

Quelle: fr.de

Datum: 19.01.2022

Seite: <https://www.fr.de/ratgeber/reise/die-eifel-tischt-auf-kulinarik-aus-regionaler-erzeugung-zr-91245149.html>

Die Burg Flammersheim ist heute Anziehungspunkt für Feinschmecker: Ein Sternerestaurant befindet sich in den alten Gemäuern. © Bernd F. Meier/dpa-tmn

Fein essen im Dreiländereck

## Die Eifel tischt auf: Kulinarik aus regionaler Erzeugung

Fein essen in der Eifel? Unmöglich, so die gängige Meinung. Falsch! Denn auch im rauen Vulkanland gibt es kulinarische Perlen und Restaurants mit hochwertigen regionalen Produkten.

Eifel - Eine Kurve folgt auf die nächste auf den schmalen Landstraßen, die nach Binscheid führen. Nur 80 Menschen leben hier, in dem beschaulichen Örtchen im Eifelkreis Bitburg-Prüm. Unter ihnen die Köchin Alexandra Weyres im Haus Mannertal.

Mehr als 150 Jahre besteht ihr Restaurant, einst von ihrem Großonkel als Tante-Emma-Laden mit Gaststube begründet. Seit 2001 kocht Weyres hier ambitioniert und leidenschaftlich selbst - mit saisonalen Produkten, die überwiegend aus der Eifel kommen.

Das Regionale sollen ihre Gäste sehen, denn die Lieferanten - Bäcker, Metzger, Gemüse- und Obstbauern, Käser und Schnapsbrenner - werden allesamt in der Speisekarte erwähnt. Längst hat sich das Geschmackserlebnis herumgesprochen. Weyres Gäste fahren schon mal 50 Kilometer und mehr bis nach Binscheid, reisen sogar aus Luxemburg und Belgien an.

Alexandra Weyres ist damit eine von vielen, die gegen das Vorurteil einer einfachen Küche ankämpft, das der Eifeler Region noch immer zu unrecht anhaftet. Denn inzwischen sind dort viele Sterneköche und ihre Spitzengastronomien zu Hause. Hartnäckige Vorurteile sind aber nicht das Einzige, wogegen die Eifel ankämpfen muss. Im vergangenen Sommer hatte auch die Unwetterkatastrophe mancherorts große Schäden angerichtet.

### Flutkatastrophe hat auch in der Eifel viel Schaden angerichtet

Sigrid und Wolfgang Wagner sind dabei gerade noch einmal glimpflich davongekommen. Sie betreiben im winzigen Eifeler Örtchen Wässerchen eine Obstweinkellerei. Als sich im Sommer der Wässerchen-Bach in einen reißenden Strom verwandelte, stand das Wasser vor der Werkhalle der Wagners rund 80 Zentimeter hoch.



Sigrid und Rudolf Wagner hatten Glück im vergangenen Sommer: Die Hochwasserkatastrophe verschonte Ihre Obstweinkellerei in der Eifel. © Bernd F. Meier/dpa-tmn

Nur mit vereinten Kräften und Unterstützung durch Feuerwehr und Nachbarschaft konnten sie ihre wertvolle Obstpresse samt Abfüllanlage vor der Flut bewahren. Die vielen Lieferungen ihrer Saft- und Weinlieferungen aus heimischem Obst an umliegende Abnehmer waren dadurch zum Glück nicht gefährdet.

Andreas Dick im Prümatal hat die Flutkatastrophe hingegen nicht verschont. Er ist der einzige Hopfenbauer in Rheinland-Pfalz. Bis zuletzt lief sein Betrieb gut. Seine geschützte Marke ist der Bitburger Siegelhopfen. Doch die Wassermassen zerstörten 18 seiner 22 Hektar Hopfenkulturen.



Der Biersommelier und Hopfenbauer Andreas Dick muss in diesem Jahr mit einer geringen Ernte rechnen. Die Flutkatastrophe im vergangenen Jahr hat viele seiner Anbauflächen zerstört. © Bernd F. Meier/dpa-tmn

Zwei Jahre kann es nun dauern, bis Dick den Bitburger Siegelhopfen als regionales Erzeugnis wieder normal ernten kann. Unterkriegen lässt er sich davon nicht. Dicks neues Standbein ist edler Eifeler Hop Gin, von ihm entwickelt, im Nachbardorf gebrannt und in ausgesuchten Geschäften zu kaufen. Darüber hinaus bietet der ausgebildete Biersommelier auf seinem Hof Biertastings mit den entsprechenden Speisen an.

## Kulinarisches Niemandsland hat sich längst gewandelt

Regionalität steht auch bei den Kuchers im benachbarten Darscheid an erster Stelle. „Was wir an Lebensmitteln aus der Eifel bekommen können, das kommt auch von hier“, sagt Martin Kucher - ob Obst, Honig, Käse oder Wildfleisch. Zusammen mit seinem Sohn Florian führt er das „Kucher's Genuss- und Businesshotel“. Martin Kucher galt 1988 als Pionier bei der Verwendung der Eifeler Spezialitäten. Mit dem Sterne-Restaurant „Genußreich“ und der angeschlossenen Weinwirtschaft knüpft Sohn Florian daran an.

Fein speisen in der Eifel? „Noch vor zehn Jahren galt das hier als kulinarisches Niemandsland“, sagt Küchenmeister Oliver Röder. Entsprechend schwer war Röders Start 2011 auf Burg Flammersheim mit seinen zwei Restaurants. Auf den Speisekarten: viele regionale Produkte. Denn das steht im Vordergrund. Der Küchenchef sagt, es brauchte drei, vier Jahre bis sich der gute Ruf Röders Küche herumgesprochen hatte. Die Verleihung des Michelin-Sterns, nur ein Jahr nach Eröffnung, hat sicher geholfen. Dpa

**Anreise:** Mit der Bahn geht es von Aachen, Köln, Bonn oder Koblenz aus weiter mit Regionalbahnen und Bussen. Durch die Hochwasser-Flutkatastrophe im Ahrtal, an Erft, Prüm und Kyll sind mehrere Bahnlinien noch längere Zeit gesperrt.

**Reisezeit:** Ganzjährig

**Unterkünfte:** Krimifans übernachten stilecht im Krimihotel in Hillesheim, Romantiker im Kurfürstlichen Amtshaus in Daun, luxuriös im Waldhotel Sonnora in Dreis und klösterlich im Gästehaus von Kloster Steinfeld bei Kall.

**Info-Adresse:** Eifel Tourismus, Kalvarienbergstraße 1, 54595 Prüm (Tel.: 065 5 19 65 60, E-Mail: [info@eifel.info](mailto:info@eifel.info), Web: [www.eifel.info](http://www.eifel.info))

**Die Region Eifel**