



Auszug aus dem Titel:  
„Eine kulinarische Entdeckungsreise durch Münsterland,  
Osnabrückland, Emsland und Grafschaft Bentheim“

(Neuer Umschau Buchverlag, November 2011, 978-3-86528-523-2, € 34,90)

## Wohlfühlen leicht gemacht

Hotel Restaurant  
Westerkamp

Die enge Verbundenheit zur Stadt und gleichzeitig Offenheit für Innovationen drücken sich im Slogan des Hotel Restaurant Westerkamp aus: „Wohlfühlen in Osnabrück“. Die erfrischend helle Fassade des 4-Sterne-Hotels verrät nicht, dass es eine über 150-jährige Tradition hat. Eleganz und Komfort, gepaart mit einer lockeren Atmosphäre,

kennzeichnen das Hotel und Restaurant Heinrich's, rustikaler geht es in der Bierstube Ton Outspan's zu. Die günstige zentrumsnahe Lage ist für Urlauber wie Geschäftsreisende interessant.

Bäckermeister Bernhard Westerkamp hatte das richtige Gespür für Entwicklungen, als er 1860 an der schon damals wichtigen Bremer Straße ein Fuhrunternehmen mit Pferdeversorgung und Beherrung sowie eine Schankwirtschaft eröffnete, später einen Kolonialwarenladen und eine Neubrauerei.

Sein Lebenswerk wurde von der Familie geschickt weiterentwickelt. David Westerkamp führt das Haus seit 2007 in der sechsten Generation. Individualität in allen Räumen, vom Tagungsraum bis zum Wellnessbereich, ist selbstverständlich.

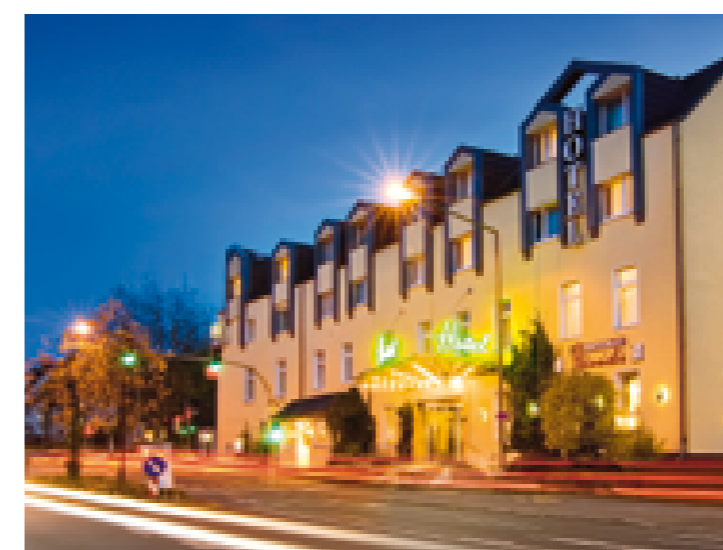
Das Restaurant Heinrich's wird von Hotelgästen ebenso gern genutzt wie von anderen Besuchern. Die regionale Küche steht im Vordergrund, ergänzt um internationale Speisen. Durchaus möglich, dass man hier seinem Nachbarn begegnet oder prominenten Gästen, wie der italienischen Frauen-Fußball-Nationalmannschaft. Bei Osnabrücker Steckerübensuppe mit Garnelen oder einem deftigen Grünkohl lernt man die hiesige Küche kennen. Eine gute Empfehlung ist auch die gesottene Rinderlende mit Pestoschaum und Ziegenkäseravioli. Im Sommer wird zweimal wöchentlich ein Barbecue im Garten veranstaltet.

Als bekennender Fan des VFL Osnabrück freut David Westerkamp sich mit seinen Mitarbeitern, dass des Öfteren Sportler im Hotel Restaurant Westerkamp bleiben. Im Ton Outspan's (für Nichtkennner des Plattdeutschen: zum Ausspannen) künden Wimpel regionaler und internationaler Vereine von der Freude, hier gemeinsam zu feiern.



 **Gesottene Rinderlende mit Pestoschaum und Ziegenkäseravioli**

*Das Rezept des Hauses finden Sie auf Seite 106*



 **Hotel Restaurant Westerkamp**

Bremer Straße 120  
49084 Osnabrück

 05 41 / 9 77 70

[www.westerkamp.de](http://www.westerkamp.de)