

## Strandhalle BINZ



Lüster, Plüschmöbel  
und große Fenster:  
Das Restaurant ist  
die erste Adresse  
des Seebads Binz



Kanada, Island oder Frankreich – kommt eine Expansion nur infrage, wenn die Brauerei auf der Insel bleiben kann. „Unsere DNA ist Rügen“, sagt Berberich. „Wenn wir das verlieren, verlieren wir unsere Identität. Dann sind wir für unsere Fans nicht mehr glaubhaft. Etwas Schlimmeres könnte uns nicht passieren.“ Ein ganz modernes Markenbewusstsein würden ihm Werber dafür zugestehen, aber für Berberich liegt das einfach auf der Hand.

### Feine Küche, schönes Ambiente

Feinbürgerlich, großbürgerlich, kleinbürgerlich... das sind Lieblingsadjektive von Toni Münsterteicher. Wobei man gerade ihm, der nicht nur dank seines prächtigen Bartwuchses als ein inseltypisches Original gilt, Kleinbürgerlichkeit nicht vorwerfen kann. Gemeint sind damit andere Dinge. Die kleinbürgerlichen Preise, wie er sagt, die er in seinem Restaurant „Strandhalle“ in Binz für groß(bürgerlich)e Portionen festsetzt. Und feinbürgerlich soll's schmecken. Wie Markus Berberich, Sabine Partsch und

Marcus Bauermann ist interessanterweise auch Toni Münsterteicher einerseits leidenschaftlicher Rügener und andererseits gar nicht von hier. Die Liebe ließ den Ostwestfalen hier stranden. Seine „Strandhalle“ ist zu jeder Jahreszeit ein schöner Ort. Kommt Sonne auf, erinnert ihr Zuckerbäckerstil an die altmodische Sommerfrische längst vergangener Zeiten. Bei Regenwetter wirkt das Mobiliar wunderbar anheimelnd. Das wiederum ist eigentlich ein Sammelsurium, das er auf Flohmärkten und bei Antiquitätenhändlern gefunden hat. Dennoch oder gerade deshalb fühlen sich Gäste aus allen Gesellschaftsschichten hier wohl. Angeblich wollte Toni Münsterteicher einmal Priester werden, was bei den vielen kulinarischen Auszeichnungen, die er bisher erhalten hat, wohl verschenkte Passion gewesen wäre. Er macht sich für Slow Food stark und hatte – so sagt er mit Stolz – das erste Restaurant Mecklenburg-Vorpommerns, das mit dem Gütesiegel der Region („So schmeckt Mecklenburg-Vorpommern“) ausgezeichnet wurde. >



**DER GEBÜRTIGE OSTWESTFALE** Toni Münsterteicher verliebte sich erst in eine Frau der Insel, dann in die Insel selbst



# Was Land und Meer zu bieten haben

Fruchtig-frisch und ungewöhnlich lecker: die Verbindung von Muskat und Birne



## Birnen-Sellerie-Suppe

### Für 4 Portionen

- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 125 ml Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- ½ Knollensellerie
- 3 Birnen
- 150 g Sahne
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- ca. 1 EL Balsamicoessig

1. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Schalottenwürfel darin unter gelegentlichem Rühren glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, den Wein etwas

einköcheln lassen. Dann die Brühe angießen.

2. Knollensellerie schälen, waschen und klein schneiden. Die Birnen ebenfalls schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und fein schneiden. Beides in die Suppe geben. Die Suppe einmal aufwallen lassen und anschließend noch ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.

3. Dann die Suppe pürieren und die Sahne untermischen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Essig abschmecken. Suppe in Schälchen oder tiefe Teller geben und nach Wunsch mit halbsteif geschlagener Sahne, Röstzwiebeln und Schnittlauchröllchen garniert servieren.

Käse von der Insel, lecker veredelt und absolut gästetauglich



## Rügener Badejunge

### Für 2 Portionen

- 1 Camembert (ca. 150 g)
- 1 Schalotte • 1 Knoblauchzehe
- 8 Stängel frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Petersilie, Kerbel, Thymian, Basilikum)
- Salz, Pfeffer • 2 EL Pesto

1. Den Camembert waagrecht halbieren. Schalotte und Knoblauch abziehen, hacken. Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Blättchen hacken. Mit Schalotte und Knoblauch mischen, salzen und pfeffern. Den Mix auf eine Käse-Innenseite geben. Andere Seite gut andrücken, mit Spießen feststecken. Etwas ruhen lassen.

2. Camembert senkrecht halbieren und auf zwei Tellern anrichten. Pesto dazugeben. Nach Wunsch mit Tomaten, Paprika, Gurke, Kräutern, getrockneten Tomaten, Tomatencreme und Parmesan-chips garniert servieren.

**TIPP:** Wer mag, kann den vorbereiteten Käse vor dem Servieren noch in Würzöl ziehen lassen. Dazu je 150 ml Sonnenblumen- und Olivenöl, 4 Lorbeerblätter, 1 EL Wacholderbeeren, 6 Gewürznelken sowie je 1 TL Piment- und Korianderkörner verrühren. Den Käse in der Marinade zugedeckt ca. 48 Stunden ziehen lassen.



# Ostseedorsch mit Kartoffelkruste und Spitzkohl

## Für 4 Portionen

### FÜR DEN SPITZKOHL:

- 1 kl. Spitzkohl • 1 Schalotte
- 3 EL Butter • Salz, Pfeffer
- 1 Prise Muskat • 2 EL Sahne

### FÜR DIE SOSSE:

- 1 Schalotte • 2 EL Butter
- je 100 ml Weißwein, Noilly Prat (Wermut) und Fischfond
- 100 g Sahne • Salz, Pfeffer

### FÜR DEN FISCH:

- 4 Dorschfilets (à ca. 160 g, ohne Haut) • Salz, Pfeffer
- 2 EL Mehl • 400 g festkochende Kartoffeln • 6 EL Butterschmalz

1. Den Spitzkohl vierteln, putzen, waschen und ganz fein schneiden. Anschließend den Kohl kurz blanchieren und abtropfen lassen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten.

Den Kohl zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne unterrühren. Kohl warm halten.

2. Für die Soße die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mehrere

Minuten reduzieren lassen. Dann nacheinander den Wermut, den Fischfond und die Sahne zufügen und die Soße erneut mehrere Minuten unter gelegentlichem Rühren reduzieren lassen, bis sie etwas eindickt und cremig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Fischfilets kalt abbrausen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rundherum mit Mehl bestäuben. Das überschüssige Mehl abklopfen. Die Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben, mit Salz, Pfeffer und nach Wunsch mit

fein gehacktem Rosmarin würzen. Die Kartoffelmasse auf der rauen Seite der Fischfilets als Kruste festdrücken. Das Butterschmalz in einer weiten beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fischfilets mit der Kartoffelkruste nach unten darin in ca. 6 Minuten goldbraun braten. Anschließend vorsichtig wenden und noch ca. 1 Minute garen, bis der Fisch nicht mehr glasig ist.

4. Die Fischfilets mit Spitzkohl und Soße auf Tellern anrichten. Nach Wunsch mit Kräutern und Tomate garnieren. Dazu passen Kartoffeln.



Das Lieblingsgericht aus der „Strandhalle“. Der Trick ist das feine Weißweinsößchen