

gastroeuregio

guide

4 19605559993
20101

2022
top 5

Die Besten
im Westen

Kulinarisches
Dreiländereck

Aktuelle Trends
Von Barkultur bis
Nachhaltigkeit

**Mehr als
100 Restaurants
aktuell getestet**

Wir wissen,
wo es sich lohnt!

Essen, trinken & genießen

Die besten Restaurantempfehlungen
aus der Euregio Maas-Rhein

Ein Produkt aus dem

MEDIENHAUS
AACHEN



Foto: Belinda Petri

Liebe Leserinnen und Leser!

Mit dieser Ausgabe des GastroGuide Euregio halten Sie ein Magazin in den Händen, bei dem es lange unklar war, ob wir es überhaupt produzieren können. Nach einem gefühlten endlosen Lockdown standen die Zeichen im Sommer gerade auf Zuversicht und einem optimistischen Re-Start der Gastronomie und Hotellerie, als am 14. Juli das Hochwasser auch im Dreiländereck verheerende Schäden anrichtete.

Die Pandemie und der daraus resultierende Lockdown haben auch die Vulnerabilität des Gastgewerbe-Sektors sowie der generellen Lebensmittel-Erzeugung und Lieferketten

deutlich gemacht: Die Themen nachhaltige Produktion und Ressourcenschonung durch Eindämmung der Lebensmittelverschwendungen sind längst keine Themen mehr weniger verstrahlter Umweltschützer, sondern die globalen Themen unserer Zeit. Gerade der Gastronomie und Hotellerie als Großverbrauchern sowie dem Lebensmittelsektor ganz allgemein kommt dabei eine enorm wichtige Rolle zu.

Ist der letzte GastroGuide Euregio tatsächlich bei Spaziergängen im Kaiser-Friedrich-Park entstanden, so gab es in diesem Jahr vor allen Dingen Inspiration aus Paris

und Brüssel, die als Metropolen innovative Trends in der Gastronomie vorgeben – denn dort ist das Thema „Green Kitchen“ längst keine Utopie mehr.

Auch intern gab es hinter den Kulissen weitreichende Veränderungen, die beispielsweise mit

der Umstellung auf ein neues Datenbanksystem zur „Operation am offenen Herzen bei vollem Bewusstsein“ gerieten, Nervenflattern bei allen Beteiligten inklusive.

Angesichts der kurzen Zeitspanne mussten wir in knappen drei Monaten das schaffen, was sonst in einem Jahr gemacht wird. Allein aus organisatorischen Gründen konnten wir dabei dieses Jahr nicht allen Regionen im Dreiländereck die gleiche Aufmerksamkeit schenken, aber die Restaurants, die nicht besucht werden konnten, stehen schon auf unserer „to eat“-Liste für das nächste Jahr.

Dennoch haben wir wieder ein Heft geschaffen, das vor allen Dingen in diesen schwierigen Zeiten ein Mutmacher sein soll. Es soll Lust machen, die Euregio Maas-Rhein zu erkunden, sich auf kulinarische Entdeckungsreise zu begeben und sich auch mit kritischen Themen auseinanderzusetzen.

Denn auch bei einem hübsch angerichteten Teller im Restaurant gilt es zu fragen, woher die Produkte stammen und ob das, was wir machen, auch richtig so ist.

Dass wir dabei im Dreiländereck in einem echten Paradiso leben, zeigen wir nicht nur mit der Vielfalt an außergewöhnlichen Restaurants, sondern auch mit der Vorstellung von Produzenten, die sehr wohl nachhaltige Wege beschreiten, ohne dabei auf Geschmack und Genuss zu verzichten.

In dem Sinne: Voulez vous mangez avec moi? Gitchi gitchi yaya dada ...

Das Team des GastroGuide Euregio wünscht viel Vergnügen beim Schmöckern und Entdecken

Belinda Petri

Auch bei einem hübsch angerichteten Teller im Restaurant gilt es zu fragen, woher die Produkte stammen und ob das, was wir machen, auch richtig so ist.



