

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

HIGHLIGHTS RUND UM DEN ROST:

Auf in die Grillsaison 2013



Topfgucker

Juni 2013



Topfgucker



Fotos: Johann Lafer

JOHANN LAFER EMPFIEHLT ALS BEILAGE:

Mediterraner Gemüsesalat mit geröstetem Ciabatta

GROSSES GRILLEN-SPEZIAL

Die besten Meister-Tipps und Rezepte rund um die heißen Roste

Wir können auch anders – und das macht auch noch Spaß und schmeckt köstlich. Soll heißen: Komplexe Kochvorgänge für mehrgängige Menüs mit allerlei kulinarischen Feinheiten liegen zwischendurch schlichtweg mal auf Eis, wenn echte Kerle die Kohle anfeuern, Ladys in geblühten Schürzen raffinierte Salate zaubern und das Fleisch gleich bergeweise darauf wartet, dass ihm auf dem Rost richtig heiß wird. In der Grillsaison herrscht gewissermaßen Anarchie: Erlaubt ist, was schmeckt, und das steht nicht einmal im Gegensatz zu gesunden und delizösen Speisen. Sogar Starkköche mit Faible für frische, nährstoffreiche Zutaten wie Johann Lafer können der sommerlichen Freiluft-Brutzelei viel abgewinnen; der sympathische Österreicher verrät BAD AACHEN-Lesern rechts, wie sie einen köstlichen Salat zubereiten – mehr als *nur* tolle Beilage!

Beilagen ist ein gutes Stichwort: Was auf den Rost kommt – ob Fleisch, Wurst, Fisch, Gemüse oder Meeresfrüchte –, ist die eine (Geschmacks-)Sache. Experten aus der Kaiserstadt haben für jeden das Richtige und immer höchste Qualität in ihren Theken – **BAD AACHEN stellt auf den folgenden Seiten die besten Anlaufstellen vor.** Was die Tafel unter freiem Himmel sonst noch füllt? So lecker das Grillgut auch sein mag, ein *Ausgleich* durch knackige Salate, erfrischende Getränke (s. S. 36), aber auch knuspriges Gebäck ist unverzichtbar.

Insbesondere Brot darf nicht fehlen, eignet sich doch sonst nichts so gut, um es in die vielfältigen Dips zu stippen und das Krachen beim ersten Biss zu genießen. Besonders gut geeignet sind sommerlich leichte Varianten mit heller Basis, etwa Baguettes, Ciabattas oder Fladenbrote. Doch auch frisch geschnittene Bauern- und Landbrote mit ihrer kräftigen Würze passen herrlich zu den deftigen *Hauptsachen*. Ein Ausflug in eine Aachener Bäckerei lohnt sich vor dem Grillfest also allemal – schließlich will doch keiner vorher schon beim Selbstbacken ins Schwitzen kommen.

Stattdessen lieber in der Hängematte das gute Wetter genießen, bevor die Freunde zur Freiluft-Schlemmerei anreisen: Wir können eben auch anders, und zwar gelassener genießen!

Zutaten (für vier Personen):

Je 2 rote und gelbe Paprikaschoten, 4 Schalotten, 5 Knoblauchzehen, 1 Zucchini, 1 Aubergine, je 2 Zweige von Thymian und Rosmarin, ½ Stange Ciabatta, 1 Päckchen Kräuterbutter, 15 Basilikumblättchen, Petersilie, Pfeffer, Olivenöl, Aceto balsamico, Salz.

Zubereitung:

Einen halben TL Salz mit 50 ml Balsamico verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. 100 ml Olivenöl zugeben und kräftig rühren, bis das Dressing eine sämige Konsistenz hat. Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie und Basilikum unterrühren und das Dressing beiseite stellen.

Paprika vierteln, putzen, schälen und in Stücke schneiden. In 2 EL Olivenöl braten (alternativ über nicht zu starker Hitze grillen), bis sie leicht Farbe bekommen. 2 Schalotten ungeschält halbieren, 3 ungeschälte Knoblauchzehen mit einem Messerrücken zerdrücken.

