



ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

LECKEREIEN NEBENBEI:

Köstliche Grill-Begleiter

Vielfalt und Qualität wecken echte Fleischeslust

Sommerzeit ist Grillzeit, keine Frage. Und auch was auf den Rost kommt, sollte klar sein: nur das Beste. Die Fleischer aus Aachen und der Region machen ihr Sortiment mit Klassikern und Innovationen attraktiv für jede(n).

Der herzhaft duftende Duft von einem saftigen Steak, das über glühender Kohle eine rauchig-krosse Kruste bekommt. Das leise zischend-knisternde Geräusch bei jedem Tropfen, der auf den heißen Untergrund fällt. Die gute Stimmung unter freiem Himmel, wenn bei lauer Abendluft Freunde und Familie zusammenkommen, um gemeinsam zu lachen, zu plaudern und zu speisen – und zu grillen natürlich. Das alles und noch viel mehr macht das, was in den USA als Barbecue längst eine Art Kulturgut ist, zu einem unverzichtbaren Teil der warmen Jahreszeit.

Es ist einfach ein Unterschied, ob Fleisch und Wurst daheim am Herd in die Pfanne gehauen werden oder an der frischen Luft auf dem heißen Rost vor sich hin brutzeln. Geschmacklich, aber auch atmosphärisch. Wichtig, damit das Grillen zum Spaß für alle wird und auch Laien bestens geling, ist vor allem eins: Nur Produkte

höchster Güte sollten Verwendung finden. Das trifft auf Grill und Zubehör zu – Sicherheit geht vor! –, insbesondere aber auf alle verwendeten Lebensmittel. Gerade in der Hitze des Sommers muss sichergestellt sein, dass das Grillgut frisch und richtig *vorbehandelt* ist.

Die Fleischermeister, doch auch alle weiteren Experten rund ums Grillen aus Aachen und der Region, die BAD AACHEN auf den folgenden Seiten vorstellt, garantieren perfekten Genuss. Bei ihnen ist Qualität Ehrensache, und auch die Vielfalt lässt nichts zu wünschen übrig. Das klassische Steak für den Herrn, eine leichte Wurstspezialität aus Geflügel für die figurbewusste Dame, nur zart gewürzte Leckereien für die Kleinen oder richtig pikante für Experimentierfreudige: Die Bandbreite ist riesig. Hinzu kommen köstliches Brot, flüssige Spezialitäten, das richtige Werkzeug – und sogar die Option, Experten für sich grillen zu lassen... An die Roste, fertig, los!

FLEISCHER

■ BISTRO & FLEISCHEREI ZEISS

Grillspezialisten finden in der Fleischerei Zeiss eine (fast) unbegrenzte Auswahl. In jedem Jahr entwickelt das Team rund um Meister **Karl Zeiss** (3. v. r.) neue Produkte. Und womit überrascht der kreative Fachbetrieb 2012: „Hähnchenspieße Teriyaki und Schweinefilet Saltimbocca sind jetzt im Sortiment“, macht Zeiss Lust auf brutzelnde Entdeckungen. Klar, weiterhin gibt es Steaks, Mozzarella-Taschen, Spieße in allen Variationen und, und, und – bis hin zu (unserer) beliebten BAD AACHEN-Wurst. Feuer frei, also: Salate, Soßen und sogar den Grill (leihbar) gibt es ebenfalls!

■ **Lindenplatz 20 · Telefon 02 41/3 58 06 · Mo. bis Fr. 7.30 bis 18.30 Uhr, Sa. 7.30 bis 15 Uhr · www.party-service-zeiss.de**



Foto: Andreas Steindl

■ FLEISCHEREI GEERKENS

Birgit und Hubert Geerkens bieten eine große Auswahl an Grill- und Bratwürsten, je nach Wunsch würzig, deftig, herzhaft oder scharf. „Wir suchen kerniges und saftiges Fleisch aus – und produzieren die Grillhits mit ausgesuchten Naturgewürzen und feinen Zutaten“, sagt Geerkens. Ein Auszug aus dem Sortiment: Grillwurst, kleine Bärlauchgriller, Rost- und Kräuterbratwurst, Čevapčići, Bratwurstschnecken, Spieße in köstlichen Variationen mit unterschiedlichen Fleischarten. „Wir stecken das Fleisch sorgfältig und ergänzen unsere Kompositionen mit passenden Beilagen.“