Foto: Beatrix Petri



Foto: Manfred Kistermann

—
22



Foto: Manfred Kistermann

—
6



Foto: Manfred Kistermann

—
18



Foto: Beatrix Petri

—
30



Foto: Manfred Kistermann

Foto: humus x hortense

- 01 Editorial**
- 02 Inhalt/Impressum**
- 04 Euregiokarte**

- GastroKritiken (D)**
- 06 Plaisir**
Mit Vergnügen
- 08 Brunnenhof**
Gastronomische Zeitkapsel
- 10 Welzer Brauhaus**
Dickes B im Brauhaus
- 12 Total nachhaltig (D)**
Von gelegten und ungelegten Eiern

- GastroKritiken (B)**
- 14 ¡Toma!**
Regionalität in Höchstform
- 16 Quadras**
Jung, dynamisch, weiblich!
- 18 Cuchara**
Black is beautiful
- 20 Total nachhaltig (B)**
Neue Wege – Conserverie & Moutarderie Belge

- GastroKritiken (NL)**
- 22 Colette de la Rosette**
Ehrenkodex für guten Geschmack
- 24 De Reusch**
So weit das Auge blickt
- 26 Herberg Stadt Stevenswaert**
Kulinarische Aufklärungsarbeit
- 28 Total nachhaltig (NL)**
Zwamburg

- GastroMagazin**
- 30 Alte Biere – neu entdeckt**
 - 32 Shake it, Baby!**
 - 34 Mit ohne, bitte!**
 - 36 Städte-Special**
Düren, Hasselt, Heerlen

- GastroNews**
- 40 Kulinarische Neuigkeiten**

- Tests & Profile**
- 56 „Wie wir testen“**
 - 57 Service-Informationen**
 - 58 Spitzenküche**
 - 68 Bürgerlich-Regional**
 - 82 Französisch-Belgisch**
 - 96 Italienisch**
 - 106 Mediterran**
 - 114 Asiatisch**
 - 124 International / Crossover**
 - 138 Tagungen & Feiern**
Locations, Catering

- Anhang**
- 150 Register**
Alle Restaurants alphabetisch und nach Städten sortiert

Impressum
GastroGuide Euregio 2022
19. Ausgabe | November 2021

Verlag
Medienhaus Aachen GmbH
Dresdener Str. 3, 52068 Aachen
Geschäftsführung: Andreas Müller
Redaktion: Thomas Thelen, Chief Content Officer
(verantwortlich für den Inhalt i.S.d. § 8
Abs. 2 Landespressegesetz NRW)
Belinda Petri, Projektleitung GastroGuide Euregio
Anzeigen: Jürgen Carduck, Leiter Werbemarkt
(verantwortlich für Anzeigen i.S.d. § 8
Abs. 2 Landespressegesetz NRW)

Druck
Weiss-Druck GmbH & Co. KG
Hans-Georg-Weiss-Str. 7, 52156 Monschau



Wir haben für Sie getestet!
Unser Testerinnen und Tester waren in der ganzen Euregio Maas-Rhein unterwegs und haben mehr als 100 Restaurants besucht, getestet und bewertet, um Sie Ihnen ans Herz zu legen.
Unsere Favoriten für die Ausgabe 2022 – die TOP 5 – finden Sie in dieser Ausgabe als Einstieg in die jeweilige Küchenkategorie!

Eine Region voller Genuss

Das Dreiländereck strotzt nur so vor guten Adressen: Restaurants, Bistros und Cafés, in denen man gemütlich beisammensitzt und Leckeres aus aller Welt genießen kann. Dazu engagierte Produzenten, die mit viel Expertise und Herzblut bei der Sache sind.



Städtespecial: Hasselt

Die Lieblingsadressen der Redaktion
→ Seite 38



Cuchara, Lommel

Zwei-Sterne-Koch Jan Tournier bringt die Euregio zum Leuchten → Seite 18/19



Province de Liège (B)



iToma!, Lüttich

Beeindruckende „Cuisine immersive“ von Thomas Troupin → Seite 14/15



Die Restaurants der Euregio Maas-Rhein

De restaurants in de Euregio | Les restaurants de l'Euregio

Die Tests

Wir haben mehr als 100 Restaurants in Deutschland, Belgien und den Niederlanden getestet und hinsichtlich Küchenleistung, Service und Ambiente bewertet.

