

Vulkan Eifel
Heimat hautnah.

Heimat hautnah.

Vulkan Eifel



Nr. 2 / April - Juni 2018 Deutschland: 4,50 €
L: 5,30 € | NL: 5,50 €



Blick über die Grenze: Ostbelgien • Im Bärlauchwald
Hotel Bütgenbacher Hof • Vulkaneifel Digital • Geschichte der Eisenindustrie

Die Eifel ist schön. Und viele Menschen haben ihren ganz persönlichen Lieblingsplatz: Zum Erholen, zum Besinnen, zum Feiern oder zum Reden. Heute stellt uns Ministerin Isabelle Weykmans ihren Lieblingsplatz vor.

Mein schönster Platz

Naturpark Hohes Venn-Eifel



*Isabelle Weykmans, Vize-Ministerpräsidentin,
Ministerin für Kultur, Beschäftigung und Tourismus
der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens*


Mein schönster Platz liegt mitten im Herzen unserer Region. Wie eine Brücke verbindet dieser malerische Ort den Norden und Süden Ostbelgiens miteinander. Tagtäglich passieren ihn zahlreiche Ostbelgierinnen und Ostbelgier, wenn sie über's Venn fahren – den Naturpark Hohes Venn-Eifel. Über mehr als 4.500 Hektar Fläche erstreckt sich die Landschaft des Hohen Venns, das zu den letzten Hochmooren Europas zählt. Wanderer und Spaziergänger finden hier einzigartige Wege, die überwiegend über hölzerne Pfade und Stege durch das Venn führen.

Als vielseitige und spannende Region hält Ostbelgien etliche schöne Plätze bereit. Mit seiner einzigartigen Fauna und Flora ist das Hohe Venn, das größte Hochmoor Europas, jedoch ein ganz besonderer Ort, der mich und meine Familie immer wieder aufs Neue fasziniert. Zu jeder Jahreszeit bietet sich ein paradiesisches Bild mit der schier unendlichen Weite. Doch wenn sich der Schnee über das Hochmoor legt und wie tausende Kristalle im ersten Sonnenlicht des Tages schimmert, dann ist für mich der schönste Zeitpunkt für einen Ausflug ins Venn. Hier finde ich meine Ruhe und kann bei einem ausgiebigen Spaziergang neue Kraft tanken. ■

Fotos: Haus Ternell, Tourismusagentur Ostbelgien

Foto: ostbelgien.eu/Dominik Ketz





Ostbelgien

Mitten in Europa und sehr speziell

Es sind gerade mal 74.000 Einwohner, die die Deutschsprachige Gemeinschaft Belgiens (DG) ausmachen. Dennoch ist sie ein politisch eigenständiger Gliedstaat und bildet neben der Französischen und der Flämischen Gemeinschaft das Königreich Belgien.



Die deutschsprachige Gemeinschaft Belgiens (in gelb).



Das Naturschutzreservat Hohes Venn ist eine der letzten Hochmoorlandschaften Europas. Wanderwege und Stege führen durch die endlose Weite.

Es sind gerade mal 74.000 Einwohner, die die Deutschsprachige Gemeinschaft Belgiens (DG) ausmachen. Dennoch ist sie ein politisch eigenständiger Gliedstaat und bildet neben der Französischen und der Flämischen Gemeinschaft das Königreich Belgien.

Die Gemeinschaften sind autonom und verfügen jeweils über ein Parlament und eine Regierung. Eupen ist die DG-Hauptstadt und liegt mitten in Ostbelgien. Zur Region gehören jedoch auch Malmedy und Waimes. Dumm nur: Hier wird Französisch gesprochen. Eigentlich sind sie alle Ostbelgier, aber mit Sprachgrenzen. Was zählt nun mehr? Die gemeinsame Region oder die unterschiedliche Gemeinschaftszugehörigkeit?

Die Ostbelgier haben sich für die gemeinsame Region entschieden. Seit dem 15. März 2017 präsentiert sich die



Oben: Blick vom „Rittersprung“, einem Felsen bei Ouren. Der Sage nach soll sich von dort ein Ritter mit seiner Geliebten auf einem Pferd durch einen Sprung in die Our vor Verfolgern gerettet haben.

Untere Reihe: Die Wasserburg Raeren aus dem 14. Jahrhundert (links) und die St. Nikolaus-Kirche in Eupen aus dem Anfang des 18. Jahrhunderts.

