

**ABADN**  
**AACHEN**

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

# KULINARIK STATT KAMELLE:

*Leckere Höhepunkte*



# KULINARIK STATT KAMELLE

Die BAD AACHEN-Tipps zu den köstlichen Höhepunkten dieses Monats

Im Februar wimmelt es vor besonderen Daten: der Tag der Liebe, Karnevalsknaller, der Beginn der Fastenzeit. Zu jedem Anlass gibt es die passenden Genüsse. Hier verraten erfahrene Experten, welche Delikatessen an diesen Tagen am besten schmecken.

## ■ VALENTINSTAG: EIN HERZ AUS PRALINEN

Nach wie vor zeugt es von perfekten Manieren eines Mannes, wenn er der Angebeteten Pralinen schenkt: eine dezente, aber eindeutige Zuneigungsbekundung. Eine Schachtel mit exquisiten Süßigkeiten ist auch am Dienstag, 14. Februar, eine brillante Geschenkidee – etwa das Neuhaus-Valentins Herz mit einem Sortiment von 19 luxuriösen belgischen Pralinen. „Weil die Verpackung so attraktiv und der Inhalt so verführerisch ist, bereitet diese Gabe höchsten Genuss und zeigt dem Beschenkten, wie sehr Sie ihn schätzen“, sagt Torsten Schröder von Neuhaus Pralinen. Die Firma eröffnete in Aachen jüngst eine Dependence an der Krämerstraße. „In diesem Sinne wünschen wir viel Freude beim Verschenken und genüssliche Momente zu zweit.“ Näheres unter [www.neuhaus.be](http://www.neuhaus.be).

## ■ FETTDONNERSTAG: QUARKBÄLLCHEN

Wenn am 16. Februar die Wiiver die Regenschaft an sich reißen, ist das der offizielle Startschuss für den Straßenkarneval. Dann füllen sich Markt und Plätze mit bunt Kostümierten, die unter freiem Himmel Rambazamba machen. Eine Stärkung zwischendurch muss her! Quarkbällchen dürfen laut Michael Nobis von Nobis Printen an Weiberfastnacht in keinem Proviantkorb fehlen. Warum? „Sie passen zu diesem Tag besonders gut, weil sie mundgerecht auch im turbulenten Karnevalstreiben bequem – ohne Kleben und Kleckern – zu genießen sind. Mit frischem Quark und in bestem Biskin gebacken, schmecken sie einfach lecker. Übrigens: Ein Quarkbällchen isst man selten allein... In diesem Sinne auf einen schönen Fastelovend-Quark-Genuss!“ Mehr unter [www.nobisprinten.de](http://www.nobisprinten.de).

## ■ ROSENMTAG: SZEGEDINER GULASCH

Am höchsten Feiertag der Karnevalisten muss ein bodenständiges und deftiges Essen her, das nach langen Stunden am oder im Rosenmontagszug aufwärmt – und eine gute Grundlage schafft, falls man sich ohne spätere Reue ein Schnäpschen genehmigen möchte. Das weiß Karl Zeiss, Chef der Fleischerei Zeiss am Lindenplatz, und rät den Jecken zu Szegediner Gulasch, in dem neben viel Fleisch Sauerkraut, Paprika und Sauerrahm verarbeitet sind. „Das passt perfekt zu dem Anlass. Es lässt sich gut vorbereiten, muss dann nur kurz aufgewärmt werden, wenn Freunde und Familie am Nachmittag zu Hause eintrudeln. Ein besseres Finale für den Karnevalszug am 20. Februar kann ich mir nicht vorstellen.“ Wer bestes Fleisch in den Gulaschtopf werfen will, sollte rechtzeitig bei Zeiss vorbeischaun. Das Team wünscht dem Narrenvolk: „Lasst es euch gut schmecken und feiert schön.“ Infos unter [www.zeiss24.de](http://www.zeiss24.de).

## ■ ASCHERMITTWOCHE: SCHELLFISCH

Am Aschermittwoch ist alles vorbei – heißt es in einem Karnevalslied. Was die fünfte Jahreszeit anbelangt, stimmt das zwar. Das Leben jedoch geht lecker weiter. Nach durchgezehrten Nächten muss etwas Leichtes her, obendrein beginnt für Gläubige die fleischfreie Fastenzeit. Beides beachtet das Team von Gut Schwarzenbruch bei Stolberg, wenn es als Mahl am 22. Februar gedünsteten Schellfisch in Pommerysensauche, dazu Kartoffelpüree und Blattspinat empfiehlt. „Er passt zu diesem Tag besonders gut, weil der Schellfisch fettarm, eiweißreich und damit nach den sündigen Tagen bestens zur Regeneration geeignet ist. Der Spinat ergänzt mit seinen Vitaminen und Mineralstoffen den Fisch dabei optimal und vertreibt jeden hartnäckigen Kater“, weiß Matthias Schweizer vom exklusiven und schön gelegenen Restaurant Gut Schwarzenbruch in Stolberg und wünscht „in diesem Sinne viel Freude mit diesem gesunden und leckeren Gericht“. Informationen unter [www.schwarzenbruch.de](http://www.schwarzenbruch.de).