

Echte Öcher Leckermöffelche

BAD AACHEN weiß, wie Karneval schmeckt.
Herzhaft zubeißen und in Erinnerungen schwelgen.



Foto: shutterstock.com/SP.Photo

FETTDONNERSTAG

Ob Puffel, Mutzen, Stricke oder Krapfen: Fettige Süßspeisen gehören zum Öcher Fastelovvend wie Karl der Große zum Dom. Schließlich reicht ihre Tradition bis ins Mittelalter zurück. Man sagt, dass damals am Fettdonnerstag zum letzten Mal vor der Fastenzeit geschlachtet wurde. Das dabei gewonnene Fett wurde anschließend unter anderem zu Gebäck verarbeitet.

Foto: Archiv

Schon Hans Sachs, Schuster und Meistersinger im 16. Jahrhundert, sang: „Ich hab’ zur Nacht Euch hergeladen, dass Ihr Euch Krapfen holt und Fladen, und heute mit mir wollt Fastnacht halten, dem Brauche nach, dem guten alten.“ Und auch heute noch gilt: Wer feiern will, braucht eine gute Grundlage. Was wäre da besser geeignet als Karnevalsgebäck! Zugegeben: In der Pandemie ist von Feiern keine Spur, doch den Geschmack können sich Öcher Jecke trotzdem nach Hause holen – zumal es sich kurz vor Beginn der Fastenzeit noch mal so richtig lohnt. Wahre Massen an krossen Köstlichkeiten gehen von Fettdonnerstag bis Rosenmontag beispielsweise in der Bäckerei Mannebach an der Lütticher Straße über den Tresen. Alleine am Donnerstag sind es im gesamten Aachener Raum wohl mehrere Hunderttausend. Wer kann da schon widerstehen?

NELKENSAMSTAG

Es ist eine schöne, langjährige Tradition, die in Aachen Kultstatus genießt: das Erbsensuppenessen in der Karnevalszeit. Die Oecher Penn zum Beispiel verteilt seit Jahrzehnten am Nelkensamstag 1111 Liter Eäzezupp auf dem Katschhof. Da das dieses Jahr natürlich nicht möglich ist, lassen echte Öcher sich die deftige Mahlzeit, die ursprünglich als Armenspeise gedacht war, mit reichlich Würstchen, Kartoffeln und Erbsen einfach zu Hause schmecken. Ob es bei Penn-Kommandant Georg Cosler heute wohl auch Erbsensuppe gibt...?

Foto: shutterstock.com/ StockphotoVideo

Plum's Kaffee
Deutschlands älteste Kaffeerösterei



Jetzt neu:
die ECM Puristika –
Für den reinen
Espresso-Genuss

Hammerweg 4 · Körbergasse 14 · Hof 2
 Telefon: 0241-730 22 · www.plumskaffee.de

TULPENSONNTAG

1938 zog auf Anregung von Jacques Königstein zum ersten Mal der Kinderkostümzug durch Aachens Straßen. Bis heute ist er in seiner Art einzigartig in Deutschland und bildet mit zahlreichen Wagen und Fußgruppen den Höhepunkt der kleinen Öcher Narren. Am Tulpen Sonntag bestimmen also die Kenger das karnevalistische Treiben in der Stadt – auch ohne dass *d'r Zog könt*. Klar, dass an diesem Tag auch die süßen Leckereien möglichst handlich ausfallen müssen. Ideal sind zum Beispiel



Foto: Archiv

die allseits beliebten Quarkbällchen, weil sie mundgerecht ohne viel Kleben und Kleckern zu genießen sind. Mit frischem Quark gebacken, schmecken sie außerdem einfach lecker – nicht nur Kindern. Da bleibt es selten bei nur einem Bällchen... Oder es kommen noch weitere Spezialitäten hinzu: Praktisch klein sind nämlich auch Mutzenmandeln, die in Aachen Nonnevötzer genannt werden. Wieso? Sie wurden im Mittelalter in den Klöstern gebacken. Wenn man den Teig ins Fett warf, tauchte dieser angeblich mit einem geräuschvollen *pfiff* unter. Sie schmecken trotzdem himmlisch. Wohl bekomm's!