Deutschsprachige Gemeinschaft in ihrer Innen- und Außen- darstellung unter dem Begriff „Ostbelgien“. Ziel der neuen Dachmarke: Die Positionierung Ostbelgiens als starker, attraktiver Standort zur Gewinnung von Fach- und Führungskräften, Gästen und Besuchern.

Diese Entwicklung hat der Tourismussektor bereits vollzogen: In St. Vith ist die Touristagentur Ostbelgien beheimatet, in Malmedy gibt es eine eigene Empfangsstelle für Ostbelgien-Touristen. Damit kann nun eine ganz besondere Landschaft im Dreieck von Belgien, Deutschland und Luxemburg einheitlich vermarktet werden.

Ostbelgien verblüfft mit einer Reihe unterschiedlichster Landschaften. Das Eupener Land und das des Göhlts im Norden sind als Region der Gutshöfe, Burgen und Schlösser bekannt und können als Ausläufer des Herver Landes mit unverkennbaren landschaftlichen Reizen aufwarten.

Wer unberührte Natur liebt, kommt im Naturschutzreservat Hohes Venn, eine der letzten Hochmoorlandschaften Europas, auf seine Kosten. Hier, in der grünen Lunge Belgiens, entspringen viele Quellen, die die umliegenden Talsperren füllen. Wanderwege und Stege führen durch eine endlose Weite aus Tümpeln, Mooren und krautigen Heideflächen. Trotz der nahezu flachen Landschaft des Hochmoors wird das Hohe Venn seinem Namen gerecht: Der 694 Meter hohe Signal de Botrange ist der höchste Punkt Belgiens.

Weiter südlich ändert sich erneut die Landschaft. Mit den Ardennen beginnt Belgiens waldreichstes Gebiet. Bei Sankt Vith gehen die Ardennen in die bis an den Horizont davon rollenden Mittelgebirgskämme der Eifel über. Verschwegene Täler wie das der Our locken in das ländlich geprägte Umland.



Neben der „Vennbahn“, einem Premiumradweg auf einer ehemaligen Bahntrasse, hält Ostbelgien für Fahrradbegeisterte weitere 850 Radwanderrouten unter dem Label „Velotour“ bereit.

Über ein halbes Dutzend Fernwanderwege, die GR, führen mit rot-weißer Markierung durch Ostbelgien. Der Klassiker ist der GR 56 durch das Hohe Venn und die Nordeifel. Hinzukommen 2600 Kilometer Rundwanderwege mit einer Länge von drei bis 20 Kilometern.

Ein grünes Band spannt sich von der Grenze südlich von Aachen bis nach Luxemburg: Die „Vennbahn“, ein Premiumradweg auf einer ehemaligen Bahntrasse, durchquert ganz Ostbelgien. Nennenswerte Steigungen müssen auf der autofreien, 125 Kilometer langen Strecke nicht bewältigt werden.

Weitere 850 Radwanderrouten, laden unter dem Label Velotour zur Erkundung ein. Dieses Knotenpunktsystem spannt sich wie ein Spinnennetz über die gesamte Region. Mit dem online Tourenplaner „GO Eastbelgium“ und der dazugehörigen App lassen sich die Radtouren am Computer, per Tablet oder Smartphone perfekt planen. Wer auf fertige Tourenvorschläge zurückgreifen möchte, dem stehen 16 Vennbahn-Plus Rundtouren zur Auswahl.

Vielfältig ist auch das Angebot für Wasserfreunde. Beachvolleyball, Wassertrampolin, Schwimmen, Segeln, Surfen, Rudern oder Tretboot lautet das Programm an den Seen von Bütgenbach und Robertville. Erfrischender kann kein Sommertag sein.

Burgen wie in Reuland, Raeren oder Reinhardstein zählen zu den Wahrzeichen der Region. Schmucke Ortskerne wie die Eupener Oberstadt laden zum Flanieren und Einkaufen ein. In Malmedy lockt neben prachtvollen Bürgerhäusern das Malmundarium, ein interaktives Kultur- und Besucherzentrum, das in der alten Abtei untergekommen ist.

Wie der Alltag früher aussah und welches traditionelle Handwerk für Ostbelgien typisch ist, erfährt man in zahlreichen Museen.

