

## Eifel und Region Aachen



Monschau

### Grenzenloses Wandervergnügen

"Natur Natur sein lassen" - heißt es im Nationalpark Eifel. Quellgebiete, Bachtäler, kleinere Offenlandflächen und Laubwälder prägen die Landschaft des Nationalparks. Der größte Schatz des ersten Nationalparks Nordrhein-Westfalens sind seine ausgedehnten Buchenmischwälder - einmalig im Netz der Europäischen Nationalparks. Im Nationalpark Eifel haben viele bedrohte Tiere und Pflanzen ihre Heimat. Auf ausgewiesenen Wegen oder von erfahrenen Rangern geführt, lässt sich hier Natur pur erleben. Der Nationalpark liegt inmitten des Deutsch-Belgischen Naturparks Hohes Venn, dem einzigartigen Hochmoorgebiet Europas. Hier ist das Wandervergnügen grenzenlos. Weit geht der Blick von den über 40 Aussichtsplattformen der Eifelhöhen über die Landschaft mit ihren glitzernden Seen.

Schokoladen, Konfitüren und Printen sind Traditionsprodukte aus Aachen, die das Leben versüßen. Hochprozentiges brennen über 200 Hausbrennereien der Eifel aus dem Obst der Region. Garantiert alkoholfrei sind die leckeren Eifeler Fruchtsäfte. Zum guten Essen und Trinken tragen die Landwirte der Region auch mit Fleisch, Geflügel und Milch bei.

Für den Genuss regionaler Produkte stehen hier Initiativen wie "Regiomarché", "Mergelwind", "IG Regionale Produkte" oder die Initiative "NRW kulinarisch" und die "Regionalmarke EIFEL". Ihr Slogan lautet: "EIFEL - Qualität ist unsere Natur". Die vier Farben des EIFEL-Logos symbolisieren die Bereiche Land- und Forstwirtschaft, Tourismus, Handwerk und Natur.

Die "Regionalmarke EIFEL" und "NRW kulinarisch" verbindet die Devise "Global denken - lokal handeln". So sollen regionalen Produkten Märkte geöffnet, Kulturlandschaft und Arbeitsplätze erhalten, kleinbäuerliche und mittelständische Strukturen gesichert werden.

### Die Eifeler Küche

Als die Zeiten hart und entbehrungsreich waren, mangelte es den Menschen an Zutaten, nicht aber an Ideen. So verstanden sie es immer wieder, mit einfachen Mitteln schmackhafte Gerichte zu kochen. Kam bei reicheren Familien zu St. Martin eine Gans auf den Tisch, so mussten sich die einfachen Leute mit "Döppekooche" bescheiden. Das Geheimnis des besonderen Geschmacks der Kartoffelmasse, in die Speck und Zwiebeln untergemischt werden, liegt in seiner Zubereitungsart. "Döppekooche" muss aus einem gusseisernen Topf kommen. Nur dann erhält er seinen typischen Geschmack. Es ist das kleine Plus bei den Zutaten, der gewisse Dreh bei der Zubereitungsart, mit dem die Eifeler Küche überrascht.

Die Aachener Printen sind als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) eingetragen. Sie sind nicht nur in der Weihnachtszeit ein beliebtes Gebäck, sondern geben dem Aachener Printenlikör oder einer Printensauce das typische Aroma. Das gewisse Etwas erhalten viele Speisen auch durch den Monschauer Senf, den es in verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt. Eine Honigsenf-Vinaigrette verfeinert Sommersalate, ein Bärlauchsenf würzt zeitgemäße Variationen des traditionellen "Döppekooche". Auch Süßes gewinnt durch Senf, wie Monschauer Senfplätzchen oder Monschauer Senftrüffel beweisen. Aus Monschau kommt auch das "Monschauer Dütchen". Das Eierbiskuitgebäck in Hörnchenform wird gern mit Eis, Dessert oder Früchten gefüllt.

