

Havixbeck



Nachrichten

Im Gasthaus Füsting übernimmt die fünfte Generation

Gastronomische Leidenschaft



Drei Generationen der Familie Füsting: (v.l.) Lotta, Opa Antonius, Oma Maria, Roland Füsting und seine Frau Annika sowie Anton. Alle freuen sich auf die Zukunft, damit das Gasthaus noch lange erhalten bleibt.
Foto: Klaus de Carné

Von Klaus de Carné

HAVIXBECK. Mit Roland Füsting übernimmt die fünfte Generation das familieneigene Haus Füsting in Masbeck. Das offizielle Datum ist der morgige Neujahrstag. Zahlreiche Genehmigungen mussten neu erstellt oder umgeschrieben werden. „Klingt vielleicht einfacher als es ist“, berichtet Roland Füsting. Seit 2013 leitet der junge Küchenchef schon die Geschicke in der Küche. „Es ist für uns ein Glücksfall, dass wir uns gut verstehen und unser Sohn hier weitermacht“, fällt auch ein bisschen Last von den Schultern von Antonius Füsting ab. Er ist inzwischen 68 Jahre alt und hat ständig für Erneuerungen gesorgt. „Mir war es immer wichtig, dass wir Ideen umsetzen. Jetzt überlasse ich das gerne unserem Sohn. Er soll freie Hand haben“, so Füsting, der wiederum von seinem Vater am Jahreswechsel 1994/95 übernommen hatte. Schade

nur, dass sein Vater dann im November 1995 unerwartet starb. Seit mehr als 175 Jahren wird die gastronomische Leidenschaft von den Familienmitgliedern aktiv gelebt. Roland Füsting hat schon als kleiner Junge die Gastronomieluft geschnuppert. Damals war er stets an der Seite seines Großvaters und fragte ihn alles mögliche. Der heute 33-Jährige hat sich nach seiner Berufsausbildung im münsterischen Mövenpick-Hotel in verschiedenen renommierten Restaurants seine Spuren verdient. Nach der Ausbildung leistete der junge Füsting zunächst Zivildienst in der Küche des Alexianer Krankenhauses. „Da war ich sehr gerne und habe ebenfalls viel von den Menschen gelernt“, so Roland Füsting. Das Fünf-Sterne-Hotel Palace Luzern war seine erste Auslandserfahrung. Ein Schlenker zurück ins Münsterland führte ihn in das Romantik-Hotel „Zur Linde“ in

Münster-Handorf. Dann zog es ihn ins Luxushotel „The Dolder Grand“ in Zürich. Wieder zurück im Münsterland, verbrachte Füsting zwei Jahre im Schloss Hohenfeld in Münster-Roxel. Ein Jahr Hotelfachschule beendeten die Wanderjahre.

»Die Bodenhaftung behalten und Neues wagen.«

Roland Füsting

Auch wenn ein Koch nur mit Wasser kocht, so hat jeder seine eigenen Ideen und Besonderheiten, die er gerne am Herd auslebt. „Ich bin begeistert von Gewürzen.“ Damit bringt er seine ganz persönliche Note an klassische Gerichte. Füsting liebt Spezialitäten vom Rinderfilet oder der Riesengarnele mit Vanille-Möhrrchen und Minz-Kartoffeln. Auch das unter Niedrigtemperatur zubereitete zarte Zwiebelfleisch bereitet Füsting gerne für seine Gäste zu.

Ebenso gehören die vakuumgegartem Ochsenbäckchen zu den Spezialitäten des Hauses Füsting. „Die Bodenhaftung behalten und Neues wagen“, ist das Motto für den neuen Inhaber. Die vegetarische Küche ist kein Neuland für den Koch. Es reizt ihn, auch diesen Part der Küche anzubieten für Gäste, die komplett auf Fleisch verzichten. „Ich esse gerne einmal Fleisch. Vielleicht manchmal mehr. Aber genauso gut geht es ohne.“ Er möchte seine Gäste überraschen. Da fallen ihm schnell Rezepte dazu ein wie Schafskäse im Knuspermantel auf orientalischem Kichererbsen-Curry. Aber auch Spinatknödel mit Camembert-Sauce oder ein Brokkoli-Schnitzel beweisen, dass fleischlos nicht gleich langweilig bedeutet. Ein Blick in die Historie: 1840 war Franz Formann nicht nur der beste Steinmetz in Havixbeck, sondern er sorgte ebenso für das leib-

liche Wohl von Mensch und Pferd. Mit einfachen Speisen legte er den Grundstein für das Gasthaus. Das Restaurant und die Begeisterung für die regionale Küche mit besonderer Note sind der Motor der Familie Füsting. Das Gasthaus ist längst auch bekannt für sein Catering, das zu den unterschiedlichsten Anlässen geliefert wird. Biergarten, Minigolfanlage und mehrere Gasträume bieten reichlich Platz für verschiedene Events. Roland Füsting hat mit seiner Frau Annika schon Ideen im Hinterkopf für die nächsten Jahre. Vielleicht wird erst die Küche saniert oder ein anderes Projekt angepackt. Wenn die Pandemie nicht alles durcheinander gewirbelt hätte, wäre einiges einfacher. „Wir müssen da durch und danach geht es mit aller Kraft weiter.“ Die sechste Füsting-Generation ist noch klein, wächst aber heran – mögliche Nachfolge nicht ausgeschlossen.

Westfälische Nachrichten

Servicepartner: Bücher Janning, Baumbergstraße 2,
48329 Havixbeck, Mo-Fr 8.30-12.30 Uhr und 14.30-18.30 Uhr, Sa
8.30-13.00 Uhr
Anzeigen-/Leserservice: 0 25 02 / 9 41 80
Fax: 0 25 02 / 94 18 19
E-Mail: kundenservice@wn.de
Lokalredaktion: Altenberger Straße 7, 48329 Havixbeck
Klaus de Carné: 0 25 07 / 98 29 84
Fax: 0 25 07 / 98 74 27
E-Mail: redaktion.hav@wn.de
Johannes Oetz (Lokalsport): 0 25 02 / 94 18 72
Fax: 0 25 02 / 94 18 79
E-Mail: redaktion.not@wn.de

wn.de