Ostbelgien ist ein Reiseziel für Genießer. Im Landgasthof oder im Feinschmeckerrestaurant verfeinern talentierte Köche die traditionelle Küche auf ein hohes kulinarisches Niveau. Das Zauberwort lautet Terroirküche und steht für die Verbindung regionaler Spezialitäten mit typisch ostbelgischen Rezepten.

Ostbelgien ist auch ein Geheintipp für Wanderer und Radtouristen und bietet beste Voraussetzungen für organisierte, mehrtägige Rad- und Wandertouren. Der Vorteil für den Gast liegt auf der Hand - die Unterkünfte sind gebucht, die Strecken programmiert und das Gepäck wird pünktlich von A nach B geliefert. Entspannender kann man Ostbelgien nicht entdecken.



Pflicht bei einem Ostbelgien-Besuch: Die Hauptstadt Eupen mit prächtigen Bürgerhäusern und einem großen kulturellen Erbe.

Wer seine Wanderung schnell und effektiv planen möchte, für den bietet die Ferienregion mit „GO Eastbelgium“ einen Online-Routenplaner und eine Smartphone-App, mit der sich die schönsten Wanderstrecken im Süden Ostbelgiens bequem und individuell mit nur wenigen Klicks zusammenstellen lassen.

Der Online-Routenplaner unter go.eastbelgium.com als auch die dazugehörige Anwendung für Apple- und Android-Handys sind kostenlos nutzbar. Beides ermöglicht den Zugriff auf ein virtuelles Wanderwegenetz von

Online-Routenplaner und Mobile-Apps ermöglichen den Zugriff auf ein virtuelles Wanderwegenetz von etwa 900 Kilometern Gesamtlänge.



etwa 900 Kilometern Gesamtlänge. Herzstück des Routenplaners ist eine interaktive Karte, auf der die Strecken samt Angaben zum Wegeverlauf, Höhenprofil und Länge aufgezeichnet sind. Das System ermöglicht es, eine selbst zusammengestellte Wanderroute automatisch zu berechnen. Auch Themenrouten lassen sich mit „GO Eastbelgium.com“ problemlos einrichten.

Für Ostbelgien-Besucher gehört ein Stopp in der Hauptstadt Eupen zum Pflichtprogramm.

Lebensqualität, Gastfreundschaft, Mehrsprachigkeit und die einzigartige Symbiose von Naturschönheit und Bau- denkmälern kennzeichnen Eupen.

Die Stadt an der Weser, die ehemals durch die Textilindustrie reich wurde, verfügt über ein großes kulturelles Erbe und ist voller prächtiger Bürgerhäuser, Kirchen und Brunnen.

Auch Feinschmecker kommen in der Hauptstadt auf ihre Kosten, denn Eupen ist für Gourmets längst kein Geheimtipp mehr, finden sich hier doch mehr als zehn Restaurants, die vom Gault Millau oder vom Guide Michelin ausgezeichnet wurden.

Ostbelgien ist ein angenehmer Eifel-Nachbar. Man kann sich auf beiden Seiten der Grenze wohl und zu Hause fühlen. (hfr) ■



Made in Ostbelgien – Lebensmittel aus der Region

Ostbelgien hat viele faszinierende Seiten. Eine hochwertige Landschaft, qualitätsorientierte klein- und mittelständische Unternehmen und eine hohe Lebensqualität zählen dazu ebenso wie eine ausgeprägte Genussfreudigkeit. Die Produkte aus Ostbelgien spiegeln die herausragende Qualität der Region, die Kultur der Menschen und ihr handwerkliches Können wider. An dem Herkunftszeichen „Made in Ostbelgien“ erkennt der Verbraucher regionale Qualität aus Ostbelgien.

Mit der Marke „Made in Ostbelgien“ möchte die Deutschsprachige Gemeinschaft die regionale Wertschöpfung erhöhen und die Unternehmen bei der Vermarktung ihrer Produkte unterstützen. „Made in Ostbelgien“ steht für hochwertige Produkte, die auf kurzen Wegen zum Verbraucher gelangen. Dies fördert nicht nur die Bekanntheit der Region, sondern schafft auch einen wirtschaftlichen Mehrwert: Regionale Wirtschaftskreisläufe sichern Arbeitsplätze in der Landwirtschaft und in kleinen und mittleren Unternehmen, stärken die Tourismusdestination Ostbelgien, tragen zum Erhalt der Kulturlandschaft bei, schonen die Natur und schaffen Vertrauen.

