

Vulkan Eifel
Heimat hautnah.

Heimat hautnah.

Vulkan Eifel



Foto: © Marcel Hilger/Fotolia.com

Nr. 1 / Januar – März 2017 Deutschland: 4,50 €
L: 5,30 € | NL: 5,50 €



Die Verbandsgemeinde Vordereifel • Besondere Kirchenkrippen
Wasserbüffel am Trockenmaar • Total regional: Wintermenü • Kurzkrimi

Wintermenü aus dem Gasthof „Zur Quelle“ in Boos





Total regional – Gasthof „Zur Quelle“

Es bedarf nicht immer nur Sternen oder Gault-Millau-Punkten, um eine besondere Küche auszuzeichnen. Leidenschaft fürs Kochen, die Region, Bodenständigkeit und handwerkliches Können bringen dem Gast manchmal mehr Genuss als abgehobene Haute Cuisine.

Wir haben mit dem Gasthof „Zur Quelle“ in Boos ein Hotel und Restaurant „entdeckt“, das als Vorbild dienen kann, wie man es schafft, als Gastgeber, seit Generationen tief verwurzelt in der Eifel, Trendsetter für erfolgreiche Vermarktung der Heimat zu werden.

So genau weiß niemand, ob nun der Gasthof bereits seit 150, 160 oder 170 Jahren besteht. Die Urgroßeltern des heutigen Besitzers Karl-Heinz Fuchs hatte es mehr per Zufall in das ehemalige Pfarrhaus von Boos verschlagen. Sie wollten sich als junges Ehepaar im benachbarten Kreuznick niederlassen und hatten dem

Notar das Geld für die neue Bleibe bereits überlassen. Als sie mit ihrem gesamten Hausrat die neue Heimat erreichten, hatte sich der Notar – samt Geld – nach Amerika abgesetzt. Kein Haus und mittellos, da sah die Zukunft düster aus. Zwei karge Zimmer im ehemaligen Booser Pfarrhaus boten die Chance für einen Neubeginn. Der gelang: Bäckermeister Johann Josef und seine Frau waren fleißig, konnten das alte Pfarrhaus irgendwann erwerben und bereits 1891 wurden fünf bis acht Betten für Handelsreisende zum Preis von 1,50 Reichsmark pro Nacht inklusive Frühstück angeboten.



Ergänzen sich kongenial in der Küche: Markus Geyermann (oben links) und Martin Fuchs (unten rechts), die sich während ihrer gemeinsamen Ausbildung im Seehotel Maria Laach kennengelernt haben.

Seitdem sind die Familie Fuchs und ihr Gasthof ein fester Bestandteil von Boos. Mit Höhen und Tiefen. Neben der Dorfkneipe, einigen wenigen Zimmern, wurde noch etwas Landwirtschaft betrieben.

„Zum Sterben zu viel und zum Leben zu wenig“, beschreibt Karl-Heinz Fuchs diese alten Zeiten. 1990 die Wende: Aufgeben oder investieren? Mit seiner Frau Elvira wurde die Entscheidung getroffen: „Wir machen weiter, aber richtig“. Seitdem hat sich viel im Gasthof zur Quelle geändert. Es wurde umgebaut, es wurde angebaut, es wurde neu gebaut, Nachbarhäuser gekauft und integriert. Die vierte Generation hat aus einer ehemaligen Dorfkneipe mit wenigen Fremdenzimmern etwas ganz Besonderes geschaffen: Ein wunderschönes Eifelgasthaus mit 21 Gästebetten sowie einer Ferienwohnung für Familien. Im Sommer lockt ein wunderschöner Biergarten. Seit Jahren beliebt: Die Biergartenfeste, die jeweils donnerstags in den rheinland-pfälzischen Sommerferien mit zünftiger Musik, Grillspezialitäten und Bier vom Fass, bis zu 800 Gäste begeistern.

Von Beginn an gehört Familie Fuchs zu den zertifizierten Eifel-Gastgebern innerhalb der Regionalmarke Eifel, deren Ziel es ist, die Region zu stärken, um deren Erhalt und Weiterentwicklung zu ermöglichen. Ziele, die von den beiden Gastronomen zu 100 Prozent im Gasthof zur Quelle umgesetzt werden. Karl-Heinz Fuchs: „Wir stehen zu unserer Region, wir lieben unsere Heimat und versuchen alles, damit die Wertschöpfung in der Eifel verbleibt“. Daher ist es selbstverständlich, dass Brot und Brötchen beim Bäcker vor Ort gekauft und nahezu alle Produkte, die in der Küche verarbeitet werden, von regionalen Partnern, meist ebenfalls Mitglieder der Regionalmarke Eifel, bezogen werden.

