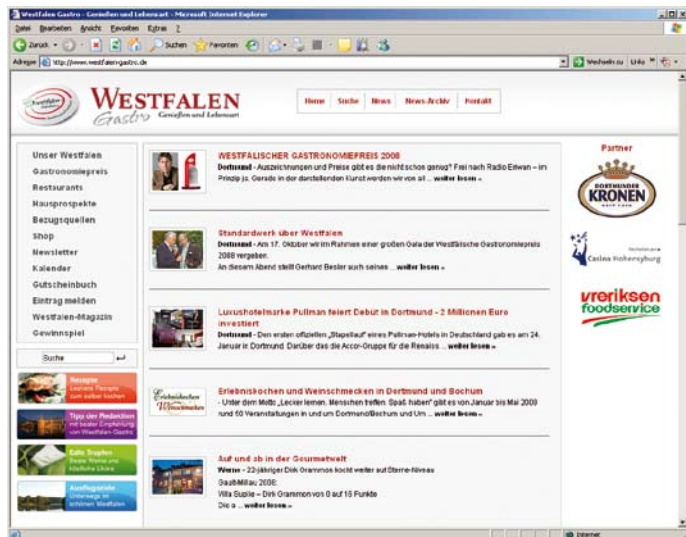


Neu im Netz oder: Nichts ist so alt wie eine Homepage von gestern



Westfalen-Gastro.de ist eine der beliebtesten Seiten der Region. Nach sieben Jahren gehört das Portal schon fast zu den Klassikern im Netz. In all der Zeit haben die Seiten nur einmal eine optische Auffrischung bekommen. Wenig, bedenkt man, dass die „Lebensdauer“ einer Seite meist nur mit zwei bis drei Jahren beziffert wird. Die Mischung aus zeitlosem Design und stets aktuellen Inhalten (Google-Spruch: „Content is king“, will heißen: ausschlaggebend sind die Inhalte) haben dem Portal in jedem Falle über die Jahre wachsende Beliebtheit beschert.

Neue Ansprüche an Funktionen und Design, größer werdende Bildschirmauflösungen und nicht zuletzt eine Anpassung an die vorliegende Printausgabe haben nun eine komplett neue Gestaltung gefordert.

Westfalen-Gastro 2.0 sozusagen präsentiert sich leicht, frisch und offen. Gut lesbar und klar strukturiert. Wer nicht blättern will, dem hilft die Suchfunktion. Rund 300 ausgewählte Restaurants, Gaststätten und Hotels der Region sind auf dem Portal kostenlos vertreten. Prämisse der Redaktion hierbei: Die Häuser müssen empfehlenswert sein. Wobei dies eine urige Schänke mit hausgemachten Frikadellen genauso sein wie die Sternerestaurants der Region sein können.

Die Auswahl ist übersichtlich nach Städten geordnet. Zu jeder Stadt gibt es weitere Informationen in einem hinterlegten Porträt. 60 der Restaurants stellen bisher ihr Rezept des Hauses zum Nachkochen vor. Die Rubrik Weintipp umfasst mittlerweile 17 Einträge von unserem Partner

ihren Hausprospekt veröffentlichen. Vorteil für den User bzw. Gast: Das bei Bedarf oft umständliche ausdrucken einer Homepage entfällt ebenso wie das anfordern und das warten auf einen gedruckten Prospekt. Hier können online bereits rund 20 Prospekte angeschaut und einfach gedruckt werden.

Auf der Startseite gibt es stets aktuelle Nachrichten aus der Branche, sowie im Archiv, Zugriff auf ältere Meldungen. An allen Bereichen können Gäste und Gastronomen aktiv mitarbeiten und Restaurantbeiträge sowie Nachrichten melden oder ändern. Achso: eine neue Adresse gibt's auch: www.westfalen-magazin.de

Hauptsächlich an die Gastronomie und Hotellerie wendet sich die neue Seite der Firma ekb aus Dülmen. Die Produktbereiche Glas, Porzellan und Besteck werden eindrucksvoll dargestellt. Man erhält einen Einblick in Lager und Ausstellung von ekb und findet alle großen Marken wie Villeroy & Boch oder Schönwald. Im Bereich Aktuelles werden stets besondere Angebote präsentiert. Anspruchsvolle Systemgastronomie-Ketten sind ebenso wie Luxushotels und Gourmetrestaurants das Klientel der Dülmener Fachleute. www.ekb-glas-porzellan.de

Aus Landgasthof-Gerwing-Wulf.de wurde: gerwing-wulf.de und außer der neuen Internetpräsenz hat sich auch sonst viel in und an dem Traditionshaus in Ahaus-Alstätte getan. Im neuen Logo steht schlicht nur noch „Wulf's“. Der frische kurze Name präsentiert sich passend,

zusammen mit einer taufrischen Tomate. Auch die Rubrik „Hochprozentiges“ kommt nach einigen Startschwierigkeiten ans Laufen. Hierfür konnten wir Rüdiger Sasse als Partner gewinnen. Als besonderen und neuen Service präsentiert Westfalen-Gastro „Hausprospekte-Online“. Hier können Gastronomen

zusammen mit einer taufrischen Tomate. Diese soll zum einem Erkennungsmerkmal im Logo, aber auch Symbol für die frische, gesunde und schmackhafte Küche des Hauses sein. Diese kann man ab sofort auch in Wulf's Bistro genießen. Mehr unter www.gerwing-wulf.de.

Renaissance in Ascheberg: Gabi Ledenckers Hugo im Dahl ist wieder da! In neuen Räumlichkeiten aber am alten Ort gibt es wieder die beliebten Gerichte rund um die aus eigener Zucht stammenden Forellen. Ob gebraten oder gedünstet sind hierzu die stets wechselnden Angebote an Beilagen sowie Vor- und Nachspeisen das Erfolgsrezept.

www.hugo-im-dahl.de

Neugierige können sich auch schon einmal www.restaurant-schloss-raesfeld.de sowie www.overkamp-gastro.de vormerken. Diese Seiten starten voraussichtlich Mitte März neu.

25 Jahre Kanne Brottrunk

Seit 25 Jahren produziert der Bäckermeister Wilhelm Kanne sen. seinen inzwischen in ganz Europa bekannten „Original Kanne Brottrunk“. Die positive Wirkung des Brottrunks z. B. auf die Linderung von Neurodermitis, Schuppenflechte, sowie dem Abbau von Harnsäuren durch Verbesserung der Darmflora, wurde durch mehr als 40 Studien wissenschaftlich belegt. Brotsäure-Bakterien senken aber auch zu hohe Cholesterinwerte. Cholesterin saugt wie ein Schwamm Gifte und Schadstoffe auf. Je mehr es aufnehmen muss, desto höher steigt es und wird zu einer Gefahr für Herz und Kreislauf.

Wilhelm Kanne nutzt auf wissenschaftlicher Basis das Naturheilmittel Brot unter Anwendung seiner Forschungsergebnisse zur Herstellung des Brottrunks. Kanne arbeitet eng mit Ärzten, Biochemikern und anderen Wissenschaftlern zusammen. Gemeinsam fand man heraus, dass mit dem Brottrunk nicht nur Menschen, sondern auch Tieren geholfen werden kann. Über die positive Wirkung des Brottrunks hält Kanne als Gastdozent Vorträge an Universitäten.

Mehr Infos: www.kanne-brottrunk.de