

Euregio für Genießer - Kulinarische Vielfalt im Dreiländereck Aachen

Die geographische Lage der Kaiserstadt direkt an der Grenze zu Belgien und den Niederlanden bereichert auch das kulinarische Portfolio der Region. Aachen bietet bei weitem mehr als die weitweit bekannten Printen. Öcher Puttes, belgisches Bier oder traditionelles Limburger Sauerfleisch mit Obstsirup sind nur drei Beispiele, die die Euregio zu einer Genussregion machen.

Natürlich gehören die Aachener Printen zu den bekanntesten Spezialitäten, die jedem Besucher als erstes in den Sinn kommen, und die in ihrer Version als Gewürzprinte den Rheinischen Sauerbraten mit Kartoffelknödeln und Rotkohl erst zu dem kulinarischen Erlebnis machen, das er ist. Aber die Stadt Karls des Großen bietet bei weitem mehr Gaumenfreuden. Eine typisch Aachener Wurstspezialität ist der ‚Öcher Puttes‘, eine lokale Variante der Blutwurst, auch unter dem Namen ‚Himmel und Äd‘ oder als ‚Kompes‘ bekannt. Die Wurst ist gebraten und kommt mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffeln daher, während der ‚Kompes‘ mit Kartoffelpüree und Sauerkraut serviert wird. Eine weitere, allerdings saisonale Spezialität ist die Aachener Weihnachtsleberwurst, die ihren unverkennbaren Geschmack durch die aromatische Mischung von u.a. Nüssen, Rosinen, Vanille, Sternanis, Koriander und Kardamom erhält.

Wer es lieber süßer mag, der sollte nach einem Altstadtbummel die älteste Aachener Kaffeestube an der Körbergasse besuchen. Das Café van den Daele besteht seit 1890 und bietet in urigem Ambiente ein Angebotsspektrum vom typisch Aachener Reisfladen mit Kirschen, Aprikosen oder einfach pur bis hin zur hohen Kunst feinsten Pâtisserie. Schon die Auslage ist ein wahrer visueller Hochgenuss und lässt den Gast erahnen, was für lukullische Gaumenfreuden ihn im Inneren erwarten. Typisch für Aachen ist auch das Streuselbrötchen, das hier ins Leben gerufen wurde. Die weichen Hefebrötchen werden mit einem üppigen Belag aus knusprigen, süßen Streuseln gekrönt und sind eine echte Aachener

Ihr Ansprechpartner:

aachen tourist service e.v.
Dr. Kathrin Steinhauer-Tepütt
Markt 45-47
52062 Aachen

Tel.: +49 241 18029-41
Fax: +49 241 18029-30
presse@aachen-tourismus.de

Spezialität. Etwas ganz Besonderes ist auch der Aachener Printenlikör mit seinem unnachahmlichen Geschmack nach Kräutern, und auch der Aachener Dom Sekt sollte Beachtung finden. Der Riesling-Sekt wurde 1993 mit dem damaligen Dompropst Dr. Hans Müllejjans aus der Taufe gehoben, und von jeder verkauften Flasche spendet das Weinhaus Lesmeister 1 € für die Instandhaltung und Restaurierungsmaßnahmen des UNESCO Weltkulturerbes der Stadt, dem Aachener Dom.

Ihr Ansprechpartner:
aachen tourist service e.v.
Dr. Kathrin Steinhauer-Tepütt
Markt 45-47
52062 Aachen

Tel.: +49 241 18029-41
Fax: +49 241 18029-30
presse@aachen-tourismus.de

Ein Blick zu den Nachbarn

Und wer als Gast in Aachen alle lokalen Spezialitäten der Stadt durchprobiert hat, sollte in jedem Fall auch einen genaueren Blick auf die gastronomische und kulinarische Vielfalt des Grenzlandes werfen. Käse aus Holland kennt man, Tulpen auch, aber Wein? Wer denkt, in Aachen und Umgebung sei es zu kalt und nass, wird angenehm überrascht sein, was die engagierten Winzer im benachbarten Limburger Heuvelland für gute Tropfen zu bieten haben, die mit aller Hingabe angebaut werden. Nach wie vor sind niederländische Weine eine Rarität, die sich aber im Zuge einer zunehmenden Wertschätzung regionaler Produkte immer mehr Aufmerksamkeit, Anerkennung und Beliebtheit erfreuen.

Das belgische Lüttich, einst wegen der vielen Hochöfen die ‚glühende Stadt‘ genannt, lockt mit einem interessanten Mix aus historischer Stadtgeschichte, moderner Architektur, viel Kultur und feinsten Gaumenfreuden. Der spanische Architekt Santiago Calatrava setzte hier mit seinem spektakulären Bahnhof Liège Guillemins den Startschuss für eine moderne Stadtentwicklung. In der Hauptstadt der Wallonie verbindet sich Moderne gekonnt mit Tradition, und die kleinen Straßen und Gassen, die von malerischen, alten Gebäuden gesäumt sind, lassen den Charme vergangener Zeiten spüren. Und wer sich nach einem ausgedehnten Bummel nach originärem Flair sehnt, der kehre anschließend in eine der zahlreichen Brasserien und Restaurants ein, in denen die Kunst der französisch-belgischen Küche zelebriert wird.

Knapp 30 Kilometer von Aachen entfernt liegt Maastricht, die kulinarische Hauptstadt der Niederlande. Tulpen und Windmühlen sucht man hier vergebens, stattdessen lädt die pittoreske Altstadt zum Erkunden und

Verweilen ein und lockt mit urigen Cafés an jeder Ecke, frischen Fischständen und auch mit Kulinarik auf 5-Sterne-Niveau.

Die Liste der kulinarischen Vielfalt in und um die Krönungsstadt Aachen ließe sich noch endlos fortführen. Die hier aufgeführten Beispiele bieten nur einen kleinen Ausschnitt des facettenreichen lukullischen Portfolios aus dem Grenzgebiet, und so bleibt dem Besucher der Weltkulturerbestätte Aachen nur zu sagen: Viel Vergnügen bei der kulinarischen Erkundung Aachens und des Dreiländerecks!

Ihr Ansprechpartner:
aachen tourist service e.v.
Dr. Kathrin Steinhauer-Tepütt
Markt 45-47
52062 Aachen

Tel.: +49 241 18029-41
Fax: +49 241 18029-30
presse@aachen-tourismus.de

(4.691 Zeichen)

Sie benötigen noch geeignetes Bildmaterial? Unter www.medien.aachen.de finden Sie unsere Mediendatenbank. Aus circa 900 Motiven können Sie passende Bilder aussuchen und direkt herunterladen. Bitte beachten Sie die Nutzungsbedingungen.