Sohn Martin Fuchs, der im Seehotel Maria Laach Koch gelernt hat, setzt gemeinsam mit seinem Kollegen Markus Geyermann, die beiden lernten sich während der Ausbildung kennen, die Philosophie der saisonalen und regionalen Küche konsequent um. Die beiden 25-jährigen ergänzen sich kongenial. Sie sind stolz darauf, die Eifel



Das gemütliche Restaurant bietet in zwei Bereichen insgesamt 110 Gästen Platz, zusätzlich gibt es eine Außenterrasse.
Oben rechts: Karl-Heinz, Martin und Elvira Fuchs mit Markus Geyermann (von links).

kulinarisch ins rechte Licht zu setzen. Beide „klappern“ regelmäßig die Hofläden der Lieferanten ab, um frische Ware einzukaufen. Einige Felder und Wiesen der Familie wurden – obwohl man 1967 die Nebenerwerbslandwirtschaft aufgab – reaktiviert. Nun pflanzt man wieder eigene Kartoffeln und Gemüse an. Die Früchte von den Streuobstwiesen dienen auf vielfältige Weise als Ergänzung: Es werden Marmeladen hergestellt, Apfelsaft gepresst und Vater Karl-Heinz setzt die Maische an, um daraus Eifel-Spirituosen brennen zu lassen. Natürlich wird die Ernte von den Streuobstwiesen auch in der Küche verwertet. Es ist wirklich alles „total regional“, was im Gasthof auf die Teller kommt. Die besondere Küche, die man im Gasthaus pflegt, hat inzwischen viele Liebhaber gefunden. Daher ist es – zumindest an den Wochenenden – ratsam, rechtzeitig einen Tisch zu reservieren.

Ihre Ideen der regionalen Küche geben die beiden Köche auch gern weiter: Im Rahmen der Veranstaltungs-

reihe „Booser Küchenschlacht“ können Gäste und Hobbyköche viel lernen und erfahren, wie man mit Zutaten aus der Heimat leckere Gerichte zaubert.

Für die Leser von VulkanEifel Heimat hautnah haben sich Martin Fuchs und Markus Geyermann in die Töpfe schauen lassen und ein festliches Eifel-Menü auf den Tisch gebracht. Einstimmiges Urteil von Fotograf und Redakteur nach der Verkostung: „Einfach nur lecker“. (hfr) ■

STECKBRIEF

GASTHOF ZUR QUELLE

Hauptstraße 27, 56729 Boos

Telefon: (0 26 56) 5 41

www.eifel-gasthaus.de

Geöffnet Mo-Fr. ab 16.00 Uhr; Küche von 18 bis 21 Uhr

Sa. & So. durchgehend; Küche 12–14 Uhr & 18–21 Uhr

Dienstag Ruhetag (1.11. bis Ostern Mo. & Di. Ruhetag)



Vorspeise

Hokkaidokürbis-Carpaccio Feldsalat in Kürbiskernvinaigrette und Eifeler Wildschweinschinken

Zutaten:

1 Hokkaidokürbis

Zucker

Weißwein

Apfelsaft,

Weißweinessig

Sternanis

Kardamom

Kürbiskernöl

2 Handvoll Feldsalat

ca. 200 g Wildschweinschinken

Kürbis schälen, vierteln und entkernen. Etwas Zucker karamellisieren und mit Weißwein, Apfelsaft und etwas Weißweinessig ablöschen. Sternanis und Kardamom zugeben und in diesem Sud den Kürbis garen. Den weichen Kürbis möglichst dünn aufschneiden und anrichten. Den Sud abschmecken und mit Kürbiskernöl verfeinern. Den geputzten Feldsalat mit der Vinaigrette marinieren und auf dem Kürbis anrichten. Wildschweinschinken hauchdünn darüber schneiden.

