

Rügen

STRANDHALLE: ORIGINALE STATT KOPIEN

Am Ostrand der Binzer Seepromenade signalisiert die „Strandhalle“ mit ihrer weißen Holzfassade, den hohen Fenstern und dem verzierten Spitzgiebel: Kommt rein und macht es euch gemütlich! Wir folgen der Einladung und finden uns in einem großen Saal mit runden und eckigen Holztischen, plüschbespannten Lehnstühlen, Polstersofas und -sesseln. Hinten steht ein Klavier, auf einem Bücherschrank lagert das Modell eines Segelschiffs, die Wände zieren zahlreiche Ölschinken. Okay, wir würden uns nicht so einrichten, aber wir fühlen uns auf Anhieb wohl.

Die Kellnerin heißt uns sehr freundlich willkommen, wir schauen in die Karte. Der Wirt hat einige seiner Gerichte mit Kommentaren versehen: Zur „Rindfleischblutwurst“, als Himmel und Erde serviert, schreibt er: „Eine völlig neue Wurstkreation von Marcus Bauermann und mir.“ Zum Ostseedorsch unter einer Kartoffel-Rosmarin-Kruste auf Spitzkohl mit Senf-Basilikum-Sauce heißt es: „Unser am häufigsten kopiertes Gericht auf Rügen, das Original gibt es nur hier.“ Kein Zweifel, auch der Mann ist ein Original. Der Westfale und Vollblutwirt Toni Münsterteicher kam vor 20 Jahren nach Rügen und bereichert seitdem die bürgerliche Küstenküche mit piffigen Ideen. Passt und schmeckt besser als so mancher Kreativ-Versuch in anderen Lokalen.

Katharina Holtmann, stellvertretende Art Directorin



* „Strandhalle“, OT Binz, Strandpromenade 5, 18609 Rügen, Tel. 038393-315 64,
www.strandhalle-binz.de, Mo geschl., Hauptgerichte € 15-25    