■ **Trierer Straße 813 · Telefon 02 41/52 62 34 · Mo. bis Fr. 6 bis 18.30 Uhr, Sa. 6 bis 14 Uhr · www.geerkens-fleischerei.de**



Foto: Andreas Schmitter

■ FLEISCHEREI LEMMEN

Aus der Region für die Region. Mit Spitzenqualitäten aus dem Aachener Umland und viel Kreativität setzen **Rolf Lemmen und Beate Schmelz** auch in diesem Jahr wieder Akzente für Freunde von Würsten, traditionell gereiften Rip-Eye- und T-Bone-Steaks, leckeren Spießen und weiteren Spezialitäten (nicht nur) für den Grill. Beilagen, Soßen und Monschauer Senf runden das Repertoire der Fleischerei an der Hotmannspief ab. Zudem bietet das Expertenteam professionelle Bewirtung bei Grillpartys und Festen. Der Partyservice stellt für jeden Anlass das richtige Catering zusammen.

■ Alexanderstr. 7 · Telefon 02 41/3 59 33 · Mo. bis Fr. 7.30 bis 18.30 Uhr, Sa. 7.30 bis 14.30 Uhr · www.metzgerei-lemmen.de



Foto: Andreas Schmitter

■ FLEISCHEREI LOWIS

„Seit 1955 schon sind Borstenvieh und Schweinespeck unser Lebenszweck“, spielen **Hans und Bettina Lowis** auf die berühmte Arie aus dem *Zigeunerbaron* an. Und drücken damit aus, dass hinter allen regional erzeugten und selbst hergestellten Fleisch- und Wurstprodukten ihres Traditionshauses „ganz viel Liebe“ steckt. Und fachliches Können, sonst wäre nicht etwa die Leberpastete bereits mehrfach mit Gold prämiert. Bei Grillspezialitäten geht Lowis auf Trends ein: mediterran und fettarm.

■ Kapellenstraße 63, Telefon 02 41/16 82 35 88 · Hauptstr. 99, Setterich (Stammhaus), 024 01/59 22 · weitere Filialen in Baesweiler und Jülich versch. Öffnungszeiten · www.metzgerei-lowis.de



Foto: Andreas Schmitter

■ FLEISCHEREI *Wilms*

Nachhaltigkeit, Qualität, Vertrauen: Das sind drei Themen, die bei **Rainer Wilms** und seinen Söhnen Michael und Marco großgeschrieben werden. Alle Produkte kommen auf klimaschonend kurzen Wegen in die Theke ihrer Metzgerei, die der Regionalmarke EIFEL angehört. Von der Aufzucht und Haltung der Tiere bis zur Schlachtung ist für Kunden alles transparent. Zu den Spezialitäten der Saison gehören köstlicher Schinken zu Spargel und viele Leckereien für den Grill – gerne auch aus zartem Kalbfleisch.

■ Hauptstraße 63, Roetgen · Telefon 024 71/23 45 · Mo. bis Fr. 7.15 bis 12.30 Uhr, Di. bis Fr. 14.30 bis 18.30 Uhr, Sa. 6.30 bis 13 Uhr www.metzgerei-wilms.de



Foto: Wilms

■ LANDECHT FLEISCHEREI ZIEMONS

„Fleisch aus der Region von bester Qualität mit natürlichen Gewürzen ist die Voraussetzung für hochwertige Grillspezialitäten“, weiß **Robert Wolf**. Barbecue-Fans kommen in der Landecht-Fleischerei voll auf ihre Kosten, egal ob sie Wild, Lamm, Geflügel, Rind oder Schwein bevorzugen. Klassische Grillwurstvariationen, magere Filets oder pikante Gyros-, Schaschlik- und Hackspieße sowie viele schmackhafte Ideen mehr sind stets frisch zu haben. Abwechslung garantieren etwa Kalbsbratwurst mit Trüffel oder feine Puterrouladen mit Kräuterfüllung.

■ Hochstr. 7 · Tel. 52 62 42 · Mo. bis Do. 6.30 bis 13.30 & 15 bis 18.30 Uhr, Fr. 6.30 bis 18.30 Uhr, Sa. 6.30 bis 14 Uhr · www.landecht-fleischerei.de



Foto: Andreas Schmitter

Damit jeder Grillabend ein Rundum-Genuss ist

...brauchen Barbecue-Liebhaber mehr als *nur* Fleisch und Wurst höchster Güte. Knusprige Brote, edle Weine und kühles Bier vervollständigen die Speisekarte. Am Equipment soll's auch nicht scheitern: Der Aachener Handel bietet Auswahl.

GRILL-BEGLEITER

■ NOBIS PRINTEN

Der leckerste *Begleiter* für Gegrilltes ist außen knusprig und innen locker: frisches Brot von Nobis! Inhaber **Michael Nobis** und sein Team servieren fantastische Sommerbrote. Zwei Sorten sind freitags, samstags und vor Feiertagen erhältlich: Die *Zeus-Stange* entführt mit Tomaten, Peperoni und Feta nach Griechenland, das *Pizzaiola* mit Schinken, Käse und Gewürzen nach Italien. Zwei weitere Sorten munden täglich: das *Ciabatta mediterranea* mit Tomaten, Peperoni und Oliven und das aromatisch gewürzte *Focaccia*. Auch in diesen Spezialitäten verbackt Nobis *EIFEL Mehl* – und fördert damit die regionale Landwirtschaft.

☎ Telefon 02 41/96 80 00 · www.nobis-printen.de



Foto: Andreas Schmitter

■ WEINOUTLET BY NAGEL & HOFFBAUR

Für **Anja Stevens** von Nagel & Hoffbaur passt ein leichter Rosé perfekt zu gegrilltem Fisch oder Geflügel: „Zu allen Grilldelikatessen gibt es Weine, die bestens harmonieren.“ Umso besser, dass Kunden die Produkte des Hauses jetzt direkt dort kaufen können: 30 Weine, Champagner und Schaumweine sind im neuen Outlet stets zum Probieren geöffnet. Ständig wechselnde Wein-Angebote in Top-Qualität locken mit Preisen von unter 5 Euro. Wer möchte, bekommt die Ware sogar frei Haus: Ab zwölf Flaschen ist die Lieferung im Umkreis von 20 Kilometern kostenlos.

☎ Theaterstr. 63–65 · Telefon 02 41/4 70 16 18 · Mi. bis Fr. 10 bis 19 Uhr, Sa. 10 bis 18 Uhr (Parkplatz im Innenhof) · www.nh-weinoutlet.de



Foto: Andreas Schmitter

■ DEGRAA GMBH

Was trinken Genießer an heißen Sommertagen zu deftigem Grillgut am liebsten? Ein eiskaltes Pils! Und mit welchem Bier löscht jeder echte Aachener seinen Durst? Mit Degraa, einem der beliebtesten Biere in der Kaiserstadt! **Helmut Schwichtenberg** hat mit seinem Team auf die Wünsche der Öcher reagiert und präsentiert das neue Degraa-Pils „nicht mehr als obergärig, sondern als echte Bierspezialität mit einem auffallend würzigen und zugleich feinerherben Geschmack“. Das passt – zu saftigem Fleisch ebenso wie zu Naschereien. Oder öfter mal *einfach so*.

☎ Süsterfeldstr. 21 · Telefon 02 41/89 46 31 00 · Mo. bis Fr. 9 bis 18 Uhr, Sa. 9 bis 14 Uhr · www.degraa.com



Foto: Andreas Steindl

■ ERSTES AACHENER GARTENCENTER

Wer mit Spaß und Erfolg grillen will, braucht die richtigen Utensilien! Doch was unterscheidet den Kugel- vom Säulengrill, die Befehuerung mit Gas von der mit Holzkohle? Solche und viele weitere Fragen beantworten die Experten im **Ersten Aachener Gartencenter** freundlich und kompetent. Die stets aktuell geschulten Mitarbeiter helfen Kunden, im hochwertigen Weber-Grill-Sortiment das Gerät zu finden, das optimal die individuellen Ansprüche erfüllt – in allen Preisklassen. Von A wie Aluschale bis Z wie Zange gibt es alle notwendigen Accessoires für das gelungene Grillfest.

