

ÖZ LOKAL

Insel Rügen



Toni Münsterteicher Senior und Junior stehen auf regionale Produkte. Hier: Ostseedorsch unter Kartoffelhülle auf Wittwoer Wirsingkohl. Fotos (5): gh

Unsere Insel ist so lecker: Binzer Koch preisgekrönt

Premieren-Gewinner Toni Münsterteicher bewirtete kürzlich auch die Kanzlerin.

Von Gerit Herold

Binz – Bei ihrem Besuch vor wenigen Wochen in Binz, kredenzte er Angela Merkel ein leckeres Fischgericht und bekam viel Lob der Kanzlerin. Gestern konnte sich der Binzer Koch Toni Münsterteicher über eine weitere Auszeichnung freuen. Zum offiziellen Start der landesweiten Initiative „So schmeckt Mecklenburg-Vorpommern“ in Rügens größtem Seebad erhielt er als Erster das gleichnamige Gütesiegel. „Ich freue mich sehr, den Preis auf die Insel nach Binz geholt zu haben“, so Münsterteicher.

Die Aktion soll die regionale Küche fördern und beweisen, dass sich MV nicht hinter den anderen Genussregionen der Republik verstecken muss, sondern ein echter Tip für Genießer und Feinschmecker

ist. Die Initiatoren wollen das Land als Gourmetregion etablieren und so neue Gäste aus ganz Deutschland ansprechen. Koch und Gastronom Münsterteicher bekam die Ehre für sein Restaurant „Strandhalle Binz“. Die ovale Plakette überreichte Maik Ramforth-Wüllner, 1. Vorsitzender des Vereins „So schmeckt Mecklenburg-Vorpommern“ und Geschäftsführer Güstrower Schlossquell, der Ideengeber der Aktion ist. Der Westfale, der 2007 nach MV kam, fördert seit Jah-

ren die Initiative „Westfälisch genießen“. Die erfolgreiche Entwicklung dieses Projektes habe ihn inspiriert, so Ramforth-Wüllner. „Die gute regionale Küche, die MV zu bieten hat, muss an die Menschen herangetragen werden.“

Die kulinarische Vereinigung will eine frische, qualitativ hochwertigen Küche fördern. „Dafür bietet MV beste Voraussetzungen mit Wald, Wiese und Wasser. Es muss mehr herauskommen, als grüner Hering und Sauerfleisch. Wir su-

chen die Raffinesse aus dem Einfachen“, so Friedrich Wilhelm Krüger, Geschäftsführer des Vereins. Das Projekt soll eine exklusive Plattform für Spitzengastronomen und Lieferanten von regionalen Produkten werden. Neben der Vergabe des Gütesiegels setzt der Verein auf öffentlichkeitswirksame Aktionen wie Showkochen, die Präsentation der regionalen Küche bei gesellschaftlichen Ereignissen oder die Publizierung von Rezepten in Zusammenarbeit mit Spitzenköchen der Region. „Wir haben seit 1997 das Projekt 'Regionale EBkultur', sind vorbildlich, regionale Produkte in hoher Qualität zu verkaufen. Das neue Gütesiegel wird die Spitzengastronomie herausheben“, freut sich Wilfried Rothkirch, Vorsitzender des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes auf Rügen.

Rügenprodukte und Sterneköche

„Regionale EBkultur“ heißt das internationale Projekt, bei dem Rügen seit 1997 mitarbeitet. Derzeit gibt es 27 Anbieter auf der Insel, die mit dem Logo ausgezeichnet wurden.

Zwei Sterneköche, Ralf Haug (niXe Binz) und Benedikt Faust (Berliner Salon Göhren), hat Rügen – zwei von sieben im Land. MV hat die meisten Sterneköche im Osten Deutschlands.

Da wir fest in der Region verwurzelt sind, passt die Unterstützung eines solchen Projektes sehr gut zu uns.“



Maik Ramforth-Wüllner
Geschäftsführer Güstrower Schlossquell
und Initiator der Aktion

MV hat die besten Voraussetzungen. Es muss mehr herauskommen, als grüner Hering und Sauerfleisch.“



Friedrich Wilhelm Krüger, Geschäftsführer
von „So schmeckt MV“

„Wir haben durch unsere Rügenprodukte und eine Vielzahl von qualifizierten Köchen beste Voraussetzungen.“



Wilfried Rothkirch
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband

Es ist dringend notwendig, Pionierarbeit in Sachen Vermarktung zu betreiben. Aus den Köpfen muss weg, dass MV kulinarisch wenig zu bieten hat.“



Sternkoch Benedikt Faust