

Den Namen Münsterteicher wissen Ostwestfalen im Südosten des Kreises Gütersloh, hart an der Grenze zum Nachbarkreis Paderborn, zu verorten. Der vielleicht bekannteste Münsterteicher allerdings findet sich ganz oben im Nordosten der Republik. Toni Münsterteicher ist seit 17 Jahren als Gastronom auf der Insel Rügen zu Hause. Als Patron des Restaurants »Strandhalle« genießt er in Binz und überhaupt an der Küste von Meck-Pomm beinahe Promi-Status.

Ein Ostwestfale auf Rügen

Toni Münsterteicher aus Stukenbrock setzt mit der »Strandhalle« in Binz gastronomische Akzente

Eingerichtet ist die »Strandhalle« wie Omas gute Stube. Sofas hier und da, jeder Tisch, jede Sitzgruppe ein Unikat, Anrichten und Schränke aus dunkler Eiche, alte Bilder, Stehlampen und Nippes reich verteilt. »Stammt alles von Trödlern aus Paderborn und Delbrück«, sagt der Mann, dessen Walrossbart Akzente setzt – ein Mann mit hohem Wiedererkennungswert.

Toni Münsterteicher (60) steht mittendrin in seinem »Wohnzimmer«. »Wir fangen hier um sieben Uhr morgens in der Küche an, der letzte Kellner geht frühestens nach Mitternacht«, beschreibt er den ganz normalen Tag in seinem Restaurant, sieben Mal die Woche. Auf Gäste muss er nicht warten. Ohne Reservierung ist in der »Strandhalle« selten etwas möglich.

Das war nicht immer so. Vor 17 Jahren war der Ex-Schloß-Holter einer der Pioniere der Rügiger Inselgastronomie. Und die »Strandhalle«, heute Toplage an der Promenade direkt neben dem »Grand Hotel Binz«, die lag damals »am Ende der Welt«: »Von hier bis zur Seebrücke damals nur Ruinen«, sagt Münsterteicher. Aber wer in der Gastronomie Erfolg haben will, der braucht nun einmal Visionen.

Toni Münsterteicher ist einer von der Sorte, die in ihrem Berufsleben etwas gesehen haben von der Welt. Wer seit 25, 30, 40 Jahren am gleichen Ort, im gleichen Betrieb seine Brötchen verdient, der mag ihn gar für einen Vagabunden halten. Aber die Gastronomie hat da ja ihre eigenen Gesetze. »Wahrscheinlich bin ich so, weil meine Eltern ihr Leben so ganz geregelt geführt haben«, sagt er. »Unser Vater ist jeden Morgen zur gleichen Zeit ins Auto seines Arbeitskollegen eingestiegen, mit ihm zum Metallwerk Windelsbleiche in Senne gefahren, jeden Abend auf die Minute nach Hause zurückgekehrt.« Die einzige Abwechslung war der Kirchbesuch am Sonntag. »Essen gehen? Gab's nicht, kannten wir nicht«, sagt Münsterteicher.

Mit dem ernsthaften Berufswunsch Priester hatte der junge Toni das altsprachliche Gymnasium der Weißen Väter in Rietberg besucht. Doch mit 15 verknallte er sich unsterblich in ein Mädchen. Das brachte neue Erkenntnisse – vor allem jene, dass er nicht für den Priesterberuf geschaffen sei. Und es ver-



In bester Lage: Toni Münsterteicher fühlt sich wohl inmitten der Binzer Bäderarchitektur. Mit seinem ungarischen Vorstehhund Ayck ist der Jagdscheininhaber gern in Rügens Wäldern unterwegs. Fotos: Steinsdörfer

kürzte die Schullaufbahn auf die Mittlere Reife.

»Eigentlich wollte ich ja schon damals Koch werden«, erzählt Münsterteicher, doch das war mit dem gaststättenfernen Weltbild der Eltern nicht zu vereinbaren: Wer nichts wird, wird... »Dafür haben wir dich nicht zur Schule geschickt«, machten sie dem Sohn klar. »Wer Mittlere Reife hatte, der wurde nicht Koch, sondern ging zur Gemeinde, zur Sparkasse oder wurde Industriekaufmann«, beschreibt er das um 1970 gängige Laufbahnverhalten. Münsterteicher bekam seinen Ausbildungsvertrag bei der damals unter angehenden Azubis beliebten Sennestädter Firma Max Messmann.

Sein Faible für die Gastronomie aber ließ nicht nach. »Ich hab' noch einmal zurückgeschraubt«, erzählt Münstertei-

cher: Es folgten in den Jahren ab 1975 die Ausbildungen zum Restaurant-Fachmann im Bielefelder »Mediterranée« und jene zum Koch in den feinen Küchen des »Au Cygne Noir« in Paderborn und des »Schloß Holter Weisheit« in Gütersloh – alles mit Abschluss und schließlich noch der Küchenmeister-Brief obendrauf.

Schon zwischen-drin betrieb er umtrieblich in Stukenbrock das »Steakhaus Balloons«, in Kaunitz die Diskothek »Alte Pumpe«, mischte hier und da mit. In der »Rotisserie« in Schloß Holte und dem »Teutonis« in Detmold setzte er dann ab Mitte der 80er Jahre in Selbstständigkeit auf die gehobene Küche.

