



Winterliche Luftansicht des Klosters Oelinghausen mit dem Gasthof Danne oben in der Mitte

Gasthof Danne

Die beliebtesten Gasthöfe und Gasthäuser in Westfalen.

Arnsberg ist bekannt für seinen 482 km² großen Wald, die schöne Landschaft und die umliegenden Klöster. Auch zeichnet sich die Region mit guten Landhotels und Gasthöfen aus. Wir möchten Ihnen dieses mal den seit 1917 bestehenden Gasthof Danne im Stadtteil Oelinghausen vorstellen.

Der Gasthof Danne wurde am 15. November 1917 eröffnet, gleich gegenüber dem Kloster Oelinghausen, als Nebenerwerb zur Schneiderei der Familie Danne.

Das 1174 gegründete Prämonstratenserinnen Kloster wird heute noch von drei Schwestern des Ordens der hl. Magdalena Postel bewohnt, die hier leben und arbeiten. Bekannt sind Kloster und Klosterkirche vor allem als Wallfahrtsort.

Der gegenüberliegende Gasthof Danne war zunächst – bis in die 1950er Jahre – eine alkoholfreie Gastwirtschaft mit Poststelle und einem kleinen Laden. So waren die Schneidermeister zudem Wirte, Kaufleute und Posthalter. Im Laufe der vielen Jahrzehnte wurde der Gasthof oft moder-



Christian Danne in seinem „Revier“

nisiert, erweitert oder umgebaut (Küche, Gasträume, Gartenwirtschaft, Spielmöglichkeiten für Kinder, Saal usw.).

Die Gastwirtschaft im Erdgeschoss verfügt heute über 50 Plätze. Im „Oberstübchen“, dem ehemaligen Heuboden, finden noch einmal weitere 50 Gäste Platz. In der von einer hohen Hecke umgebenen Gartenwirtschaft kann man gepflegt speisen und/oder sich von Radtouren oder Wanderungen erholen. Neben all den Renovierungen wird aber auch auf Tradition geachtet. So zeigen viele Porträts die Verfahren der Familie und eine alte Schneiderrechnung in Sütterlinschrift ist in die Glastür zum Gastraum geätzt.

Seit 1995 wird der Gasthof in vierter Generation von Christian und Annette



Der renovierte Gasthof



Traditionsbewusste, regionale Küche mit Pfiff



Gediegene Gastlichkeit



Gepflegt speisen im Freien

Danne betrieben. Der gelernte Koch (geboren 1973) präsentiert heute eine gehobene Landhausküche, in der Pommes keinen Platz auf der Karte finden. Im Wirtshaus angebracht befindet sich der plattdeutsche Spruch „MÜNNEKESMOTE“, was soviel heißt wie mundgerecht. Ein anderer Spruch lautet: „Deine erste Pflicht ist es, Dich selbst glücklich zu machen, danach kannst Du andere glücklich machen.“

Christian Danne möchte mit seiner Art zu kochen die Gäste glücklich machen und das Bewusstsein für wertiges Essen stärken. Seine Produkte kommen überwiegend aus der Nachbarschaft oder der Region. Seinen Fisch bezieht er vom Fischhof Baumüller, Blutwurst, Äpfel wie z. B. rote Sternrenette, Leberwurst und Schinken, stam-

men aus eigener Herstellung, Kartoffeln, Grünkohl, Obst und Gemüse liefern die Höfe Scheer und Bussmann in Werl-Büderich, der Sika-Hirsch stammt aus den heimischen Wäldern und das Fleisch bezieht er u. a. von der Metzgerei Merte. Auch zum Gänseessen werden nur ganze Tiere verarbeitet. Seine Fonds – Grundlage für feine Saucen – werden selbstredend in der eigenen Küche angesetzt. Diese Produkte sind die Basis seiner kulinarischen Angebote. Christian Danne bietet seinen Gästen eine traditionsbewusste Küche im jahreszeitlichen Verlauf.

Dass hier hervorragend gekocht wird, hat sich herumgesprochen. Die Gästeklientel von Annette und Christian Danne rekrutiert sich aus dem Hochsauerlandkreis so-

wie den weiteren angrenzenden Regionen wie Märkischer Kreis, dem Soester Raum und Kreis Unna. Besonders erfreulich ist, dass der in der Gastronomie immer seltener werdende Mittagstisch noch angeboten wird. Dieser ist bei den Gästen äußerst beliebt. Gerne gebucht wird der Gasthof auch für Familienfeiern und Firmenveranstaltungen. Schon erwähnt wurde, dass neben den „Einheimischen“ auch viele Wanderer, Radfahrer und Pilger einkehren. Ein kleiner Wochenendausflug zu „Dannen“ lohnt sich zu jeder Jahreszeit, zumal es zur Autobahn nur ganze fünf Minuten sind.

Weitere Informationen
www.gasthof-danne.de