- ++++ hervorragend
- +++ überdurchschnittlich
- ++ gut, alles in Ordnung
- ++ ausbaufähig
- + enttäuschend

Die Küchenkategorien

Die unterschiedlichen Kategorien sind mit Farben gekennzeichnet:

- Spitzenküche (ab Seite 58)
- Bürgerlich/Regional (ab Seite 68)
- Französisch/Belgisch (ab Seite 82)
- Italienisch (ab Seite 96)
- Mediterran (ab Seite 106)
- Asiatisch (ab Seite 116)
- International/Crossover (ab Seite 124)
- Tagungen und Feiern – Locations (ab Seite 138)
- Tagungen und Feiern – Catering (ab Seite 146)

Wen testen wir?

In dieser Ausgabe besprechen wir ganz unterschiedliche Restaurants in Deutschland, Belgien und den Niederlanden. Unabhängig davon, ob sie Sterneküche, Newcomer oder Anzeigenkunde sind, wurden sie von der Redaktion ausgewählt. Dabei haben uns besonders Neueröffnungen, Wechsel in der Küche und innovative Konzepte hellhörig gemacht, denn wir möchten mit jeder Ausgabe möglichst viel Abwechslung ins Spiel bringen und die Highlights der Region vorstellen.

Wer testet?

Dieses Jahr waren wir mit einem kleineren Team als üblich unterwegs: Mehr als 40 Autorinnen und Autoren waren für den GastroGuide Euregio im Einsatz. Wir hatten auch deutlich weniger Zeit als sonst und stießen mitunter schon bei der Reservierung auf Probleme. Dank des Engagements und der Flexibilität unserer Testerinnen und Tester haben wir auch in diesen turbulenten Zeiten unglaublich tolle Empfehlungen zusammengestragen können und echte Geheimtipps aufgetan.
Seien Sie gespannt!

Wie testen wir?

Die GastroGuide Euregio-Autoren testen anonym und geben sich nicht als Testesser zu erkennen. Selbstverständlich zahlen sie ihr Essen selbst! Bei der Bewertung der Küchenleistung geht es um Zubereitung und Präsentation, beim Service um Kompetenz und Freundlichkeit, beim Ambiente werden Architektur, Einrichtung, Tischgestaltung und die Geräuschkulisse berücksichtigt. Auf eine explizite Beschreibung von Maßnahmen zur Einhaltung der Corona-Bestimmungen hinsichtlich Hygiene und Abstand haben wir weitgehend verzichtet, da die von uns besuchten Restaurants diese Auflagen selbstverständlich erfüllen. Wir können nur empfehlen, wo wir uns wohl- und sicher fühlen!

Sind wir objektiv?

Nein – das können wir gar nicht sein! Unsere Testergebnisse sind natürlich stark subjektiv geprägt. Schließlich geht es um Geschmacksfragen im wahrsten Sinne des Wortes. Unser Ziel ist es aber nicht, die Leistung eines Kochs zu zerreißen, ganz im Gegenteil: Wir möchten die Restaurants vorstellen und empfehlen, bei denen sich ein Besuch lohnt!

Einteilung nach Regionen

Zur besseren Orientierung haben wir die Euregio in allen Kategorien nach dem gleichen Prinzip aufgeteilt:

Deutschland

- Aachen - Zentrum & Pontviertel
- Aachen - Äußere Stadtbezirke
- Nordkreis Aachen & Heinsberg
- Region Inde/Rur
- Eifel

Belgien

- Eupen & Ostbelgien
- Lüttich
- Wallonie
- Hasselt & Belgisch-Limburg

Niederlande

- Maastricht
- Süd-Limburg

Infos auf einen Blick

Um Ihnen einen schnelleren Überblick zu bieten, werden wichtige Zusatzinfos über eine Reihe von Icons dargestellt.



N Restaurant



Musterstraße 12, 52070 Aachen

+49-(0)241-12345678

www.gastroguide-euregio.de



Hier stimmt einfach alles: perfekte Küche, tolles Ambiente, zuvorkommende Bedienung. Das Restaurant ist nicht nur bestens geeignet für ein Dinner zu zweit – auch Gruppen finden im großzügigen Wintergarten Platz ...



Preis-Index

bezieht sich auf den Durchschnittswert der Preise für Hauptgerichte (ohne Gewähr).



bis 15 Euro



15-25 Euro



über 25 Euro

Außengastronomie

Das Restaurant bietet einen Außenbereich an.

Barrierefreiheit

Das Restaurant hat Barrierefreiheit angegeben. Wir raten dennoch zur telefonischen Nachfrage!

