



Schnitzel sind und bleiben eine der Leibspeisen der Münsterländer

Münsterländer Küche: von Töttchen, Panhas und Lagerkorn

Wie es sich für eine bäuerlich geprägte Region gehört, bietet auch das Münsterland eine deftige und eher fleischhaltige Landküche. Mit deren Modernisierung sind seit knapp 30 Jahren diverse Köche beschäftigt, und in fast jedem Ort gibt es ein Gasthaus oder Restaurant, das wegen „modernisierter“ oder wirklich traditioneller Zubereitung den Besuch lohnt.

In den Gasthäusern ist das Essen durchweg günstig. Ein preiswerter Mittagstisch ist von Montag bis Samstag nicht zuletzt aufgrund der vielen Tagestouristen eine Selbstverständlichkeit. Am Samstag wird als Tagesgericht gerne ein deftiger Eintopf angeboten, meist mit Mettwurst. In Bäckereien gibt es neben dem üblichen Standard (belegte Brötchen) inzwischen immer häufiger auch Stullen (Butterbrote) und natürlich Blechkuchen und Streu-

selkuchen (manchmal in Brötchenform als „Schülerbrötchen“ im Angebot).

Schon in einer Zeit, als die entsprechende Forderung aus den Kreisen der Grünen noch belächelt wurde, waren regionale Lieferketten im Münsterland längst Realität. Man kennt sich und versichert sich seiner Zusammenarbeit oder seiner Freundschaft durch die Lieferung exzellenter Produkte und ihrer Weiterverarbeitung auf qualitativ hohem Niveau. Gute Gasthöfe und Restaurants haben immer auch eine Seite mit Regionalgerichten auf der Speisekarte.

Wer im Münsterland als Metzger einen guten Ruf haben will, bietet Schinken und Mettwurst aus eigener Produktion an, geräuchert und luftgetrocknet. Auch bratfähige Blut- und Leberwurst dürfen im Winterhalbjahr nicht fehlen. Viele produzieren mit

Blick auf Gastronomie und Tourismus inzwischen sogar ganzjährig. Neben Bauernläden gibt es inzwischen in immer mehr Städten einen oder mehrere Regionalläden in zentraler Lage (z. B. in Münster und Telgte). Hinzu kommen diverse Käseproduzenten, auch Büffel-Mozzarella und Ziegenkäse sind dabei.

Preiskategorien Gastronomie

€	bis 12 Euro
€€	12–20 Euro
€€€	20–28 Euro
€€€€	über 28 Euro

Die Preisangaben bei den einzelnen Restaurants im Buch verstehen sich als Richtwerte für ein Hauptgericht.

Vorspeisen

Der bäuerliche Snack schlechthin sind das **Schmalz-** und das **Mettbrötchen**, hier und da auch ersetzt durch Bauernstuten oder Pumpernickel, ein Vollkornschwarzbrot mit leicht süßer Note, das in der Regel nach dem ersten Bissen im Leben geliebt oder gehasst wird.

Wem Mett nicht fein genug ist, findet in den Speisekarten oft auch Tatar. Äußerst beliebt ist zudem das **Schinkenschnittchen**, deftiges Sauerteigbrot mit mild über Wacholder und Buchenholz geräuchertem Schinken und Gewürzgurke, sowie das „**dröge Endken**“, eine dünne, gut abgehangene Mettwurst.

Bei den warmen Vorspeisen hat **Töttchen** im Angebot, wer die regionale Tradition besonders pflegen möchte. Früher wurden alle Rinderinnereien gekocht, mit Zwiebeln und einer Mehlschwitze abgebunden und mit Landbrot gegessen. Die Rinderwahn-Zeit machte dem ein Ende. Heute besteht das Gericht hauptsächlich aus Herz, Lunge und Rinderschulter. Es ähnelt

optisch einem Ragout fin, bei dem der Koch die Pastete vergessen, dafür aber umso kräftiger gewürzt hat.

Wirte, die ihre Kundschaft schocken wollen, setzen auch gerne „**Halber Kopf**“ auf die Karte. Diese spezielle Form der Schweinskopfsülze war einst besonders auf Bauernhöfen am Ostermorgen das erste stärkende Gericht nach der Fastenzeit.