Zucchini und Aubergine putzen, waschen, in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und portionsweise in 3 EL Olivenöl goldgelb braten (oder grillen). Dabei nach und nach immer wieder etwas Öl zufügen. Thymian, Rosmarin, Schalottenhälften und angedrückte Knoblauchzehen zugeben, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterzweige, Schalotten und Knoblauch entfernen und das gebratene Gemüse mit den Paprikaschoten in eine Schüssel geben. 2 Schalotten und 2 Knoblauchzehen schälen, in feine Würfel schneiden, in 1 EL Olivenöl glasig dünsten und zu dem Gemüse geben. Das vorbereitete Dressing über das noch warme Gemüse gießen und alles vorsichtig mischen.

Das Brot und die Kräuterbutter in Scheiben schneiden. Das Ciabatta auf dem Grill goldbraun backen, sofort mit Butter bestreichen, sodass sie zerfließt, und zu dem Gemüsesalat servieren.

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie als Download unter www.bad-aachen.net/!



■ BISTRO & FLEISCHEREI ZEISS

Grillfreunde fühlen sich in der Fleischerei Zeiss wie im Schlaraffenland: Die Auswahl ist riesig – die Qualität ebenso! Jedes Jahr überrascht das Team rund um Meister **Karl Zeiss** (3. v. r.) mit frischen Ideen. 2013: „Mediterrane Hähnchen- und rustikale Schwedenspieße sind neu“, stellt Karl Zeiss raffinierte Schmankerl vor. Dazu kommen bekannt-beliebte Klassiker wie Steaks, Mozzarella-Taschen, vielfältige Spieße und unendliche Wurstvarianten wie der beliebte **BAD AACHEN-Griller** mit Bärlauch. Praktisch: Salate, Soßen und sogar der Grill (leihbar) sind auch zu haben!

■ **Lindenplatz 20 · Telefon 02 41/3 58 06 · Mo. bis Fr. 7.30 bis 18.30 Uhr, Sa. 7.30 bis 15 Uhr · www.party-service-zeiss.de**



Foto: Andreas Steindl

■ EDEKA-MARKT HATLÉ

Fleisch kaufen ist Vertrauenssache! Deswegen bezieht und verkauft das E-Center Hatlé ausschließlich frisches Fleisch der Firma Rasting. Für die *sechste* Jahreszeit kreieren die Metzger **Mario Brendel** und **Richard Förster** verschiedene Grillvarianten wie etwa leckere Chipos- oder Satéspieße sowie saftige Habanero-Steaks. Der Markt ist Mekka für Liebhaber hochwertiger Produkte – egal ob spanisches Schweinefleisch *Porco Iberico*, American oder Australian Beef: Aroma und Geschmack dieser Kostbarkeiten überzeugen jeden! Nicht nur, aber auch vom Rost!

■ **Schillerstraße 20 · Telefon 02 41/7 50 86 60 · Mo. bis Sa. 8 bis 21 Uhr www.edeka-hatle.de**



Foto: Andreas Schmitter

■ BELANGVOLLES RUND UMS BBQ

Wer einen eigenen Garten hat, für den erübrigt sich die Frage, aber haben auch Mieter ein **Recht auf Grillen**? Ja, sagt der Deutsche Mieterbund, auf dem Balkon, der Terrasse oder im Garten dürfen sie – außer, dies ist im Mietvertrag ausdrücklich verboten. Der BBQ-Spaß darf aber auch ohne schriftliche Regelung untersagt werden: **Belästigung** durch Ruß, Rauch oder dichten Qualm entspricht einer Ordnungswidrigkeit, die sogar Geldbußen nach sich ziehen kann – egal ob Mieter oder Besitzer! Ein Elektrogrill kann Streit verhindern, ebenso konstruktive **Absprachen** mit Nachbarn, indem die Helden am Rost rechtzeitig vor einer Party Bescheid sagen.

