

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

NAH & FERN GENIESSSEN:

Restaurant Belvedere



Topfgucker

September 2012



Fotos: A. Schmitter

MARC OHLENFORST & PEDRO MENDES EMPFEHLEN:

Coq au Vin & trockenen roten Rioja

NAH & FERN GENIESSEN

Déjà-vu des guten Geschmacks im Drehturmrestaurant Belvedere

Runde Sache: Seit Ende April dreht sich im Belvedere hoch oben auf dem Lousberg wieder alles um den guten Geschmack. Die Manger ed Boire GmbH von Maurice de Boer hat die gastronomische Bewirtschaftung des Drehturms übernommen. Unter der Leitung von Küchenchef Marc Ohlenforst (30) und Betriebsleiter Pedro Mendes (43) lockt Aachens Ausflugsziel Nummer eins mit einem ausgefeilten Konzept: Von *Heimweh* bis *Fernweh* können die Gäste zwischen bodenständiger Heimatküche und mediterranen Genüssen wählen. „Das spiegelt den Drehturm mit seiner Nähe, aber auch dem Ausblick wider“, erklärt Ohlenforst.

Im schicken Ambiente des Parterre-Restaurants mit 40 Plätzen und separatem Raum für 20 Personen kredenzt er entsprechend Matjes, Kalbsleber oder Wiener Schnitzel. Und – extrem anders: Salat Niçoise, St. Petersfisch mit Tomatenrisotto oder Coq au Vin (s. Rezept). Gleich gut genießen die Gäste in jedem Fall die frische, ehrliche Küche auf den bekannt runden Holzbänken, Aug’ in Aug’ mit noch bekannteren Aachener Persönlichkeiten auf Schwarz-Weiß-Porträts an der Wand. Durch die illuminierten Fenster schweift der Blick ins Grüne, wo Terrasse und großer Biergarten mit Schmankerln zum kühlen Blondens punkten. An Sonn- und Feiertagen dreht sich zudem das kulinarische Karussell im Drehrestaurant hoch oben im Turm: 120 Aussichtsplätze verführen zum Brunch und später gerne noch zu Kaffee und Kuchen.

Doch zurück nach unten, an den Herd von Marc Ohlenforst, der sich zum Ziel gesetzt hat, „die ungewöhnliche Location mit Spitzenküche zu kombinieren“. Nach Lehrjahren unter anderem in der Schweiz arbeitete er bereits für de Boer im Ratskeller. Die Küchenleitung im Drehturm sieht er als Herausforderung an: „Die Aachener haben auf die Eröffnung gewartet, nun gilt es, die Qualität jeden Tag zu halten“, weiß er. Gemeinsam mit seinem Kochteam sowie Pedro Mendes und seiner Servicecrew setzt er an sieben Tagen pro Woche alles daran, dem erklärten Ziel gerecht zu werden: „Der Gast soll glücklich nach Hause gehen.“ Und gerne wiederkommen. Denn schließlich ist der Belvedere auf dem Lousberg eine runde Sache!

Zutaten für sechs Personen:

2,5 kg Hähnchenschenkel, 200 g gewürfelter Speck, 200 g Karotten, 200 g Knollensellerie, 200 g Gemüsezwiebeln, 100 g Silberzwiebeln, 100 g weiße Champignons, 1 l Rotwein, 750 ml Fleischbrühe, 70 g Tomatenmark, 2 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Olivenöl.

Zubereitung:

Die Hähnchenschenkel am Gelenk in jeweils zwei Teile schneiden, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen, in Olivenöl goldbraun braten, in einen Bräter geben. Das Gemüse schälen und würfeln, die Silberzwiebeln schälen und die Champignons vierteln. Mit zerdrückten Knoblauchzehen und Speck anbraten. Wenn der Mix goldbraun ist, Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten. Mit Wein ablöschen, in den Bräter geben, Gewürze und Lorbeerblätter hinzu, mit Brühe aufgießen, bis der gesamte Inhalt gut bedeckt ist. 80 bis 90 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Kombidampf garen.

BAD AACHEN-Topfgucker als Download unter www.bad-aachen.net/

► DEN DREH RAUS

Das **Restaurant Belvedere** im Drehturm auf dem Lousberg ist täglich von 12 bis 15 Uhr und von 18 bis 21.30 Uhr (Küchenschluss) geöffnet. Die **Terrasse** lädt von Mai bis September ab 18 Grad zum Besuch ein. Das **Drehcafé** öffnet an Sonn- und Feiertagen zum Brunch (11 bis 14 Uhr) und bis 17.30 Uhr zu Kaffee und Kuchen. Es ist zudem als Eventlocation buchbar (s. S. 34): Telefon 02 41/18 29 88 01; www.drehturm-aachen.de.

BAD AACHEN-Leser können ein Essen für zwei im Belvedere gewinnen: Einfach bis Freitag, 14. September, eine E-Mail mit Stichwort „Topfgucker“ an quiz@bad-aachen.net senden.