Hauptgericht

Zweierlei vom Booser Bio-Limousin-Rind

Geschmorte Roulade in Ahr Spätburgunder-Soße und rosa gebratene Leber auf Pastinakenpüree mit Wirsingwickel und Kartoffeltörtchen

Zutaten:

Rouladen

4 Rouladen a 150 g bis 200 g

1 große Zwiebel

8 Scheiben geräucherter Bauchspeck

Senf

Salz, Pfeffer

1 Möhre

1 Zwiebel mit Schale

Ca. 50 g Sellerie

1 TL Tomatenmark

800 ml Rinderfond

1 Flasche Ahr Spätburgunder

Öl

Rouladen würzen, mit Senf bestreichen und mit Speck und Zwiebel belegen, wickeln und rundum in Öl scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und das Wurzelgemüse anbraten, Tomatenmark zugeben, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und mit Rinderfond aufgießen. Die Rouladen einlegen und bei geschlossenem Deckel bei ca. 120°C ca. 2 1/2 bis 3 Stunden schmoren.



Pastinaken Püree
 ca. 500 g Pastinake
 500 ml Sahne
 Honig
 Salz, Pfeffer

Pastinaken schälen und in grobe Würfel schneiden. In Sahne weich kochen. Pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

Wirsingwickel
 1 großer Kopf Wirsing
 Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

Die äußeren großen Wirsingblätter vom Strunk befreien. Den Rest in feine Streifen schneiden. Alles blanchieren. Den geschnittenen Wirsing kurz andünsten, abschmecken und in die Wirsingblätter einwickeln. Im Ofen warm halten.

Kartoffeltörtchen
 500 g Kartoffeln
 1 Eßl. Creme fraiche
 3 Eier
 Salz, Pfeffer, Muskat,
 gehackte Petersilie
 feine Speckwürfel

Kartoffeln reiben und mit einem Tuch trocken wringen. Die Eier trennen, die Eigelbe zu den Kartoffeln geben und mit Creme fraiche verrühren. Würzen und kräftig salzen. Nach Belieben Speck und Petersilie zugeben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In einen gefetteten Edelstahl Ring füllen und bei 180 - 200 °C im Ofen ca. 15 min goldgelb backen.

Leber
 Ca. 350 g - 400 g frische Rinderleber
 Salz, Pfeffer
 Zucker
 Mehl zum Bestäuben

Die Leber von der äußeren Haut befreien und in Mehl wenden, ungewürzt anbraten. Nach dem Braten mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und kurz warmstellen.

Die Rouladen aus dem Fond nehmen und diesen absieben. Daraus die Soße zubereiten. Mit Salz Pfeffer und nach Wunsch mit dunklem Gelee abschmecken mit Stärke abbinden.



Dessert

Eifeler Streuobstwiesen-Apfel in Bierteig mit Zimtrahmeis und Apfel-Sabayon

Zutaten:

Zimtrahmeis
 8 Eigelbe
 1/2 Liter Sahne
 1/2 Liter Milch
 200 g Zucker
 5-6 Zimt Stangen

Milch und Sahne mit den Zimtstangen aufkochen und einige Stunden - am besten über Nacht ziehen lassen.

Die Milch-Sahne Mischung erneut erhitzen. Währenddessen die Eigelbe mit dem Zucker in einer Metallschüssel schaumig rühren und unter ständigem Rühren die heiße Zimtsahne dazugießen. Die Masse über dem Wasserbad „Zur Rose“ abziehen, d.h. unter ständigem Rühren auf ca. 70 °C erhitzen.

Die Masse abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren.

Sabayon:
 2 Eigelbe
 40 ml halbtrockenen Weißwein
 2 Eßl. Zucker
 2 cl Eifel-Apfelbrand oder Calvados

Eigelb, Weißwein und Zucker verrühren und über dem Wasserbad schaumig schlagen bis das Ei beginnt zu binden (ca. 70 °C). Den Apfel Brand unterrühren und zügig noch warm servieren.

Apfel im Bierteig
 250 ml Bier
 2 Eigelbe
 2 Eiweiß
 60 - 80 g Zucker
 250 g Mehl
 4 Eifeler Streuobstwiesen-Äpfel

Eigelb, Bier und Zucker verrühren, Mehl dazu sieben. Das Eiweiß mit etwas Salz zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in Mehl wenden und durch den Bierteig ziehen. In Butterschmalz goldgelb ausbacken und mit Zimtzucker bestreuen, sofort anrichten.