ROSENMONTAG



Foto: Archiv

Höitkies, Waggelemanes, Schlupphösje, schwazze Fränz und Ferkenspüetche: Wer all das kennt, ist zumindest ein kundiger Aachener. Wer es zudem

noch gerne verspeist, ist ein waschechter Öcher. Höitkies und Waggelemanes sind Namen für Sülze. Der schwazze Fränz ist eine gebratene Blutwurst, das Schlupphösje Eisbein. Und die Ferkenspüetche sind Schweinefüßchen. Alle zusammen sind herzhaft Spezialitäten, die als Grundlage vor dem Rosenmontagszug, in diesem Jahr aber auch gerne einfach nur zu Hause, genossen werden dürfen.

Besonders traditionsreich ist in Aachen die Blutwurst – der Öcher Puttes. Dieser ist seit 2016 ein europaweit geschütztes Erzeugnis mit

geografischer Angabe und darf nur in der Kaiserstadt hergestellt werden. Hier isst man ihn sehr gern mit Kartoffelpüree, Apfelingeln und Zwiebeln (*Hömmel än Eäd*). Manchmal schmückt die patente Wurst aber auch die Hälse prominenter Öcher: Der Puttesorden der Aachener Fleischerinnung (s. Foto links) wird alljährlich an bodenständige, verdiente Aachener Persönlichkeiten und den amtierenden Prinzen Karneval überreicht. Alaaaf!



Foto: Archiv

ASCHERMITTWOCH

Der Aschermittwoch beendet die närrischen Tage und markiert den Beginn der 40-tägigen Fastenzeit bis Ostern. Innerhalb der katholischen Kirche gilt er als strenger Feiertag: Fleisch darf dem Glauben nach in diesen Wochen nicht gegessen werden. Daher auch der Name Karneval, der sich vom lateinischen *carne vale* ableitet, was so viel wie *Lebe wohl Fleisch!* bedeutet. Heutzutage hält sich kaum noch jemand an diese Vorgabe, doch



Foto: shutterstock.com/Joerg Brinkhorst

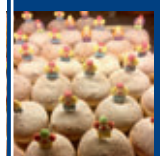
bei vielen Öchern hat sich dennoch Fisch als alternative Fastenspeise etabliert. Besonders am Aschermittwoch ist es Tradition, Hering zu essen – ob als Rollmops, Filet oder Salat. Denn der saure Fisch gilt nicht nur als Katerkiller, sondern sorgt nach den meist reichlichen kulinarischen und alkoholischen Genüssen dafür, dass der Wasserhaushalt wieder ins Gleichgewicht kommt. Doch auch wenn traditionellerweise der Hering auf Platz eins steht, stehen mittlerweile viele andere Fische und Meeresfrüchte am Aschermittwoch in Restaurants hoch im Kurs. Wer feinen Fisch mag, kann ihn etwa im Hotel Buschhausen an der Adenauerallee zum Sessionsende bestens bedient genießen – und natürlich auch an jedem anderen Tag, denn am Aschermittwoch ist eben *nicht* alles vorbei.

Mannebach
Konditorei-Natur-Bäckerei



Handwerkskunst schmeckt immer:

Kumm, loss mer genieße!



Vom Puffel bis zum Strick hebt unser leckeres Fettgebäck die Stimmung – da kommt auch ohne Karneval mit Sicherheit Freude auf.

Hasselholzer Weg 2 · 52074 Aachen
(Ecke Lütticher Straße)
Telefon 02 41 - 7 81 79
www.baecerei-mannebach.de

Buschhausen
Adenauerallee 215 · 52066 Aachen

SONNTAGS – MATINEE – FRÜHSTÜCK



BUFFET :

Brötchen- & Brotvariationen, süße Aufstriche, Käse-, Wurst-, Schinkenplatte, Cerealien-Ecke mit Milch, Sojamilch, Joghurt, Quark, Rührei & Bacon, Tomate & Mozzarella, Rohkost, Früchteplatte und 1 Sonntagsdessert.

Preis: 9,50 €

(inklusive 1 Glas Orangensaft)

Tischreservierung: 0241-600 80

Kennen Sie schon unseren wechselnden Mittagstisch?

Bestellung bitte am Vorabend. Lieferung frei Haus am Folgetag zwischen 12 – 14 Uhr und abends 18 – 20 Uhr

Preis: 7,50 €

Tel.: 0241/60080 · Fax: 0241/57909477
E-Mail: rezeption@hotel-buschhausen.de
www.hotel-buschhausen.de