„Made in Ostbelgien“ kennzeichnet

Produkte aus dem Osten Belgiens. Produzenten aus den neun Gemeinden der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens und aus den benachbarten französischsprachigen Gemeinden können die Dachmarke nutzen, wenn sie sich mit dem Leitbild der Marke identifizieren.

„Made in Ostbelgien“ wirbt auch für eine nachhaltige Produktions- und Lebensweise: Kurze Transportwege entlasten die Umwelt, durch die Verringerung von Lärm und Emissionen und durch einen geringen Energieeinsatz werden Natur und

Klima geschont. Ausbildungsplätze in der Region werden geschaffen, Arbeitsplätze gesichert und eine faire Produktion gefördert.

Die Marke „Ostbelgien“ ist seit dem 8. Juli 2013 als europäische Gemeinschaftskollektivmarke geschützt. Inhaberin der Marke ist die Deutschsprachige Gemeinschaft Belgiens

Seit der Einführung Mitte 2013 haben sich 26 Lebensmittelerzeuger der Marke angeschlossen. „Made in Ostbelgien“ fördert die Zusammenarbeit der Produzenten untereinander. Die enge Verbindung zu den Lebensmittelgeschäften und den Tourismusbetrieben in der Region bietet zudem die Chance, Ostbelgien als starken Standort zu positionieren.

Infos zu „Made in Ostbelgien“, alle Produzenten und Verkaufsstellen: www.madeinostbelgien.be. ■





Ardenner Cultur Boulevard

Der Ardenner Cultur Boulevard direkt an der deutsch-belgischen Grenze ist seit Jahrzehnten ein bekanntes Ausflugsziel. Das Areal umfasst verschiedene Ausstellungen und Geschäfte, die sich durch ihre Professionalität und Einzigartigkeit hervorheben.

Da ist die bekannte ArsKRIPPANA. Auf mehr als 2.500 Quadratmetern werden Weihnachtskrippen aus aller Welt gezeigt. Kunst und Kultur stehen hier im Vordergrund.

Ob eine Aussenkrippe mit lebenden Tieren, spanische Landschaftskrippen oder eine Krippe im sizilianischen Stiel, die bereits in den Privaträumen von Papst Johannes Paul II im Vatikan zu sehen war.

Eine weitere Besonderheit ist die ArsFIGURA, hierbei handelt es sich um eine Puppen- und Automatenausstellung. Überall ist Bewegung. Vögel zwitschern von den Dächern eine Katze liegt auf der Lauer und in einer Kneipe betrinkt sich der Wirt und zwei Würfelspieler zechen um die Wette. Dann die Gasse, lebensgroß aufgebaut im Stil der Kaiserzeit um 1900 lädt zum Schlendern ein. Da ein alter Spielwarenladen, dann der Kolonialwarenladen. Kindheitserinnerungen werden hier geweckt, „Josef schau mal die alte Waage, die uralten Kaffeedosen, alles wie damals bei Tante Erna.“ staunt eine Besucherin. „Wie haben die das nur alles zusammengesammelt?“ fragen sich die Besucher. Tausende von Einzelteilen, ob Rasierklingen, alte Persil und Henkel Verpackungen. Im Laden findet man einfach alles. Auch die kleinen und großen Wehwehchen konnten hier gelindert werden. Ob Nervenpillen, Wundpflaster, Magen- und Hustensaft. Damals gab es noch „richtige“ Medizin im Dorfladen.. Die damalige „Tante Emma“ wusste nicht nur über Brot und Waschmittel Bescheid, nein sie war zugleich Apothekenhelferin und Erste Hilfe Station, auch als Kummerkasten musste sie das ein oder andere Mal herhalten.

Bewundern kann man an der Grenze auch riesige Kristalle aus Brasilien und Madagaskar. ArsMINERALIS heißt diese Ausstellung. Dort sind auch Kunstwerke aus seltenen Steinen zu bestaunen.

Wer belgische Spezialitäten vor Ort genießen will kann, dies im Café Old Smuggler, hier gibt es den berühmten belgischen Reisfladen oder handgefertigte Pralinen. Und „belgisch“ einkaufen kann man im angegliederten DelHaize-Supermarkt. Er ist an 363 Tagen, außer am 1. Weihnachtstag und Neujahr geöffnet.

