

Hubert vom Venn

Schlemmen am Eifelsteig

Rezepte und Geschichten von Aachen bis Trier

RHEIN-MOSEL-VERLAG

Essen und Trinken am Eifelsteig

Etappe 01:	Kornelimünster bis Roetgen	10
Apfel im Schlafrock Poschweck Fritten Puttes Sauerbraten Zimt-Frikadellen		
Etappe 02:	Roetgen bis Monschau	18
Hochzeitsbrötchen Pottsuse Rotkohlsuppe Reinartzhof Boulet à la liégeoise Reisfladen Monschauer Senf-Süppchen Monschauer Dütchen		
Etappe 03:	Monschau bis Einruhr	28
Trevvel Lat(t)ze Els Falsches Holzfällersteak Wildschweinragout Cacik nach Eifeler Art Spinatsuppe		
Etappe 04:	Einruhr bis Gemünd	38
Heilstein-Wasser Kwalmän mit Makei Holundersekt Sternenhimmel Sago-Suppe Els-Printen Das Eifelschnittchen		
Etappe 05:	Gemünd bis Kloster Steinfeld	44
Tscherper Bergmannsfrühstück Steckrübensuppe Panhas Markklößchen-Suppe Fastensuppe		
Etappe 06:	Kloster Steinfeld bis Blankenheim	49
Ei im Brot Kling Klößchen Hirtensuppe Juh-Jah-Aufgesetzter Eifel-Sushi		
Etappe 07:	Blankenheim bis Mirbach	56
Ei im Glas Eifeler Schwarzbrot Wacholder Eifel-Gin Wacholder-Soße Eifeler Kartoffelsuppe		
Etappe 08:	Mirbach bis Hillesheim	63
Schnelles Müsli Spaghetti Bolognese mit Tofu-Hack Wiesbaumer Pizza mit Matschepampe »Nature Tom« nach Thomas D. Flammkuchen Schavung Klaschkäs mit Prumme		

Etappe 09:	Hillesheim bis Gerolstein	68
Englisches Frühstück Döppekooche Saubohnen mit weißer Soße Labskaus nach Eifeler Art Golden Water		
Etappe 10:	Gerolstein bis Daun	77
Frühstück »Der Weg ist das Ziel« Eifeler Kneddellen Speck-Mehlschwitze Brennesseleintopf Gromperekichelcher Bouneschlupp		
Etappe 11:	Daun bis Manderscheid	84
Mörderischer Frühstückskaffee Dauner Kirmesessen Strammer Max und Moritz Sellerieschnitzel Eifeler Viez-Forelle		
Etappe 12:	Manderscheid bis Kloster Himmerod	89
Heiliger Bimbam: Boudin Blanc Botteramm einsamer Weg Topinambur-Püree Cantuccini mit Moselwein Himmeroder Mönchskloß		
Etappe 13:	Kloster Himmerod bis Bruch	94
Rührei mit Camembert Himmel un Äd met oder ohne Blotwoosch »Prummewärmp« Baschtich schnelle Eifeler Suppe Falscher Brathering		
Etappe 14:	Bruch bis Kordel	100
Schwarzes Frühstück Viez-Suppe Theken-Soleier Toast Eifelsteig Rührei in der Verlängerung		
Etappe 15:	Kordel bis Trier	106
Proletarier-Frühstück Armer Ritter Teerdisch Schales oder Dibbelabbes Baeckeoffe Rindfleisch		



