

- ▶ Gepflegte Gastlichkeit für jeden Geschmack
- ▶ Gastvrijheid voor ieder wat wils
- ▶ Refined hospitality to suit all tastes
- ▶ Une hospitalité soignée pour toutes les papilles

▶ „Gut Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, sagt schon ein altes Sprichwort. Und das gilt natürlich auch bei einem Urlaub in der Eifel – zumal, wenn man sportlich aktiv ist und die Bewegung an der frischen Luft den Appetit fördert! Die traditionelle Eifeler Küche gilt dabei als eher deftig und bodenständig: Kartoffelgerichte wie der „Döppekooche“, aber auch Eintopf- und Gemüsegerichte, werden zum Beispiel gerne mit herzhaftem Eifeler Speck zubereitet. Aber auch Liebhaber der internationalen Küche finden überall gute Qualität und große Auswahl. Und nicht nur die Qualitäts-Gastgeber der Regionalmarke Eifel achten beim Kauf der Zutaten auf eine regionale Herkunft der Produkte. So wird dann auch die Pizza mit Eifeler Schinken und Mehl aus Eifeler Getreide zu einer echten „regionalen Spezialität“!

▶ 'Goed eten en drinken houdt lichaam en ziel tezamen', zo luidt een oud Duits spreekwoord. En dat geldt natuurlijk ook voor een vakantie in de Eifel – vooral, als men actief sportief bezig is, de buitenlucht bevordert nu eenmaal de eetlust! De traditionele Eifeler keuken wordt als meer als stevig beschouwd: Aardappelgerechten zoals de 'Döppekooche', maar ook stamppot en groentegerechten worden bijvoorbeeld graag met Eifeler spek gekookt. Maar de liefhebber van de internationale keuken vindt hier ook een grote keuze en overall een goede kwaliteit. En niet alleen de Kwaliteits-Gastheren van het Regionale-Merk Eifel letten bij de inkoop van hun producten op de regionale oorsprong, daarom ook wordt de pizza met Eifeler ham en meel van Eifeler graan een echt 'regionale specialiteit'!



▶ As the old saying goes: „Good food and drink keep body and soul together“, and this of course is also true when holidaying in the Eifel region - especially, if you like engaging in sporting activities – you can really work up an appetite with all that exercise in the fresh air! Traditional Eifel cuisine is regarded as being rather hearty and down-to-earth: For example, potato dishes such as the „Döppekooche“, but also stew and vegetable dishes are often cooked with the tasty Eifel bacon. Lovers of international cuisine also enjoy the good quality and great selection of the region. And it's not just the high quality hospitality establishments that look for the regional Eifel brand when buying the ingredients to make sure they are indeed locally made or grown. So that is how the pizza made with

Eifel ham and flour from Eifeler grain becomes a real „regional speciality“!

▶ « Boire et manger maintient l'âme et le corps rassemblés » ce proverbe s'applique sans ambages aussi pour votre séjour dans l'Eifel d'autant plus que cette région est propice aux activités sportives en plein air qui stimulent l'appétit ! En revanche, sa cuisine traditionnelle est plutôt considérée comme riche et authentique : en plus des plats de pommes de terre, tels que « Döppekooche », les potages et les plats de légumes sont souvent relevés avec du lard au goût typique de l'Eifel. Amateur de cuisine inter-



nationale, vous apprécierez le vaste choix gastronomique d'excellente qualité. De plus les restaurateurs décorés du label de qualité régional veillent à acheter des ingrédients locaux – ainsi, préparée à base de farine d'origine eifeloise et garnie de jambon eifelois, même une pizza se transforme en une véritable « spécialité régionale » !

▶ www.regionalmarke-eifel.de/eifel-kulinarisch.htm