



Foto: DI-Gruppe

PARKHOTEL
QUELLENHOF
AACHEN

TOPFGUCKER

La Brasserie im Quellenhof

Monheimsallee 52
täglich (unter Vorbehalt) von
12.15 bis 14.30 Uhr
18.30 bis 22.30 Uhr
Telefon 0241/91 32-0
www.parkhotel-quellenhof.de

Das erste Haus am Platz

Der Quellenhof stellt sich neu auf – und ist immer wieder einen Besuch wert...

Das Haus hat Stil – seit 1916. Nach dreijähriger Bauzeit wurde ehemals der *Hotelpalast Aachener Quellenhof* am 8. Juni feierlich eröffnet. Für Kurgäste eine erste Adresse. Bis der Zweite Weltkrieg den Komplex im Herbst 1944 zerstörte. Allein der Baukörper blieb erhalten. Die Öcher packten an und eröffneten 1948 wieder einen Hotelbetrieb. Damit ging es auf und ab, bis zu seiner grundlegenden Sanierung 1998. Im Jahr darauf eröffnete Aachens einziges First-Class-Hotel mit 181 Zimmern, das wenig später um ein Konferenz-, Wellness- und Beauty-Center erweitert wurde. Verantwortlich damals: die Deutsche Immobilien-Gruppe (DI-Gruppe) aus Düren.

Und sie ist seit diesem Jahr wieder am Ruder. Nachdem die Verantwortung für das operative Geschäft 20 Jahre lang beim französischen Accor-Konzern lag, führt die DI-Gruppe das Hotel unter dem Namen *Parkhotel Quellenhof Aachen* in Eigenregie weiter. Es ändert sich viel. Und einiges bleibt doch gleich...

Benedikt Jagdfeld freut sich, dass fast alle Mitarbeiter dem Hotel treu bleiben. „Auch die Aachener selbst sollen ihren *Quellenhof* neu entdecken“, gibt der DI-Chef vor. Die Bindung ist eng, wuchs Jagdfeld doch in der Kaiserstadt auf, lebt mit seiner Familie hier. Die Eigentümergesellschaft investiert einen zweistelligen Millionenbetrag in den Bau. WLAN und Telefonanlage sind schon neu am Netz, es folgen Renovierungen der öffentlichen Bereiche, „bevor wir uns zu den Zimmern vorarbeiten“, wie Walter Hubel verrät, der weiterhin als Direktor tätig ist. Mit 140 Mitarbeitern führt er das Haus als „individuelles Premiumhotel“. Sterne sind hier Schnee von gestern. Neu aufgestellt ist auch der Wellnessbereich: Das *Quellenhof Spa* leitet die Aachener Beauty-Expertin Beate Bulang.

(Noch) unverändert und unvergleichlich gut bleibt das Restaurant: *La Brasserie* verwöhnt Liebhaber exquisiter Tafelfreuden mit saisonaler Küche und besten Zutaten aus der Region. Keine Frage, dass sich ein Besuch an Ostern empfiehlt. Das Rezept von Küchenchef Timo Althaus macht Lust auf mehr. Mehr Quellenhof für alle Aachener. Mehr Stil für die Stadt.

cf

TIMO ALTHAUS EMPFIEHLT:

Lammnüsschen in Rotweinsauce

Zutaten für vier Personen:

4 Lammnüsschen à 200 g, 4 EL Olivenöl kalt gepresst, 2 Zweige Rosmarin fein gehackt, 4 Zweige Thymian fein gehackt, 200 ml Lammfond, 125 ml Rotwein, 2 TL Johannisbeergelee, 50 g kalte Butter, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Das Fleisch mit Küchenpapier abtupfen. Zwei Esslöffel vom Olivenöl mit Rosmarin und Thymian vermischen, die Nüsschen damit einreiben und 30 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss das restliche Öl erhitzen und die Nüsschen rundherum scharf anbraten, pfeffern und unter Wenden fertig braten. Nach etwa 6 bis 7 Minuten sind sie innen leicht rosa. Salzen und warm stellen. Bratensatz mit Fond und Rotwein loskochen und um ein Drittel reduzieren. Anschließend mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter in Flöckchen einschwenken. Lammnüsschen schräg zur Faser in drei Scheiben schneiden, anrichten und mit Sauce nappieren. Perfekt passende Beilagen sind Ratatouille und Römische Nocken.

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



Foto: Andreas Steindl