

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

A man in a brown robe and cap is smiling and holding a plate of sausages. In the background, there are people in black uniforms with gold accents riding horses on a cobblestone street.

DEFTIGES STÜCK HEIMAT

AACHENER AIXTRA-FLEISCHER



Foto: Andréas Ständl

TOPFGUCKER

AIXTRA-FLEISCHER INNUNG AACHEN

vertreten durch
Wolfgang Flachs
Jülicher Straße 78
52070 Aachen
Telefon 02 41/50 82 82
www.aachener-fleischer.de

Deftiges Stück Heimat

Beim Karlsfest am Sonntag, 25. Januar, geht es um die ganz spezielle Wurst

Mageres Schweinefleisch, fettere Stückchen als Geschmacks-träger, Gartensalbei, Kerbel, Koriander, Kreuzkümmel, Liebstöckel, Möhren, Rauke, Rosmarin und Sellerie: Das steckt in ihr drin. Beim ersten Bissen offenbart sich dem Gaumen indes, dass die *Karls wurst* weitaus mehr ist als die Summe ihrer Zutaten. „Ein Stück Heimat, eine Rezeptur mit Geschichte und Regionalität durch die eigene Handschrift unserer herstellenden Betriebe.“ So beschreibt der stellvertretende Innungsoberrmeister Wolfgang Flachs (Foto) die Mettwürste, die nur Aixtra-Fleischer in Aachen anbieten. „Der Markenname ist geschützt, wir haben sogar ein eigenes Siegel!“

Kaiser, Konzert und Kartoffelsuppe

Der Fleischermeister, der seinen Betrieb 2004 verkaufte, sich seitdem als Dozent um den Nachwuchs des Gewerks kümmert, ist dort derart eingespannt, dass er am Montag nach dem Karlsfest, 26. Januar, nicht mal Zeit hat, seinen 70. Geburtstag zu feiern. „Das hole ich im Februar nach“, lacht er. BAD AACHEN gratuliert herzlich!

Der Sonntag, 25. Januar, ist Jahreshighlight: Die Aixtra-Fleischermeister Karl Zeiss und Robert Wolf bereiten eigens Kartoffelsuppe – natürlich mit *Karls wurst* – zu (s. Rezept). Die Feierlichkeit, die an den Todestag Karls des Großen am 28. Januar 814 erinnert, startet und endet im Dom: Um 10 Uhr beginnt ein Pontifikalamt, um 17 Uhr setzt ein Orgelkonzert den Schlussakkord. Zwischendurch gestalten von 10.30 bis 17 Uhr im und rund um das Rathaus die Duemjroefe, die Limburger Ritterschaft und die Karlsschützen das Treiben, dessen Star die *Karls wurst* ist. Mittelalterliche Tänze und Schwertkämpfe, Gaukler, uniformierte Wachposten und – wichtig! – kulinarische Genüsse sorgen bei freiem Eintritt für kaiserliche Gaudi.

Foto: Shutterstock.com – Sea Wave

BAD AACHEN EMPFIEHLT ZUR KARLSWURST:

Kartoffel-Gemüse-Eintopf wie fröjjer bei Jruëßmodder

Zutaten für vier Personen:

800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend), 250 g Karotten, je 100 g Lauch, Zwiebeln, grüne Bohnen, Pastinake, Wurzelpetersilie und Sellerieknolle, 50 g Butter, nach Belieben Tiefkühl-Erbisen, Petersilie, Liebstöckel, Salz, schwarzer Pfeffer, Wasser.

Zubereitung:

In einem großen Topf bei niedriger Hitze die Butter zum Schmelzen bringen. Geputzte Zwiebel, Sellerieknolle und Wurzelpetersilie sehr klein hacken und darin anschwitzen. Wenn alles glasig ist, mit ca. 1,5 l Wasser aufgießen und mit etwas Salz zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit Kartoffeln, Karotten und Pastinaken dünn schälen, Lauch abspülen, alles in grobe Stücke schneiden. Bohnen können ganz bleiben, können aber auch in größere Stücke geschnitten werden.

Das Gemüse schon vor dem Sieden in das Wasser geben, kurz sprudelnd aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze bedeckt weiterkochen. Nach ca. 10 Minuten nach Belieben Erbsen und etwas gehackten Liebstöckel dazugeben und mitkochen. Wenn das Gemüse gar, aber noch bissfest ist – nach weiteren 15 bis 20 Minuten –, den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erst beim Servieren mit etwas frischer gehackter glatter Petersilie garnieren. Neben *Karls wurst*, die auch in der Suppe erwärmt werden kann, schmeckt dazu frisches Brot.

■ Die BAD AACHEN-Topfgucker stehen auch als kostenfreier Download unter www.bad-aachen.net bereit.