■ Auf der Hüls 140 · Telefon 02 41/16 24 35 · Mo. bis Fr. 8 bis 20 Uhr, Sa. 10 bis 15 Uhr · www.erstes-aachener-gartencenter.de



Foto: Andreas Steinl

■ LINDE GAS & MORE MIT KOCHSCHULE

Hobbybrutzler oder Profi? In den **Linde Gas & More Shops** findet jeder ein hochqualitatives Angebot für alle Fälle: Vom Gaskocher bis zum Premium-Gasgrill, von Propanzubehör bis zu Arbeitsschutzartikeln und sogar Schweißtechnik lässt das umfangreiche Sortiment keine Wünsche offen. Und wer sich Tipps und Tricks von Experten zu eigen machen will, erkundigt sich nach den kurzweiligen Grill-Seminaren und -Events, die Linde Gas & More in Zusammenarbeit mit der Minkis Kochschule anbietet. In jeder Hinsicht garantiert ist nette und kompetente Beratung.

■ Linde Gas & More Aachen, Krefelder Straße 223 · Tel. 02 41/94 32 60-0 Mo. bis Fr. 7 bis 17 Uhr · www.gasandmore.de



Foto: LINDE AG

DIP-TIPP

Ein leichter Dip, der zu allem passt und schnell herzustellen ist, ist *Sour Cream*: 200 g Sauerrahm (niedriger Fettgehalt!) mit etwas Salz und Pfeffer würzen, einigen Spritzern Zitronensaft, 1 TL weißem Balsamico und frischem Schnittlauch abschmecken. Wer mag, kann 1 Knoblauchzehe durch die Presse reindrücken.

ZUBEHÖR-TIPP

Gerade bei Fisch und vegetarischen oder Fleisch-Burgern *zerläuft* die Struktur häufig buchstäblich. Es gibt Hilfswerkzeug aus Metallgitter, das so designt ist, dass man Fisch und Co. einfach reinlegt, die Form schließt und dann per Griff das Grillgut einfach und sicher wenden kann. Und vor allem: nichts verformt sich.

MARINADEN-TIPP

Wer etwa Spare-Rips mal amerikanisch marinieren will, kann dieses Rezept probieren (für bis zu 1,5 kg Fleisch): je 5 halbierte Chilischoten und Knoblauchzehen, 125 ml Maisöl, 4 EL Soja- oder Teriyakisauce, 2 EL Worcestershiresauce, 400 ml dunkles Bier (kein Malz!) und je 1 TL grobes Salz, Majoran und Oregano mischen.

■ QUELLENHOF: BBQ AM 22. JUNI

Spezialitäten vom Grill schmecken himmlisch – doch sie zuzubereiten, kann einen schon ins Schwitzen bringen. Ob die Glut perfekt ist und das Steak innen noch rosa, muss die Gäste des Pullman Aachen Quellenhof am Freitag, 22. Juni, ab 18.30 Uhr nicht kümmern. Denn Küchenchef **Jeroen Rumpen** und sein Team versprechen stressfreien Genuss in höchster Güte. Die Gäste entspannen bei Live-Musik auf der schmucken Terrazza Fontana und lassen es sich schmecken – den Rest machen die Profis. Direktor **Walter Hubel** lässt sich eben immer wieder Neues einfallen.

■ Monheimsallee 52 · Telefon 02 41/91 32-0 · Terrazza Fontana: täglich von 12.15 bis 23 Uhr geöffnet · www.pullmanhotels.com