Zum Speiseplan der Eifel gehört neben der Eifel-Forelle und dem Eifelschinken auch traditionell das Lammfleisch. Dazu Apfelsaft, Mineralwasser oder Bier aus der Eifel und als Digestiv ein Eifel-Edelbrand. Typisch für diesen Teil des Rheinlandes sind natürlich auch die Rheinische Mettwurst und die Rheinische Rostbratwurst.

## Der Monschauer Senf



### Senfmüller seit vier Generationen

Ein Gespräch mit Ruth Breuer, die gemeinsam mit ihrem Vater die Monschauer Senfmühle betreibt

#### Was ist das Besondere des Monschauer Senfs?

Schon mein Ur-Ur-Großvater hat die Mühle 1882 betrieben. Mein Vater betreibt sie nun in der vierten Generation. Anfangs wurde die Mühle von einem Wasserrad angetrieben. Doch bereits 1896 ist man zur Dampf-Senffabrikation übergegangen. Wir arbeiten nicht nur nach uralten Rezepten, sondern auch mit einer alten Mühle. Unsere schweren Basaltlavasteine mahlen schonend, da es dazwischen nicht warm wird. Die Industrie arbeitet zwar nach dem gleichen Prinzip, aber sie hat keine Steine mehr. Sie hat Korund-Platten. Bei ihren Tagesproduktionen von 20 bis 30 Tonnen wird es zwischen den Platten heiß, wodurch die ätherischen Öle zerstört werden. Da auch die Industrie einen scharfen und würzigen Senf will, werden Zusatzstoffe hinzugefügt. Meist ist es Meerrettich. Bei dem Mahlen in unserer Mühle werden die Öle nicht zerstört, und so bleibt die natürliche Schärfe des Senfs erhalten. Das macht den großen geschmacklichen Unterschied aus.

**Sie betreiben neben Ihrer Mühle auch ein Restaurant. Ist der Senf ein Teil des Erfolgsgeheimnisses des Restaurants?**

Ja, natürlich. Alle Speisen werden mit Senf verfeinert. Auch die Desserts. Es ist das Besondere, was unsere Gäste suchen. Und das finden sie hier. Es ist eine Kunst, die Speisen mit Senf zu verfeinern. Er soll die Speisen nicht dominieren, sondern ihnen das i-Tüpfelchen geben. Das gelingt unserem Koch so gut, dass wir einige Preise gewonnen haben.

**Verkaufen Sie Ihren Senf auch an andere Gastronomen?**

Ja, von Rügen über Hamburg bis nach München wird mit Monschauer Senf gekocht. Natürlich sind auch Gastronomen aus der Eifel dabei, das ist uns ein wichtiges Anliegen. Für das von mir herausgegebene Kochbuch "Deutschland kocht mit Monschauer Senf" wurden 29 Gastronomen angeschrieben, um ihre Häuser und ihre Rezepte vorzustellen. Sterne-Köche arbeiten mit Monschauer Senf, sogar ein Bocuse-Schüler, aber auch Landgasthöfe, die noch als Geheimitipp gelten.

**Kann man sagen, dass der Tourismus in Ihrer Region auch durch Ihre Senfmühle gewinnt?**

Zumindest wünschen wir uns das. Presse und Fernsehen kommen immer wieder auf uns zu, um über uns zu berichten. Der erste Fernsehauftritt meines Vaters 1982 hat ein sehr großes Interesse ausgelöst. Wenn über uns berichtet wird, stehen wir stellvertretend für die Eifel. Es ist hoffentlich gut für die gesamte Region.

**Monschauer Senf ist recht bekannt. Haben Sie sich schon einmal mit dem Thema Geo-Schutz beschäftigt, um Ihre Spezialität vor Nachahmung zu schützen?**

Es ist ein recht neues Thema. Vor einiger Zeit hat mir jemand erzählt, dass ein bekanntes tschechisches Bier in den USA unter dem selben Namen vertrieben wird, obwohl es nicht das Original ist. Er fragte mich, ob ich nicht befürchte, dass das Gleiche auch mit dem Monschauer Senf passieren könne. Bisher war ich immer davon ausgegangen, dass es einen gewissen Schutz gibt, da der Senf ja nun mal an diese Region gebunden ist. Wir werden uns mit dem Thema eingehender beschäftigen müssen.