Wie oft und wie lange Frischluftfans draußen butzeln dürfen, ist bislang nicht genau gesetzlich geregelt. Rahmenbedingungen wie **Ruhezeiten** ab 22 Uhr und das Ausschließen von Gefährdung Dritter gelten natürlich auch fürs BBQ. Apropos Gefahren: Eine hitzefeste **Unterlage**, auf der das Gerät kippsicher steht, empfiehlt sich insbesondere in sommerlichen Trockenphasen, in denen Brandgefahr besteht. Am besten **Löschwerkzeug** in Reichweite deponieren – und den eigenen Körper durch dicht gewobene Schürzen und Kochhandschuhe **vor Spritzern schützen**.

Grillfreunde, die sich in öffentlichen Parks austoben, müssen unbedingt sicherstellen, dass auf dem gewählten Stück Grillen (Übersicht: www.aachen.de) erlaubt ist – und hinterher sämtlichen Unrat **restlos entsorgen!**



Mit viel Geschmack in die Grillsaison 2013

Auch diese Meisterbetriebe haben nur eins im Sinn: das Wohl ihrer Kunden! Während Aufschnitt und frische Fleischwaren an 365 Tagen im Jahr für sie selbstverständlich sind, freuen sich alle im Sommer auf feine Grill-Spezialitäten.

■ FLEISCHEREI LEMMEN

Aus der Region für die Region. Mit Spitzenqualitäten aus dem Aachener Umland und viel Kreativität setzen **Rolf Lemmen** und **Beate Schmeltz** auch in diesem Jahr wieder Akzente für Freunde von Würsten, traditionell gereiften Rib-Eye- und T-Bone-Steaks, leckeren Spießen und weiteren Spezialitäten (nicht nur) für den Grill. Beilagen, Soßen und Monschauer Senf runden das Repertoire der Fleischerei an der Hotmannspief ab. Zudem bietet das Expertenteam professionelle Bewirtung bei Grillpartys und Festen. Der Partyservice stellt für jeden Anlass das richtige Catering zusammen.

■ Alexanderstr. 7 · Telefon 02 41/3 59 33 · Mo. bis Fr. 7.30 bis 18.30 Uhr, Sa. 7.30 bis 14.30 Uhr · www.metzgerei-lemmen.de



Foto: Andreas Schmitter

■ FLEISCHEREI LOWIS

„Seit 1955 schon sind Borstenvieh und Schweinespeck unser Lebenszweck“, spielen **Hans** und **Bettina Lowis** auf die berühmte Arie aus dem *Zigeunerbaron* an. Und drücken damit aus, dass hinter allen regional erzeugten und selbst hergestellten Fleisch- und Wurstprodukten ihres Traditionshauses „ganz viel Liebe“ steckt. Und fachliches Können, sonst wäre nicht etwa die Leberpastete bereits mehrfach mit Gold prämiert. Bei Grillspezialitäten geht Lowis auf Trends ein: mediterran und fettarm.

■ Kapellenstraße 63, Telefon 02 41/16 82 35 88 · Hauptstr. 99, Setterich (Stammhaus), 0 24 01/59 22 · weitere Filialen in Baesweiler und Jülich versch. Öffnungszeiten · www.metzgerei-lowis.de



Foto: Andreas Schmitter

■ FLEISCHEREI GEERKENS

Birgit und **Hubert Geerkens** bieten eine große Auswahl an Grill- und Bratwürsten, je nach Wunsch würzig, deftig, herzhaft oder scharf. „Wir suchen kerniges und saftiges Fleisch aus – und produzieren die Grillhits mit ausgesuchten Naturgewürzen und feinen Zutaten“, sagt Geerkens. Ein Auszug aus dem Sortiment: Grillwurst, kleine Bärlauchgriller, Rost- und Kräuterbratwurst, Čevapčići, Bratwurstschnecken, Spieße in köstlichen Variationen mit unterschiedlichen Fleischarten. „Wir stecken das Fleisch sorgfältig und ergänzen unsere Kompositionen mit passenden Beilagen.“

■ Trierer Straße 813 · Telefon 02 41/52 62 34 · Mo. bis Fr. 6 bis 18.30 Uhr, Sa. 6 bis 14 Uhr · www.geerkens-fleischerei.de



Foto: Andreas Schmitter

■ HENNES PARTYSERVICE

Wenn alle Freunde zum Grillen kommen und die Gastgeber entspannt mitfeiern, dann steht das Grillmobil von Hennes Catering & Partyservice um die Ecke. Profis legen die Köstlichkeiten auf den Rost. Das ist nur eine von vielen Leistungen im Portfolio von **Michael Hennes**.

An der Oppenhoffallee 124, wo 1959 seine Eltern eine Metzgerei eröffneten, führt der Sohn heute in zweiter Generation ein Unternehmen, das nach wie vor feinen Speisen höchster Güte verpflichtet, aber modern ausgerichtet ist: Von der Grillwurst bis zum -mobil, vom Partyraum bis zum All-inclusive-Catering reicht das leckere Angebot.

☎ **Telefon 02 41/50 13 23 · www.hennes-partyservice.de**



Foto: www.weisshaupt-film.de

■ LANDECHT FLEISCHEREI ZIEMONS

„Fleisch aus der Region von bester Qualität mit natürlichen Gewürzen ist die Voraussetzung für hochwertige Grillspezialitäten“, weiß **Robert Wolf**. Barbecue-Fans kommen in der Landecht-Fleischerei voll auf ihre Kosten, egal ob sie Wild, Lamm, Geflügel, Rind oder Schwein bevorzugen. Klassische Grillwurstvariationen, magere Filets oder pikante Gyros-, Schaschlik- und Hackspieße sowie viele schmackhafte Ideen mehr sind stets frisch zu haben. Abwechslung garantieren etwa Kalbsbratwurst mit Trüffel oder feine Puterrouladen mit Kräuterfüllung.

☎ **Hochstr. 7 · Tel. 02 41/52 62 42 · Mo. bis Do. 6.30 bis 13.30 & 15 bis 18.30 Uhr, Fr. 6.30 bis 18.30 Uhr, Sa. 6.30 bis 14 Uhr · www.landecht-fleischerei.de**



Foto: Andreas Schmitter

RAUCHFREI-TIPP

Wer Ärger mit den Nachbarn vermeiden will, grillt auf Gas oder elektrisch – oder nutzt den brandneuen rauchfreien Holzkohlegrill. Kaum zu glauben, aber wahr: Das Gerät hat einen batteriebetriebenen Lüfter, die Holzkohle wird so angefeuert und ist sehr schnell einsatzbereit. Zudem ist er stufenlos wärmeregulierbar.

Erhältlich ist der LotusGrill® in Aachen bei Pine-Life (www.pine-life.de).

ACCESSOIRES-TIPP

Die perfekte Unterlage fürs BBQ besteht aus PVC, im Idealfall mit hitzeunempfindlicher Beschichtung. Auf dem Tisch darf's dagegen edel-rustikal zugehen. Leinen liegt im Trend, Tischläufer sind nach wie vor *in*. Farblich tendiert in dieser Saison vieles zu Orange, aber auch Grün und Pink lassen das Auge schwelgen.

Auswahl bei Krüttgen (www.krüttgen.de), La Bagatelle (www.la-bagatelle-aachen.de).

DESSERT-TIPP

Extravagante Köstlichkeiten für Naschkatzen gehören nach jedem zünftigen Grillfest dazu. Es müssen ja nicht geröstete Marsmallows oder Schokoriegel sein. Rezeptideen für feine Desserts mit Lokalkolorit finden Gourmets beim Aachener Schokoladenhersteller Lindt. Johann Lafer verzaubert einfach lecker.

Süße Dessertideen mit Schokolade unter www.lindt.de.

■ DURSTLÖSCHER

Diese Getränke ergänzen den Grillgenuss...

Zur Wurst: kräftiger Rivaner oder trockener Roséwein.

Zu Steaks und Schnitzel: ausdrucksstarker, kräftiger Wein wie Riesling, Grauburgunder, aber auch Silvaner. Als Rotwein passt ein Spätburgunder.