AACHEN

KÖLN

BONN

TRIER

Hohe Venn

Nord- und Süd- und Westeifel

Ahr- und Zentral- und Süd- und Westeifel

Westeifel

Vulkan- und Ahr- und Zentral- und Süd- und Westeifel

Südeifel

Moseltal

NL

B

L

W
e
s
t
f
a
l
l
e
n
d
e
r
l
a
n
d
e
n
H
u
n

Jülich

Eschweiler
Stolberg

Langerwehe
Düren

Kreuzau

Erfstadt

Brühl

Weilerswist
Bornheim

Montzen
Raeren

Hürtgenwald

Nideggen

Zülpich

Euskirchen

Eupen

Roetgen

Heimbach

Simmerath

Einruhr

Gemünd

Mechernich

Rheinbach

Bad Neuenahr-Ahrweiler
Sinzig

Robertville

Elsenborn

Hellenthal

Nettersheim

Altenahr

Malmédy

Bütgenbach

Büllingen

Dahlem

Blankenheim

Adenau

Niederzissen

Waimes

Amel

Stadtkyll

Mirbach

Virneburg

Mendig

St. Vith

Hillesheim

Kelberg

Mayen

Reuland-Ouren

Prüm

Gerolstein

Daun

Kaisersesch

Clervaux

Arzfeld

Kyllburg

Manderscheid

Bad Bertrich

Trier

Neuerburg

Bitburg

Himmerod

Wittlich

Kröv

Traben-Trarbach

Vianden

Speicher

Bruch

Berncastel-Kues

Diekirch

Kördel

Schweich

Neumagen-Dhron

Echternach

Langsur

Verzähl mir wat - Erzähle mir was

Etappe 01:	Napoleons Burg: Auf Wollust gebaut	15
Etappe 02:	Das Wunder von Reinartzhof	21
Etappe 03:	Normale oder nicht normale Brötchen	31
Etappe 04:	Der Gelehrte aus dem Sternenpark	41
Etappe 05:	Vor hundert Jahren: Eifeler Kommune	46
Etappe 06:	Von Matronen und bösen Männern	50
Etappe 07:	Das geheime Dorf	57
Etappe 08:	So ein Käse aber auch	64
Etappe 09:	Der Untergang der Burg Spielberg	69
Etappe 10:	Der Mäusefänger von Neroth	79
Etappe 11:	Die Eifel, das waren immer die anderen	86
Etappe 12:	Kein Hippie auf dem Eifelsteig	91
Etappe 13:	Landleben unter der Leselampe	95
Etappe 14:	Lebe wohl, alte Dorfkneipe	102
Etappe 15:	Klausen- und Genovevahöhle	107

Prolog

Ich bin mir sicher: Diese Schuhe sind mir viel zu groß.

Die Schreibe ist von den Wandertiefeln aus Beton, die nach einer Idee des verstorbenen Peter Schillings vom Steindesigner Thomas Kahlen geschaffen wurden und den Beginn des Eifelsteigs in Aachen-Kornelimünster markieren.



Wie bitte? Eifelsteig! 313 Kilometer! Zu Fuß?

Der Eifeler fährt mit dem Auto zum Bäcker, wenn der mehr als 30 Meter entfernt ist. Da kann man doch nicht erwarten, dass wir Wanderschuhe anziehen und uns mühsam durch die Gegend schleppen. Der Weg ist das Ziel.

Gemach: Aber diesen Weg kann man auch bequem mit dem Auto – wenigstens einige Etappen – befahren.

Nein, lassen Sie uns ganz einfach in eine andere Richtung denken:

Essen, Trinken und Erzählen am Eifelsteig.

Ich versuche also gefüllte Teller, Gläser und Zeitgenossen, die mir mehr oder weniger wahre Eifelgeschichten erzählten, in den Mittelpunkt zu stellen. Da viele Etappen (oder Teile davon) dann doch per Wanderschuh – wenn auch nicht aus Beton – bewältigt wurden, traf ich immer wieder Menschen, die mir Eifeler Episoden anvertrauten.

Die sollen auch nicht verschwiegen werden.

Über die schönen Ausblicke am und vom Eifelsteig haben andere schon ausführlich berichtet. Am Ende jedes Kapitels gibt es daher nur eine kurze Wegbeschreibung, wenn Sie so wollen ein Tages-Fazit.

Etappe 01: 14 Kilometer

Aachen–Kornelimünster bis Roetgen

Die erste Etappe des Eifelsteigs führt uns vom Aachener Stadtteil Kornelimünster nach Roetgen.

Was bietet sich, wenn man den Dunstkreis Aachens verlässt, besser an, als eine Printe, deren Ursprung vor Urzeiten als Pilger-Nahrung gedacht war? An der kann die Wandersfrau oder der -mann knabbern, wenn man die kurze Strecke von 14 Kilometern bis Roetgen zu Fuß gehen will.

Erlauben Sie mir an dieser Stelle ein Sakrileg an der Peripherie der Printen-Metropole. Da über meinem Schreibtisch das Zertifikat »Hat erfolgreich am Seminar *Backen von Els-Printen* bei Jürgen Müller in Gemünd teilgenommen« hängt, will ich ein Printen-Rezept – zumal mit Els, dem Nationalgetränk der Nordeifel ver setzt – erst bei der Etappe in Gemünd vorstellen.

Bevor wir unsere Wanderung starten, möchte ich zum Frühstück einladen. Ein ehemaliger Aachener Oberbürgermeister soll vor dem Gang ins Rathaus in einem nahen Café immer einen Apfel im Schlafrock gegessen haben.

