



Ein prächtiges Beispiel Rügener Bäderarchitektur.

Die Strandhalle im Ostseebad Binz auf Rügen

## Eine Insel auf der Insel

In der Strandhalle Binz gibt es Köstlichkeiten aus der fein-bürgerlichen Küche in groß-bürgerlichen Portionen zu klein-bürgerlichen Preisen.

**D**as Ostseebad Binz hat sich in den letzten Jahren zu einem Tourismusmagneten gemausert, der mit seinem kilometerlangen feinsandigen Strand und zahlreichen Attraktionen im Hinterland eine Menge zu bieten hat. Wer nicht den kompletten Urlaub im Strandkorb verbringen mag, fährt zu den Kreidefelsen im Nationalpark Jasmund, besichtigt das Jagdschloss Gra-

nitz oder die klassizistischen Bauwerke von Putbus. Eine halbstündige Strandwanderung führt von Binz direkt zu den Kolossalbauten von Prora, die für jeden Besucher ein Muss sein sollten und derzeit mit millionenschweren Investitionen zu Hotels und Ferienwohnungen ausgebaut werden. Rügen ist heute mit gut 6 Millionen Übernachtungen im Jahr Deutschlands beliebteste Urlaubsinsel.

Der kleine Hunger zwischendurch kann an den zahlreichen Strandbars mit dem üblichen Angebot von Pommes, Würstchen und Kaltgetränken tagsüber gestillt werden. Wer größere Portionen bevorzugt, findet auf der Strandpromenade und in den Seitenstraßen ein umfangreiches Angebot, bei dem Preis und Leistung nicht immer zueinander finden. Wie eigentlich immer im Urlaub müssen sich anspruchsvollere Gäste auf die Suche begeben, Speisekarten studieren, probieren und Erfahrungen sammeln.

### Am Ende der Strandpromenade wartet Toni Münsterteicher

Spaziert man die Binzer Strandpromenade entlang bis an ihr südliches Ende, so fällt der Blick unwillkürlich auf die weiße Fassade der Strandhalle. Betritt man diese zum ersten Mal, ist sogleich diese besondere Atmosphäre des Restaurants zu spüren: Die acht Meter hohe Decke mit dem liebevoll restaurierten Gebälk, das viele dunkle Holz und die auf den ersten Blick scheinbar bunt zusammengewürfelte Einrichtung, die meilenweit vom typischen Restaurantgestühl entfernt ist. Toni Münsterteicher hat bewusst auf diese Andersartigkeit gesetzt. Die Tische stehen nicht fein sortiert in Reih und Glied. Kein Tisch gleicht dem nächsten, es gibt Stühle und Sessel, kleine Sofas und dennoch bildet alles zusammen ein geschlossenes Ensemble. Dieser erste Eindruck setzt sich beim Studium der Speisekarte fort. Sie ist umfangreich, aber nicht übertrieben lang mit 3 Suppen, 10 Vorspeisen bzw. kleinen Gerichten, 7 Fisch-, 10 Fleisch- und 4 veganen Gerichten, wobei letztere auch als 4-gängiges Veggie-Menü angeboten werden. Der gebürtige Westfale kam 1996 der Liebe wegen auf die Insel und betreibt seit 1997 die Strandhalle. Die westfälischen Wurzeln sind auf der Speisekarte durchaus erkennbar, etwa beim gebackenen Krüstchen von der Schweinebacke auf Bohnenpüree mit Ochsenchwanzjus, Speckpul-

Patron und ungewöhnliches Interieur prägen die einmalige Atmosphäre.



ver und Kräuterpesto oder bei „Himmel und Erde“, das hier mit einer gebratenen Rindfleischblutwurst serviert wird. Die Rindfleischblutwurst hat Münsterreicher gemeinsam mit Marcus Bauermann von der Rügener Landschlachtereie entwickelt, und sie ist auf alle Fälle einen Versuch wert. Dass hier anders gekocht wird als bei den meisten Kollegen in Binz zeigen vor allem die diversen Fischgerichte und das Labskaus. Jawohl! Hier steht Labskaus auf der Karte, Lichtjahre entfernt von der meist üblichen Pampe und auch für Menschen genießbar, die normalerweise schon bei bloßer Erwähnung des Gerichts einer Ohnmacht nahe sind. Labskausverächter müssen sich nur einen ganz kleinen Ruck geben, um dann nach den ersten Bissen im siebten Himmel zu landen. Auf der Karte wird es zu Recht als „Edel-Labskaus“ angeboten: Medaillons vom Kalbsrücken in Jus mit Kräutermatjestatar und Spiegelei auf Rote-Bete-Kartoffelstampf, Gewürzgurke. Die Kalbsmedaillons zartrosa gebraten, der fein abgeschmeckte Matjestatar stückig und nicht matschig, dazu ein Stampf der wirklich nach Rote Bete und Kartoffeln schmeckt.

### Frischer Fisch direkt aus der Ostsee

Frischen Fisch bezieht Toni Münsterreicher von den Fischern aus dem Sassnitzer Hafen und bereitet ihn auf eine Weise zu, die heute eigentlich selbstverständlich sein sollte. Egal ob der Fisch für das jeweilige Gericht gebraten, gedünstet oder sous vide zubereitet wird, immer bleiben die Saftigkeit und der Eigengeschmack erhalten. Fragt man Toni Münsterreicher, welches Gericht das Charakteristische seiner Küche am besten demonstriert, so kommt es wie aus der Pistole geschossen: Ostseedorsch unter der Kartoffel-Rosmarinkruste auf Wittower-Sahne-Wirsing mit Senf-Basilikumsauce. Wem ein frisch gezapftes Bier zu diesen Köstlichkeiten dann doch

### Kostproben



Edel-Labskaus und karamellisierte Scheiterhaufen.

zu profan erscheint, greift zu bestens gelungenem Riesling, Grauburgunder, Sauvignon Blanc oder Blanc de Noir vom Weingut Klaus Gallé aus Rheinhessen. Für den ersten Besuch, sozusagen das Testmenü für Neulinge, gibt es ein kleines Menü, zusammengestellt aus den Lieblingsgerichten der Stammgäste. Nach dem Gruß aus der Küche werden eine Birnen-Selleriecremesuppe, der Ostseedorsch unter der Kartoffel-Rosmarinkruste und als Dessert ein karamellisierte Scheiterhaufen von Mönchguter Äpfeln mit Vanilleeis serviert. Spätestens nach dem letzten Löffel vom Dessert wird auch Erstbesuchern klar, dass sich der Weg in die Strandhalle gelohnt hat und sie für ein, zwei Stunden das Leben auf der Insel der Glückseligen genießen durften. Wer einmal hier gewesen ist weiß, dass es in der Hauptsaison unbedingt notwendig ist, für das Abendessen einen Tisch zu reservieren und dass die Strandhalle auch im Herbst und Winter eine wohlige Insel auf der Insel ist.

Lothar Christophel ■



Die Wohlfühloase in Sichtweite zum Strand.

### Strandhalle Binz

Ländlich-fein

Strandpromenade 5  
D-18609 Ostseebad Binz  
Tel.: 038393-31564

Täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr