

ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

CHIO-DESSERT

LAFERS SÜSSE KÖSTLICHKEIT

TOPFGUCKER

JULI 2018



TOPFGUCKER

Johann Lafer

Der Starkoch ist zu Gast beim CHIO Aachen und backt im *Lavazza meets Lafer-Zelt* im *CHIO Village* live vor Ort. Die Öffnungszeiten orientieren sich am Turnierprogramm. Tickets: Tel. 02 41/91 71-111 www.chioaachen.de

Den CHIO zum Dessert

Eigens für das Aachener Turnier hat Johann Lafer eine süße Köstlichkeit kreiert

Ca valetti ist im Springreiten der Begriff für kleine Hindernisse. Der Starkoch Johann Lafer übersetzt ihn in eine unwiderstehliche Nascherei für *danach* oder einfach solo zwischendurch – und zwar eigens für den CHIO Aachen. Erstmals besuchen gleich zwei *Sternköche* das Turnier: Harald Wohlfahrt kredenzt bei einigen Abendveranstaltungen im *Champion's Circle* Delikates, während Johann Lafer im öffentlich zugänglichen *Lavazza meets Lafer-Zelt* seine bereits 1980 erstmals ausgezeichneten Kompetenzen als Meister-Pâtissier unter Beweis stellt. „Die Idee, gemeinsam mit *Lavazza* eine Süßspeise für den CHIO Aachen zu machen, wurde 2015 geboren, als ich im Rahmen von *Aachen Gourmet* beim *Weltfest des Pferdesports* im Einsatz war“, erinnert Lafer sich. Bei einer Feier in Ischgl traf er später Dr. Oliver Knop, Geschäftsführer von *Lavazza*, wieder – und zudem die als *Schaumrollenkönigin von Österreich* bekannte Barbara Braun.

Lafer lecker in der Soers

Die Idee für das Dessert nahm Form an, und in Aachen vereinen Braun und Lafer ihre Fertigkeiten. Probieren kann das locker-leichte, sommersüße Ergebnis in den Geschmacksrichtungen Kaffee, Himbeere und Baiser mit Vanille jeder im *CHIO Village* – und live dabei zuschauen, wie es entsteht. Die Zubereitung teilen *Lavazza*, Johann Lafer und CHIO Aachen als Kooperationspartner sogar via *YouTube* (youtu.be/y7Lni2g0fjc). Das Rezept allerdings ist streng geheim.

„Wenn es um den Geschmack und die Qualität geht, gibt es keine Kompromisse“, unterstreicht Johann Lafer seinen hohen Anspruch, von dem CHIO-Gäste vor Ort quasi eine buchstäbliche *Kostprobe* bekommen können. Viel Spaß beim Probieren!



KÖSTLICH: TURNIER LIVE ERSCHMECKEN

Der CHIO Aachen 2018 erstreckt sich von Freitag, 13., bis Sonntag, 22. Juli, und kredenzt über Sport und Entertainment vom Feinsten natürlich auch gastronomisch so einiges. Das kulinarische Repertoire im *CHIO Village* reicht vom Milchkaffee am Morgen über den Snack zwischen den Prüfungen bis hin zu Kuchen am Nachmittag und das gediegene Dinner am Abend. Süß oder herzhaft, knackig-gesund oder auch gern mal deftig: Jeder findet an den zahlreichen Ständen sowie in der *Food Mall* und im *Soerser Zelt* das passende Angebot für Leib und Magen.

Ein gastronomischer Schwerpunkt bezieht sich in diesem Jahr auf das Partnerland China. Wok-Gerichte gehören ohnehin zu den Favoriten der Turnierbesucher, wie Statistiken des CHIO-Ausrichters Aachen-Laurensberger Rennverein (s. S. 6) verraten. Dieses Jahr erweitern ergänzende China-Stände das Angebot für alle, die fernöstliche Aromen lieben. Die Bandbreite im *Land des Lächelns* ist dabei enorm und umfasst die Klassiker Peking-Ente und Hähnchen süßsauer ebenso wie scharf oder zumindest raffiniert gewürzte Pfannengerichte. Experimentierfreudige sind schon gespannt, was in der Soers in den Töpfen landet.

Mit Sicherheit muss aber auch niemand auf seine gewohnten CHIO-Liebblingsgerichte verzichten: Von der Fritte bis zu Lachs und Austern gibt es beim *Weltfest des Pferdesports* alles. Pasta, Steaks, Salate, Tex-Mex-Snacks und eben auch Eis, Kuchen und Desserts stärken für lange Turniertage. Und dass die Getränkevielfalt entsprechend riesig ist, braucht wohl kaum erwähnt zu werden.

Mehr zum Weltfest des Pferdesports auf den Seiten 6/7 und 20 dieser Ausgabe sowie in der aktuellen BAD AACHEN-CHIO-Ausgabe. Infos auch unter www.bad-aachen.net.