Kleine Gerichte

Dieser von manchem Spitzenkoch verhasste Begriff muss im Münsterland einfach Verwendung finden, weil es nicht so viele Speisen gibt, die zur Zwischen- oder Hauptmahlzeit so taugen oder einfach dieser Wortverbindung entsprechen wie das **Krüstchen**. Dieses kleine, gut ausgebratene Schnitzel auf geröstetem Weißbrot mit Spiegelei und kleiner Salatgarnitur ist die Leibspeise vieler Einheimischer.

Als Mittagessen werden im Münsterland zusammen mit Bratkartoffeln auch gerne Sülze oder gebratene Blut- und Leberwurst gegessen. Ebenfalls sehr beliebt sind Möpkenbrot, Grützwurst und Panhas. Mehl bzw. Buchweizen werden beim **Panhas** den tierischen Zutaten, hauptsächlich Schweinefleisch (Speck), Knochenbrühe mit Innereien und Schweineblut, beige-mischt. Der weitere Teil der Rezeptur kann differieren, hängt von der Metzgerei ab. Roggenschrot und Weizenmehl werden beim **Möpkenbrot** zuge-setzt. **Grützwurst** hat eine Nähe zu Knipp aus der Lüneburger Heide, Pinkel aus Nordwestdeutschland und Blutkuchen aus Thüringen. Schweinefleisch, Scheineschwarten und Graupen werden gewolft bzw. vorgekocht, kräftig gewürzt, in Därme gefüllt und in siedendem Wasser etwa 30 Minuten gegart.

Mit den in Westfalen so beliebten Eintopfgerichten ließe sich auch allein eine umfangreiche Speisekarte füllen.

Viele Lokale wechseln daher monatsweise durch. Serviert wird er in einer kleinen oder großen Terrine, je nach Appetit.

Fleisch

Die populärsten Hauptgerichte aus dem Münsterland sind die Westfalisierungen von zwei Klassikern der Küche der Habsburger Doppelmonarchie. Beim **Pefferpotthast** ersetzt Pfeffer das Paprikapulver vom Gulasch, beim **Zwiebelfleisch** die nur ganz leicht angebundene Zwiebelsoße die edle Meerrettichsoße vom Tafelspitz.

Noch beliebter ist bei Ur-Münsterländern der **Hasenpfeffer**, ein dem griechischen Stifado vergleichbares Topfgericht mit Hasenfleisch. Im Frühjahr und im Winter werden gerne Dicke Bohnen und Grünkohl gegessen, mit **Kassler**, **Mettwurst** und **Rippchen** als Beilage. Der Rheinländer sollte wissen, dass in Westfalen in Sachen Marinade und Soße beim **Sauerbraten** andere Zutaten verwendet werden. Dennoch ist er sehr schmackhaft.

Wildgerichte können im Münsterland in vielen Gasthäusern und Restaurants gegessen werden. Wo kein Acker und keine Besiedlung sind, ist das nächste Waldgebiet nicht weit. Auf den großen Wochenmärkten gehört ein Wildmetzger selbstverständlich dazu.

Fisch

Die Fischküche reduziert sich auf das, was sich einst die Bevölkerung leisten konnte: Hering und Forelle. Der **Heringstipp** wird mit Bratkartoffeln gegessen, die gebratene **Forelle** mit Salzkartoffeln und grünem Salat. Hinzu kommt Kochfisch, denn in einer Eintopfregion wie dem Münsterland wird Fisch nicht zwingend in der Pfanne zubereitet. **Karpfen blau** ist in vielen Familien noch ein traditionelles Gericht am Heiligabend oder zu Silvester. Am Neujahrsmorgen gibt es gegen den möglichen Kater einen Heringssalat.

