

Quelle: ANWB Extra Eifel

Datum: 01.03.2023

Seite: 10

EIFEL-logo, teken van duurzaamheid

Het EIFEL-logo is een keurmerk dat de herkomst uit de Eifel weergeeft: van eigen land, bos of rivier. Restaurants die het EIFEL-logo dragen, garanderen dat ten minste eenderde van het aanbod uit gekwalificeerde producten uit de Eifel bestaat. Op de menukaarten zie je typische Eifelgerechten, waardoor het keurmerk ook een traditioneel aspect



EIFEL

heeft. Logeeradressen worden getoetst op service, vriendelijkheid en transparantie. Het waarmerk is inmiddels uitgebreid naar een op duurzaamheid georiënteerde arbeidsmarkt.

ECHT EIFEL

Een echt Eifelgerecht dat in veel huishoudens nog geregeld op tafel komt, is *Döppekooche*, een aardappelschotel uit de oven waarin meestal spek is verwerkt; variaties met extra ingrediënten zijn mogelijk.

Eifeler Fladen is een soort pizza, maar zonder de tomatensaus. De Fladen kunnen ook in zoete varianten voorkomen, als vlaai.

In de Eifel worden heerlijke hammen gemaakt, op basis van vlees van eigen bodem en bij voorkeur boven smeulend beukenhout gerookt.

Eind september speelt het *Eifeler Weidelamm* op veel plaatsen de culinaire hoofdrol. Het komt dan bijvoorbeeld op tafel als *Heusupp mit Lammmettwurst*, *Lammhaxen in Ahr-Rotweinsosse*, *Lamm am Spieß* of *Lammrolle gefüllt mit Steinpilze*.

De mosterd van de *Senfmühle* in Monschau vindt zijn weg in tal van gerechten, ook in zoetigheden als bonbons en likeur.