



FOTOS: OLAF NOWODWORSKI

Münsterländer Pracht

Eine reizvolle Kombination moderner Gastronomie und westfälischer Gemütlichkeit ist den Machern des neuen Restaurants „Prachtstück“ in Altenberge gelungen.

Es muss auch ein kulinarisches Erlebnis auf dem Lande möglich sein“, waren die Gedanken von Matthias Peters, als die Idee für das „Prachtstück“ geboren wurde. Der Altenberger, Chef der Kaffeerösterei Vollmer, musste für seinen Besuch bisher nach Münster oder Osnabrück fahren. Das hat sich seit August geändert, als das „Prachtstück“ im Bürgerhaus Altenberge eröffnete. Ursprünglich war hier eine dunkle Kneipe – wer jetzt

das Restaurant betritt, wird mit einem warmen Kaminfeuer, viel Licht und Luftigkeit empfangen. Behutsam ging man mit der Bausubstanz des Gebäudes um, die Original-Fliesen blieben erhalten, die Eichenbalken wurden sandgestrahlt, dafür schafft eine Öffnung vom unteren Gastraum zur „Upkammer“ eine offene, kommunikative Atmosphäre. „Ein Stück Stadt aufs Land holen und die Kirche im Dorf lassen“, ist Peters' Devise.

Die Planung für das 65 Plätze bietende Restaurant erfolgte hausintern, die Umsetzung gemeinsam mit Fachleuten: Für die Beleuchtung zeichnet Musial Lichtdesign verantwortlich, fast die gesamte Möblierung wurde von der Stuhlfabrik Schnieder aus Lüdinghausen geliefert. Der Kontakt kam durch einen Bericht in der Fachpresse zustande, zusammen mit Einrichtungsberater Andreas Schrewe traf man sich im Showroom in Lüdinghausen. „Die Individualisierung, die dort möglich ist, ist schon toll“, freut sich Peters. Die Bänke wurden individuell gestaltet und mit einem extra weichen Polster versehen, die Tische wurden ganz im Zeichen der Ursprünglichkeit aus heller Eiche gefertigt – auf Tischdecken verzichtet man bewusst. Im Kaminbereich finden sich kleine Loungesessel namens „Milo“ in Kombination mit risigen Eichenkuben, die zu einem Latte Macchiato oder einem Glas Wein einladen.

Für alle Fragen rund um das Thema Wein ist der gelernte

Sommelier und Weinhändler François Szivos verantwortlich. Die Küche liegt im Verantwortungsbereich von Jan Glässing. Der 26-jährige gebürtige Schleswig-Holsteiner hat bereits namhafte Stationen wie das „Noma“ in Kopenhagen und das Hotel-Restaurant „Erbprinz“ in Ettlingen in seiner Vita. Er mag Gemüse aus seiner Kindheit wie Rote Beete, Rosenkohl und Bohnen, dazu Gartenkräuter wie Petersilie, Zitronenverbene, Liebstöckel und Thymian. Die meisten Zutaten kauft er regional ein. „Wir machen eine einfache Küche, die dadurch Spaß macht, dass die Aromen-Gegensätze miteinander spielen“, freut sich Glässing. Dabei muss der Restaurant-Besucher aber nicht auf Wolfsbarsch, Seesunge oder Ochsenbäckchen verzichten. Mittags stehen oft Pasta-Gerichte auf der Karte, auch ein klassisches Wiener Schnitzel wird angeboten. „Das, was wir machen, ist ein modernes Landgasthaus mit einer leichten, deutschen Küche“, fasst Glässing zusammen. Den Gästen gefällt's, das zeigen die Besucherzahlen. wg

Prachtstück Altenberge, Kirchstr. 13, 48341 Altenberge, Mi-Mo 12:00-14:30 Uhr, 18:00-22:30 Uhr, Tel. 02505/9378845, www.prachtstueck-altenberge.de

Stuhlfabrik Schnieder GmbH, Tel. 02591/91730, www.schnieder.com



Bilder o.: Die kleine Lounge mit Sesseln „Milo“ des Lüdinghausener Herstellers Schnieder, Küchenchef Jan Glässing. Bild u.: Außenansicht