Vegetarisch

Das Bauernklischee hält fleischlose Ernährung ja für ausgeschlossen, doch lange Zeit war das Fleisch in der Region den hart arbeitenden Männern auf dem Feld vorbehalten und gab es für den Rest der Familie allenfalls am Wochenende Fleisch. Aus den traditionellen Gerichten des Münsterlandes lässt sich auch ganz hervorragend ein vegetarisches Menü machen, zum Beispiel eine **Blindhuhnsuppe** als Vorspeise, **Pfannkuchen** oder **Reibekuchen** mit Zuckerrübensirup als Hauptgericht und **Pflaumenkompott** als Nachtisch. Keine Sorge, die Blindhuhnsuppe ist, wenn sie nicht mit einer Fleischbrühe als

Kürbisse sind von September bis Dezember in den Hofläden ein Renner



Basis angesetzt wurde, eine schmackhafte Gemüsesuppe. Den Namen hat sie von den vielen Zutaten: Jedes Huhn würde etwas aus ihr herauspicken können, was ihm schmeckt ...

Spargel

Im Mai und Juni dreht sich auf den Speisekarten des Münsterlandes alles um den Spargel. Das edle Gemüse wird traditionell mit luftgetrocknetem Schinken, zerlassener Butter und Kartoffeln gereicht. An vielen Rad- und Wanderwegen sind die Spargelhöfe ausgeschildert, zu denen neben dem Spargelverkauf meist auch ein Hofcafé gehört.

Nachspeise

Drei Desserts sind für die Region typisch: Quarkspeise, Stippmilch und Herrencreme. Bei der **Quarkspeise** werden Sahnequark, in etwas Rum eingelegte Früchte (meist Sauerkirschen) und leicht angeröstete Pumpernickelstreusel übereinandergeschichtet. Für die **Herrencreme** werden Sahne, Pudding, Schokoraspeln oder Kuvertüre, Rum und Haselnüsse verwendet. **Stippmilch** entsteht durch das Verrühren von Sahnequark, Dickmilch, etwas Milch und einer Mischung von Zucker und Vanillezucker. Dazu gibt es frische oder eingeweckte Früchte. Am Nachmittag wird zum Kaffee oder Tee **Blechkuchen** gegessen, gerne auch mit Streuseln und Sahne.

Fastenspeisen

Einst wurde im katholischen Münsterland in der gesamten Fastenzeit der Speiseplan deutlich verändert. Fleisch fiel weg, ebenso üppige Soßen. Übrig geblieben sind davon heute noch die **Struwen**, das traditionelle Karfreitagsgericht. Aus Hefe, lauwarmer Milch und Mehl wird ein Teig angerührt, aus dem nach Zugabe von Korinthen und Rosinen in der Pfanne kleine Küchlein gebacken werden, die abschließend mit

Zimt und Zucker bestreut werden. An sich auch jenseits des Karfreitags eine sehr leckere Sache.

Bier

Das Münsterland war einstmals die Bierregion schlechthin. Mit der Pinkus-Brauerei, die ihr Stammhaus in Münsters Kuhviertel hat und inzwischen in Laer braut, und der Brauerei Pott in Oelde gibt es mittlerweile nur noch zwei familiengeführte Betriebe, die ihre Produkte überregional vertreiben. Die Brauerei Rolinck in Steinfurt gehört inzwischen zum Krombacher-Konzern. Hinzu kommen eine Reihe von Hausbrauereien und Craftbeer-Produzenten.

Neben dem Pils wird im Münsterland auch gerne obergäriges Bier getrunken. Hier schauen viele, die Altbier mögen, stets erstaunt auf ihr Glas, wenn sie ein Münsterländer Alt bestellen haben. Das ist nämlich im Gegensatz zur Verwandtschaft vom Niederrhein hell bzw. in der Version Landbier maximal kupferfarben und nicht dunkel.

Das Traditionsgetränk der Region ist im Sommer die Altbierbowle. Erdbeeren aus dem Münsterland werden in Zuckersirup eingelegt, ein, zwei Löffelchen davon kommen dann ins Münsterländer Altbier.

Andere Getränke

Kaffee: „Fahrradfahren oder Kaffeetrinken“, lautet ein Bonmot über die in Münster lebenden Menschen, das der Lokaljournalist Klaus Baumeister sogar zum roten Faden in einem Reiseführer zur Altstadt von Münster machte. Doch es stimmt wirklich. Es ist fast egal, wo man sich in der Domstadt umschaute, in der Regel gerät eine Kaffeebar oder Bäckerei ins Blickfeld.

