

Quelle: Prüm aktuell

Datum: 09.09.2014 Seite: <http://www.pruem-aktuell.de/nextshopcms/show.asp?lang=de&e1=11&ssid=1&docid=1&newsid=23349&suchmode=1>

---

09.09.2014

## 70 Meter lange Tafel mit 250 „Kostern“ wurde ein voller Erfolg



Foto Preisträgerin Claudia Breuer: Rekordverdächtig - ein Fünf-Gänge-Menü an einer 70 Meter langen Tafel  
St. Vith-Lommersweiler (boß) Man nehme... regionaltypische Speisen und Getränke sowie dreizehn Köche aus dem Dreiländereck Belgien – Deutschland –Luxemburg und fertig ist das Rezept für eine 70 Meter lange Tafel

### **St. Vith-Lommersweiler (boß) Man nehme... regionaltypische Speisen und Getränke sowie dreizehn Köche aus dem Dreiländereck Belgien – Deutschland –Luxemburg und fertig ist das Rezept für eine 70 Meter lange Tafel**

mit einem Fünf-Gänge-Menü. Rund 250 Gäste genossen am Wochenende die Leckereien in einem Festzelt am Eisenbahntunnel beim früheren belgisch-deutschen Grenzbahnhof Lommersweiler auf dem heutigen Eifel-Ardennen-Radweg. Mittendrin die Gewinner des input-Preisrätsels, die das einmalige kulinarische Erlebnis als einen „tollen Abend“ bezeichneten.

Die originelle Idee hatte die Internationale Juniorenkammer St. Vith/Eifel-Ardennen bereits vor Jahren ausgeheckt und ruft nach Wiederholungen. Tatkräftig unterstützt wurde das Projekt von der Regionalmarke EIFEL mit ihrem Küchenchef und Gastgeber Hermann Welter aus Kyllburg, der BEO Luxemburg und Made in Ostbelgien.

Weitere Fotos siehe [www.input-aktuell.de](http://www.input-aktuell.de)