

Zu Besuch am heimischen Herd

Auf dem Blasheimer Markt, Ostwestfalens größter Kirmes, gehen die Lichter an. Garant für Party-Stimmung an den vier Abenden: Das Gasthaus Rose, das seit mehr als hundert Jahren auf dem Blasheimer Markt dabei ist.

Im Haxenzelt setzt Rose die Akzente: musikalisch mit Piccadilly, kulinarisch mit zünftigen Speisen. „Bei unserem Küchenteam liegt der Fokus klar auf der Qualitätssteigerung im gesamten Angebot. Aus unserem mobilen Kühlhaus werden die Produkte frisch verarbeitet und vor Ort zubereitet“, betont Jens Stegkemper.

Erweitert wird in diesem Jahr auf Grund der großen Nachfrage das Angebot an Kaffee- und Kuchenspezialitäten. Neugestaltet zeigt sich sowohl die Speisekarte, als auch der Außenbereich mit Biergarten. Unter den modernen Pagodenzelten sorgen am Freitag ab 11 Uhr ein DJ und Aktionstheken für Stimmung. Besonders und neu in diesem Jahr: die Rose-Cocktail-Lounge. Um den Komfort für die Gäste zu erhöhen hat das Haxenzelt am Westausgang nun eine eigene gepflegte Toilettenanlage.

„Endlich wieder Blama!“, freut sich besonders Sohn Benjamin Stegkemper. Nach seiner Ausbildung zum Koch in der Residenz Heinz Winkler in Aschau im Chiemgau ist er nun nach Hause zurückgekehrt und wird das Team in der Marktküche in Blasheim verstärken.

Zu den Küchen dieser Welt bricht Benjamin wieder im Winter auf. Den neuen Trends wird er nachspüren und Erfahrungen für sich und das elterliche Gasthaus in Vehlage sammeln.



Bestens ausgebildet: Benjamin Stegkemper in der heimischen Küche