Apfel im Schlafrock

Sie nehmen einen festen **Apfel**, entfernen das Kerngehäuse, in das nun eine Füllung kommt. Meine besteht aus **Zucker, Zimt, gehackten Haselnüssen, Rosinen** und ein paar Tropfen **Rum**. Mit **Blätterteig**, der einfach zu kaufen ist, ziehen wir dem Apfel nun den Pyjama über die Ohren, lassen aber oben eine kleine Öffnung und knicken die vier Enden zur Zierde um. Mit wenig **Eigelb** bestreichen und ab damit in den Backofen bis das Nachthemd braun glänzt.



Auch in Aachen bekommt man beim Bäcker nichts geschenkt, wenn man einmal vom überflüssigen Kassenbon absieht.

Doch Halt!

Bis 1888 gab es, oft gegen den Widerstand der Bäckerszunft, die Sitte (man könnte auch von einem lokalen Gesetz reden), dass nach der Fastenzeit ein kostenloses Brot an die Kunden verteilt werden musste: Der Poschweck – »Posch« kommt von »Paschen« (lat. Pascha für Ostern) und der Begriff »Weck« ist jedem Rheinländer klar, man denke nur an den Weckmann zu St. Martin.

Poschweck

Zunächst nehmen wir **20 Gramm zerbröselte Hefe** mit der dreifachen Menge **Zucker** und einen **halben Liter lauwarmen Milch**. Das Gemisch – warum stolpere ich über das folgende Wort vor einer Wanderung? – »gehen« lassen. Anschließend mit **Mehl (500 Gramm)**, **guter Butter (50 Gramm)** durchkneten und **Salz** hinzufügen. Nach Geschmack **Orangeat**, **etwas Vanillezucker Zitronat**, **Rosinen** oder **gehackte Nüsse** beifügen und wieder gehen lassen.

Bleibst du wohl hier: Nun einen Brotlaib formen und reichlich **Zuckerklümpchen** einkneten. Anschließend mit **verquirtem Ei** bestreichen. Ab damit bei ca. 180 Grad für eine Dreiviertelstunde in den Ofen.

Ich weiß, ich weiß – Fritten gehören zu Belgien, waren aber immer ein fester Bestandteil im Leben der Aachener. Sogar mit einer Besonderheit, über die ein Lütticher sicher nur den Kopf schütteln würde: In Aachen isst man zu den Fritten gerne Senf statt der köstlichen belgischen Soßen wie zum Beispiel Sauce Andalouse (mein Favorit), Sauce Tartare, Pilli Pilli, Pickels, Saté Sauce (eher in den Niederlanden), Aioli oder schlicht und einfach nur Mayonnaise – um nur einige zu nennen.

Aber warum Senf? Ein Insider hat es mir verraten:

»Der Senf ist umsonst, die Soßen kosten ...«

In diesem Zusammenhang eine Bitte: Bestellen Sie in der Aachener und belgischen Region niemals »Pommes«, denn: »Es heißt Fritten und nicht Pommes« – da gab es sogar einmal eine kleine Bürgerbewegung. Was auffällt: Keiner redet mehr von Acrylamid, die Verordnung dazu wurde in Brüssel, also ausgerechnet in Belgien, auf den Gesetzesweg gebracht.



Fritten mit Sauce Andalouse

Fritten

Kartoffeln schälen und nur einmal waschen, damit nicht zu viel Stärke verloren geht. In Stäbchen schneiden. **Fett** auf 160 Grad erhitzen. Es gibt einige, die auf Nierenfett schwören, ein gutes Pflanzenöl ist eher die Regel.

Fritten – sehr gut in einem sogenannten Frittenkorb – rund fünf Minuten garen. Aus dem Fett oder Öl nehmen und ruhen lassen. Fritten-Puristen schlagen eine halbe Stunde vor, aber das muss nicht sein. Fett oder Öl auf 180 Grad erhitzen. Die »ausgeruhten« Fritten nun noch einmal kurz, bis zur leichten Bräunung eintauchen.

Fertig! **Senf** dazu oder eine der **Soßen**.

Beliebt ist auch »Rot-Weiß« – Tomaten-Ketchup und Majo.

