



Genuss mit Plan

Außergewöhnliche Locations „Im Weißen Ross“ und am „BILSTER BERG“

Das Führen eines Unternehmens und Kochen sind vollkommen unterschiedliche Aufgabenbereiche. Doch im Prinzip ähneln sie sich mehr, als man auf den ersten Blick vermutet. 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 Weißen Ross“ im LWL-Freilichtmuseum Detmold seine Ideen durch Leidenschaft und Engagement Realität werden.

Das etwa 90 Hektar große Museum hat neben dem erfrischend natürlichen und historischen Aufbau der Grünflächen viele architektonische Schmuckstücke 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 das „Weiße 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.

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 berüchtigt. Sie wird von insgesamt 180 Gesellschaftern getragen und privat finanziert. Als Partner der Automobilbranche bietet der „BILSTER BERG“ zusammen mit der gehobenen Gastronomie eine perfekte Kulisse für exklusive 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. Neben verschiedenen Barbecues hat der gelernte Restaurantfachmann und Koch einen Teppanyaki-Ringgrill aufgestellt, auf dem er viele besondere Spezialitäten zubereitet. Alles was hier auf den Grill kommt ist regional.

Ob Teutoburger Wildspezialitäten oder Rinder aus der direkten Galloway Zucht des „BILSTER BERG“ – 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. Die Optimierung des eigenen ökologischen Handelns stellt eine Herausforderung dar, aber ebenso eine Chance, die Beziehung zum eigenen Standort zu festigen.

Ein erster Schritt ist die Konsequenz im nachhaltigen Einkauf von möglichst ökologischen, regionalen und saisonalen Produkten. Doch bei diesem Schritt soll es nicht bleiben. Marcus Schuster und sein Team haben noch mehr Ziele. Neben einer Ausweitung des Produktbewusstseins steht auch Ressourcen schonen auf dem Plan. Auch das Angebot von Themenveranstaltungen soll ausgeweitet werden, am „BILSTER BERG“ gleichermaßen wie „Im Weißen Ross“. 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.