

Quelle: Pregas.de

Datum: 29.08.2014

Seite: <http://www.pregas.de/wichtige-sonder-meldungen-2/item/10709-drei-l%C3%A4nder-eine-tafel-das-k%C3%B6cheteam-der-3-nationen-bittet-zu-tisch-am-samstag,-06-09-14.html>

## Drei Länder - eine Tafel: Das Köcheteam der 3 Nationen bittet zu Tisch am Samstag, 06.09.14

- geschrieben von [Redaktion](#)
- Freitag, 29. August 2014 11:29



(PREGAS) Als bisher einmaliges Kulturevent in der Großregion, bittet die „Lange Tafel“ am Samstag, den 06.09.2014, zu Tisch. Bei einem vielseitigen 5 Gänge Menü, werden die kulinarischen Besonderheiten der Großregion präsentiert. Besondere Unterstützung erhält das ambitionierte Projekt durch die Qualitätslabel „Regionalmarke Eifel“, „Made in Ostbelgien“ und die „BEO Luxemburg“. „Drei Länder - eine Tafel“ ist das Motto, welches das Köcheteam der 3 Nationen verbindet. Unter der Leitung von EIFEL Gastgeber Hermann Welter, sowie den Luxemburger Nationalteammitgliedern Sam Vossen und Pit Wanderscheid, präsentiert das 11-köpfige Köcheteam hochwertige Produkte in raffinierten Kombinationen. „Das Ziel ist es, die Großregion kulinarisch, menschlich und interkulturell an einer Tafel zu verbinden...“, so Kommissionsleiter Johannes Krahwinkel. Herman Welter ist als EIFEL Gastgeber der Fachmann, wenn es darum geht ausgewählte regionale Qualitätsprodukte ins kulinarische Zusammenspiel zu bringen. „Wichtig ist es zu verstehen, dass optimale Qualität bereits bei kurzen Transportwegen beginnt. Uns liegt es besonders am Herzen, unseren Gästen die Produktvielfalt unserer Heimat mit gutem Essen und Getränken ins Bewusstsein zu rufen...“.

Passend zu den ausgewählten Speisen werden Biere, Weine, Spirituosen, sowie weitere regionaltypische Spezialitäten serviert. In einem außergewöhnlichen Ambiente, inmitten idyllischer Eifellandschaft am Lommersweiler Eisenbahntunnel gelegen, erleben die Gäste somit ein Kulinarik-Event der besonderen Art. Für das passende musikalische Rahmenprogramm ist am Abend mit dem bekannten Musiker Yves Paquet & Band gesorgt und wird das aufwändig montierte Zelt mit einer Gesamtlänge von über 100m zu einem eindrucksvollen & behaglichem Veranstaltungsort verwandeln. Umrahmt wird diese hochwertige Abendveranstaltung mit historischen Elementen und Unterstützung des Kulturvereins „Zwischen Venn und Schneifel“. Ehrengäste aus Politik und Wirtschaft der Euregio werden erwartet.

Ab 18:00 wird mit dem Empfang der Gäste im Apéritifzelt gestartet. Nach einer Vorstellung des Projektes und der Ansprache der verantwortlichen Organisatoren, sowie historischen Hintergrundinformationen zum Thema Vennbahn, werden anschließend die Gäste in das Dinnerzelt begleitet. Hier erwarten, zum Start in die Menüfolge, herzhafteste Köstlichkeiten der Region mit St.Vithier Biertreberbrot die Gäste. Als Gruß aus der Küche folgt ein lauwarmer Nudelsalat aus Deidenberg an Himbeerdressing, Rouleau von der Eifel-Forelle mit frischen Kräuter

## Regionalmarke EIFEL - Pressespiegel - 2014

---

und Hanföl-Orangen-Kräuterschaum aus dem Ourtal. Im weiteren Verlauf präsentiert das Küchenteam den Vorspeiseteller „Dreiländereck“ mit Mousse von der geräucherten Eifelforelle an Apfel Meerrettichegelee, Ourtaler Saiblingstartar mit Kartoffelchips vom Eifelacker, Ziegenfrischkäsepraline vom Berdorfer Ziegenhof mit Eifelhonig, Thymian und Zwetschge, sowie das Montenauer Rohschinkencrepelle in einem Ourtaler Buchweizen-Crepemantel mit Luxemburger Senfcreme. Der nachfolgende Zwischengang erfreut die Gäste mit „Zweierlei Suppen der Region“ in einer modernen Anrichteweise. Sellerie-Pastinakencremesuppe mit einem Lila Kartoffelstroh gefolgt von klarer Steinpilzsuppe aus dem Hohen Venn, serviert mit herzhaftem Speckschaum. Als Hauptgang werden geschmorte Bäckchen vom Ourtaler Schwein im Duett mit pikant gefüllter Rinderroulade klassischer Art serviert. Kombiniert mit einem Kartoffel-Möhrenstampf, Ourtaler Senfsauce und Chutney von Birne & Roter Bete bietet sich hier ein weiterer Gaumenschmaus. Das kulinarische Finale wird durch den Dessertteller „Lange Tafel“ geboten. Feine Schönberger Schokoladenschnitte mit fruchtiger Füllung, an heimischen Holundersorbet, Mille-feuille Creme vom Eifelapfel und mit Zimt karamellisierten Nüssen, sowie einer St.Vithier Kuchenschnitte schließen die lukullische Menüfolge ab. Die passende Digestivauswahl wird ebenfalls gereicht.