Der Ardenner Cultur Boulevard ein ganz besonderes Erlebnis für nationale und internationale „Grenzgänger“. ■







Kleinod in Ostbelgien

Hotel Bütgenbacher Hof

Hier stimmt alles: Gastfreundschaft, Küche, Zimmer und Wellness-Angebot. Die Familie Maraite hat innerhalb von 30 Jahren, seit der Eröffnung des Hotels, ein gemütliches Refugium geschaffen, wo man die Seele baumeln lassen kann.

Angefangen hat alles mit Therese und Norbert Maraite, die 1987 mit ihrem Bütgenbacher Hof den Schritt in die Selbstständigkeit wagten. Begonnen wurde mit dem Neubau eines Hotel-Restaurants, das über acht Gästezimmer verfügte. Sehr schnell konnte man die Gäste mit Ambiente und Küche überzeugen. So ist die Geschichte des Hauses auch durch ständige Erweiterungen geprägt. Heute verfügt man über 21 Doppelzimmer, drei Einzelzimmer und fünf Suiten. Fünf weitere Doppelzimmer sind in der Dependence, nur wenige Meter entfernt, untergebracht. Die diesjährigen Betriebsferien vom 25. Februar bis 28. März werden genutzt, um die Küche komplett zu erneuern.

Weiter wachsen möchte man nun nicht mehr betonen die jungen Gastgeber Jennifer und Thorsten Maraite, die den Bütgenbacher Hof 2011 übernahmen: „Wir sind ein überschaubarer Familienbetrieb, das möchten wir auch gern bleiben. Unser Ziel ist, unseren Gästen einen guten Mix aus Schlafen, Küche, Wellness und Erholung zu bieten.“ Das gelingt perfekt. Die Zimmer sind alle auf dem Stand, den Gäste heute erwarten und werden regelmäßig modernisiert. „Nicht noch größer werden, aber das was man hat, perfekt in Ordnung halten“, lautet die Devise der Familie.



Moderne, mit vielen Naturmaterialien eingerichtete Zimmer erwarten die Hotelgäste im Bütgenbacher Hof. Stillstand ist keine Option für die Maraites; so wurde vor zehn Jahren ein großer Schwimmbadbereich eröffnet.

Die beiden Inhaber haben das Hotelfach von der Pike auf erlernt: Thorsten Maraite besucht die Hotelfachschule „Alexis Heck in Diekirch“, es folgen viele praktische Erfahrungen im Bereich Service, Küche und Rezeption. Die Aus- und Weiterbildungsjahre führen Maraite auch nach Österreich und England. In London macht er für ein Jahr im renommierten Hotel Ritz Station. Verantwortungsvolle Positionen in besten Hotels – zuletzt als Chef de rang im Relais & Châteaux Hotel Hochgurgl geben den letzten Schliff. Während der Ausbildungszeit arbeitet Thorsten Maraite schon häufig im elterlichen Betrieb mit, nach den Weiterbildungsjahren steigt er voll ein.

Jennifer Heyen kommt aus Heppenbach, aber schon mit fünfzehn Jahren zieht es sie nach Bütgenbach – hier reizt ein Ferienjob. Jennifer lernt dabei nicht nur die Welt der Gastronomie und Hotellerie, sondern auch den Juniorchef kennen. Grund genug, den Schwerpunkt ihrer weiteren Ausbildung auf diese Branche zu legen - sie schließt 2006 ein Studium im Bereich Hotelmanagement in Lüttich ab. Breit gefächert sammelt Jennifer Heyen weitere Erfahrungen rund um das Thema Service, Urlaub und Reisen. Als Rei-

severkehrsfrau in St. Vith und in verschiedenen Positionen im Manoir de Lébioles in Spa-Crepe erhält sie das Rüstzeug, das sie nun als Hotelchefin nutzt.

Genau wie beim Gründerpaar ist Stillstand keine Option für die Maraites. Mit ihnen ziehen viele neue Ideen ein und auch ein der Zeit angepasster, von den vielen Auslandsaufenthalten in Österreich, inspirierter Einrichtungsstil hält Einzug.

Ein „Eigengewächs“ ist Chefkoch Manuel Schmitz, der aus der Gemeinde kommt und bereits 1998 seine Ausbildung im Bütgenbacher Hof absolvierte. Seitdem ist er dem Haus treu geblieben. In Eupen hat er die Meisterschule besucht und leitet seit 2012 das junge Küchenteam, dem weitere vier Köche und zwei Auszubildende angehören.