Lagerkorn und Gin: Nicht klar, sondern bernsteinfarben ist der in Fässern gereifte Kornbrand, der im Münsterland zu besonderen Anlässen getrunken wird. Ansonsten genügt auch der ein-

fach hergestellte Korn oder ein Wacholder. Besonders angesagt sind auch im Münsterland inzwischen der Gin sowie hochwertige Kornbrände, gerne auch im Holzfass gereift.

Aufgesetzter: Schwarze oder rote Johannisbeeren ernten, waschen und mit viel Zucker, Roggenkorn sowie Wasser in eine Flasche stecken und einige Zeit lagern – und fertig ist das beliebteste alkoholische Getränk des Münsterlandes, das Barkeeper gerade auf seine Tauglichkeit für die Cocktailbar geprüft haben. Auch manche Nachspeise wird gerne mit einem Schuss Aufgesetztem versehen, der in deutlich milderer und süßerer Form in den Niederlanden als Genever zu bekommen ist. Allerdings verschmählt das Produkt aus dem Nachbarland auf alle Zeit, wer einen guten Aufgesetzten im Münsterland probiert hat.

Liköre und Obstbrände: Gleich mehrere Brennereien im Münsterland haben das große Angebot an Obst dazu genutzt, in die Produktion hochwertiger Liköre



Münsterländer Hofladen-Idylle

und Obstbrände einzusteigen. Produziert werden kleine Mengen, die in der Regel auch nur regional vertrieben werden. Die Liköre und Obstbrände verfeinern inzwischen eine Reihe von Desserts als Konkurrenz zur Herrencreme.

Pinkus Müller – öffentliches Urinieren führt zu Biermarke

Einst gab es in Münster 150 Brauereien, übrig geblieben ist nach der Schließung der Germania-Brauerei 1984 nur noch die Brauerei Pinkus Müller, die auf eine knapp 200-jährige Tradition zurückblickt, zu den ersten Bio-Brauereien in Deutschland gehörte, damit sehr erfolgreich wurde und deshalb aus Platzgründen nun auch in Laer braut. Die Biergalerie und das Gasthaus sind weiter am historischen Standort. Dass heute Pinkus-Bier und nicht Müller-Bier getrunken wird, ist Carl Müller, dem Enkel von Gründer Johannes zu verdanken. Als Gymnasiast hatte er mit Freunden mächtig gezecht, und unter dem Einfluss des Alkohols entschlossen sich die enthemmten Pennäler dazu, mit einem selbst erzeugten Strahl eine Gaslaterne auszulöschen. Carl soll es, so die Legende, geschafft haben und wurde fortan von allen „Pinkus“ genannt. Da er sich nach dem Abitur nicht nur als Brauer und Gastwirt, sondern auch als Sänger, Karnevalsprinz, also einfach als lokales Original einen Namen machte, war klar, dass auch das Bier fortan so heißen sollte. Ein Denkmal vor dem historischen Brauereigebäude, in dem noch ein Teil der Produktion läuft, erinnert an ihn.



Montgolfieren, also Ballonfahren, ist im Münsterland sehr beliebt

Reisepraktisches von A bis Z

Anreise & Mobilität vor Ort

Münster und die übrigen Orte des Münsterlands sind exzellent an das Straßennetz angebunden, bis auf wenige Ausnahmen gilt das Gleiche für das Bahnnetz. Seit Ende 2021 gibt es in Nordrhein Westfalen [eezy.nrw](#), ein neues Nahverkehrsticket via Handy-App. Fahrten werden über die App gebucht. Abgerechnet werden die Luftlinienkilometer, unabhängig von den Verkehrsverbänden.