Für alle Liebhaber und Entdecker Belgischer Chocolatierkunst, erwartet die Gäste an der Kaffeebar des ältesten deutschen Kaffeerösters die ein- oder andere Praline zur Kaffeespezialität und eröffnet den ausklingenden Teil des Abends. Bei Cocktails, Musik und Tanz bietet der Abend seinen Gästen ein offenes Ende.

Für alle interessierten Dinnergäste, die sich bisher noch nicht angemeldet haben, besteht weiterhin noch die Möglichkeit Tickets bei Valerie Jakoby zu bestellen (E-Mail: [valerie.jakoby@juniorenkammer.be](mailto:valerie.jakoby@juniorenkammer.be) / Tel: 0032-476-447930).

Weitere Infos finden Sie unter [www.Lange-Tafel.eu](http://www.Lange-Tafel.eu)  
Reservierungen werden weiterhin noch angenommen.  
Das Menü kann ggfs. noch Änderungen unterliegen.  
Weitere Attraktion am Sonntag, 07.09.14 - Kurzinfo

Der „Markt der Großregion“ präsentiert sich am Sonntag, den 7. September als Familientag mit zahlreichen Angeboten für Groß und Klein. Highlights sind unter anderem der Baggerführerschein für Kinder mit dem 2-Tonnen-Mini-Bagger und auch die Kochvorführungen der „Garde Culinaria“ mit Julia Komp (Anwärterin der „Next Queen of Cuisine“), sowie dem EIFEL Gastgeber Herman Welter und dem Mitglied des Luxemburger Nationalteams Sam Vossen. Motto der Kochvorführung „Eifel trifft Luxemburg“. Geschichte und Kulinarik rund um die Großregion stehen im Mittelpunkt dieses Tages, der zum Verweilen an den Lommersweiler Tunnel einlädt. Neben Produkten der Region und einer umfangreichen Ausstellung zur Geschichte des Ravels, bieten sich weitere tolle Attraktionen für Familie & Kinder an.

Bildquelle: JCI/Johannes Krahwinkel

Infos zum Projekt / JCI St.VithAls nicht kommerzielles Kulturprojekt der JCI St. Vith Eifel-Ardennen bieten die „Lange Tafel“ und der „Markt der Großregion“ neue synergieriche Möglichkeiten, die Großregion zu vernetzen sowie kulturell, touristisch und wirtschaftlich zu präsentieren. Ziel ist es, die Großregion (DeBeLux) kulinarisch, menschlich und interkulturell an einer Tafel („Lange Tafel“) zusammenzuführen und zu vereinen. Die Stadt St.Vith ist Schirmherrin dieses Projektes. Der Ravel symbolisiert als ehemals wichtigste (und vernetzende) Zugverbindung des Dreiländerecks die tragende Philosophie des Projektes. Als wichtiges Bindeglied sind Ravel / Vennbahn mit dem Lommersweiler Tunnel im Logo vereint. Zielpublikum des Projektes sind Menschen der Großregion und darüber hinaus, welche die regionale Kulinarik in Verbindung mit dem geschichtlichen Rahmen erleben wollen.

Die Junior Chamber International (JCI) ist eine internationale Bewegung für junge Menschen zwischen 18 und 40 Jahren (innerhalb Deutschlands auch besser bekannt unter dem Namen "Wirtschaftsjunioren"). 1915 in den USA ins Leben gerufen, verfolgt die JCI das Ziel, diesen jungen Menschen Möglichkeiten zu geben, Führungseigenschaften, persönliche Fähigkeiten und Verantwortungsbewusstsein für die Gemeinschaft zu entwickeln. Das alles wird auf Freizeitebene, neben Beruf und Karriere umgesetzt. Die grundlegenden Ziele bestehen darin, positive

## Regionalmarke EIFEL - Pressespiegel - 2014

---

Veränderungen zu schaffen. Dies jeweils in Bezug auf die eigene Persönlichkeit sowie gleichfalls im gesellschaftlichen Umfeld. Die Juniorenkammer bietet ihren Mitgliedern bei jeder Aktivität die Möglichkeit, den persönlichen Horizont zu erweitern und sich in den vielfältigsten Bereichen weiterzuentwickeln.

Partner, Aussteller, Unterstützer und Helfer, die sich für dieses Projekt interessieren, sind herzlich eingeladen, sich bei der Projekt-Kommission zu melden.

Weitere Webseiten:

[www.Lange-tafel.eu](http://www.Lange-tafel.eu)

[www.juniorenkammer.be](http://www.juniorenkammer.be)

[www.facebook.com/jciscv](https://www.facebook.com/jciscv)

Partner Qualitätslabel:

[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)

[www.madeinostbelgien.be](http://www.madeinostbelgien.be)

[www.beo.lu](http://www.beo.lu)

Kontakt:

JCI St. Vith Eifel-Ardennen

Kommissionsleiter: Johannes Krahwinkel

E-Mail: [johannes.krahwinkel@juniorenkammer.be](mailto:johannes.krahwinkel@juniorenkammer.be)

Internet: [www.Lange-Tafel.eu](http://www.Lange-Tafel.eu)

Tel (D): 0049-176-70021828

Tel (B): 0032- 487-99 86 87