Foto: Pullman



Topfgucker

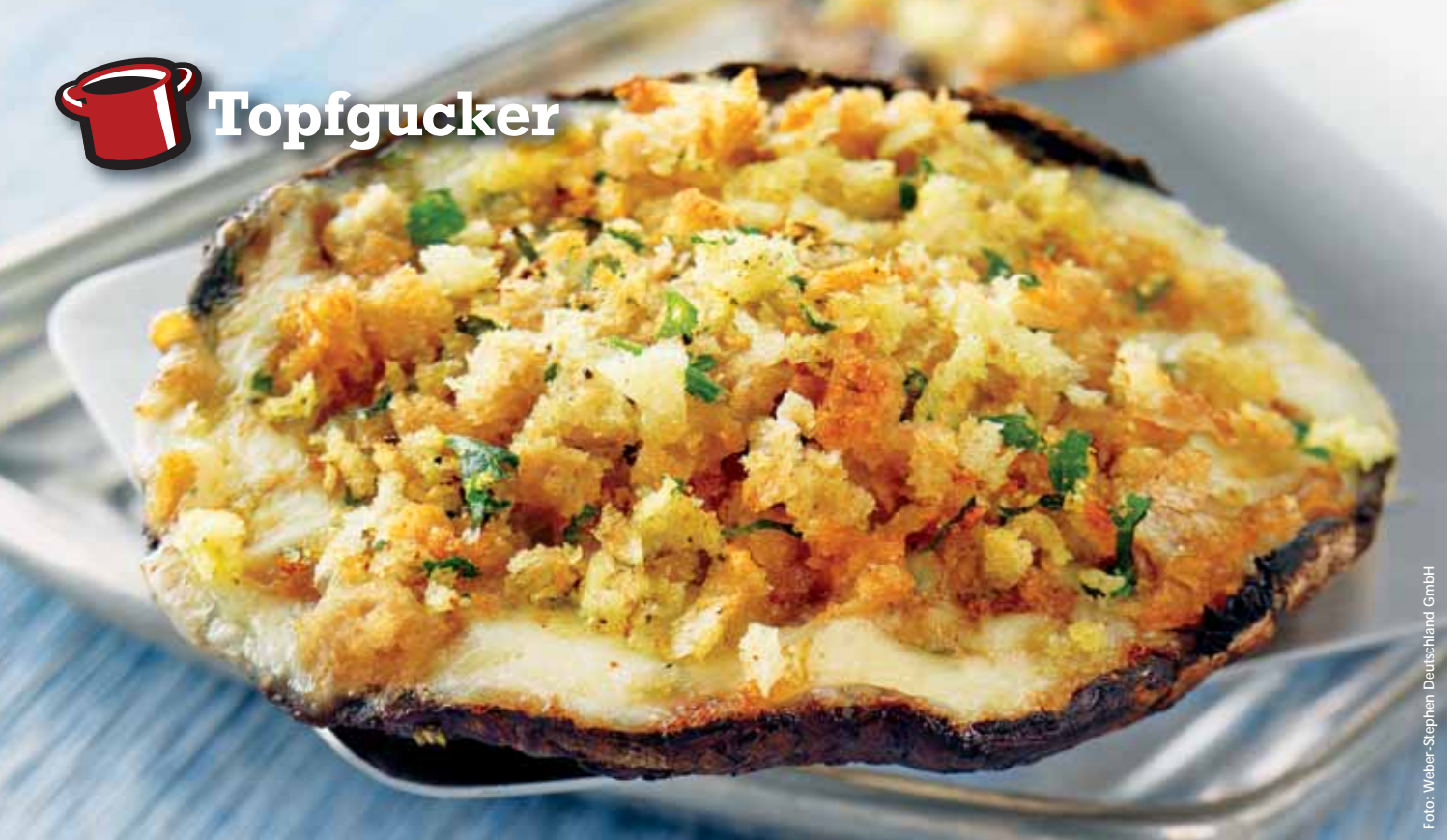


Foto: Weber-Stephien Deutschland GmbH

LECKEREI GANZ NEBENBEI

Eine ungewöhnliche Rezeptidee für etwas anderes Grillgut

Fleisch, Brot, Getränke – alles eingekauft. Und womit können die Gastgeber die Grill-Schlemmer am Freiluft-Festtisch noch beglücken? Okay, bunter Salat, Nudel-, Reis- oder Kartoffelsalat: Alles schon mal gegessen. Aber es geht auch anders, und der Grill darf dabei sogar *mitspielen!*

Die Koch-Experten von Equipment-Spitzenhersteller Weber haben BAD AACHEN gleich drei ungewöhnliche Rezepte für köstliche Beilagen verraten, die das Potenzial haben, sogar die sommerlichen Lieblings Speisen zu werden. Sie sind alle vegetarisch, pffiffig und leben von ausgesuchten Zutaten. Eines stellen wir auf dieser Seite vor, die beiden anderen stehen als PDF auf unserer Internetseite zum kostenlosen Download bereit. Dann steht dem Nachkochen beziehungsweise -grillen ja nichts mehr im Wege. Einfach ausprobieren!

Marinierte Portobello-Champignons mit Asiago

Zutaten für sechs Personen:

Marinade: 4 EL Olivenöl, 3 EL Aceto balsamico, 1 EL Sojasauce, 1 TL fein gehackter frischer Rosmarin, ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, ¼ TL grobes Meersalz.

Außerdem: 6 große Champignons (Portobello), 100 g Semmelbrösel, 1 EL fein gehackte frische glatte Petersilie, 150 g geriebener reifer Asiago-Käse, grobes Meersalz, frisch gemahlener schw. Pfeffer.

Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade mit einem Schneebesen gut verrühren. Champignons mit feuchtem Küchenpapier abreiben, Stiele entsorgen. Die schwarzen Lamellen mit einem Teelöffel vorsichtig aus den Pilzhüten kratzen. Champignons auf beiden Seiten mit Marinade bestreichen und 20 Min. ziehen lassen. Semmelbrösel (am besten frisch gerieben) und Petersilie vermischen. Champignons mit der Unterseite nach unten grillen, bis sie langsam weich werden, mit der abgeperlten Marinade bestreichen, umdrehen und in jeden Kopf 3 bis 4 EL Käse geben. 4 bis 6 Minuten weitergrillen, vor der letzten Minute die Semmelbrösel-Mischung darüber verteilen. Vom Grill nehmen, nach Belieben salzen und pfeffern – und sofort servieren.

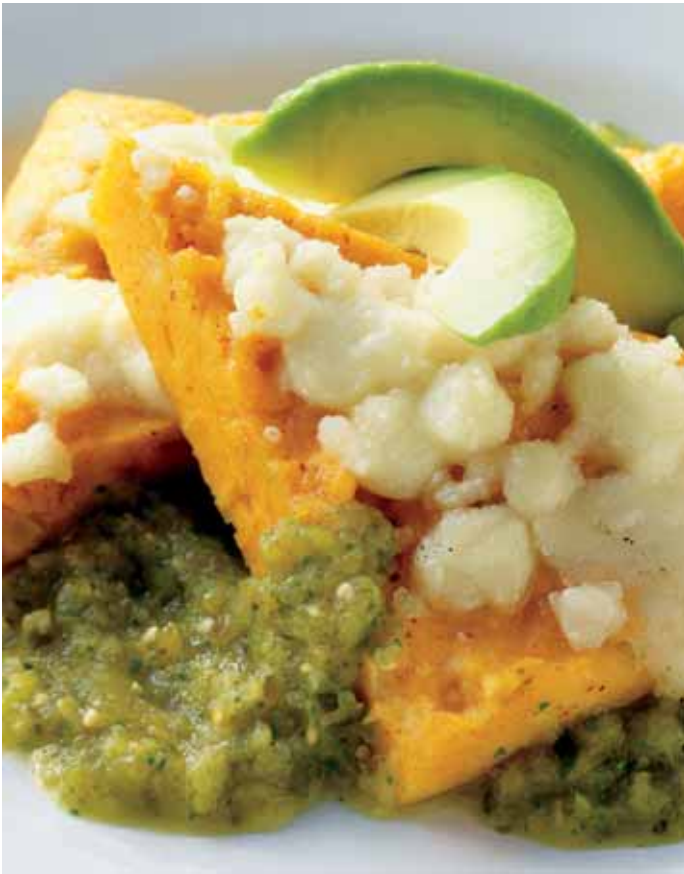
BAD AACHEN-Topfgucker als Download unter www.bad-aachen.net/! Und weil Weber als Experte für Grills aller Formen und Größen natürlich mehr als nur dieses eine ungewöhnliche Rezept kennt, stellt BAD AACHEN noch zwei weitere Zutatenlisten mit Zubereitung ins Netz. Infos zu Weber und seinem Service unter www.weberstephen.de.

Plum's Kaffee
Deutschlands älteste Kaffeerösterei

DER FEINSCHMECKER schreibt:
Deutschlands älteste Kaffeerösterei, gegründet 1820, bietet besten Plantagenkaffee aus nachhaltigem Anbau. Geröstet wird im schonenden Langzeitröstverfahren. Die Kaffeespezialitäten gibt es für Filtermaschinen, Espressomaschinen und Vollautomaten.

Unbedingt probieren sollte man den äthiopischen KEBADO. Espressoliebhabern empfehlen wir den LUCIA. Praktisch: Die passende Maschine kann gleich mit erworben werden. Tipp: „Plum's“ Kaffeespezialitäten werden in den benachbarten Cafés serviert.

Hammerweg 4 ■ 52074 Aachen ■ www.plumskaffee.de



Polenta mit Frischkäse und Tomatillo-Sauce

Zutaten für vier Personen:

Polenta: 2 EL Butter, 1 feingewürfelte Zwiebel, 1 l Milch, 170 g Polenta, 1 TL Chilipulver, $\frac{3}{4}$ TL grobes Meersalz, Olivenöl.