Da im Münsterland bisher kein Verkehrsverbund existiert, sind die Fahrpreise für Überlandbusse und Züge vergleichsweise hoch, wenn man von einer Stadt aus ins Umland und wieder zurück fahren will (20,30–31,90 € für das Einzel-Tagesticket und 34,70–47,30 € für das Fünf-Personen-Ticket). Ein Deutschlandticket nutzt einer Einzelperson daher schon ab dem zweiten oder dritten Tag des Aufenthalts, einem

Paar oder einer Gruppe von bis zu fünf Personen generell oder ab dem zweiten Tag, an dem Busfahrten über Stadtgrenzen hinweg stattfinden. Kauf online über [handyticket.de](#).

Bis zum Jahr 2040, so die Ankündigungen Mitte 2023, soll es ein mit Ballungsräumen vergleichbares S-Bahn-System geben, deutlich früher schon den Verkehrsverbund. Einheimische vertrauen diesen Zeitangaben aber längst nicht mehr.

Mit der Bahn und dem Bus

Inzwischen halten Züge von fünf IC-Linien im Stunden- bzw. Zwei-Stunden-Takt in Münster, ebenso mehrmals täglich der Flix-Train Köln–Hamburg. Da die Linien des Nahverkehrs sternförmig von Münster aus starten, ist fast das gesamte Münsterland vom endlich renovierten und modernisierten Hauptbahnhof gut zu erreichen. In den Überlandbus muss nur umsteigen, wer in den Süden des Kreises Warendorf oder den Südwesten des Kreises Borken will.

Die Strecken Münster–Beckum und Borken–Bocholt wurden stillgelegt, aber eine Reaktivierung wird diskutiert (→ Kasten S. 193). Dann bliebe in der Region nur noch die Lücke zwischen Borken und Ahaus, durch die Vreden und Stadtlohn aktuell vom Schienenverkehr abgeschnitten sind. Bocholt ist inzwischen direkt von Düsseldorf aus stündlich über eine Nahverkehrsverbindung zu erreichen.

Von den Bahnhöfen aller größeren Städte gehen örtliche Buslinien ab. Einige kleinere Orte betreiben einen Bürgerbus, der in der Regel aber nicht am Sonntag fährt.

Mit dem Auto

Über die Autobahnen 1 (Dortmund–Bremen) und 43 (Wuppertal–Münster) sind Münster und der Kreis Coesfeld exzellent erreichbar. Die Autobahn 31 (Bottrop–Emden) durchläuft die Kreise Borken und Steinfurt. Hauptverkehrsachse nördlich des Teutoburger Waldes ist die Autobahn 30 (Bad Oeynhausen – Osnabrück – Amsterdam). Nahe der östlichen Grenze des Münsterlands verläuft zwischen Hamm und Gütersloh die Autobahn 2 (Dortmund–Hannover). Zwischen den genannten Autobahnen gibt es mehrere zum Teil mehrspurige ausgebaute Bundesstraßen.

Nicht nur sie verführen insbesondere Einheimische zum schnellen Fahren, bis zum nächsten Blitzer ... Gerade am Wochenende kommt es regelmäßig zu „Disco-Unfällen“. Überhaupt ist Vorsicht auf den Landstraßen geboten. Im Münsterland sind nicht umsonst für bestimmte Wagen hohe Prämien für die Autoversicherung zu zahlen. Vorsichtige Fahrweise ist auch geboten, sobald ein landwirtschaftliches Fahrzeug in Sicht kommt. Die Ausbuchstabierungen „Bauern ohne Rücksicht“ für das Autokennzeichen BOR (Kreis Borken) und „Chaoten ohne Einsicht“ für COE (Kreis Coesfeld) sind nicht nur als Spott anzusehen.

Mit dem Flugzeug

Der Flughafen Münster/Osnabrück liegt 20 km vom Stadtzentrum Münsters entfernt am Rand von Greven. Die Lufthansa unterhält Linienverbindungen nach München und Frankfurt am Main (bis zu vier am Tag). Andere vor der Corona-Pandemie existierende innerdeutsche Verbindungen sind bis jetzt nicht wieder aufgenommen worden. Der Rest des Flugangebots unterliegt einem steten Wechsel und ist auf Urlaubsziele am Mittelmeer und die Kanarischen Inseln beschränkt. Seit der Corona-Krise wird stärker als je zuvor über die Zukunft und Existenzberechtigung des Airports diskutiert, der in seiner Geschichte in vielen Jahren ein Zuschussgeschäft für die beteiligten Kommunen und Landkreise war (→ Kasten S. 220).