Der Küchenchef nennt die Speisen, die auf den Tisch kommen „französisch angehaucht“, dabei wird aber dennoch großer Wert auf regionale und saisonale Gerichte gelegt, deren Zutaten auch aus der näheren Umgebung kommen. „Made in Ostbelgien“, nennt sich ein Kreis von regionalen Qualitäts-



Chefkoch Manuel Schmitz absolvierte bereits 1998 seine Ausbildung im Bütgenbacher Hof und ist seitdem dem Haus treu geblieben. Der Küchenchef nennt seine Speisen „französisch angehaucht“.

Produzenten, von denen einige auch den Bütgenbacher Hof beliefern. Deren Produkte sind in Speise- und Getränkekarte besonders gekennzeichnet. Der Gast kann also bewusst die „Region schmecken“. Die Küche überzeugte auch die Tester des Gault Millau, sie vergaben stolze 14 Punkte. Jeden Tag werden die Hausgäste mit einem Tagesmenü bewirtet, darüber hinaus bietet die Gastronomie ein saisonal angepasstes Monatsmenü.

Feinschmecker werden mit einem Gourmetmenü überzeugt, das viermal jährlich neue Akzente setzt. Und alle, die sich gerne überraschen lassen, können das mit einem Sieben-Gang-Überraschungsmenü tun, das höchsten Ansprüchen entspricht. Grundsätzlich präsentiert die Küche immer zwei regionale Spezialitäten, die das ursprüngliche Kochen in Ostbelgien widerspiegeln. Die zusätzliche Bistro-Karte stellt alle zufrieden, die nur eine Kleinigkeit essen möchten, oder auch ein Essen „leger“ im neu gestalteten Wintergarten genießen möchten. Die Küche des Bütgenbacher Hofes ist außerhalb der Ferien montags und dienstags geschlossen – während der Ferien aber abends geöffnet.

Rund 100 Restaurantplätze in verschiedenen Räumen stehen zur Verfügung. Eine der letzten Investitionen: Der Umbau von Bar, Wintergarten und Zigarrenlounge. Fenster bis zum Boden geben die Aussicht auf den grünen Dorfplatz frei. Hier kann man entspannt einen Kaffee, einen Apéritif oder einen Snack genießen. An schönen Tagen lockt zudem der neugestaltete Terrassenbereich, der viel „Platz an der Sonne“ für die Gäste bietet.

Großzügig auch das 2007 eröffnete Schwimmbad. Mit 16 Metern Länge verdient das Schwimmbad diese Bezeichnung, denn hier können wirklich ungehindert Bahnen geschwommen werden. „Der Bau des Schwimmbades war eine unserer besten Entscheidungen“ fasst Hotelchef Maraite die Bedeutung des Schwimmbades zusammen.

Zusätzlich zum erfrischenden Nass steht Besuchern und Hausgästen eine Auswahl an Saunen zur Verfügung: Eine finnische Sauna, ein Dampfbad und eine Infrarotkabine laden zum Schwitzen ein – ein Ruheraum bietet Erholung im Anschluss. Drei Whirlpools warten darauf, dass sie entsprechend der individuellen Wünsche genutzt werden. Ihr spezielles und individuelles Workout können sich die Gäste im gut ausgestatteten Fitnessraum zusammenstellen.

Seit 2008 führt Stefanie Elsen ihren Beauty-Salon im Hotel Bütgenbacher Hof. Hotelgäste – und auch externe Gäste – nutzen die Angebote, die von klassischen Beauty-bis hin zu fernöstlichen Traditionsbehandlungen reichen.

Wenn man die beiden jungen Gastgeber im Bütgenbacher Hof erlebt, kann man sicher sein, dass das Hotel in den kommenden Jahren immer wieder positive Veränderungen erleben wird. Pläne haben die beiden noch viele in der Schublade. Inzwischen sind auch eventuelle Nachfolgeprobleme gelöst: Die Söhne Jakob (5), Hannes (3) und Michel (1) wachsen quasi im und mit dem Hotel auf. (hfr) ■



Frühlingsmenü aus dem Bütgenbacher Hof

Vorspeise

Pochiertes Ei mit Ardenner-Schinken in Ciabatta auf roh mariniertem Spinat

Für die Trüffelmarinade

1 EL Zucker
1 EL fein gehackter Trüffel
(alternativ Trüffelpaste)
150 ml Trüffel-Jus aus der Dose
200 ml Madeira
Salz, Cayennepfeffer
1 TL Speisestärke
2 EL Aceto Balsamico
40 ml Maiskeimöl

Zucker goldgelb karamellisieren. Gehackten Trüffel zufügen und sofort mit Trüffel-Jus und Madeira ablöschen. Leicht mit Salz und Cayennepfeffer würzen und die Flüssigkeit zur Hälfte einreduzieren. Mit kalt angerührter Speisestärke binden und gut durchkochen lassen. Aceto Balsamico einrühren und mit dem Maiskeimöl aufmontieren.