Brunch

Das Restaurant bietet einen Brunch an.

Frühstück

Das Restaurant bietet Frühstück an (in Hotel-Restaurants ggfs. nur für Hotelgäste).

N Neu im GastroGuide

Dieses Restaurant hat neu eröffnet oder ist neu im GastroGuide Euregio aufgenommen. Siehe auch GastroNews, Seite 40-55.

Neues Restaurant entdeckt?

Mailen Sie uns:
gastroguideeuregio@medienhausaachen.de

RReservierung erwünscht

Das Restaurant bittet um Vorabreservierung.

PPrivate Feiern möglich

Das Restaurant kann komplett oder teilweise für Ihre private Feier gemietet werden bzw. ist für Gruppen geeignet.

Wichtiger Hinweis

Aufgrund der Corona-Situation gibt es auch in diesem Jahr **keine Hinweise zu Öffnungszeiten**. Informieren Sie sich bitte auf www.GastroGuide-Euregio.de oder auf der Seite der Restaurants!

SERVICE-INFORMATIONEN

Redaktion
Projektleitung Belinda Petri (bep)

Redaktionelle Mitarbeit:
Kira Wirtz (kw), Svenja Stühmeier (svs), Kevin Teichmann, Simon Wirtz, Datenbank-Team: Tim Griese (Leitung), Anne Heuser, Markus Schnitzler, Julie Vandegaar

Gestaltung
Malte Pferdmenges

Test-Team GastroGuide Euregio
Angela Dohrmann und Hans Werner (ahd), Alain Jung (aju), Andrea und Mark Rawanschad (amr), Angelika Neubeck (an), Angela Werner (anw), Beatrix Oprée (bea), Birgit Dangela (bid), Brigitte Häusmann (brh), Bert Salden (bs),

Christoph und Alexandra Johnen (caj), Christa und Ulrich Herzog (cuh), Elena Schommers (els), Emily Tran (emt), Esther Theunissen (et), Janou Müller-Beuermann (imb), Dr. Jutta Bacher (jub), Julia Tran (jut), Irit Tirley (irt), Isabelle Pitre und Winfried Kranz-Pittr (isp/wkp), Sandra Kinkel (kin), Manfred Kistermann (kis), Kurt Montheim (kum), Lillith Bartczak (lib), Marcel Imhof (mai), Monika Beumers-Boms (mb), Ute Melchior (met), Rolf Minderjahn (min), Monika Koch (mko), Michael Rabald (mra), Markus Vogten (mv), Nina Lebennich (nil), Nina Krüsemann (nkr), Ralf Schröder (ras), Rudolf Teipel (rti), Rudi Zins (rzii), Sabine Hausmann (shm), Dr. Steffi Klein (skl), Susanne Bode-Weißenberg (sub), Stephanie Schreurs (sts), Vojislav Miljanovic (vm), Vivianne Scharres (vs)

Bindnachweis

Titelfoto: Barchef Peter Dittrich, Elephant Bar – Parkhotel

Quellenhof Aachen, Foto Tim Griese
Fotos innerhalb der „GastroNews“ (Seite 40-55) wie gekennzeichnet. Bildnachweise in Anzeigen obliegen den Anzeigenkunden. Alle Angaben ohne Gewähr.

Lektorat

Jana Kreino, Petra Simons

Vertrieb

→ Deutschland: in den Servicestellen des Medienhaus Aachen, im ausgewählten Buch- und Zeitschriftenhandel sowie bei ausgewählten Partnern
→ Belgien: im Buch- und Zeitschriftenhandel in der Deutschsprachigen Gemeinschaft und Belgisch-Limburg
→ und natürlich direkt beim Verlag:
<https://medienhausaachen.de/bestellformular-guides>

Anmeldung zum Newsletter: www.gastroguide-euregio.de
Es gilt die Anzeigenpreisliste vom Januar 2021.

Die durch den Verlag gestalteten Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages weiterverwendet werden.

Online
www.gastroguide-euregio.de
Belinda Petri (bep)

Alle Serviceangaben (Öffnungszeiten, Adressen, Preise etc.) ohne Gewähr. Gerichtsstand: Aachen.
© Alle Urheberrechte beim Verlag bzw. den Autoren/Fotografen. Nachdruck oder Veröffentlichung im Internet – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.