Ärztlicher Notfalldienst

Die Anrufzentrale des ärztlichen Bereitschaftsdienstes erreicht man unter ☎ **116117**. Dort erhält man auch Informationen über die nächstgelegenen Notfalldienstpraxen. Der hausärztliche Notdienst Münster ist im Franziskus-Hospital und der Raphaelsklinik stationiert. Entsprechende Informationen im Internet erhält man unter gesundheitsmuensterland.de/aerztlicher-notdienst oder kwvl.de/patient/notdienste.

Baden und Wellness

Auch wenn sich genug Leute darüber hinwegsetzen, ist das Baden im Dortmund-Ems- und Mittellandkanal sowie in Sand- bzw. Kiesgruben verboten, sofern nicht ausdrücklich eine Badezone ausgewiesen ist. Viele Seen dienen der Trinkwasserversorgung oder sind Naturschutzgebiet und damit ebenfalls tabu. Ein Dutzend gut auf die Region verteilte Seen mit bester Wasserqualität sind aber als **Badeseen** ausgewiesen. Feldmarksee (Sassenberg, → S. 284),

Tuttenbrocksee und Aktivpark Phoenix (Beckum, → S. 295), Bocholter Aasee (→ S. 194), Drilandsee (Gronau, → S. 146), Buddenkuhle und Waldsee (Ladbergen, → S. 252), Pröbstingsee (Borken, → S. 175), Hertha-See und Torfmoorsee (Hörstel, → S. 259 und 256), Offlumer See (Neuenkirchen, → S. 211), Naturbadesee Saerbeck (→ S. 219), Haddorfer Seen (Wettringen, → S. 210), Silbersee (nur dort FKK-Bereich) und Halterner Stausee (→ S. 136) sowie Cappenberger See (→ S. 130).

Alle größeren Orte des Münsterlands haben hübsche **Freibäder**. Größere Wellnessanlagen mit **Saunabereich** gibt es abgesehen von der Eymann-Sauna in Münster-Amelsbüren, dem Schwefelbad in Steinbeck, der Sauna Insel in Dülmen und dem Bahia in Bocholt allerdings nicht. Noch in Münsterland-Reichweite liegen die Anlagen in Gütersloh (Die Welle), Hamm (Maximare), Bad Rothenfelde (Solebad Carpesol) oder Osnabrück (Nettebad). Viele Hotels mit größerem Wellness-Bereich öffnen auch für Tagesgäste.

Ballonfahrten

Im Münsterland lohnt in der Morgen- und Abenddämmerung nicht nur der Sonne wegen der Blick zum Himmel: Hoch oben oder am Horizont wird immer wieder der ein oder andere Ballon zu sehen sein. Das Montgolfieren, so der Fachausdruck, ist im gesamten Münsterland sehr beliebt. Morgens und abends ist die passende Thermik vorhanden, um die Parklandschaft aus der Vogelperspektive zu betrachten. Über die Region verteilt gibt es mehrere Anbieter für Ballonfahrten. Wer gerade Flüge anbietet, verraten die örtlichen Tourismusbüros. Bei Auf- und Abbau darf mit angepackt, unterwegs einfach nur das herrliche Landschaftspanorama aus der Luft genossen werden.

Ein großes „Ballon-Schausweben“ findet jährlich im August in Münster

satt: die vom Freiballonsport-Verein Münster und Münsterland veranstaltete **Montgolfiade** auf den Aasee-Wiesen.

■ Informationen gibt es unter fsv-muensterland.de.

Barrierefreiheit

Die Museen und Kirchen sind in der Regel barrierefrei erreichbar. Der Busverkehr ist inzwischen auch fast vollständig umgestellt. Problematisch ist die Situation noch an einigen Bahnhöfen in der Region. Es läuft aber gerade ein Umbauprogramm der Deutschen Bahn, das auch dort Abhilfe schaffen soll.

