

# B A D N AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK



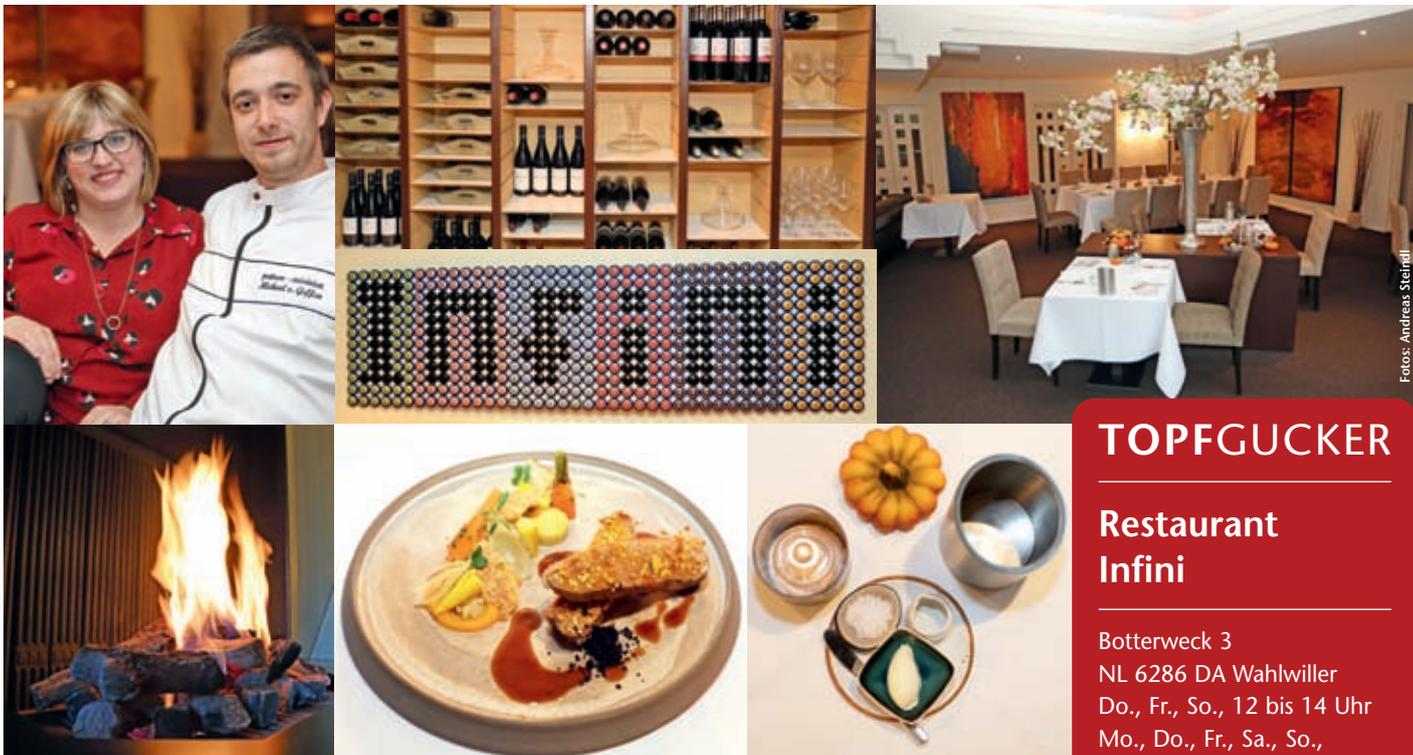
## UNENDLICH LECKER

*RESTAURANT INFINI*



**TOPFGUCKER**

**NOVEMBER 2018**



Fotos: Andreas Steinhilf

## TOPFGUCKER

### Restaurant Infini

Botterweck 3  
NL 6286 DA Wahlwiller  
Do., Fr., So., 12 bis 14 Uhr  
Mo., Do., Fr., Sa., So.,  
18.30 bis 21 Uhr  
Telefon 00 31/43/6 01 20 13  
[www.restaurantinfini.net](http://www.restaurantinfini.net)

