



Spargel gehört natürlich auf die regionale Speisekarte.

Foto Hagel

## Leckeres Münsterland

Viel mehr als nur fetthaltige Sattmacher: Eine Region erfindet sich kulinarisch neu

**GREVEN • Josef Willenbrink ist kaum zu bremsen. Der Koch aus Lippetal spricht von Wildkräutern, von freilaufenden Landschweinen und Forellen aus Nachbars Teich. Willenbrink preist voller Emphase die regionale Küche der Region. So gut, sagt er, schmeckt das Münsterland mittlerweile.**

Gestern Vormittag auf dem Spargelhof Nahrup bei Greven. Die Tourismus-Organisation Münsterland e.V., die Münsterlandkreise, die Stadt Münster, die Landwirtschaft sowie etliche Gastronomen aus dem Münsterland haben zur Verkostung eines fünf-gängigen Spargelmenüs geladen. „Wir wollen zeigen, dass die Küche unserer Region viel, viel mehr ist als der fetthaltige Sattmacher, als der sie lange Zeit galt“, sagt Michael Kösters, Geschäftsführer von Münsterland e.V.

Britta und Bernfried Nahrup bauen seit 38 Jahren in Greven Spargel an. Mittler-

weile auf gut 20 Hektar. Das Edelgemüse bereiten die Nahrups in allerlei Varianten zu. Und den polnischen Arbeiter – darauf legt Bernfried Nahrup in Zeiten des Lohn-dumpings großen Wert – bezahlt er über Tarif. Er weiß, dass es einen Trend zu handwerklich hergestellten, regionalen Lebensmitteln gibt. „Dafür zahlen die Leute auch gerne etwas mehr.“

### 450 Spargelbetriebe

Steinfurts Kreislandwirt Hermann Borchert stimmt zu, 450 Spargelbetriebe gebe es derzeit im Münsterland, „bei keinem muss man erst das Etikett studieren, um zu wis-

sen, was man da gerade auf dem Teller hat.“

Auf die Teller kam gestern die geballte Kreativität aufstrebender münsterländischer Köche. Lore Fülle aus Münster servierte ein Spargelcremesüppchen, Claudia Vennebernd aus Ochtrup hatte sich einen Spargel-Cappuccino ausgedacht. Josef Willenbrink richtete seine gebratenen Forellenfilets auf Spargel-Rhababerfricassé an, der Coesfelder Christian Richter bot Spargelspitzen auf Chilli-Sabayon mit Erdbeerconcasé an.

Und Tina Straube aus Ahäus rundete das Menü mit einem Spargelmousse nebst

flüssigen Erdbeeren auf Orangencarpaccio ab.

Das alles ist münsterländische Küche. „Es geht uns um Kreativität, Qualität und Regionalität“, sagt Michael Kösters. Borchert meint, es mache doch viel mehr Spaß, Lebensmittel aus seinem direkten Umfeld zu kaufen. Die Aktion „Regionale Speisekarte“ greift damit ein mittlerweile weit verbreitetes Unbehagen an der industriellen Lebensmittelproduktion auf.

### Mit Wildkräutern

Zurück zu Josef Willenbrinks regionaler Kochlust. „Deutsch für Feinschmecker“ nennt er sein Credo. „Ich mache meine Salat mit Schwarzwaldessig und Wildkräuter-Öl an“, sagt der Überzeugungstäter. „Darüber reibe ich dann Nieheimer Käse. Das schmeckt mindestens so gut wie die klassische italienische Variante mit Balsamico, Olivenöl und Parmesan.“

■ Michael Hagel

### **i** Regionale Speisekarte

Die Regionale Speisekarte ist ein lockerer Zusammenschluss von über 60 Gastronomen und 65 Landwirtschaftsbetrieben aus dem gesamten Münsterland. Die Organisation Münsterland e.V. koordiniert deren Aktionen und sorgt für eine entsprechende Vermarktung. Das Projekt „So schmeckt das Münsterland“ soll zeigen, wie hochwertig in der Region mittlerweile gekocht wird.

» [www.so-schmeckt-das-muensterland.de](http://www.so-schmeckt-das-muensterland.de)