

Kloster serviert Pater Werners Maultaschen

Abtei-Gaststätte eröffnet am kommenden Dienstag. Ausflügler und Touristen als Zielgruppe

Von Verena Köster

Meschede. Die Abtei Königsmünster eröffnet auf dem Klosterberg eine eigene Gaststätte. Sie wird am kommenden Dienstag gemeinsam mit Klosterküche, Mensa für das Gymnasium der Benediktiner sowie Schul-, Atelier- und Betreuungsräumen offiziell ihrer Bestimmung übergeben.

„Lediglich McDonald's möchten wir liebend gerne Konkurrenz machen.“

Pater Werner, Abtei Königsmünster

Wie ist es zu dem Entschluss gekommen? „Schon in der alten Mensa haben wir teilweise Gäste von außerhalb bewirbt“, sagt Pater Werner. Außerdem wissen die Mönche: „Die Fachhochschule Meschede freut sich mit ihrer Mensa ebenfalls über Kundschaft auch außerhalb der Vorlesungszeiten. Wir schließen auch daraus, dass so ein Angebot bei den Menschen beliebt ist.“ Daher habe man die neue Schul-Mensa auch um einen abgetrenn-

Vorbilder gibt es vor allem in Bayern

■ Die Idee der Klostergaststätten ist vor allem in Bayern sehr präsent. Die Mönche dort bewirten die **Tagesausflügler** zu ihren Klöstern mit hausgemachten, herzhaften Speisen und oft auch mit selbst gebrautem Bier.

■ Ein prominentes Beispiel ist der Klostergasthof **Andechs** in Oberbayern bei München. Dort werden sieben eigens gebraute Biere und bayerische Spezialitäten in großen Hallen und auf einer großen Terrasse angeboten.

ten Bereich für die Öffentlichkeit - die sogenannte Abtei-Gaststätte - erweitert.

Ab 9 Uhr kann künftig in der Tagesgastronomie eingekehrt werden. Mittags wird dort das Menü angeboten, das auch für die Schüler zur Verfügung steht. Gegen Abend können die Gäste dann Gerichte von einer Speisekarte wählen wie zum Beispiel „Pater Werners klassische Maultaschen“. Pater Werner Vullhorst, der den Bereich der Lebensmittel organisiert und verwaltet, betont, dass der Großteil der angebotenen Speisen aus eigens produzierten Zutaten bestehe. Die Küche schließt um 20 Uhr.

Touristen als Hauptkundschaft

Als Konkurrenz für die anderen gastronomischen Betriebe in Meschede sieht Pater Werner die Abtei-Gaststätte nicht. Vielmehr könne man durch das vergrößerte Angebot mehr Menschen von außerhalb anziehen. „Wir brauchen viele gute Betriebe“. Pater Werner erwartet vor allem Ausflügler und Touristen, die durch die Werbung an der Autobahn auf die Gaststätte aufmerksam würden. Eine kleine Ausnahme macht er allerdings augenzwinkernd: „Lediglich McDonald's



Pater Julian Schaumlöffel, Pater Werner Vullhorst und Schulleiter Heinz-Jürgen Plugge (von links) in den Räumlichkeiten der neuen Abtei-Gaststätte. Ausflügler und Touristen werden hier vor allem erwartet.

FOTOS (2): VERENA KÖSTER

möchten wir liebend gerne Konkurrenz machen“.

Neue Arbeitsplätze geschaffen

Neben der Mensa und der Abtei-Gaststätte beinhaltet das neue Gebäude auch die Abtei-Küche sowie Bäckerei, Konditorei, Wurstküche und Käserei. Die Kunstsäle sind aus dem Altbau hergezogen und für die Übermittagsbetreuung wurde besonders für die Jüngsten viel neuer Raum geschaffen. Mit der Erweiterung des gastronomischen Angebots wurden auch neue Arbeits- und Ausbildungsplätze geschaffen.



Ein Blick ins Innere, hier die Theke der Abtei-Gaststätte mit Zapfhahn. Ab kommenden Dienstag werden hier hausgemachte Speisen angeboten.