

# Volljährig und voller guter Adressen

Der neue GastroGuide Euregio ist erschienen und steckt voller spannender Themen. Welche neuen Trends gibt es?

**REGION** Die neue Ausgabe des GastroGuide Euregio, des Restaurantführers für das Dreiländereck, ist erschienen. Kulturredakteurin **Kira Wirtz** sprach mit der Projektleiterin **Belinda Petri** über aktuelle Themen und Trends sowie die spannendsten gastronomischen Neuentdeckungen in der Region.

*Herzlichen Glückwunsch zur 18. Ausgabe des GastroGuide Euregio, der nun volljährig ist und voller guter Adressen steckt. Mit 160 Seiten ist das Heft ein echter Brummer – und das in solch unruhigen Zeiten. Wie steht es denn um die Gastronomie im Dreiländereck?*

**Belinda Petri:** Vielen Dank. Trotz der aktuell extrem schwierigen Lage, ausgelöst durch die Pandemie und das verheerende Hochwasser im Sommer, gibt es viel Gutes zu berichten. Wir haben wieder in allen drei Ländern nach interessanten Restaurants, Cafés und Bistros Ausschau gehalten und mehr als 100 Lokale auch hinsichtlich Küchenleistung, Service und Ambiente getestet. Dabei haben wir ein besonderes Augenmerk auf Neueröffnungen gelegt, das Gastgewerbe ist ja unglaublich dynamisch. Von Brauhaus und Pizzeria über Streetfood-Lokal bis Spitzenküche haben wir rund 100 neue Restaurants im Heft.

*Stichwort Service: An den Scheiben vieler Restaurants hängen Zettel, dass Personal gesucht wird. Gibt es in Zukunft noch Küchen- und Servicepersonal oder kochen und servieren demnächst Roboter?*

**Petri:** Das Thema ist komplexer als es auf den ersten Blick wirkt. Automatisierung und Digitalisierung scheinen angesichts des allgemeinen Personalmangels im Gastgewerbe die optimale Lösung darzustellen, eine Cocktailmaschine



Im GastroGuide Euregio finden sich angesagte Restaurants in Deutschland, Belgien und den Niederlanden. Beispielsweise das Noon in Maastricht. FOTO: BELINDA PETRI

kann schließlich auch eine ungelernete Kraft bedienen. Um Gastronomie und Hotellerie als Arbeitsfeld wieder interessant zu machen, geht es um mehr als den immer angeführten Mindestlohn: Die Veränderung muss auf allen Ebenen stattfinden – von der Modernisierung der Ausbildung über die alltäglichen Arbeitsbedingungen, die Frage nach Herkunft und Nachhaltigkeit der Produkte bis zum Verhalten

der Gäste. Der Mensch ist ein soziales Wesen und das Essen im Restaurant ist und bleibt auch ein sinnliches Erlebnis.

*Das Thema Nachhaltigkeit ist ein Schwerpunkt im neuen GastroGuide Euregio, was hat es damit auf sich?*

**Petri:** Gastronomie und Hotellerie kommt als Großverbraucher eine wichtige Rolle in den aktuellen Transformationsprozessen zu: Als Privatperson kaufe ich – mit dem Bild einiger freilaufender Hühner auf dem Bio-Bauernhof im Kopf – vielleicht zehn Eier die Woche, in der Gastronomie liegt der Verbrauch gerne bei Tausend Eiern. Woher stammen die? Und wie wird die regelmäßige Verfügbarkeit in solch großen Mengen sichergestellt? Diese Fragen sind mit der Pandemie und ihren Auswirkungen endlich in den Fokus gerückt. Das Gastgewerbe steht, genau wie die Gäste, in der Verantwortung. Deshalb freut es mich sehr, dass die Spitzengastronomie als Innovationstreiber wirkt und zunehmend regionale und saisonale Produkte auf die Karte setzt.

*Wo findet man diese neue regionale Küche?*

**Petri:** Eine der spannendsten Entdeckungen ist das Restaurant ¡Toma!

von Thomas Troupin in Lüttich. Es liegt trotz unmittelbarer Nähe zu einer viel befahrenen Straße in der Innenstadt sehr idyllisch an der alten Stadtmauer und bietet eine unglaublich hochwertige und kreative Küche mit regionalen Zutaten. Thomas Troupin ist Mitglied im Netzwerk „Generation W“, bei dem die Philosophie vertreten wird, dass auch mit regionalen Produkten auf Topniveau gekocht werden kann. Und das beweist Troupin bei jedem Gericht: Der Kalbsbraten aus dem Heuruch an Agastache-Butter mit Wildblumen und Kräutern war eine Granate. Die mit Duftnessel gewürzte Butter mit zarten Anisnoten zum kräftigen Brot war schon bemerkenswert, aber das im Rauch von Lothar Vilz' eigenem Heu veredelte Kalbsfleisch war geradezu unbeschreiblich. Dieser Gang gehörte zu dem besten, was ich je gegessen habe!

