

Es muss nicht immer Kartoffelsalat sein

Eifelgastgeber stellen das Weihnachtsmenü zum Nachkochen vor – Regionale Zutaten bevorzugt

Immer wieder diese Frage: Was soll ich kochen? Täglich und jahrein jahraus beschäftigt sie Hausfrau oder –mann. Zur Weihnachtszeit ist sie besonders drängend. Denn nun zählt der Anspruch: nicht kleckern, klotzen! Die Lösung liefert heute der Wochenspiegel gemeinsam mit der Regionalmarke Eifel. Vier Köche aus der Region, allesamt Gastgeber unter dem Markenzeichen mit dem gelben »e« auf vierfarbigem Hintergrund, haben sich für unsere Leser Gedanken gemacht.

REGION. Was darf's sein? Ganz traditionell Kartoffelsalat mit Würstchen oder zu Weihnachten doch diesmal was Besonderes? Vier Köche aus der Region präsentieren heute im Wochenspiegel ein Menü, das nicht nur edel und schmackhaft ist, sondern auch noch aus regionalen Qualitätsprodukten besteht.

Und das Beste: Man muss kein Sternekoch sein, um es nach zu kochen. Wie wär es mit Tafelspitz vom Eifelrind zum Einstieg, gefolgt von einer Rinderkraftbrühe – klar, auch vom Eifelrind –, als Hauptgang ein Hirschrückensteak und zum Dessert ein winterlicher Apfelsalat? Dieses Menü haben Christine Urfels vom Gasthaus Pfenn in Irrhausen, Agnes Geimer vom Gasthaus Geimer in Plütscheid, Alexandra Weyres vom Landgasthof Mannertal sowie Anne Dedisch von der Theis-



Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke Eifel GmbH, freut sich auf das Weihnachtsmenü der Eifelgastgeber mit Produkten aus der Region. Foto: S. Schröder

mühle in Biersdorf zusammengestellt. Alle vier, die sich das Weihnachtsmenü ausgedacht und vorab Probe gekocht haben, sind als Gastgeber der Regionalmarke Eifel eingetragen.

Garantiert machbar

Mit ihrem Weihnachtsmenü wollen sie zum Kochen animieren und garantieren Machbarkeit, auch für nicht so Geübte am Herd. Alexandra Weyres empfiehlt

für das Hirschrückensteak: »Bestes Wildfleisch bezieht man idealerweise aus der Region.«

Metzger und Jagdverband können weiterhelfen. Bei der Zubereitung des Hauptgangs sei zu beachten, dass Sauce und Rotkohl etwas Zeit und Aufmerksamkeit erfordern.

Tipp der Fachfrau: »Stellen Sie die doppelte Menge her. Die Menge, die sie nicht benötigen, können Sie bequem einfrieren oder in Gläser

einkochen.« Eins liegt den Köchen am Herzen – möglichst regionale Produkte zu verwenden. Das ist Teil ihrer Philosophie.

Regionale Produkte

Und es verbindet sie noch mehr: Wer als Gastgeber zur Regionalmarke Eifel gehören will, muss eine Sterneklassifizierung besitzen, mindestens Stufe eins der Service Qualität Deutschland haben und mit

anderen Mitglieder im Marketingnetzwerk zusammenarbeiten.

Vor zehn Jahren ist die Idee im Rahmen der Qualitätsoffensive Eifel entstanden. Bis heute haben sich außer Gastgebern auch Arbeitgeber und Produzenten unter dem Dach der Regionalmarke Eifel zusammengeschlossen. Alle erfüllen vorgegebene Qualitätskriterien und sind zertifiziert.

Sicher kontrolliert

»Uns verbindet der Markengedanke. Mit uns soll es Qualität aus der Eifel zum Wohle der Eifel geben«, erklärt Markus Pfeifer, Geschäftsführer der Regionalmarke Eifel GmbH die Idee, den regionalen Wirtschaftskreislauf mit der Regionalmarke anzukurbeln, damit das Geld aus der Eifel auch in der Eifel bleibt.

Für den Kunden bedeute dies Sicherheit. »Unsere Betriebe bieten eine unabhängig kontrollierte und transparente Qualität«, erläutert Markus Pfeifer. Daher steht er auf Fleisch aus der Region und muss nicht lange grübeln, was bei Pfeifers an Heilig Abend auf den Tisch kommt: »Damit meine Frau nicht ewig in der Küche steht, gibt es Fondue vom Eifelrind und Eifelschwein.« **bil**

Die vollständigen Rezeptvorschläge für das Weihnachtsmenü aus der Region finden Sie im Innenteil.