



Monschau, Foto © Oliver Franke, Tourismus NRW e.V.

Ursprüngliche Natur, historische Städte, wohltuende Thermen: das Angebot in Aachen und dem Umland ist groß. Aber auch kulinarisch hat die Region einiges zu bieten. Herzhafte und süße Spezialitäten warten in der grünen Eifel und der quirligen Großstadt Aachen auf Genießer. Ob Printen, Döppekooche oder Wurst, hier gibt es für jedermann passende Gaumenfreuden.

Ruth Breuer leitet die Senfmühle Monschau in bereits fünfter Generation und ist die Genuss-Botschafterin für Aachen und Region Eifel. Sie hat uns einen Einblick in Ihre Genussregion gegeben.

Frau Breuer, wie „schmeckt“ Aachen und Region Eifel?

„Für mich schmeckt unsere Region vor allem deftig. Ich liebe die Wintergemüse, wie Wirsing, Rotkohl, Grünkohl mit einem Stück Fleisch und einer leckeren Sauce – natürlich mit Senf verfeinert. Ich esse auch sehr gerne Lamm. In der Region gibt es wunderbaren Käse, vor allem von der Ziege – auch das lässt sich immer sehr gut mit einem (fruchtigen oder süßen) Senf kombinieren.“

Regionale Küche liegt im Trend. Wie setzen Sie dies um?

„Die Eifel hat sich mit vielen Beteiligten zu den „Regionalmarke Eifel“-Gastgebern zusammengeschlossen. Hier ist es Ziel, möglichst viele Produkte aus der Region (Rind- und Schweinefleisch, Geflügel, Lamm und Wild, aber auch Kräuter, Gemüse, Eier, Käse sowie die dazugehörigen Getränke) einzusetzen, um sich auch

auf diese Weise gegenseitig zu unterstützen. Außerdem wollen wir alte Rezepte aus der Region wieder aufleben lassen, wozu zum Beispiel der Döppekooche gehört. Dabei handelt es sich um geriebene Kartoffeln, die in einem „Döppe“ (im Dialekt „Topf“) mit Eimasse und Sahne gestockt werden. Gerne verwenden wir aber auch „alte“ Gemüsesorten, die nicht mehr so gängig sind wie Steckrübchen oder Pastinaken etc. in der Küche.“

Was bedeutet HeimatGenuss für Sie?

„HeimatGenuss bedeutet für mich ein Gefühl von zu Hause, ein Stück Geborgenheit, weil diese Küche mich an die Küche meiner Mutter bzw. meiner Großeltern erinnert. Da wurde immer regional und saisonal gekocht, weil es nichts anderes gab. Heute wird das Ganze natürlich modern, also nach den aktuellen ernährungsphysiologischen Grundsätzen, interpretiert.“

Ruth Breuer
Genuss-Botschafterin
Aachen und
Region Eifel



Genuss-Botschafterin Ruth Breuer, Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.



Döppekooche im Gußtopf, Foto © Regionalmarke EIFEL GmbH

Eifeler Döppekooche

Einst ein Arme-Leute-Gericht, heute eine Spezialität – Der Eifeler Döppekooche. Das knusprige Ofengericht ist ein Topfkuchen, der früher im Anschluss an das Martinsfeuer anstatt der teuren Gans gegessen wurde. Der Döppekooche besteht aus einer Kartoffelmasse mit Speck und Zwiebeln, die in einem gusseisernen „Döppe“, ein Dialektwort für „Topf“, gebacken wird. Heute hat die Eifeler Döppekooche wieder Einzug in die Gastronomie der Region gehalten.

Neue Interpretationen gibt es unter anderem mit Wild, Forellenfilets und Ziegenkäse. Auch als süße Variante wird die Döppekooche mit Zimt, Äpfeln und Rosinen gerne aufgetischt.