



Genuss mit Plan

Außergewöhnliche Locations von und um Marcus Schuster

Das Führen eines Unternehmens und das Kochen sind vollkommen unterschiedliche Aufgabenbereiche. Doch im Prinzip ähneln sie sich mehr, als man auf den ersten Blick vermuten mag. Es gilt in beiden Bereichen jede Komponente im richtigen Maß zu berücksichtigen, damit am Ende ein gelungenes Produkt entsteht.

Marcus Schuster ist dabei, dieses Rezept zu perfektionieren. Bereits seit sieben Jahren lässt der Pächter der Gastronomie im „Im Weißen Ross“ im LWL-Freilichtmuseum Detmold seine Ideen durch Leidenschaft und Engagement Realität werden.

Einst stand das 1698 erbaute prächtige Dielenhaus in der Kleinstadt Obermarsberg im Hochsauerland. Von 1848 bis 1931 diente das stattliche Fachwerkhaus mit der schmuckvollen Ornamentik

als gern besuchtes Gasthaus. Es wurde schnell zum geselligen Mittelpunkt in Obermarsberg. Im Jahre 1966 wurde das Haus für das Westfälische Freilichtmuseum in Detmold abgetragen und von 2003 bis 2005 als Museumsgaststätte „Gasthaus Im Weißen Ross“ im Paderborner Dorf des Freilichtmuseums wieder aufgebaut. Heute präsentiert sich das Gasthaus mit vielen regionalen Spezialitäten als beliebte Gastronomie im Herzen des Freilichtmuseums.

Das etwa 90 Hektar große Museum hat

neben dem natürlichen und historischen Aufbau der Grünflächen eine große Anzahl an architektonischen Schmuckstücken zu bieten. Auch die Gastronomie zählt dazu. Innerhalb der Saison von April bis Oktober kommen viele Besucher von nah und fern angereist und krönen ihren Ausflug mit einem Essen „Im Weißen Ross“. Und traditionell lippische Spezialitäten wie „Pickert“ oder „Wurstebrei“ sind den Besuch auf jeden Fall wert.

Neben einem kulinarischen Ausflug in die Vergangenheit bietet die Gastronomie „Im Weißen Ross“ ganzjährig eine besondere Location für Feierlichkeiten jeder Art. Ob Geburtstag, Hochzeit oder Betriebsfeier, in dieser einmaligen Kulisse ist ein außergewöhnlicher Abend mit einem exklusiven Catering-Programm garantiert.

Seit 2017 ist Marcus Schuster ebenso am BILSTER BERG anzutreffen. Mit der Ausweitung seines Unternehmens auf den gastronomischen Part der Rennstrecke hat er sich einer weiteren Herausforderung gestellt und zeigt sich erfolgreich.

Die 4,2 Kilometer lange Rennstrecke wurde von einem Formel-1-Streckenarchitekten entworfen und ist in Kenner-Kreisen für ihre Komplexität bekannt. Sie wird von insgesamt 180 Gesellschaftern getra-

gen und privat finanziert. Als Partner der Automobilbranche bietet der BILSTER BERG zusammen mit der gehobenen Gastronomie eine perfekte Kulisse für Kundenevents, Incentives und Firmenfeiern.

Den Aspekt der Exklusivität und Einzigartigkeit greift Marcus Schuster in seinem Konzept auf. Durch die Idee eines besonders kundennahen und individuellen Service entfernt sich das Catering von der Vorstellung eines klassischen Buffets und erreicht die Kunden bis in die Boxenhallen oder ins Fahrerlager mit verschiedenen Barbecues.

Marcus Schuster bleibt seinen Prinzipien treu und legt großen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Denn nicht nur das Auge isst mit, auch das Gewissen sollte bewusst gesättigt werden.

Der Weg zu einem vollkommen gewissenhaften und ökologisch verantwortungsbewussten Betrieb ist ein langer Prozess. Nachhaltiges Handeln ist nicht bloß ein Trend, sondern vielmehr ein Bekenntnis zur eigenen Region. Ein erster Schritt ist die Konsequenz im nachhaltigen Einkauf von möglichst ökologischen, regionalen und saisonalen Produkten.

Marcus Schuster und sein Team haben noch mehr Ziele. Der Plan ist also groß. Aber nicht größer als der Ehrgeiz von Marcus Schuster und seinem Team.

Es lohnt sich, diese Entwicklungen im Auge zu behalten.

Weitere Informationen

www.im-weissen-ross.com

www.bilster-berg.de

Unsere Standorte

Marcus Schuster Gastronomie

