

## ESSEN UND TRINKEN

### Cafés

#### Schlemmen à la Münsterland

Einkehren gehört auch in Münster zum A und O des Lebensgefühls. Marktgänger genießen den Kaffee am Stand oder im Café; in neu gestylten oder altherwürdigen Kaffeehäusern lässt man es sich gut gehen. Von früh bis spät schmecken internationale Kleinigkeiten in den zahlreichen Kneipen und Restaurants. Da können die Gäste für kleines Geld satt werden oder sich feine Haute Cuisine schmecken lassen. Münsterländisch, japanisch, indisch oder italienisch. Man trifft sich, um genussvoll zu speisen oder auf einen kleinen Plausch in der Studentenkneipe; trinkt ein kühles Pils im westfälischen Ambiente oder einen Cocktail in der trendigen Bar. In der ganzen Stadt finden die Besucher Lokale nach ihrem Geschmack. In der Innenstadt, am Stadthafen oder in den verschiedenen Stadtvierteln.



Im Marktcafé

Die Internetcafés stehen unter den Freizeitadressen auf Seite 114.

#### INNENSTADT

##### Café Arte

Kultur- und Literaturcafé mit sehr guten Weinen und leckeren Speisen bei klassischer Musik. Tolles Live-Programm. Zu den regelmäßigen Bühnenkünstlern zählen Boogie-Woogie-Pianist Daniel Paterok und Kabarettist Christoph Tiemann.

Königsstr. 43 | ☎ (0251) 48 82 07 39  
Di-Sa 11-22 Uhr | So 14-18 Uhr  
[www.cafe-arte-muenster.com](http://www.cafe-arte-muenster.com)

##### Die Bohne

Kleines Café mit eigener Kaffeerösterei. Köstliche Heißgetränke in charmanter Umgebung.

Ludgeristr. 60 | ☎ (0163) 2 50 99 44  
Mo-Fr 10-19 Uhr | Sa 10-18 Uhr  
[www.diebohne-ms.de](http://www.diebohne-ms.de)

##### Café Extrablatt

Kaffeehaus-Kette aus dem münsterländischen Emsdetten mit vielen Cafés in Deutschland, einem in Marokko – sowie einer weiteren Filiale an der Königsstraße 31.

Salzstraße 7 | ☎ (0251) 4 44 45  
Mo-Sa 8-2 Uhr | So, Ft 9.30-1 Uhr  
[www.cafe-extrablatt.de](http://www.cafe-extrablatt.de)

#### Regionale Speisen und Getränke

##### Altbierbowle

Die Münsteraner lieben es tatsächlich, wenn Früchte wie Pfirsich, Erdbeeren oder Ananas in ihrem Altbier schwimmen. Das wagt man sonst nur in Düsseldorf!

##### Kröstchen

Eine köstliche Zwischenmahlzeit. Das Schnitzel auf Toast wird mit einem Spiegelei gekrönt und gerne mit einem bunten Salat serviert.

##### Pfefferpotthast

Für einen westfälischen Pfefferpotthast wird Rindfleisch („Hast“) unter Zugabe von Zwiebeln, Mohrrüben und Sellerie in einem Pott gekocht. Dazu wird altes Brot gerieben. Die klassischen Beilagen sind Salzkartoffeln und Gewürzgurken.

##### Pumpernickel

Das sehr dunkle, feste Roggenschwarzbrot ohne Rinde ist eine Delikatesse. Auch wenn Papst Alexander VII. darüber niederschrieb: „Es stinkt zum Himmel. Nach nur einem Bissen läuft es einem kalt den Rücken herunter.“

##### Struven

An Karfreitag isst man in Münster traditionell Struven, eine Art Eierpfannkuchen mit Hefe gebacken und mit Rosinen gefüllt.

##### Tango

Tango heißt ein Mischgetränk aus Bier und einer roten Limonade namens Regina, die nur im Münster- und Emsland bekannt ist.

##### Töttchen

Das berühmte Töttchen wurde traditionell aus Innereien vom Kalb wie Lunge, Herz und Hirn zubereitet. Was da genau drin war, verrieten Münsters Kellnerinnen nicht unbedingt jedem Gast. Zumindest nicht vor der Mahlzeit. BSE bescherte Deutschland neue Lebensmittelgesetze, die die Verarbeitung von Kalbshirn und ähnlichen Leckereien verboten. Übrig geblieben sind vergleichsweise harmlose Zutaten wie Zunge, Schulter oder Brust, die mit Zwiebeln und Essig zu einem süßsauren Ragout verkocht werden. Das einstige „Arme-Leute-Essen“ Töttchen wird in Münsteraner Feinkostläden als Delikatesse in Dosen verkauft.



Töttchen (um 1965)

##### Leberbrot und Wurstebrot

Es handelt sich um eine Art Würste mit Leber, Blut und Getreide. Sie werden in Scheiben geschnitten und in Schmalz gebraten. Serviert mit Apfelmus, gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln oder Brot.