



B A D N
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DUR

VIER MAL GANZ ANDERS:

Rezepte für jeden Geschmack



Foto: Fotolia.com - Exquisite

VIER MAL GANZ ANDERS

Jetzt steht Gans auf dem Menüplan – Rezepte für jeden Geschmack

■ TRADITIONELL: RONHEIDER STUBEN

Traditionell serviert Hans Pritz seinen Gänsebraten in den Ronheider Stuben. Chefkoch Michael Stock füllt das Geflügel mit einer Mischung aus passierten Kartoffeln, Ei, Maronen, Marzipan, Äpfeln, Brotwürfeln und gekochten Zwiebeln. Kross gebraten, tischt er den Gästen ihre ganze Gans wahlweise mit Rosen- oder Rotkohl, Kroketten oder Klößen, Bratapfel und Maronensauce oder auch Apfelmus auf. Und während im urigen Restaurant hoch oben am Ronheider Berg 221 sonst alles im Zeichen alpenländischer Küche steht, legt Hans Pritz viel Wert darauf, dass seine Gänse aus deutscher Zucht stammen. „Die Qualität ist entscheidend“, weiß der Gastronom – österreichische Gastfreundlichkeit gibt’s ohnehin gratis dazu!

☎ Telefon 02 41/9 43 65 00 · www.ronheider-stuben.de

■ NACH URGROSSMUTTERS ART: QUELLENHOF

Gan(s)z anders präsentiert sich die Gans im Fünf-Sterne-Hotel Pullman Aachen Quellenhof. An die Monheimsallee 52 flattert der Vogel nach Urgroßmutter Rezept – und zwar dem von Direktor Walter Hubels Ahnin. Außen köstlich-knusprig, ist die Gans im ersten Haus am Platz mit einem briocheartigen Hefeteig mit Aprikosen, Rosinen und gehobelten Mandeln gefüllt. Serviert wird sie mit Sauerkraut, glasierten Maronen und einer süßen Sauce. „Das sollte jeder Aachener einmal probieren“, lädt der Hotelier zur geschmacklichen Neuentdeckung ein, verspricht aber: „Für Klassikfans servieren wir natürlich auch Rotkohl.“ Und während Küchenchef Jeroen Rumpen fast einen Tag mit der Zubereitung beschäftigt ist, dürfen sich die Gäste zwischen 11. November und 23. Dezember im angenehmen Ambiente der *La Brasserie* zurücklehnen: Restaurantleiter Pablo Steiner tranchiert den Braten am Tisch und richtet den Teller an.

☎ Telefon 02 41/9 13 29 54 · www.accorhotels.com

■ FEINE GÄNSEBRUST: HOTEL BUSCHHAUSEN

Ofenfrisch auf den Tisch kommt die Gänsebrust im Restaurant *Le Saladier* im Hotel Buschhausen an der Adenauerallee 215. „Beste Qualität ist bei uns Standard, deswegen verzichten wir auf eine Füllung“, erklärt Inhaber Roger Thomas, der mit seinem Sohn Roger das Haus leitet. Besonders beliebt ist die zarte Geflügel Freude aber vor allem, weil sie mit einer köstlichen Armagnacjus serviert wird. Feine Calvadosäpfel setzen dem Gansgenuss die Krone auf.

☎ Telefon 02 41/60 28 30 · www.hotel-buschhausen.de

■ ST. MARTIN: KLASSISCH ODER PRATSCHJECK

Zur echten Martinsgans, und zwar „Gans satt“, lädt Ursel Schlüter am Freitag, 9. November, ins Esprit! an der Rathausstraße 10, Telefon 02 41/9 32 98 33, www.esprit-aachen.de, in Laurensberg ein.

Wer’s St. Martin richtig krachen lassen will, feiert bei *Gans ganz anders* mit dem AKV im Casino an der Monheimsallee ab (s. S. 31)!

► GANS VIEL GLÜCK

Mal ehrlich, wer hat Lust, sich stundenlang an den Herd zu stellen und seine Gans zu begießen? Die vorgestellten Restaurants bieten die Gänse auch zum Abholen an. Mit etwas Glück können BAD AACHEN-Leser zudem erlesenen Geflügel-Genuss in den drei erstgenannten Restaurants für jeweils zwei Personen gewinnen. Einsendungen dafür bis Sonntag, 11. November, an:

Stadtmagazin BAD AACHEN, Stichwort: Topfgucker
Ritterstraße 21, 52072 Aachen
Fax: 02 41/40 10 18-9, E-Mail: quiz@bad-aachen.net