Die Altstadt von Münster und die Zentren vieler anderer Münsterland-Städte und -Gemeinden haben Kopfsteinpflasterung. Da ist nicht jeder Weg rollstuhlgerecht, weshalb hier eine Rücksprache mit der jeweiligen Tourist-Information hilfreich sein kann. Die Homepages aller größeren Städte in der Region enthalten inzwischen Info-Seiten für Reisende mit Handicap. Unter dem Titel „WEGBAR – Natur für alle“ hat der NABU-Münsterland **14 barrierefreie Wanderwege** in den Naturschutzgebieten der Region zusammengestellt (auch als App verfügbar, Informationen unter wegbar.de). Auch inklusive Reitmöglichkeiten fehlen in der Region nicht (→ S. 217).

Bildstöcke und Kapellen

Das Münsterland ist eine durch und durch katholisch geprägte Region. Nur im Tecklenburger Land konnte sich die Lehre Luthers durchsetzen. Ansonsten entstanden viele der evangelischen Kirchengemeinden in der Region erst durch Heimatvertriebene nach dem Zweiten Weltkrieg. Die Religiosität zeigt sich neben den vielen tagsüber geöffneten Kirchen in der großen Zahl von Bildstöcken und Kapellen. Sie wer-



Bildstöcke gibt es zuhau

den in der Regel von der nächstgelegenen Kirchengemeinde oder in der Nähe wohnenden Privatpersonen gepflegt und spielen bei Wallfahrten und Prozessionen eine Rolle. Die prominenteste Strecke ist der an der St.-Mauritz-Kirche in Münster startende **Prozessionsweg nach Telgte**, die Fußwallfahrt für viele Gläubige von großer Bedeutung (→ S. 308).

Dorfläden

Bäckereien, Metzgereien und Supermärkte konzentrieren sich immer stärker auf größere Gemeinden, viele Dörfer haben das Nachsehen. Im Münsterland sind über ein halbes Dutzend Dorfläden-Projekte auf den Weg gebracht worden, jeweils von lokalen Initiativen und meist von Gemeinde oder Landkreis unterstützt. Sie finden sich in Dörenthe (Ibbenbüren), Merfeld (Dülmen), Metelen, Rheine-Rodde, Halverde (Hopsten), Schapdetten (Not-

teln) und Welbergen (Ochtrup) und haben in vielen Fällen auch ein angeschlossenes Café, in dem man auf einer Rad- oder Wandertour eine Pause einlegen kann.

Ermäßigungskarten

Der Besuch der vom Landschaftsverband Westfalen-Lippe (LWL) betriebenen Museen wird deutlich günstiger, wenn man sich die **LWL-Museumscard** zulegt. Sie kostet 30 € für Erwachsene, 10 € für Schüler/Studierende und 40 € für Familien und Paare und gilt für alle Dauer- sowie einige Sonderausstellungen, ausgenommen ist lediglich das Planetarium in Münster.

- Verkaufsstellen der LWL-Museumscard sind alle Museumskassen mit Ausnahme der des Infozentrums Heiliges Meer in Recke und der von Schloss Cappenberg. Weitere Informationen unter lwl-kultur.de.

Fahrradfahren

Im Münsterland ist das Fahrrad Fortbewegungsmittel Nummer eins. Nicht nur die überfüllten Abstellplätze rund um Münsters Hauptbahnhof dokumentieren das eindrucksvoll. Tatsächlich gibt es in Münster mehr Fahrräder, als die Stadt Einwohner zählt.

Die Einheimischen sind innerhalb des Gebiets zwischen der A 1 und dem Dortmund-Ems-Kanal auf die Fortbewegung per Rad eingestellt. Und bei der stören Fußgänger und Autofahrer einfach nur. Die Verkehrsplanung hat dem (unfreiwillig) Rechnung getragen. Motorisiert dauert es im genannten Gebiet lange, um von A nach B zu kommen. Da es in der Innenstadt gleich mehrere Leihstationen gibt, fällt der Verzicht auf das Auto in Münster aber nicht schwer. Halbwegs sicher sind Fußgänger in Münster innerhalb des Promenadenrings, der „Rad-Rundstrecke“ auf der ehemaligen Stadtmauer, unterwegs.