Sauce: 2 ca. 1 cm dicke Zwiebelscheiben, 250 g Tomatillos (ohne trockene Schale), 1 milde Chilischote, 4 EL frische Korianderblätter; $\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker, $\frac{1}{4}$ TL grobes Meersalz, 100 g Queso fresco (mexik. Frischkäse) oder milder Feta (zerbröckelt), 1 reife Avocado.

Zubereitung:

Butter bei mittlerer Hitze in einem großen Topf zerlassen. Zwiebeln hinzufügen und leicht anbräunen. Milch, Polenta, Chilipulver und Salz gut einrühren bis die Mischung zu sieden beginnt. Hitze sofort auf kleinste Stufe reduzieren und die Polenta mit einem Holzlöffel ca. 15 Minuten ständig rühren, bis die Masse sehr dick und nicht mehr körnig ist. Ein 20 x 20 cm großes Blech mit 1 EL Öl ausstreichen. Die heiße Polenta darauf gleichmäßig verstreichen und 2 Std. auskühlen lassen. Zwiebelscheiben, Tomatillos und Chilischote mit Öl bestreichen. Das Gemüse auf dem Rost grillen bis die Zwiebeln leicht gebräunt sind, die Tomatillos langsam weich werden und die Form verlieren und der Chili leicht gebräunt und weich ist. Den Chili in eine Schale geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Min. ausdampfen lassen, dann häuten, Stiel und Samen entfernen. Das Gemüse mit Koriander, braunem Zucker und Salz pürieren. Polenta stürzen, in 4 oder 8 Stücke schneiden und mit der glatten Seite nach unten auf den Grill legen. Den Käse vorsichtig darauf verteilen und warten, bis die Masse warm ist und der Käse zu schmelzen beginnt. Polenta anrichten, Tomatillo-Sauce drübergeben und mit Avocado spalten garnieren.



Artischockenherzen mit Tomaten-Knoblauch-Aioli

Zutaten für vier bis sechs Personen:

3 gr. Eiertomaten, Olivenöl, 3 gr. geschälte Knoblauchzehen, 2 Handvoll Eichen- oder Hickory-Holzchips (gewässert), 5 EL Mayonnaise, $\frac{1}{2}$ TL Aceto balsamico, 1 TL grobes Meersalz, $\frac{1}{4}$ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 6 gr. Artischocken, Saft 1 Zitrone.

Zubereitung:

Tomatenhälften mit Öl bestreichen. Knoblauch in die Mitte eines 20 x 30 cm großen Stücks Alufolie legen, mit $\frac{1}{2}$ TL Öl beträufeln und zu einem Paket falten. Holzchips abtropfen lassen und auf die Glut legen. Sobald das Holz zu rauchen beginnt, die Tomaten und das Knoblauchpaket über indirekte mittlere Hitze auf den Grill legen und etwa 20 Min. rösten. Beides zusammen fein pürieren. Mayonnaise, Essig, $\frac{1}{2}$ TL Salz und den Pfeffer hinzufügen. Aioli in einzelne Servierschalen geben. Salzwasser zum Kochen bringen, die dunklen Außenblätter der Artischocken entfernen, bis die inneren Blätter (gelblich mit blassgrünen Spitzen) freiliegen. Blätter über der Basis mit einem scharfen Messer abschneiden, das silbrige Heu aus den Herzen kratzen. Stängel auf 2 cm kürzen, dann längs durch den Stängel halbieren. Mit einem Gemüseschäler die rauen Außenränder glätten und den Stängel schälen. Die geputzten Artischockenherzen in eine große Schüssel mit Zitronenwasser legen. Im kochenden Salzwasser 10 bis 12 Min. weich garen, durch ein Sieb abgießen und nach dem Abtropfen in eine große Schüssel geben. Noch warm sorgfältig mit 2 EL Öl und $\frac{1}{2}$ TL Salz vermischen, nach Belieben so vorbereitet noch etwas liegen lassen (muss aber nicht). Vor dem Grillen überschüssiges Öl abtropfen lassen. Über direkter mittlerer Hitze rösten, bis sie warm und leicht gebräunt sind, ein- bis zweimal wenden. Warm oder zimmerwarm mit der Aioli-Sauce servieren.