Für den Spinat

4 EL saure Sahne
1 EL Olivenöl
Zitronensaft
Salz, Cayennepfeffer
75 g junger Spinat, geputzt

Für den Spinat die saure Sahne mit Olivenöl verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den nur leicht gesalzenen Spinat mit 3 EL der sauren Sahne-Mischung locker mischen und auf Teller anrichten. Das gebratene Ciabatta-Päckchen in die Mitte setzen und mit der restlichen Sahnemischung umgießen. Zum Schluss die Trüffelmarinade drumherum verteilen.

Für die Eier

2 l Wasser
100 ml Essig
4 Eier
4 Scheiben Ardenner-Schinken,
sehr dünn geschnitten
4 der Länge nach hauchdünn
geschnittene Scheiben Ciabatta
Öl zum Braten
Salz, schwarzer Pfeffer

Wasser mit dem Essig in einem Topf aufkochen. Die Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen. Jeweils an einer Stelle das Wassers durch Rühren einen kleinen Strudel erzeugen, die Eier nacheinander hineingleiten lassen. Möglichst nicht mehr als zwei Eier gleichzeitig garen, damit das Wasser nicht zu stark abkühlt. Die Eier 3-4 Minuten pochieren, herausheben, abschrecken und abtropfen lassen. Eventuelle Eiweißränder glatt abschneiden. Die Eier zuerst mit Ardenner Schinken umwickeln, dann in eine Ciabatta-Scheibe einschlagen. Nur wenig Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ciabatta-Päckchen darin auf jeder Seite in 1-2 Minuten goldgelb braten. Ganz leicht salzen und pfeffern.



Hauptgericht (Foto unten links)

Kalbsfilet an frischen Kräutern mit Portwein-Soße

Für Fleisch und Gemüse

800g Kalbsfilet
Petersilie, Schnittlauch,
Rosmarin, Estragon
Chicoree
Rosenkohl
Mini-Möhre

Kalbsfilet putzen, proportionieren und von jeder Seite gold-braun anbraten. 3 Minuten im Backofen auf 200° C weitergaren und das Fleisch anschließend im Wärmeschrank/Backofen auf 70° C ca. 10 Minuten ruhen lassen. Gemüse putzen und mit den Kräutern in Salzwasser blanchieren, danach würzen.

Portwein-Soße

1 Zwiebel
1 Möhre
100 g Sellerie
50 g Porree
5 dl Portwein
1 l Fleischfond

Das Wurzelgemüse anbraten und mit dem Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Anschließend den Fleischfond beigießen und wieder auf die Hälfte einreduzieren lassen. Die Soße zum Schluss leicht abbinden und abschmecken.

Kartoffel-Püree

800 g mehligkochende Kartoffeln
50 g Butter
2 dl Milch
Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Milch und Butter erwärmen. Die Kartoffeln stampfen und die Milch-Butter-Mischung unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



Dessert

Kaffeeuchen mit Rotweineis

Kaffeeuchen

40 g Butter (flüssig/warm)
200 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
120 ml Buttermilch
120 ml Kaffee
110 g Mehl
50 g Kakaopulver
2 g Backpulver

Butter, Zucker, Eier, Buttermilch und Kaffee sorgfältig verrühren. Anschließend nach und nach Mehl, Kakaopulver und Backpulver unter Rühren hinzufügen. Den Teig in eine gebutterte, flache Kastenform oder Auflaufform füllen und 20 Minuten bei 180° C ausbacken.

Rotweineis

4 Eigelb
130 g Zucker
150 ml Sahne
300 ml warme Milch
1 Vanilleschote (Mark)
1 Flasche Rotwein

Eigelb, Zucker und Sahne schaumig rühren, Milch und das Mark der Vanilleschote unterrühren. Den Rotwein auf 60 ml reduzieren und zu der Masse geben. Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen. Alternativ die Masse im Eisfach einfrieren und jede halbe Stunde umrühren, bis sie durchgefroren ist.