Als bald befahl den schon damals leichthin an seinem Walrossbart identifizierbaren Ostwestfalen die Wanderlust – beruflich gesehen: Küchendirektor bei Steigenberger auf Gran Canaria, Küchenchef bei Wöhrmann in Werther, Aufbau und Geschäftsführung des Hotels »Alte Werft« in Papenburg: »Ganz nobles Volk«, erinnert sich Münsterteicher, zählte dort zu den Gästen: »Reeder aus Griechenland und den USA, die bei der Meyer-Werft ihre Schiffe in Auftrag gaben.« Standortwechsel im zwei- bis dreijährigen Turnus waren in jener Zeit bei ihm die Regel: »Wenn alles lief, dann drohte es ja langweilig zu werden«, schmunzelt der Mann.

Dann begann Rügen zu boomen – und Toni Münsterteicher ging 1996 hin. Er übernahm den »Kiebitzort« – heute ein hübsches Familienhotel. Über den

damaligen Zustand sagt der Gastronom: »Ich wollte nach einer Woche wieder nach Hause fahren. Es war Winter, düster, alles eingefroren. Ich konnte meinem Sohn nicht mal einen Tee kochen.« Schloß Holter Weisheit ließ ihn dennoch im Norden ausharren. »Unsere Mutter hat immer gesagt, bevor es besser wird, muss es erstmal schlechter werden...«

In der »Strandhalle«, die er schon ein Jahr später übernahm, erlebte Toni Münsterteicher den Aufschwung Binz' in erster Reihe mit. »Es gab Zeiten, da standen hier nichts als Kräne.« Die Strandhalle selbst war einst Winterlager für Strandkörbe und dann Speisesaal der DDR-Ferienheime. »Hier wurden auf zwei Etagen 400 Leute pro Mahlzeit abgepeist.«

Münsterteicher übernahm das Gebäude von der 1953 im Rahmen der »Aktion Rose« von der DDR übelst enteigneten Alteigentümerfamilie, die es Anfang der 1990er nach der Einheit zurückbekommen hatte. Heute repräsentiert es zwischen den toprenovierten alten und auch neueren Villen ein schönes Stück altes Binz: ein Haus mit Charakter – und vor allem guter Küche mit frischen Produkten aus der Region.

Mit Sohn Toni junior (27) als Chef am Herd und Ehefrau Jana – gebürtige Rügenerin aus Sassnitz – als Servicechefin führt Münsterteicher senior dort ein Restaurant, an dem heute im traditionsreichen Seebad niemand vorbeikommt – eines, das Gäste wie Einheimische lieben. Die »Strandhalle« ist ein Binzer

Original. Nicht Kette, nicht Fast-food: Slowfood, in Ruhe genießen, heißt hier das Konzept. »Ich habe inzwischen die Muße, mich um die kleinen Extras zu kümmern«, sagt der Patron und verweist nicht ohne Stolz auf einen Flambierwagen: »Das macht heute fast keiner mehr. Keine Zeit. Aber das kommt an. Der kleine Feuerzauber macht den Gästen Freude, und man lernt sie dabei kennen.«

Kein Wunder, dass der Ostwestfale heute zu den Galionsfiguren der Gastro-Kampagne »So schmeckt Mecklenburg-Vorpommern« zählt. Und bei aller Liebe zur alten Heimat Ostwestfalen ist er sich inzwischen ziemlich sicher: »Von Rügen werd' ich wohl nicht mehr weggehen.« Ingo Steinsdörfer



Alter Holzplankenboden, Gründerzeitmöbel: In der Strandhalle gibt's überall viel zu gucken.

»Wenn alles lief, dann drohte es ja langweilig zu werden.«

Toni Münsterteicher

... und sonst?

»Fein-bürgerliche Küche, groß-bürgerliche Portionen zu klein-bürgerlichen Preisen«, so beschreibt Toni Münsterteicher sein Konzept im Restaurant »Strandhalle« in Binz. Mittlerweile Kultstatus genießen dort Gerichte wie die Birnen-Sellerie-Cremesuppe, der Ostseedorsch und der süße »Scheiterhaufen«, die es zusammen auch als »Kleines Menü« gibt. Keine Sorge – hungrig verlässt danach niemand das Haus. Münsterteichers Rezept »Birnen-Sellerie-Cremesuppe« dürfen WESTFALEN-BLATT-Leser daheim gern nachkochen.

Zutaten: 200 g Knollensellerie, 200 g Birnen, eine Gemüsezwiebel, 50 g Butter, 0,2 l Weißwein, 0,2 l Sahne, 0,3 l Hühnerbrühe; Salz, Pfeffer,

Zucker, Muskat, Rosa Pfeffer
Zubereitung: Sellerie, Birnen und die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden.

Die Butter in einen Topf geben und den Sellerie mit den Zwiebeln anschwitzen. Einen EL Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen, danach mit Weißwein ablöschen. Birnenwürfel und Hühnerbrühe hinzugeben und etwa 45 Minuten bei mittlerer Hitze durchköcheln lassen. Nun den Topf vom Herd ziehen und mit einem Zauberstab durchpürieren, danach mit Salz, Pfeffer, Muskat und Sahne abschmecken. In Suppentassen füllen und mit etwas Schlagsahne und Rosa Pfeffer garnieren. Guten Appetit!

@ www.strandhalle-binz.de



In Familienhand: Ehefrau Jana, Toni Münsterteicher und Sohn Toni junior haben die »Strandhalle« zu einem Binzer Markenzeichen gemacht.