



MARCEL ROTHER

DAS PERFEKTE PICKNICK:

Pullman Aachen Quellehof





DAS PERFEKTE PICKNICK

Was unbedingt ins Körbchen gehört, verrät das Quellenhof-Team

Al Fresco, hieß es früher. Fres..., pardon, Essen natürlich, im Freien. Und das war bereits in der Antike bekannt. Im Mittelalter dann speisten Reisende oft notgedrungen außerhalb von Gasthäusern, Landwirte auf dem Feld oder hohe Herren während einer Jagd im Wald. Im Barock wurde die Freiluftmahlzeit als Sommervergnügen in Adelskreisen populär, besonders in Frankreich. Daher stammt auch der Name: Picknick. Er verbindet *piquer* für auf-picken und *nique* für Kleinigkeit. Doch auch die Briten beanspruchen die Herkunft des Begriffs für sich. Schließlich speiste schon Queen Victoria gerne und häufig im Freien. Hingegen unbestritten englisch ist der klassische Picknickkorb. Traditionell mit Leckereien, einer Decke, Geschirr und Besteck gefüllt, kam er im 19. Jahrhundert in Großbritannien in Mode. Hier gehörte allerdings auch ein tragbares Kochgerät dazu – für die Teatime, versteht sich.

Mittags Wiesensnack, abends Brasserie

Und heute? Schlemmen nicht nur die Royals beim Pferderennen in Ascot auf karierten Decken. Von wegen *old-fashioned*, das Picknick erobert die Wiesen zurück, ist ein gesellschaftliches Ereignis, bei dem man mit Familie und Freunden das Leben genießt – pur! Das hat auch eine Öcher Nobelherberge erkannt: Das Pullman Aachen Quellenhof bietet Fans der Outdoor-Kulinarik einen Fünf-Sterne-Picknickkorb *to go* an. „Wir wollen unseren Besuchern, aber auch allen Aachenern zeigen, dass sie so auch außerhalb unseres Hauses unsere Gäste sein können“, erklärt Direktor Walter Hubel (Foto, r.).

Dafür packt sein Team nur die besten Zutaten ins schicke Körbchen bzw. in die dazugehörige Kühltasche – Wein, Wasser, Softdrinks, Herzhaftes, Fruchtiges und Süßes samt jeglichem Zubehör für die Hände, den Mund und mit Unterlage für den Allerwertesten. „Ein kleines Menü“, nennt Hubel das Sortiment, das im besten Fall animieren soll, die schöne *Terrazza Fontana* des Quellenhofs später auch einmal für den großen Genuss zu besuchen. „Mittags Picknick, abends Brasserie“, frohlockt der Chef.

Er selbst verbindet schöne Jugenderinnerungen mit dem Begriff Picknick: *Rhein in Flammen* mit den Großeltern, südhessische Trips mit den Eltern, später mit Freunden und – der ersten Liebe. Pause. Karriere im Hotel statt Camping mit hartgekochten Eiern. Erst in Aachen lebt die Leidenschaft fürs Draußen-Picken wieder auf – vis à vis zu den *Kurpark Classix*. Im vergangenen Jahr schon hat Walter Hubel die Leidenschaft der Besucher für den doppelten Sinnesgenuss open air erlebt, jetzt unterstützt er sie dabei: „Einfach einen Tag vorher den Picknickkorb bei uns bestellen und ohne jeden Aufwand schlemmen“, rät er. Auch für ihn sind die Aussichten auf die erste Opernacht des neuen Generalmusikdirektors Kazem Abdullah oder das Konzert mit Annett Louisan zweifach verlockend.

Nun mal ehrlich: Was packt der Profi dann in den eigenen Korb? „Gaumenkitzler“, verrät Hubel. Guter Wein und ein gehaltvoller Rohmilchkäse beispielsweise sind für ihn „Naturprodukte, die im Freien genossen ein traumhaftes Geschmackserlebnis vermitteln.“ Al Fresco in Aachen – das sollte wirklich keiner verpassen! cf

Alle **BAD AACHEN-Topfgucker** auch unter www.bad-aachen.net/!

► PICKNICK@PULLMAN

Wer Lust auf ein Picknick, aber keine Freude am Packen hat, kann noch bis September Körbe im Pullman Aachen Quellenhof am Vortag bestellen und später fix und fertig bestückt abholen – Decke inklusive. Ein Set bietet Speisen und Getränke für zwei Personen. Wer lieber auf Teakmöbeln draußen Platz nimmt, darf sich bei schönem Wetter täglich von 12.15 bis 23 Uhr auf der schmucken *Terrazza Fontana* von der Fünf-Sterne-Gastronomie unter Leitung von Pablo Steiner (Foto, l.) verwöhnen lassen.

Alles zum **BAD AACHEN-Picknickwettbewerb** bei den *Kurpark Classix 2012* finden Sie auf den Seiten 6 und 7.