Zu Geflügel: leichtere Weine wie ein dezenter Riesling, ein Weißherbst oder auch ein Weißburgunder.

Zu Fisch: leichter Rivaner oder Riesling.

Bier statt Wein: Der perfekte Durstlöcher bei einem deftigen BBQ ist natürlich ein kühles Bier. Echte Öcher schwören dabei auf lokales Gebräu (s. S. 36).

Zum Dessert: Feinschmecker-Kaffee made in Oche von Plum's Kaffee.

Espressomaschinen-Vorführung

jeden Samstag
10.00 - 15.00 Uhr,
Hof 2/Körbergasse

Jura-Maschinen
ab 499 €

Plum's Kaffee
Deutschlands älteste Kaffeerösterei

www.plumskaffee.de

Lokale Highlights rund um den Rost

**Ausstattung, Aachener Bier und Abschalten in Lounge-Ambiente:
Kaiserstädter mit Grill-Faible können, müssen aber nicht zwingend
im eigenen Garten ihr Glück finden. Diese Partner sind Geheimtipps.**

■ QUELLENHOF: OPEN AIR GENIEßEN

Feine Köstlichkeiten genießen Gäste im Pullman Aachen Quellenhof bereits seit Mai bei gutem Wetter auf der schicken *Terrazza Fontana*. Küchenchef **Jeroen Rumpen** und sein Team verwöhnen hier mit ausgewählten Speisen und Getränken – vom 17. Juni bis 14. Juli sind zudem Fisch- und Krustentierwochen! Danach wird's heiß: Beim BBQ-Special am Freitag, 19. Juli und 16. August, kommt Delikates auf den Grill. „Wir bieten perfekte Steaks und mehr für echte Gourmets“, verspricht Direktor **Walter Hubel**. Herrlich entspannt genießen statt selbst brutzeln!

■ **Monheimsallee 52 · Telefon 02 41/91 32-0 · Terrazza Fontana: täglich von 12.15 bis 23 Uhr geöffnet · www.pullmanhotels.com**



Foto: Pullman

■ DEGRAA GMBH

Was trinken Genießer an heißen Sommertagen zu deftigem Grillgut am liebsten? Ein gekühltes Pils! Und mit welchem Bier löscht jeder echte Aachener seinen Durst? Mit Degraa, einem der beliebtesten Biere in der Kaiserstadt! **Helmut Schwichtenberg** hat mit seinem Team auf die Wünsche der Öcher reagiert und präsentiert das neue Degraa-Pils „nicht mehr als obergärig, sondern als echte Bierspezialität mit einem auffallend würzigen und zugleich feinerbigen Geschmack“. Das passt – zu saftigem Fleisch ebenso wie zu Naschereien. Oder öfter mal *einfach* so.

■ **Süsterfeldstr. 21 · Telefon 02 41/89 46 31 00 · Mo. bis Fr. 9 bis 18 Uhr, Sa. 9 bis 14 Uhr · www.degraa.com**



Foto: Andreas Steindl

■ ERSTES AACHENER GARTENCENTER

Wer mit Spaß und Erfolg grillen will, braucht die richtigen Utensilien! Doch was unterscheidet den Kugel- vom Säulengrill, die Befuerung mit Gas von der mit Holzkohle? Solche und viele weitere Fragen beantworten die Experten im **Ersten Aachener Gartencenter** freundlich und kompetent. Die stets aktuell geschulten Mitarbeiter helfen Kunden, im hochwertigen Weber-Grill-Sortiment das Gerät zu finden, das optimal die individuellen Ansprüche erfüllt – in allen Preisklassen. Von A wie Aluschale bis Z wie Zange gibt es alle notwendigen Accessoires für das gelungene Grillfest.

■ **Auf der Hüls 140 · Telefon 02 41/16 24 35 · Mo. bis Fr. 8 bis 20 Uhr, Sa. 10 bis 15 Uhr · www.erstes-aachener-gartencenter.de**



Foto: Andreas Steindl