# Unendlich köstlich

Nur einen Katzensprung hinter der Grenze überzeugt kreative Cross-over-Küche

**I**nfini – Unendlichkeit: Der französische Name des Restaurants im niederländischen Wahlwiller ist Programm. Dort, wo bis 2006 der *Bloasbalg* eine erste Adresse für Aachener Gourmets war, verwöhnen seit 2014 Michael und Kirsten van Geffen mit ihrer leichten französischen und Cross-over-Küche die Gäste. 2010 haben sie das *Infini* in Valkenburg gegründet. Die Ausbildung absolvierte Michael van Geffen in Sterne-Restaurants in Maastricht sowie im mit drei Michelin-Sternen und 19,5 Gault-Millau-Punkten dekorierten besten Restaurant der Niederlande, dem *Inter Scaldes* in Zeeland. Danach folgte der Schritt in die Selbstständigkeit. Der Umzug nach Wahlwiller vier Jahre später war für seine Frau Kirsten ein Déjà-vu: Im ehemaligen *Bloasbalg* absolvierte sie ihre Restaurantfachausbildung. Und auch die 32-Jährige versteht ihr Handwerk: 2013 wurde sie vom Gault-Millau als *beste Gastgeberin des Jahres* ausgezeichnet.

## Zwanglose Vielfalt schmecken

Doch blicken wir voraus: auf einen Besuch im stilvollen Ambiente des *Infini*. Mit unendlicher Aufmerksamkeit umsorgt das Team seine Gäste und überrascht dabei ständig aufs Neue: „Die Arbeit mit erstklassigen Produkten und saisonalen Gerichten ist ein fortwährender Prozess und für uns selbst eine stetige Weiterentwicklung“, beschreibt Michael van Geffen (35) seine Passion, die mit ihm und seiner Frau weitere fünf Mitarbeiter teilen. Mit Erfolg: Gute Bewertungen im *Gault-Millau* sind die Regel, eine Auszeichnung für das beste Dessert 2010 ist eine Besonderheit. Da schmeckt man die Fortbildung zum Pâtissier, die van Geffen in Paris machte. Klar, dürfen Genießer auch diese Kreation aus Valhrona-Schokolade kosten.

Neben Desserts gehören Fisch und Schalentiere aus Zeeland zu den Spezialitäten. „Die Balance zwischen süß und sauer“, ist van Geffen wichtig. Fleisch verarbeitet er reduziert. Bio-Qualität ist ihm wichtig. Dann aber, verrät er, gehört ein saftiges Dry-aged-Entrecote

zu seinen Leibspeisen – mit knusprigen Fritten versteht sich. Und was empfiehlt der Chef im November? Neben Rochen, Steinbutt und Hummer gibt es Jakobsmuscheln – und Austern! Beim Fleisch wird's wild: Reh und Hirsch schmecken mit einer Creme von Datteln, schwarzen Oliven und einer Sauce aus dunkler Schokolade aufregend anders. Beruhigend, dass Kirsten van Geffen Rotkohl dazu serviert. Bio-Entenleber ergänzt die herbstliche Karte. Passend dazu überzeugt eine umfangreiche Weinauswahl aus aller Welt. Und auch die französischen Hausweine munden durchaus delikats.

## Breite Palette des guten Geschmacks

Die Qual der Wahl hat kein Gast. Denn der Küchenchef selbst berät bei der Menüfolge am Tisch. „Ich nehme mir Zeit, gehe auf Wünsche und Vorlieben individuell ein“, erklärt Michael van Geffen. Nur wer vegetarisch oder vegan lebt, sollte sich vorher melden.

Überhaupt sind rechtzeitige Reservierungen ratsam. 40 Plätze bietet das À-la-carte-Restaurant, ein Raum für Gesellschaften bis zu 60 Personen ergänzt die Feierangebote. Selbstverständlich darf auch das komplette Haus gemietet werden – und im Sommer lockt die Außenterrasse raus ins grüne Mergelland. Dann erweitert das *Bistro XIV by Infini* von Mai bis September mit schnellen, leckeren Lunchgerichten die Palette des guten Geschmacks. Darüber hinaus ist auch der reguläre Business-Lunch eine köstlich-flotte Sache. Unendliche Möglichkeiten eben im *Infini*.

Bleibt dennoch eine Frage: Warum sollte jeder Aachener einmal nach Wahlwiller reisen? Klar, die Nähe zur Kaiserstadt ist ebenso praktisch wie der Parkplatz direkt vor dem Haus. Vor allem aber erleben Gäste hier „eine andere Küche jenseits aller Standards“, laden Michael und Kirsten van Geffen ein. Also, nicht unendlich lange warten, sondern am besten schnell einen Katzensprung über die Grenze wagen und endlich hin ins *Infini*!