Wir sind immer noch in Aachen, wenn auch nicht im karlslastigen Zentrum: Kommen wir zu einer weiteren regionalen Spezialität, die ich gerne vorstelle, auch wenn sie nicht unbedingt mein Ding ist:

Puttes

Im ganzen Rheinland versteht man unter Puttes einen Kartoffelauflauf. Im ganzen Rheinland? Nein! Eine von unbeugsamen Maasländern bevölkerte Stadt hat ihren ureigenen Puttes, den Oecher Puttes – eine Blutwurst. Die darf nur von örtlichen Fleischern hergestellt werden. Dafür hat die EU 2016 Brief- und Herkunftsbezeichnungs-Siegel gegeben. Ein wachsames Auge auf die Einhaltung der Wursttradition hat der Verein »Aixtra-Fleischer«.

Da wir nicht wollen, dass außerhalb von Aachen jemand gegen die Verordnung verstößt 😊, gibt es an dieser Stelle keinen Rezepthinweis. Der befindet sich bis zur letzten Schwarte im Internet. Oecher Puttes wird als Wurst im Darm, in Dosen und im Glas vertrieben.

Sauerbraten

Ja, ja, ist ja gut: Natürlich können wir, bevor wir uns gen Eifelsteig auf die Socken machen, an dieser Stelle eine Diskussion über den Sinn oder Unsinn von Fleischverzehr anstoßen. Zugegeben: Ich bin da auch oft hin- und hergerissen. Also verschieben wir das Thema an einen anderen Ort, zu einem späteren Zeitpunkt oder noch besser: Wir reden nicht mehr darüber und lassen jeden nach seiner Façon selig werden – auch in der Frage, ob man lieber Fasson schreibt.

Zumal ich nun auf den Aachener Sauerbraten eingehen will und ich mir – beim besten Willen – den nur schwer mit Tofu vorstellen kann.

Noch ein Diskussionspunkt: Pferd oder Rind? Ich entscheide mich immer für Rind. Zunächst müssen wir die Beize herstellen, in der das Fleisch drei bis fünf Tage mariniert wird.

Wasser und Rotwein-Essig 1:1 mischen und nach Geschmack **Sellerie, Möhren, Piment, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Senfkörner, Salz, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln, Porree** oder auch **andere Gemüse** hinzufügen. Gegen einen Schuss »**Kon-Jäckchen**« oder **Rotwein** ist auch nichts einzuwenden. Das **Fleisch einlegen**, gut abdecken, nach zwei Tagen wenden und im Kühlschrank in einem Ton- oder Römertopf in Ruhe lassen.

Übrigens: Bei einigen Metzgereien kann man Marinade und Fleisch erwerben und in einer kleinen Plastiktüte nach Hause tragen. Auch ganz bequem ...

Tage später: Das Fleisch aus der Marinade (nicht wegschütten, vielmehr durch ein Sieb gießen) nehmen, abtropfen lassen. Einige reiben das Fleisch nun mit **Zucker** ein, aber das ist Geschmackssache. **Salz und Pfeffer** dagegen nicht. In **Butterschmalz oder Öl** anbraten und die Marinade sowie Wasser in kurzen Abständen zum Ablöschen hinzufügen. Wenn der Braten gar ist, diesen aus der Flüssigkeit nehmen und **Rosinen, gebröselte braune Printen** sowie **Rübenkraut** zufügen. Ich nehme allerdings lieber »**Sirop d'Aubel**« aus Birnen und Äpfeln aus Belgien.

Dazu gibt es Rotkohl, Apfelmus und Klöße.

Eifeler Sauerbraten mit Klößen



Bevor wir zur ersten Etappe des Eifelsteigs aufbrechen, treffen wir an einer in der Nähe gelegenen Einsiedlerklause den Geiger Mario Triska, der Wert darauf legt, dass er ein Zigeuner ist und diese Bezeichnung auch verteidigt.

Er kennt eine kleine Geschichte um diesen Ort:

Napoleons Burg: Auf Wollust gebaut

Unterhalb der Klause befinden sich noch heute Mauerreste eines nie fertig gestellten Pavillons, den Napoleon – so sagt es die Geschichtsschreibung – für seine Stieftochter Hortense von Holland bauen wollte.

Mario Triska hält das für eine Mär: Vielmehr soll der Kaiser ein lüsternes Auge auf die Schwester des Klausners geworfen und ihr eine Burg versprochen haben. Als Beweis ließ er schon einmal einige Mauern errichten. Nachdem der Korse die arme Maid verführt hatte, zog er weiter und ließ das einsame Mädchen, ein gebrochenes Herz und die Mauerreste zurück.



Napoleons Burg

Eine Warnung: Manchmal entwickle ich einen recht abenteuerlichen Geschmack. Dann habe ich den Eindruck, dass diese Gerichte auf der ganzen Welt nur mir schmecken.

