

Die Eifel tischt auf



## Kulinarik aus regionaler Erzeugung im Trend

19. JANUAR 2022 UM 07:39 UHR | Lesedauer: 4 Minuten



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

**EIFEL. 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.**



VON BERND F. MEIER

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.

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.

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.

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.

Dass es regionale Spezialitäten aus der Eifel auch bis in die Bundeshauptstadt schaffen, darüber verliert Klaus Holtmann, Juniorchef der Ziegenkäserei Vulkanhof, keine großen Worte. Schon seit 15 Jahren beliefert er das KaDeWe (Kaufhaus des Westens) mit seiner Ware, seit zwei Jahren auch das Bundespräsidialamt.

Mitte der 90er-Jahre begannen die Holtmanns mit dem Käsen, heute geben 180 Ziegen die wertvolle Milch für 60 Käsevariationen – vom Käse mit Bärlauch bis zur Apfel-Zimt-Mischung. Der Vulkanhof zählt, wie mehr als 100 weitere Produzenten, zum Netzwerk der Marke Eifel. Der 2004 gegründete Verbund will signalisieren: Wo Eifel draufsteht, ist auch Eifel drin – mit ehrlicher, regionaler Qualität.

Regionalität steht auch bei den Kuchern 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 eröffnete das Hotel 1988 als Landhotel. Er gilt als Pionier bei der Verwendung der Eifeler Spezialitäten.

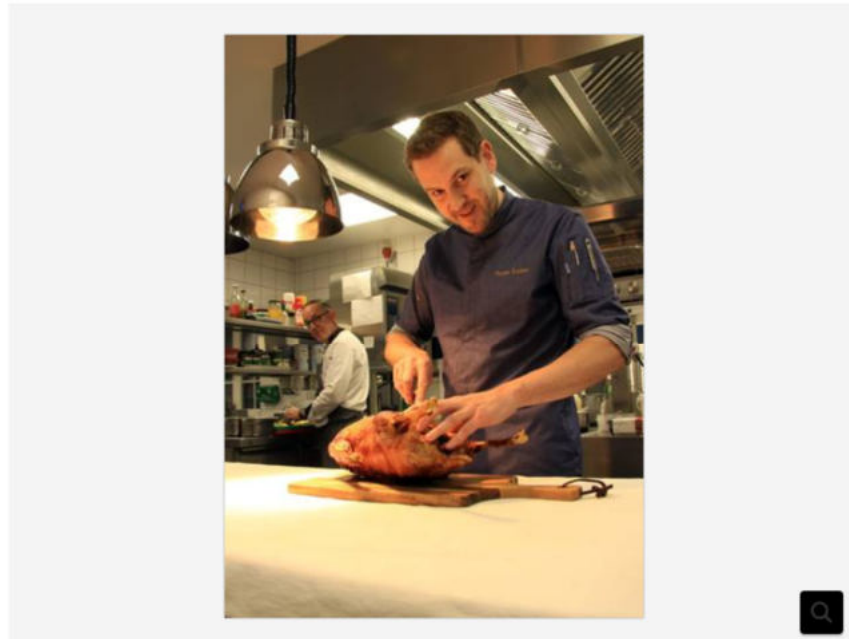


Stolz präsentiert Detlef Römer seinen Honig aus Malbergweich: Seine 65 Bienenvölker bringen es jedes Jahr auf gut 6000 Gläser des Naturproduktes. Foto: dpa-tmn/Bernd F. Meier



Mit dem Sterne-Restaurant „Genußreich“ und der angeschlossenen Weinwirtschaft knüpft Sohn Florian daran an. Immer kommt die Qualität vor der Quantität. Bei der Weinkarte, so dick wie eine Bibel, fließt aber beides zusammen: 1700 Positionen weist sie auf, mit großen Jahrgängen und Raritäten. Kostbarkeiten, die zurückreichen bis ins Jahr 1868.

Einen Haufen Produkte stellen auch Detlef Römers kleine Schützlinge in Malbergweich her. Seine heute gut 65 Bienenvölker produzieren bis zu 6000 Gläser Honig pro Jahr. Deren Revier aus Rapsfeldern und Streuobstwiesen sieht der Agrar-Ingenieur und Imker vom heimischen Wohnzimmer aus. In der zweiten Maihälfte gewinnt Römer aus den Bienenwaben die feincremige, milde Frühtracht. Ab Mitte Juli gibt es dann die aromatischere, dunklere Sommertracht.



Sternekoch Florian Kucher tritt mit seiner regionalen Küche in die Fußstapfen seines Vaters Martin. Foto: dpa-tmn/Bernd F. Meier

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)