

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

CAFÉ LIÈGE

MEHR KREATIVITÄT IN
MODERNERER LOCATION

TOPFGUCKER

OKTOBER 2017



Fotos (3): Andreas Steinl

TOPFGUCKER

Café Liège

Stammhaus nahe Missio
Anton-Kurze-Allee 4
täglich 9 bis 18.30 Uhr
(Küche bis 18 Uhr)
Telefon 02 41/7 95 55
www.cafe-liege.de
(auch für weitere Filialen)

Das neue Café Liège

Gaumen und Auge freuen sich über noch mehr Kreativität in moderner Location

23 Jahre ist es nun her, dass das 1986 an der Klemensstraße gegründete *Café Liège* seinen Stammsitz zwischen Hangeweiher und Altem Klinikum bezogen hat. „Jetzt gehen wir *back to the roots*“, freut sich Geschäftsführer Stefan Peters, dass der Kreis sich schließt. Gemeinsam mit Meister-Konditor Jean-Pierre Neumers hat er nämlich wieder selbst die Leitung der Filiale übernommen, wo die Erfolgsgeschichte von belgischem Genuss in Oche Fahrt aufnahm.

Eigentlich sind beide gut ausgelastet, mit jährlich bis zu drei neuen Tortenkreationen die bewährten Basics zu ergänzen – auch für Hochzeiten und Co. „Daher hielten wir es bisher so, dass wir die Leitung von Filialen nach einiger Zeit etablierten Mitarbeitern im Franchise übergaben“, erklärt Stefan Peters. Jetzt aber steht er voll hinter seiner Entscheidung *pro* Stammsitz: „Da ist so viel Potenzial“, weist er auf die überarbeitete Karte – und die modernisierte Location.

Renaissance trifft auf Art déco

Die hat einen *Frischekick* erhalten. Unter blauem Himmel laden im Schatten mächtiger Bäume Lounge-Sitzgruppen auf weißem Kies sowie weitere 60 Plätze auf der *Wiesen-Terrasse* zum Verweilen ein. Innen treffen neue Tische mit grauem Holz-Finish auf bequeme Polsterstühle und feine Design-Sofas in poppigem Orange – barocke Opulenz modern interpretiert!

Die Handschrift von Jean-Pierre Neumers, „dem Kreativen in unserem Duett“, ist fortan nicht nur in der neuen Kuchenvitrine zu erkennen, sondern auch an sich drehenden Objekten in den Fenstern.

Weit über Aachens Grenzen hinaus bekannt machen das *Café Liège* allerdings nach wie vor seine Torten, Kuchen und Desserts. Unter den Neuheiten ist *Chaya*, eine Torte mit weißer Mousse au Chocolat, Blaubeeren und Minze: unwiderstehlich! Gleiches gilt für die frischen, herzhaften Optionen mit Pasta oder Burger. Très bien!

Alle **BAD AACHEN-Topfgucker** gibt's online unter www.bad-aachen.net.

JEAN-PIERRE NEUMERS EMPFIEHLT:

Original Café Liège-Torte Soufflé Citron-Framboise

Zutaten für vier Personen:

Biskuit: 1 großes Ei, 40 g Zucker, 30 g Mehl. *Himbeerkompott*: 90 g Himbeeren, 20 g Zucker, 1 Blatt Gelatine. *Zitronencreme*: 100 g Sahne, 20 g Zucker, 2 Eigelb, Abrieb einer Zitrone, 1 Vanillestange, 300 g geschlagene Sahne, 1 Blatt Gelatine.

Zubereitung:

Für den Biskuit Ei mit Zucker schaumig schlagen. Mehl einsieben und vermengen, in eine gebutterte runde Backform (ca. 14 cm Durchmesser) geben, bei 200 °C ca. 20 Min. backen, auskühlen lassen. Derweil für das Kompott Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren mit Zucker aufkochen, vom Herd nehmen, etwas kühlen lassen, dann weiche Gelatine darin auflösen und unterrühren. In einer gleich großen Form auf Frischhaltefolie geben und im Gefrierfach durchkühlen. Für die Zitronencreme 100 g Sahne mit Abrieb aufkochen. Zucker und Eigelb schaumig schlagen, kochende Sahne auf das Gemisch geben, gut vermengen, noch einmal leicht aufkochen, dann kalt stellen. Gelatine einweichen. Von dem kalt gestellten Zucker-Ei-Gemisch 3 EL erhitzen und die Gelatine untermengen. Diesen Teil mit dem Rest des Gemischs vermengen und die geschlagene Sahne unterheben. Torte so bauen: auf Biskuit halbe Creme verstreichen, Himbeermasse auflegen, Rest der Creme gleichmäßig verteilen, für 3 Stunden in den Kühlschrank geben, dann nach Belieben dekorieren.



Foto: Café Liège