

Gut essen im Bentlager „Klostergarten“

04.12.2010, 10:21 | Freizeit, Bunes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Service in Motion GmbH*



(v. l. n. r.) Gerrit Musekamp, Olaf Herrigt, David Reineke, Gürsel Emanet, Adam Kostuch, Ellen Rolink und Rike Schilling

Die Gastronomie im Kloster Bentlage bekommt zum Jahreswechsel einen neuen Pächter – David Reineke aus dem Chesa Rössli Münster wird Chef de Cuisine.

RHEINE/MÜNSTER – Ab Januar 2011 bewirte ein neues Gastronomie-Team die Gäste und Besucher von Kloster Bentlage. Küchenchef David Reineke, der bis dato im Münsteraner Mövenpick tätig war, wird die Tradition feiner regionaler Küche neu interpretieren.

Das 1437 gegründete Kreuzherrenkloster Bentlage zieht mit seinem malerischen Landschaftspark und einem Kunst- und Kulturzentrum erster Güte Jahr für Jahr ein überregionales Besucherpublikum an: Die Klosteranlage am Emsufer ist Ziel von Kunstfreunden, Familienausflügen, Radtouren wie auch von Hochzeitsgesellschaften und Tagungen.

Unter dem Namen "Klostergarten" sorgt der neue Pächter Olaf Herrigt ab dem Jahreswechsel für das leibliche Wohl der Besucher und Gäste. Die verschiedenen Gastronomie-Angebote des Klosters wie Café, Biergarten und Catering stehen dann unter der einfachen, aber anspruchsvollen Maxime "Gut essen."

Herrigt, der auch für die Bewirtung der Städtischen Bühnen Münster verantwortlich zeichnet und als Pächter 10 Jahre lang die Pausengastronomie der Halle Münsterland führte, möchte den "Klostergarten" in den nächsten Jahren zu einem Synonym für feine westfälische Küche in historischem Ambiente machen.

Mit Küchenmeister David Reineke konnte der "Klostergarten" dafür einen renommierten Chef de Cuisine gewinnen, der kulinarisch fest im Münsterland verwurzelt ist. Er kombiniert regionale Kost – die Zutaten kommen bei ihm ausschließlich vom Wochenmarkt – mit leichter, moderner Kochkunst.

Reineke lernte sein Handwerk im Hotel & Golfclub Schloß Wilkinghege, wonach er sich im angesehenen Hof zur Linde früh einen Namen machte. Die letzten drei Jahre war er im Chesa Rössli des Mövenpick Hotels in Münster tätig und leistete dort als Sous Chef Tournant seinen Beitrag zum deutschlandweit exzellenten Ruf des Restaurants.

Neben dem neuen Küchenchef kann der "Klostergarten" auf ein kompetentes Team zurückgreifen, das für Service und Organisation auf höchstem Niveau steht:

Gürsel Emanet, den viele Rheinenser bereits aus seiner langjährigen Tätigkeit als Servicechef im Restaurant Gottesgabe kennen, wird Restaurantleiter. Adam Kostuch, zuvor Projektleiter bei der bröcker Catering & Event GmbH, betreut zusammen mit Rike Schilling die Bankettplanung für Feiern, Tagungen und Hochzeiten. Komplettiert wird die neue Mannschaft von der erfahrenen Eventmanagerin Ellen Rolink, die Großveranstaltungen und Marketing verantwortet und den "Klostergarten" als erste Adresse für gutes Essen in Rheine etablieren wird.

Für Buchungsanfragen im kommenden Jahr stehen Herr Kostuch und Frau Schilling ab sofort werktags von 10 bis 16 Uhr unter Tel: 05971-918404

begin_of_the_skype_highlighting 05971-918404 end_of_the_skype_highlighting
begin_of_the_skype_highlighting 05971-918404 end_of_the_skype_highlighting im Kloster Bentlage zur Verfügung.

Wegen des Pächterwechsels wird das Café im Kloster vom 27.12.2010 bis einschließlich 04.01.2011 geschlossen bleiben. Ab dem 5. Januar lädt das Café „Klostergarten“ dann mittwochs bis sonntags von 11 bis 17 Uhr zum gemütlichen Verweilen und Genießen ein.

Portrait

Das Kloster Bentlage in Rheine wird von der stadteigenen Kloster Bentlage gGmbH bewirtschaftet. Ab dem 1. Januar 2011 übernimmt die Service in Motion GmbH als neuer Pächter die Gastronomie im Kloster Bentlage gGmbH.

News-ID: 491962 • Views: 6392 (Stand: 05.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/491962/Gut-essen-im-Bentlager-Klostergarten.html>