aus dem Pergament mit Fenchel*

*Flugentenbrust mit Koriander, Sternanis und Honig  
auf Glasnudeln mit Mango-Sojasoße*

*Ochsenbäckchen, in Rotwein geschmort,  
auf Kürbisrisotto*

*Bread & Butterpudding mit Apfel-Quittenkompott  
Holundergelee mit griechischem Joghurt  
Mokka-Amarettiniparfait mit Punschpflaumen*

pro Person: 36,00 Euro



## Silvestergala mit »Night and Day«

Sa 31.12.  
19:00 Uhr

Unsere Zutaten für einen gelungenen Start ins neue Jahr: ein opulentes 5-Gänge-Menü, eine Liveband, ein festlich dekoriertes Saal und – das wichtigste – nette Menschen, mit denen man gern das alte Jahr verabschiedet und das neue begrüßt.

Diesmal wird der Abend begleitet von der Band »Night and Day«, deren Repertoire von anspruchsvoller Dinner- und Barmusik über gepflegte Tanzmusik, Evergreens und aktuellen Charthits bis hin zum Soul- und Funkbereich reicht.

Es sind also alle Voraussetzungen für einen schönen Abend gegeben. Wir freuen uns auf Sie.

### Menü

#### Surf & Turf

Jacobsmuschel und Kaninchenrücken  
auf Blumenkohl-Vanillepüree mit Orangensoße und Friseesalat

Essenze von der Gans mit Gänseravioli

Filet vom Loup de mer auf Kerbelrisotto  
mit Kerbelschaum und Garnelenkroketten

Hirschrücken im Brotmantel auf Steckrübenpüree  
mit einer Portweinsoße und Rosenkohlblättern

#### Variation

Marzipanküchlein

Holunderblütengelee mit grünen Trauben

Schokoladen-Kardamomeis

## Zu den Abbildungen in diesem Heft.

Alle Bilder sind Liebig Sammelbilder, die von 1875–1940 als Werbezugabe zum »Liebig Fleisch-Extrakt« im Handel erhältlich waren.

### Liebig Fleisch-Extrakt

Justus von Liebig (geboren 1803 in Darmstadt, gestorben 1873 in München), deutscher Chemiker und Professor in Gießen und München, entwickelte seit den 1840er Jahren einen konzentrierten Fleischtrank aus Rindfleisch [ohne weitere Zutaten], den er 1853 als stärkende Krankenkost der an Typhus erkrankten Tochter eines Bekannten gab, die keine feste Nahrung mehr zu sich nehmen konnte. Das Mädchen erholte sich durch den Fleischtrank und Liebig veröffentlichte das Rezept in den »Annalen der Chemie«.

Ein in Uruguay lebender deutscher Unternehmer, der diesen Artikel gelesen hatte, bietet Liebig 1862 eine Zusammenarbeit in Uruguay an. Dort wurde nun »Liebig Fleisch-Extrakt« in riesigen Mengen erzeugt und weltweit verkauft. Zu der Zeit gab es in Südamerika einen großen Überschuss an Rindfleisch, da die Tiere vor allem wegen der Häute, Hörner und Knochen gehalten wurden.

Nach Liebig Vorstellungen sollte der Fleischextrakt ein Nahrungsmittel vor allem für die ärmere Bevölkerung sein, erwies sich dafür aber als zu teuer. So wurde er vor allem als nährstoffreiche Zugabe bei der Truppenverpflegung in diversen Kriegen verwendet. Später fand »Liebig Fleisch-Extrakt« alltägliche Verwendung in der Herstellung von Fleischbrühe oder zur geschmacklichen Anreicherung von Suppen und Saucen.

Mit geschickter Werbung wurde der »Liebig Fleisch-Extrakt« seinerzeit schnell zur marktbeherrschenden Marke. Justus von Liebig selbst konnte daraus keinen Nutzen ziehen. Er besaß nur 100 Aktien und das Recht, das Produkt auf gleichbleibende Qualität zu überprüfen. »Liebig Fleisch-Extrakt« wird bis heute produziert.

### Liebig Sammelbilder

Ein Grund für den schnellen Aufstieg der Firma war eine wirkungsvolle Beigabe zum Produkt: Glaubt man der Forschung, dann waren es die Bilder der Firma Liebig, die dem Werbemedium des Sammelbildes zum Durchbruch verholfen haben.

Von 1875 bis 1940 wurden allein in Deutschland etwa 7000 Bilder in 1138 Serien ausgegeben, zudem wurden Serien in bis zu 11 weiteren Sprachen produziert. Zunächst wurden meist humoristische Einzelbilder hergestellt, ab 1880 dann Serien, die fast immer aus 6 Bildern (zumeist im Format 110 x 70 mm) bestanden und eine große Vielfalt von Themen zeigten. Durch die internationale Präsenz, waren die Motive der Sammelbilder im Allgemeinen politisch und konfessionell neutral – man findet unter ihnen nahezu keines, dem man den Vorwurf machen könnte, nationalistisch zu sein.

Eigens angebotenen Sammelalben unterstützten eine fast epidemisch einsetzende Sammelleidenschaft. Die Darstellungen der Liebig Sammelbilder prägten so das Bildwissen von Generationen.

Alle Liebig Sammelbilder finden Sie auf der DVD : »Liebig's Sammelbilder. Vollständige Ausgabe der Serien 1 bis 1138 (Atlas des Historischen Bildwissens 1)«, eine Publikation des Max-Planck-Instituts für Geschichte, Berlin 2002, herausgegeben von Bernhard Jussen, © The Yorck Project, Gesellschaft für Bildarchivierung mbH, Berlin 2002. Die DVD ist im Handel erhältlich. Ebenso finden sich gut erhaltene Originalexemplare von Liebig Sammelbildern im Antiquarischen Fachhandel, auf Flohmärkten und sicher auf vielen Dachböden dieser Welt.

Umschlagabbildung: Weihnachten, Serie 346 (Bild 2), 1896  
Gestaltung: Susanne Bax



**Geschenkgutschein** Verschenken Sie einen Abend im Gasthaus Spieker. Sie erhalten Gutscheine direkt bei uns, können uns anrufen oder eine e-mail schreiben. Auf Wunsch geht der Gutschein direkt an die Geschenk-Adresse.

**Ramselhof** Neben den Räumlichkeiten in unserem Haus – Saal und Restaurant mit Wintergarten – können wir Ihnen die Deele des Ramselhofes als Ort für Ihr Fest anbieten (Ramselstraße 17, 33161 Hövelhof-Riege). Die idyllische Lage und der Zauber des alten Fachwerkgemäuers sind einzigartig. Wir stehen Ideen für Ihr Fest offen gegenüber und beraten Sie gern. Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns.

**Aktuelle Informationen** Bei Interesse an unserem Programm können Sie uns Ihre e-mail-Adresse schicken und wir informieren Sie über aktuell Veranstaltungen (besonders interessant für Sie bei kurzfristigen Terminen). Gerne senden wir Ihnen auch unser Programmheft als pdf-Datei per e-mail zu.

Gasthaus Spieker, Detmolder Straße 86, 33161 Hövelhof-Riege  
Fon: 0 52 57 – 22 22, Fax: 0 52 57 – 41 78, [info@gasthaus-spieker.de](mailto:info@gasthaus-spieker.de)  
[www.gasthaus-spieker.de](http://www.gasthaus-spieker.de)