*Was hat sonst noch Eindruck*

*hinterlassen?*

**Petri:** Ist der letzte GastroGuide Euregio tatsächlich bei Spaziergängen im Kaiser-Friedrich-Park entstanden, so gab es in diesem Jahr auch 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. Besonders beeindruckt

hat mich der Besuch des Restaurants „humus x hortense“ in Brüssel, weil die Mixologin Caroline Baerten und der mit dem Grünen Michelin-Stern ausgezeichnete Chefkoch Nicolas Declodet das „From leaf to root“-Prinzip ihrer pflanzlich basierten Küche sehr kreativ und innovativ umsetzen. Ein

Drink aus Tomatenschalen ist ebenso überraschend – und großartig – wie eine Infusion mit Duftgeranien.

*Das bringt uns auf ein weiteres Schwerpunktthema im Magazin, nämlich Getränke. Auf dem Cover serviert Peter Dittrich, der Barchef der Elephant Bar im Parkhotel Quellenhof Aachen, einen Champagner-Cocktail. Ist das ein weiterer Trend?*

**„Wir haben uns dieses Jahr sehr bewusst auf Neueröffnungen konzentriert, um deutlich zu machen, dass auch in Krisenzeiten Neues entsteht. Das Magazin soll ein Mutmacher sein.“**

**Belinda Petri,**  
Projektleiterin GastroGuide Euregio

**Petri:** Essen und Trinken gehören untrennbar zusammen, auch im Bereich Getränke gibt es jede Menge Neuerungen: Wir haben einen Blick auf die Barkultur der Euregio Maas-Rhein geworfen, uns der Frage nach alkoholfreien Drinks und Foodpairing gewidmet und die Craft-Beer-Szene mit ihren zahlreichen neuen, interessanten Bieren angeschaut. Ein weiteres Thema sind Kaffeeöstereien im Dreiländereck, mit Blanche Dael in Maastricht und Plum's Kaffee in Aachen haben wir ja zwei hervorragende, alteingesessene Familienunternehmen vor Ort.

*Im GastroGuide Euregio geht es also nicht nur um Spitzenküche. Was wird noch geboten?*

**Petri:** Unser Magazin präsentiert eine Vielzahl von empfehlenswerten Restaurants in Deutschland, Belgien und den Niederlanden, immer übersichtlich sortiert nach Küchenkategorie und Region. Wir haben uns dieses Jahr sehr bewusst auf Neueröffnungen konzentriert, um deutlich zu machen, dass auch in Krisenzeiten Neues entsteht. Das Magazin soll ein Mutmacher sein, wir möchten die Menschen in der Euregio Maas-Rhein ermutigen – sofern es die pandemische Lage zulässt – die Gastronomie, aber auch Produzenten in der Nachbarschaft kennenzulernen. Genuss verbindet schließlich über Grenzen hinweg, wir leben hier im Dreiländereck in einer sehr besonderen „Genussregion“. Der GastroGuide Euregio ist dabei nicht nur ein Magazin, er ist – und das liegt mir sehr am Herzen – ein Netzwerkprojekt, das Menschen zusammenbringt.

Kennt sich aus in der Gastro-Szene: Belinda Petri.

FOTO: HARALD KRÖMER

## INFO

### Hier ist der GastroGuide Euregio erhältlich

**Ab sofort** ist der GastroGuide Euregio zum Preis von 9,90 Euro im Buch- und Zeitschriftenhandel, in allen Verkaufsstellen des Medienhauses Aachen sowie online unter [www.gastroguide-euregio.de](http://www.gastroguide-euregio.de) erhältlich.

**Unser Tipp:** Verschenken Sie unser Gastromagazin mit einem Restaurantgutschein oder einem leckeren, regionalen Produkt, beispielsweise einer Flasche Wein, Fruchtsecco oder Craft Beer, einer Packung Printen oder einem veganen Brotaufstrich und bleiben Sie mit unserem Genuss-Newsletter, der Gerüchteküche, immer auf dem Laufenden.

### Anmeldung unter:

[www.aachener-zeitung.de/digital/newsletter](http://www.aachener-zeitung.de/digital/newsletter)  
[www.aachener-nachrichten.de/digital/newsletter](http://www.aachener-nachrichten.de/digital/newsletter)



# Lecker! Lekker! Délicieux!

- Über 1.000 Adressen im Dreiländereck
- 100 Restaurants aktuell getestet: Küche - Service - Ambiente

Erhältlich im Buch- und Zeitschriftenhandel, beim Medienhaus Aachen und online unter: [www.gastroguide-euregio.de/bestellformular](http://www.gastroguide-euregio.de/bestellformular)



nur  
**9,90 €**



Die neue  
Ausgabe 2022

Ein Produkt aus dem

**MEDIENHAUS  
AACHEN**

©WavebreakMediaMicro - stock.adobe.com