Aber lesen Sie selbst:

Sehr gerne trat ich in der Weihnachtszeit im Eschweiler »Talbahnhof« auf. Da standen nämlich Zimt-Frikadellen auf dem Plan. Und da sie – vorsichtig formuliert – nicht unbedingt ein Renner wurden, bekam ich für die Heimreise von Agnes Danz immer ein dickes Paket als Proviant mit auf den Heimweg. War das ein Festessen vom Beifahrersitz – und eine Trauer, als nach nur zwei Jahren die Weihnachtsfrikadellen wieder von der Speisekarte verschwanden.

Zimt-Frikadellen

Hackfleisch (Rind, Schwein, oder halb und halb) anbraten, erkalten lassen und mit **Brötchen** »Das Beste von gestern«, **Eiern, Piment, Zimt nach Geschmack, gehackte Haselnüsse, etwas Salz und Pfeffer** kneten und in **Öl** wie »normale« Frikadellen braten.

So, nun wird es aber Zeit, dass wir uns gen Roetgen auf den Weg machen. Wie geschrieben, nur in Stichworten, da andere dies schon ausführlich genug getan haben.

Raus aus den Betonschuhen also und hinüber zum Marktplatz mit seinen historischen Gebäuden und der Abteikirche. Weiter zum Itebachviadukt, über das leider keine Schienenfahrzeuge, sondern nur noch Radler fahren. Wir folgen dem Indetal und erreichen bald das nächste Eisenbahnbauwerk, das Falkenbachviadukt. Langsam geht es etwas aufwärts Richtung Eifel, die sich bald von ihrer waldigen Seite zeigt. Ein Vorgeschmack auf das Hohe Venn vermittelt der »Struffelt«, quasi als Vorbote der kommenden Moorlandschaft.

Dort treffen wir zufällig Lothar Gerhards, einen ausgebildeten Landschaftsgärtner, der auch ein Ökologiestudium in seiner Vita stehen hat.

Er erzählt uns die Geschichte des dort vermehrt aufkommenden Pfeifengrases, das wegen seiner langen Halme früher tatsächlich von den Hirten als Pfeifenputzer genutzt wurde.

Weiter geht es zur Dreilägerbachtalsperre, die leider nur von einer Aussichtsplattform besichtigt werden kann. Kaum jemand versteht, dass wegen angeblichem Trinkwasserschutz die Talsperre eingezäunt und das Betreten des Ufergeländes verboten wurde. Aber Wasserschutz, das erfahren wir auch auf der zweiten Etappe, muss wohl oft als Argument für unverständliche Entscheidungen herhalten.

Und dann erreichen wir Roetgen, das Ziel unserer ersten Etappe und damit das sogenannte »Tor zur Eifel«.

Fazit: Auf dieser kurzen Etappe haben wir uns erst einmal warm gelaufen, da kommen nämlich noch ganz andere Brocken auf uns zu.



Das Falkenbachviadukt

© 2020

RHEIN-MOSEL-VERLAG

Brandenburg 17, D-56856 Zell/Mosel

Tel. 06542/5151 Fax 06542/61158

www.rhein-mosel-verlag.de

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-89801-435-9

Ausstattung: Stefanie Thur

Korrektorat: Melanie Oster-Daum

Fotos:

Hubert vom Venn (S. 12, 14, 15, 19, 24, 25, 26, 28, 39, 43,

45, 50, 52, 54 o., 55, 60 u., 62, 72, 73, 74, 76, 80, 81, 85,

90, 93, 97, 106, 108)

Arne Houben (Titel, Karte, S. 17, 23, 30, 35, 37, 48, 51, 60 o., 61, 67,

69, 71, 75, 83, 87, 98, 104, 107, 109, 111)

Stefanie Thur (S. 10, 27, 29, 32, 33, 47, 54 u., 56, 66, 78, 82, 86,

92, 99, 105)

Heike Eisenmenger (S. 8)

Archiv Georg Hamacher (S. 20)

Kurt Schreiber (S. 65)

Doktor Zion/ wikipedia (S. 101)

Damit die kulturelle Vielfalt erhalten und für die Leser bezahlbar bleibt, gibt es die gesetzliche Buchpreisbindung. Deshalb kostet ein verlagsneues Buch in Deutschland jeweils immer und überall dasselbe. Ob im Internet, in der Großbuchhandlung, beim lokalen Buchhändler, im Dorf oder in der Großstadt – überall bekommen Sie Ihre Bücher zum selben Preis.